



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 012/2024
PROCESSO Nº 103/2024
EDITAL Nº 018/2024

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE SANTA CRUZ DA ESPERANÇA

OBJETO: FORMAÇÃO DE REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL E FUTURO FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIO, DESTINADO A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E AS DEMAIS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE SANTA CRUZ DA ESPERANÇA/SP, COM ENTREGAS PARCELADAS, DE ACORDO COM A NECESSIDADE, PARA O PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES.

TIPO DE LICITAÇÃO: MENOR PREÇO

REGIME DE EXECUÇÃO: INDIRETA

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO POR ITEM

MODO DE DISPUTA: ABERTO

ORIGEM DOS RECURSOS (COMUNICADO SDG Nº 028/2017 – TCE/SP): TESOURO / MUNICIPAL.

O MUNICÍPIO DE SANTA CRUZ DA ESPERANÇA, ESTADO DE SÃO PAULO, torna público através do setor de Compras e Licitações, sediado na Rua Angelina Reghini Fontanette, nº457, Centro – CEP 14.250-000, Santa Cruz da Esperança-SP, realizará licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, nos termos da Lei nº14.133, de 1º de abril de 2021, cuja sessão pública será realizada através do endereço eletrônico: Portal: Bolsa de Licitações do Brasil – BLL: www.bll.org.br, cujas informações poderão ser obtidas no e-mail: licitacao@santacruzdaesperanca.sp.gov.br objetivando o **registro de preços** para o fornecimento dos bens descritos no termo de referência, deste Edital, observadas as disposições pertinentes da **Lei Federal nº14.133 de 1º de abril de 2021** e do **Decreto municipal nº 2.038, de 11 de dezembro 2023**, e demais legislações aplicáveis, ainda de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

DATA DE ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA: 16 DE JULHO DE 2024.

HORÁRIO: 09H00M00 seg, horário de Brasília – DF.

ENTREGA DAS PROPOSTAS: até 08h00min do dia 16 de julho de 2024.

Local: BLL Compras - <https://bll.org.br/universo-bll-compras/>

1. DO OBJETO:

O objeto desta licitação é o **FORMAÇÃO DE REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL E FUTURO FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIO, DESTINADO A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E AS DEMAIS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE SANTA CRUZ DA ESPERANÇA/SP, COM ENTREGAS PARCELADAS, DE ACORDO COM A NECESSIDADE, PARA O PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES.**

1.1. Os materiais serão fornecidos pelo prazo de **12 (doze) meses**, mediante prévia emissão da



Ordem de Entrega ou Autorização de Fornecimento, pelo órgão gerenciador ou órgão participante, para entrega em todas as secretarias municipais interessadas.

1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, devendo os licitantes participarem com base no quantitativo total de cada item.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS:

2.1. As regras referentes ao sistema de registro de preços, órgão gerenciador e possíveis participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta da Ata de Registro de Preços, anexa a este edital.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO.

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente cadastrados na plataforma digital especificada neste edital.

3.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas pela plataforma para o cadastramento até a data prevista para recebimento das propostas.

3.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluía a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

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

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

3.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais junto à plataforma eletrônica onde ocorrerá a licitação, e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, antes de iniciada a licitação, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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

3.6. No caso de haver itens exclusivos à participação de microempresas e empresas de pequeno porte, ou no caso de cotas reservadas, nos termos da lei Complementar nº 123/2006, as informações constarão do Termo de Referência anexo ao Edital.



3.6.1. *A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.*

3.7. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

3.8. Não poderão disputar esta licitação:

3.8.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.8.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

3.8.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

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

3.8.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

3.8.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

3.8.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.8.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

3.8.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

3.8.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

3.8.11. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.



3.9. O impedimento de que trata o item 3.8.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.10. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.8.2. e 3.8.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

3.11. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.12. O disposto nos itens 3.8.2 e 3.8.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.13. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

3.14. A vedação de que trata o item 3.8.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

4.1. Nesta licitação, a fase de habilitação ocorrerá após encerradas as fases de apresentação de propostas, apresentação de lances e de julgamento.

4.2. **Os licitantes encaminharão, exclusivamente pelo sistema eletrônico, a proposta até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública. A proposta deverá ser apresentada com o preço ou o percentual de desconto,** conforme o critério de julgamento adotado neste Edital.

4.3. **Os licitantes encaminharão, exclusivamente pelo sistema eletrônico,** os documentos de habilitação.

4.3.1. Serão analisados os documentos de habilitação apenas das licitantes declaradas vencedoras da fase de lances.

4.3.2. **Os documentos de habilitação deverão ser enviados, preferencialmente até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, em respeito ao princípio da celeridade, previsto no artigo 5º da Lei 14.133/2021.**

4.3.3. O licitante que, na excepcionalidade, optar pelo envio dos documentos de habilitação após a declaração de vencedor, terá o prazo de até 30 (trinta) minutos para fazê-lo, contados da solicitação da Pregoeira(o).

4.4. A proposta com os preços readequados deverá ser enviada pela licitante vencedora da etapa de lances, em até 30 (trinta) minutos contados da solicitação da Pregoeira(o).

4.5. Quando o edital da licitação optar pela inversão de fases, ou seja, determinar que a fase de



habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 8.1.1 e 8.13.1 deste Edital.

4.6. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

4.6.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

4.6.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

4.6.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

4.6.4. 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, quando for o caso.

4.7. Além do cadastramento da proposta exigido no item anterior, a licitante deve anexar à plataforma a proposta elaborada, em papel timbrado e assinada pelo responsável legal. Tal exigência se mostra necessária para a realização do exame de conformidade da proposta.

4.8. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.9. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º a 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

4.9.1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

4.9.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

4.10. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.8 ou 4.9 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

4.11. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

4.12. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

4.13. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.



4.14. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

4.14.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, quando houver, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

4.14.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

4.15. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

4.15.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

4.15.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

4.16. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.15 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

4.17. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

4.18. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

5.1.1. *valor unitário ou desconto..... (mensal, unitário etc., conforme o caso) e (anual, total) do item;*

5.1.2. Marca;

5.1.3. Fabricante;

5.1.4. Quantidade cotada.

5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

5.2.1. O licitante NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.



5.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

5.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

5.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

5.7. Nesta licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

5.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

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

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

5.8.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos.

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

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

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



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

- 6.1. A abertura da licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 6.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
- 6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou de percentual de desconto superior, conforme o caso, ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 6.8. 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 1% (por cento).
- 6.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.
- 6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 6.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
 - 6.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
 - 6.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
 - 6.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.



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

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

6.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de **disputa “aberto e fechado”**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

6.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

6.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os autores das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.12.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

6.12.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.12.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

6.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 6.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

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

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



- 6.13.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 6.13.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 6.13.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 6.14. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 6.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.17. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 6.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 6.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 6.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, poderá ser efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. Neste caso, o sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 6.20.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 6.20.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 6.20.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.



- 6.20.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 6.21. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 6.21.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:
- 6.21.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
 - 6.21.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
 - 6.21.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
 - 6.21.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
- 6.21.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
- 6.21.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
 - 6.21.2.2. empresas brasileiras;
 - 6.21.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
 - 6.21.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.
- 6.22. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
- 6.22.1. Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados os preços unitários máximos como critério de aceitabilidade.
 - 6.22.2. Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.
 - 6.22.3. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for



desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

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

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

6.22.6. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 1 (uma) hora, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

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

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 3.8 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. SICAF ;

7.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

7.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

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

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

7.2.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

7.2.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

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



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

7.4. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.6.1 deste edital.

7.5. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

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

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

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

7.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.7.1. conter vícios insanáveis;

7.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

7.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

7.7.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

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

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

7.8.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

7.8.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

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

7.9.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;



- 7.9.2.** No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;
- 7.9.3.** No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.
- 7.9.4.** Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.
- 7.10.** Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 7.11.** Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.
- 7.11.1.** Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.
- 7.11.2.** Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva cuja produtividade seja mensurável e indicada pela Administração, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.
- 7.11.3.** Caso a produtividade for diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;
- 7.11.4.** Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.
- 7.11.5.** Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.



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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos artigos 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF, pelo registro cadastral da Administração Municipal ou pelo registro cadastral unificado constante do PNCP – Portal Nacional de Contratações Públicas.

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



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

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

8.4.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% (dez por cento) para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

8.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia autenticada ou cópia simples. No caso de cópia simples, deverá ser apresentado o documento original para fins de verificação da autenticidade.

8.5.1. Aa prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita perante agente da Administração, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal

8.6. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

8.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

8.8. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a 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.

8.9. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

8.10. Se o Termo de Referência indicar que para a contratação pretendida a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.



- 8.10.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado junto ao setor indicado no Termo de Referência, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.
- 8.10.2. Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.
- 8.11. A habilitação será verificada por meio do Sicaf ou através do registro cadastral municipal ou do registro unificado do PNCP, nos documentos por ele abrangidos.
- 8.11.1 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 ou quando a lei expressamente o exigir.
- 8.12. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no respectivo sistema de registro cadastral e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 8.12.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 8.13. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- 8.13.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no registro cadastral serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de uma hora, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.
- 8.13.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto.
- 8.14. A verificação no respectivo sistema de registro cadastral ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.
- 8.14.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.
- 8.14.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.
- 8.15. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, conforme Lei 14.133/21, art. 64, para o fim de:



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

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

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

8.17. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.13.1.

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

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

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 3 (três) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

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

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

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



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

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

10.DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

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

10.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

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

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

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

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

10.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas na lei 14.133/2021 e no Decreto Municipal 2.038/2023.

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

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

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



11.DOS RECURSOS.

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

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

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

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

11.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

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

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

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

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

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

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

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

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

11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

12.DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES.

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

12.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

12.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:



- 12.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
 - 12.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
 - 12.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
 - 12.1.2.4. deixar de apresentar amostra;
 - 12.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
 - 12.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
 - 12.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
 - 12.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
 - 12.1.5. fraudar a licitação
 - 12.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
 - 12.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 - 12.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - 12.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
 - 12.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
 - 12.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 12.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 12.2.1. advertência;
 - 12.2.2. multa;
 - 12.2.3. impedimento de licitar e contratar e
 - 12.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
- 12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
 - 12.3.2. as peculiaridades do caso concreto
 - 12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
 - 12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública



- 12.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 12.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
- 12.4.1. Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
- 12.4.2. Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 12.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 12.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 12.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 12.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.
- 12.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.
- 12.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 12.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.



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

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

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

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

13.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

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

13.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados de forma eletrônica, pelos seguintes meios: 13.3.1. envio por e-mail para licitacao@santacruzdaesperanca.sp.gov.br, através da plataforma eletrônica de realização do certame ou através de protocolo físico junto ao Departamento de Licitações da Prefeitura Municipal, localizado na rua Angelina Reghini Fontanetti, nº 457, Centro, Santa Cruz da Esperança/SP.

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

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

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

14.DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.

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

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

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

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



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

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

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

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

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

14.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico licitacao@santacruzdaesperanca.sp.gov.br.

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

14.11.1. ANEXO I - Termo de Referência.

14.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar (quando houver).

14.11.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato.

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

14.11.3.1. Apêndice 1 do Anexo III - Cadastro Reserva Propostas Iguais ao do Adjudicatário/ Cadastro Reserva Propostas Originais.

14.11.4. ANEXO IV – Modelos de Declarações.

14.11.5. ANEXO V – Modelo de Proposta de Preços.

14.11.6. ANEXO VI – Termo de Ciência e Notificação.

14.11.7. ANEXO VII – Cadastro do Responsável.

14.11.8. ANEXO VIII – Declaração a Disposição do TCE.

Santa Cruz da Esperança, 26 de junho de 2024.

MARCOS ANTÔNIO BAZÍLIO

PREFEITO MUNICIPAL



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO:

FORMAÇÃO DE SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL E FUTURO FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIO, DESTINADO A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E AS DEMAIS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE SANTA CRUZ DA ESPERANÇA/SP, COM ENTREGAS PARCELADAS, DE ACORDO COM A NECESSIDADE, PARA O PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES.

1.2. A contratação se dará conforme a tabela abaixo:

ITEM	QUANTIDADE	UNID	DESCRIPTIVO
1	3.000	Kg	ABACAXI PÉROLA EXTRA. Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", estar fresca e com conformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, possuir grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte, mantendo a qualidade ideal para o consumo mediato e imediato. Estar isentas de lesões mecânicas ou provocadas por insetos, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfícies da casca, estarem isentos de umidade extrema anormal, aroma e sabor estranhos e de resíduos fertilizantes. Quanto as características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.
2	300	Kg	ABÓBORA CABOTIA. Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", estar fresca e com conformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, possuir grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte, mantendo a qualidade ideal para o consumo mediato e imediato. Estar isentas de lesões mecânicas ou provocadas por insetos, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfícies da casca, estarem isentos de umidade extrema anormal, aroma e sabor estranhos e de resíduos fertilizantes. Quanto as características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.
3	500	Kg	ABOBRINHA BRASILEIRA: Fruto sadio, destinado ao consumo "in natura", estar fresca e com conformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, possuir grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte, mantendo a qualidade ideal para o consumo mediato e imediato. Estar isentas de lesões mecânicas ou provocadas por insetos, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfícies da casca, estarem isentos de umidade extrema anormal, aroma e sabor estranhos e de resíduos fertilizantes. Quanto as características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.
4	400	Embalagem - 800g	ACHOCOLATADO EM PÓ ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS: Composto por açúcar, cacau em pó solúvel, fosfato tricalcico, sal, aroma artificial de baunilha, vitaminas A, C, D, B1, B2, B3, e B6 e minerais, ferro, cálcio e zinco. O produto deverá conter no mínimo 2,5 gramas de proteínas por 100 gramas do achocolatado. Embalagem: O produto deverá ser embalado em sacos de polietileno



			atóxico, opaco, hermeticamente selados, com peso líquido de 800g cada. Apresentar comprovantes de TPVA. Acondicionados em caixas de papelão reforçadas e lacradas respectivamente com fita adesiva. Rotulagem: os produtos deverão ser identificados de forma clara e visível contendo todas as informações do fabricante.
5	500	Pacote - 5 Kg	AÇÚCAR CRISTAL: Pacote de 5kg, contendo sacarose, originário da cana de açúcar, livre de fermentação, isento de matéria prima terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de glicídios. Embalagem primária: transparente, incolor, termossoldado contendo 5kg de peso líquido, devidamente rotulado respeitando a legislação vigente e reembalado em fardo termossoldado, resistente, contendo 06(seis) embalagens com total de 30kg. Validade mínima de 06(seis) meses e fabricação não superiores a 30(trinta) dias de entrega.
6	30	Kg	AÇÚCAR MASCAVO 100% NATURAL. O produto deve ser acondicionado em embalagem plástica vedada livre de sujidades e contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
7	300	Embalagem - 1Kg	AÇÚCAR REFINADO. Pacote de 1kg, contendo sacarose, originário da cana de açúcar, livre de fermentação, isento de matéria prima terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de glicídios. Embalagem primária: transparente, incolor, termossoldado contendo 1kg de peso líquido, devidamente rotulado respeitando a legislação vigente e reembalado em fardo termossoldado, resistente, contendo 06(seis) embalagens com total de 30kg. Validade mínima de 06(seis) meses e fabricação não superiores a 30(trinta) dias de entrega.
8	1300	Maços	ALFACE CRESPA. Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, assim como manter a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser frescas, livres de insetos e larvas, assim como de danos causados por eles estarem livres de sujidades e resíduos fertilizantes.
9	300	Embalagem - 1Kg	ALHO NACIONAL DESCASCADO: Com todas as partes aproveitáveis. O produto deve ser acondicionado em embalagem plástica vedada livre de sujidades e contaminação, devendo obedecer a legislação vigente.
10	200	Balde – 1 Kg	ALHO TRITURADO SEM SAL. O produto deve ser acondicionado em embalagem de polietileno, livre de sujidades e contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
11	800	Kg	ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA 25 GRAMAS IQF: produto composto por: carne bovina, gordura bovina, água, proteína animal de colágeno, proteína de soja, farinha de rosca, sal, alho, cebola, salsa, tripolofosfato de sódio (estabilizante E45li), corante caramelo (corante E150), eritorbato de sódio (INS316) e aroma natural fermentado. O produto deverá conter em sua composição aproximadamente 270 (duzentos e setenta) mg de sódio para cada 100 (cem) g do produto. Deverá ser congelado à temperatura de – 12°C (doze graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas no item 2 a seguir. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente em especial a Instrução Normativa 20/2000 MAPA, Resolução RDC 175/2003 da Anvisa/MS, Resolução RDC 12/2001da Anvisa/MS e Portaria 1002 SVS/MS. O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária. A almôndega bovina modelada e congelada deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar aproximadamente 25 (vinte e cinco) gramas. O produto deverá ser armazenado em temperaturas inferiores a -15°C



			(quinze graus Célsius negativos) e transportado em temperaturas inferiores a -8°C (oito graus Célsius negativos). Embalagem primária de polietileno atóxica, transparente e resistente, transparente ou de pigmentação azul aprovada para contato direto com alimento de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada, sem perfurações.
12	400	Pacotes de 500g	AMENDOIM: Acondicionado em embalagem plástica transparente de 500 gramas vedada, livre de sujidades e contaminação. O produto deverá conter data de validade visível e seguir todas as exigências da legislação vigente (ANVISA).
13	60	Embalagem - 1Kg	AMIDO DE MILHO: Embalagem de 1kg O amido de milho deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitas, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. Sob a forma de pó, devem produzir ligeira crepitação quando comprimidos entre os dedos. Embalagem caixa contendo 1kg devidamente rotuladas conforme legislação vigente. Validade de 06 (seis) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
14	1000	Pacote – 5 Kg	ARROZ LONGO FINO TIPO 1 :grãos de arroz “in natura”, provenientes da espécie oryza sativa, beneficiados, longo fino polido (“agulhinha”), tipo 1 ($\geq$ a 6 mm compr. e max. de 1,85 mm de espessura) de procedência nacional, ser selecionado eletronicamente, não sendo necessário lavar e nem escolher para sua preparação. o produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial a portaria nº 269 de 17/11/88 e anexos, ma, lei nº 9.972, de 25/05/00, decreto nº 3.664, de 17/11/00, resolução nº 34/76 da cnnpa/ms, resolução – rdc nº 175 de 08/07/03, anvisa/ms, portaria nº 329, de 02/09/85, ma e resolução – rdc nº 347 de 16/12/02, anvisa/ms, complementada pelas portarias nº 157 de 04/11/91, 80 de 10/04/92, 01 de 09/01/1989 e 10 de 12/04/96 do ministério da agricultura para arroz beneficiado polido do tipo 1, e deverá ser de safra corrente, caracterizado por grãos perfeitos, maduros e de beneficiamento esmerado com o máximo de 14% de umidade, até 6% de quebrados, até 0,15% de canjica ou quirela, até 0,5% de manchados picados ou danificados, até 0,3% de gessados. deverá apresentar-se em estado de conservação, isenta de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (em especial, lei nº 9.972, de 25/05/00, decreto nº 3.664, de 17/11/00, portaria nº 259, de 20/9/02 - anvisa/ms, resolução rdc nº 360, de 23/12/03, anvisa/ms, e lei federal nº. 8.078, de 11/09/90 - código de defesa do consumidor), produto cultivado com controle de resíduos de agrotóxicos ou sem adição de elementos químicos (100 % natural). o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. deve ser obedecida a legislação de boas práticas de fabricação. embalagem: a embalagem primária do produto deverá ser saco plástico atóxico, incolor, transparente, vedado com termossoldagem íntegra, evitando a perda do produto e garantindo a durabilidade mínima exigida. o peso líquido do produto na embalagem primária deverá ser de 5 (cinco) quilogramas. para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na portaria do inmetro nº74, de 25/05/95. a embalagem secundária do produto deverá ser: fardo plástico atóxico, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade máxima para 6 (seis) embalagens primárias, totalizando peso líquido máximo de 30 (trinta) quilos. será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que



MUNICÍPIO DE
SANTA CRUZ DA
ESPERANÇA



			exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. o prazo de validade deverá ser de no mínimo 180 (cento e oitenta) dias. sendo recebido somente o produto que tenha data de empacotamento de até 30 (trinta) dias anterior a data de entrega. a empresa deverá apresentar uma via original ou cópia reprográfica autenticada da ficha técnica do produto. a) identificação do produto, inclusive a marca; b) nome, endereço, nº do telefone e do fax do fabricante e da empresa proponente; c) prazo de validade (deve ser declarado o prazo real); d) componentes do produto, inclusive os nomes, tipos e códigos dos aditivos, caso utilizados; e) peso líquido do produto nas embalagens: primária e secundária; f) peso das embalagens vazias: primária e secundária; g) condições de armazenamento; h) condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; I) empilhamento máximo para armazenamento; j) empilhamento máximo para transporte (quando diferente do declarado para armazenamento); k) tipo de embalagem primária e secundária em que será entregue o produto, inclusive o material de fabricação das mesmas e o tipo de vedação. I) apresentar ficha técnica.
15	200	kg	ATUM RALADO EM ÓLEO COMESTÍVEL corte tipo ralado; característica do produto: pré-cozido, em conserva, eviscerado, descamado, livre de nadadeiras, calda e cabeça, escamas, espinhos, adicionado de óleo de soja, água ou caldo vegetal como líquido de cobertura e embalado em pouch ou em latas cilíndricas litografadas. características físicas, químicas, biológicas e de embalagem deverão seguir rigorosamente a legislação vigente. data de fabricação e validade impressas. embalagem primária de 0,500 a 1,500 kg de peso líquido. prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima de 12 meses. prazo de fabricação: o produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. apresentar ficha técnica
16	500	Unidades	AVEIA EM FLOCOS FINOS - acondicionado em embalagem primária resistente de polietileno atóxico contendo aproximadamente 150 gr, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade, isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não deve conter açúcar. validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Apresentar ficha técnica.
17	150	Lata – 500 ml	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
18	200	Balde -2 Kilos	AZEITONA FATIADA – azeitona em conserva, verde, fatiada, imersa em líquido tamanho e coloração uniforme, em baldes de aproximadamente 2 kg..a) declarar marca, rotulada de acordo com a legislação vigente.; b) prazo de validade mínima de 12 meses. na entrega deverá ter data mínima de 30 dias. c) embalagem do produto: baldes contendo aproximadamente 2 kg (peso drenado). sem sinais de alterações, estufamentos, vazamentos, reembalados em caixas de papelão.



			APRESENTAR FICHA TÉCNICA
19	80	Balde – 2 Kg	AZEITONA VERDE SEM CAROÇO. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
20	4.000	Kg	BANANA PRATA. Peso médio 160g; climatizada oriunda de plantas sadias, destinadas ao consumo “in natura”, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.
21	1000	Kg	BATATA BENEFICIADA LISA EXTRA. Tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Embalagem: saco contendo 30 Kg.
22	100	Pacote 1Kg	BATATA PALHA. Embalagem plástica de 1kg: Porção de 25Gr(1 xícara) Kcal 128, carboidratos 11gr, proteínas 1,3gr, gorduras totais 8,8gr, gorduras saturadas 2,7gr gorduras trans 0,00gr, fibras 0,8gr, sódio 101mg. Produto de boa qualidade, embalagem livre de contaminação, data de validade e composição do produto visível, nome do fabricante. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
23	40	Vidro – 15 ml	BAUNILHA. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
24	200	Pacote-1 kilo	BEBIDA SABOR CAPUCCINO REDUZIDO EM AÇÚCAR, CALORIAS, GORDURAS E SÓDIO COM ALTO TEOR DE FIBRA, VITAMINAS E MINERAIS. - BEBIDA SABOR CAPUCCINO REDUZIDO EM AÇÚCAR, CALORIAS, GORDURAS E SÓDIO COM ALTO TEOR DE FIBRA, VITAMINAS E MINERAIS. Mistura em Pó para o Preparo de Bebida Reduzida em Açúcar, Calorias, Gorduras e Sódio Sabor Capuccino com Alto Teor de Fibra, Vitaminas e Minerais, formulado a partir de matérias-primas selecionadas, indicado em Programas Institucionais para complementação alimentar. Ingredientes: Leite em pó (desnatado e integral), fibra solúvel, açúcar refinado ou orgânico ou cristal, polidextrose, cacau em pó, café solúvel, minerais mínimos: Cálcio e Ferro, vitaminas mínimas: C, A e D e espessante natural goma guar. Podendo conter outras vitaminas e minerais desde que declaradas. Não deverá conter aromatizantes e corantes. Observações: o produto deverá conter na porção o máximo 7% de energia proveniente de açúcares adicionados, com base em 329kcal, conforme a legislação vigente do FNDE. Proteína mínima de 16g/100g proveniente apenas dos leites integral e desnatado.
25	200	Pacote - 1 Kilo	BEBIDA SABOR CHOCOLATE REDUZIDO EM AÇÚCAR, CALORIAS, GORDURAS E SÓDIO COM ALTO TEOR DE FIBRA, VITAMINAS E MINERAIS. - BEBIDA SABOR CHOCOLATE



			REDUZIDO EM AÇÚCAR, CALORIAS, GORDURAS E SÓDIO COM ALTO TEOR DE FIBRA, VITAMINAS E MINERAIS. Mistura em Pó para o Preparo de Bebida Reduzida em Açúcar, Calorias, Gorduras e Sódio Sabor chocolate com Alto Teor de Fibra, Vitaminas e Minerais, formulado a partir de matérias-primas selecionadas, indicado em Programas Institucionais para complementação alimentar. Ingredientes: Leite em pó (desnatado e integral), fibra solúvel, açúcar refinado ou orgânico ou cristal, polidextrose, cacau em pó, minerais mínimos: Cálcio e Ferro, vitaminas mínimas: C, A e D e espessante natural goma guar. Podendo conter outras vitaminas e minerais desde que declaradas. Não deverá conter aromatizantes e corantes. Observações: o produto deverá conter na porção o máximo 7% de energia proveniente de açúcares adicionados, com base em 329kcal, conforme a legislação vigente do FNDE. Proteína mínima de 16g/100g proveniente apenas dos leites integral e desnatado.
26	30	Embalagem – 80g	BISCOITO DE ARROZ. Arroz integral e sal.
27	500	Pacote -200 gramas	BISCOITO DE POLVILHO: contendo basicamente polvilho, gordura vegetal, ovos, sal refinado e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. embalagem primária: saco plástico atóxico e transparente, com aproximadamente 200g do produto, devidamente identificado. o produto, assim como sua embalagem, deverá estar em conformidade com a legislação vigente, constando marca, data de fabricação e validade mínima de três meses na data da entrega. suas condições deverão estar de acordo com resolução rdc 263/05, rdc 360/03, rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 14/14 e suas alterações posteriores. embalagens: os produtos deverão ser embalados de acordo com a legislação vigente. a embalagem primária deverá ser litografada com informações nutricionais do produto conforme resolução da anvisa em acos de polipropileno, transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade para aproximadamente 200g. a embalagem secundária deverá ser de caixas de papelão reforçadas, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com abas superiores e inferiores totalmente vedadas, com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa. será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com as resoluções rdc 359/03 e rdc 360/03 da anvisa/ms. nos rótulos das embalagens primarias e secundárias deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: - identificação do produto, nome e marca; - identificação da origem (nome e endereço do fabricante); - data de fabricação do produto; - data de validade ou prazo máximo para consumo; - componentes do produto (na embalagem primária), lista de ingredientes, inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou o seu número ins); - peso líquido (das embalagens primárias e secundárias); - condições de armazenamento; inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); - número do registro do produto no órgão competente; - número de lote. apresentar ficha técnica.
28	500	Pacote – 400g	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA. Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isenta de gorduras TRANS, açúcar e amido de milho. Deve apresentar sabor característico e agradável de textura lisa e crocante. A composição centesimal aproximada deverá ser: proteínas 8,5g; lipídeos 10g; e glucídios 77g. Embalagem primaria: pacote de 400g líquido devidamente identificado conforme determina a legislação. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
29	200	Pacote - 400g	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA SABOR CHOCOLATE. Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isenta de gorduras TRANS, açúcar e amido de milho. Deve apresentar sabor característico e agradável de textura lisa e crocante. A composição centesimal aproximada deverá ser: proteínas 8,5g; lipídeos 10g; e glucídios 77g. Embalagem primaria: pacote de 400g líquido



			devidamente identificado conforme determina a legislação. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
30	200	Pacote - 300g	BISCOITO ROSQUINHA (SABOR CHOCOLATE E LEITE) – biscoito tipo rosquinha, contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, gordura vegetal hidrogenada açúcar invertido, sal, fermento químico, cacau em pó (no sabor chocolate) estabilizante lecitina de soja e aromatizantes. deve apresentar sabor característico agradável. a) declarar marca, rotulada de acordo com a legislação vigente. b) embalagem: primária: pacote de aproximadamente 300 g. líquido. secundário: caixa de papelão fechada com fita adesiva. c) prazo de validade: não inferior a seis meses. na entrega, o produto deverá ter data mínima de 30 dias. conter leite ou traços de leite. apresentar ficha técnica.
31	300	Pacote – 200g	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER. Deverá apresentar farinha enriquecida com ferro e ácido fólico e conter aproximadamente 62 % de carboidratos e no mínimo 10% de proteína. Deve apresentar sabor característico e agradável de textura lisa e crocante. Embalagem primaria: saco plástico duplo com peso de 200g cada pacote. No rotulo da embalagem deverá conter as seguintes informações: nome e endereço da empresa constando identificação completa do produto conforme preconiza a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
32	400	Pacote - 140g	BISCOITO WAFFER. Recheio sabor chocolate (68%) açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, aromatizante emulsificante: lecitina de soja (INS 322) e , farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, óleo de milho, sal, emulsificante: lectina de soja (INS 322) e fermento químico: bicarbonato de sódio (INS 500ii). O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
33	200	Maço	BRÓCOLIS. Parte da flor da hortalica, de elevada qualidade, sem defeitos, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescer intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como seus danos, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Totalmente livres de sujidades e parasitas, larvas e resíduos fertilizantes.
34	500	Pacote -200 gramas	CACAU EM PÓ 100% - cacau em pó puro 100% livre de açúcares e substâncias artificiais, livre de sujidades e parasitas, sem umidade excessiva, isenta de aromas artificiais, rico em fibras e nutrientes. moido, fino, pronto para consumo dissolvido em bebidas e preparações. embalagem de ate 200 gramas, apresentar ficha técnica.
35	300	Pacote 1Kg	CAFÉ ESPECIAL; gourmet - Café Especial; gourmet; torrado em grãos; constituídos de grãos arábicos 100%; pretoverdes/ fermentados, livre de sabor estranho; bebida mole, ou melhor, aroma característico; marcante e intenso, sabor característico; qualidade global superior mínima de 7,30 pontos na escala sensorial; impurezas (cascas e Paus) em G/100g máxima de 1%; embalagem pouch; embalagem alto vácuo (tijolinho), com validade mínima na data da entrega de 12 meses, com data de fabricação e de validade impressos na embalagem; e suas condições deverão estar de acordo com a Res.saa-28 de 01/06/2007; Res.saa-31, de 22/06/2007, Rdc 277/05; Rdc 259/02, Rdc 07/11, Rdc 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa; elaboração de laudo após entrega e dispensado de análise; se certificado no sistema de qualidade



			de São Paulo. 400,000 49,6633 19.865,32
36	2000	Pacote – 500g	CAFÉ ESPECIAL ;gourmet - Café Especial; gourmet; torrado e moído; constituídos de grãos arábicos 100%; pretoverdes/ fermentados, livre de sabor estranho; bebida mole, ou melhor, aroma característico; marcante e intenso, sabor característico; qualidade global superior mínima de 7,30 pontos na escala sensorial; impurezas (cascas e Paus) em G/100g máxima de 1%; embalagem pouch; embalagem alto vácuo (tijolinho), com validade mínima na data da entrega de 12 meses, com data de fabricação e de validade impressos na embalagem; e suas condições deverão estar de acordo com a Res.saa-28 de 01/06/2007; Res.saa-31, de 22/06/2007, Rdc 277/05; Rdc 259/02, Rdc 07/11, Rdc 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa; elaboração de laudo após entrega e dispensado de análise; se certificado no sistema de qualidade de São Paulo. 400,000 49,6633 19.865,32
37	30	Pacote -1 kilo	CALDO DE GALINHA EM PÓ. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
38	20	Pacote – 400g	CANELA EM PÓ. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
39	2000	Pacote -2 kilos	CARNE BOVINA IN NATURA EM ISCAS CONGELADA (iqf) - carne bovina in natura em iscas congelada (iqf) - patinho. embalagem de 2kg carne de 1ª categoria proveniente de gado bovino, macho, sadio, abatidos sob inspeção veterinária procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias aparadas e apresentada no corte: patinho. a carne bovina em tiras/ iscas congelada iqf, no corte patinho. marcas pre aprovadas friboi, frigoboi,multbeef, morro grande
40	1.000	Kg	CARNE BOVINA (PATINHO) EM CUBOS IQF: Carne in natura congelada de bovino sem osso (patinho) em cubos, congelada através de congelamento individual (IQF). Produto sem adição de outros ingredientes. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses) A carne deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades, larvas e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração. De acordo com as NTA 01, 02 e 03. Ausência de hematomas, Fibrose, reações de vacina e resíduos de tinta de carimbo. O valor nutricional para 100 gramas deve ser de aproximadamente: 142 kcal, 0,12g de carboidrato, 27,74 g de proteínas e 2,51g lipídeos. Odor: Carne Fresca; Cor vermelho cereja; Temperatura do produto: - 18°C; O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxica, transparente ou de pigmentação azul aprovada para contato direto com alimento de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. E resistente com etiqueta interna de identificação com vedação termossoldada, com peso líquido de até 2 (dois) kg de produto. Não apresentar perfurações. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão ondulada reforçada, lacrada com fita adesiva sem apresentação de danos. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF. No momento da entrega o produto deve apresentar validade mínima de 10 meses. Veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual nº 12342/78 e Portaria Uniformizado para as entregas.



41	1.300	Kg	CARNE BOVINA (PATINHO) MOÍDA IQF: Originária de gado bovino sadio, carne de primeira, recortes de patinho bovino moído e congelado através de congelamento individual (IQF), provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. De acordo com as NTA 01, 02 e 03. Ausência de hematomas, Fibrose, reações de vacina e resíduos de tinta de carimbo. O valor nutricional para 100 gramas deve ser de aproximadamente: 160 kcal, 0,12g de carboidrato, 27g de proteínas, 5 g lipídeos e 70% de umidade. Odor: Carne Fresca; Cor: Vermelho cereja; Ter no máximo: 2% de soro na embalagem; Temperatura do produto: - 18°C; Grau de pH permitido: de 5,4 a 5,5; Data máxima de produção: 10 dias. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxica, transparente ou de pigmentação azul aprovada para contato direto com alimento de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. E resistente com etiqueta interna de identificação com vedação termossoldada, com peso líquido de até 2 (dois) kg de produto. Não apresentar perfurações. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão ondulada reforçada, lacrada com fita adesiva sem apresentação de danos. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF. Veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual nº 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas.
42	50	Kg	CASTANHA DE NOZES
43	500	Kg	CEBOLA: Classificação média e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente.
44	100	Kg	CENOURA: Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Embalagem caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.
45	800	Unidade-Cesta Basica	CESTA BÁSICA 2 Pcte Arroz 5 kg 1 Pcte Açúcar Cristal 5 kg 2 Pcte Feijão 1 kg 2 Unid Óleo de Soja 900 ml 1 Pcte Fubá Mimoso 500 g 1 Pcte Farinha de Mandioca Torrada 500 g



MUNICÍPIO DE
SANTA CRUZ DA
ESPERANÇA



			2 Pcte Macarrão Espaguete 500 g 1 Pcte Sal 1 kg 1 Pcte Café 500 g 1 Pcte Farinha de Trigo 1 kg 2 Sache Molho de Tomate 340 g 1 Unid Sardinha 125 g 1 Unid Biscoito Crean Cracker 200 g 1 Unid Biscoito Recheado 145 g
46	300	Embalagem - 1 Litro	CHANTILLY. Água, óleo de palmiste hidrogenado, açúcar, sal, umectante sorbitol, estabilizantes caseinato de sódio, celulose microcristalina, carboximetilcelulose, lecitina de soja, citrato trissódico, fosfato dissódico, emulsificantes éster de ácido graxo de mono e diglicerídeos, monodiglicerídeos, ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico, aroma artificial de creme e corante natural urucum e cúrcuma. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
47	500	Maço	CHEIRO-VERDE/SALSINHA E CEBOLINHA. Fresca, de primeira, constituída de folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas, ausentes de defeitos que alterem a sua conformação e aparência bem como de enfermidades e isentos, sem defeitos graves de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte, estar livre de folhas externas sujas de terra e de fertilizantes. De colheita recente. Apresentação: maço casadinho com 800 gramas.
48	100	Pacote -1 kilo	CHIMICHURRI. Alho, salsa, pimentão vermelho, orégano e pimenta-do-reino branca. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
49	100	Pacote -1 kilo	CHOCOLATE AO LEITE GRANULADO: Açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, glucose de milho, sal, emulsificantes. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
50	100	Barra – 1 Kg	CHOCOLATE AO LEITE. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
51	100	Kg	CHOCOLATE BRANCO FRACIONADO. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
52	300	Pacote - 1 kilo	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL COM 50% DE CACAU - chocolate em pó com no mínimo de 50% de cacau; composto de cacau em pó e açúcar; isenta de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primária própria e atóxica, contendo 1 kg do produto, e suas condições deverão estar de acordo com a rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03, rdc 264/05, rdc 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela anvisa; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. deve ser obedecida a legislação vigente de boas praticas de fabricação (resolução da diretoria colegiada – rdc nº 265, de 22/09/05). características organolépticas: aparência: pó fino, homogêneo; cor: marrom escuro; odor: característico de chocolate; sabor: próprio de chocolate. características microbiológicas: serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na resolução rdc nº. 12, de 02/01/01, anvisa/ms, anexo i, grupo 19, item e, publicada no d.o.u., seção i, em 10/01/01. características microscópicas: ausência de sujidades, parasitos e larvas; verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto; granulometria: 98% do produto deveram passar



			através da peneira com abertura de malha de 250microns (60 mesh). características toxicológicas: ausência de corantes; ausência do conservador ácido sorbico. serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na resolução da diretoria colegiada – rdc nº265, de 22/09/05. prazo de validade do produto: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias. embalagem: filme composto de polietileno, poliéster e alumínio ou similar, hermeticamente fechado, com capacidade para 1 (um) quilograma. a embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, com capacidade para 12 (doze) quilos. rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2. identificação de origem (nome e endereço do fabricante, país de origem / expressão “indústria brasileira”, nome ou razão social e endereço do importador). apresentar ficha técnica. alimento sem glúten.
53	80	Kg	CHOCOLATE FORNEAVÉL. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
54	300	Kg	CHUCHU: Legumes de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, terra e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Embalagem caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.
55	50	Barra – 500g	COBERTURA DE CHOCOLATE MEIO AMARGO. Produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
56	50	Barra – 500g	COBERTURA DE CHOCOLATE MEIO AMARGO BRANCO. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
57	50	Pacote - 1kilo	COCO RALADO. Seco, ralado parcialmente desidratado e conservadores. O produto deve ser acondicionado em embalagem plástica de 1kg livre de sujidades e contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
58	300	Maços	COUVE MANTEIGA EXTRA: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescer, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como manter a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.



59	100	Kg	COLORAU EM PÓ. Fubá, semente de urucum e óleo de soja. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades e contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível
60	1.300	Pacote - 2 kilos	COXA E SOBRECOXA SEM OSSO: Coxa e sobrecoxa de frango desossada e sem pele, in natura, congelada. Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos, cor amarelo-rosado. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Acondicionada em embalagem primária de polietileno atóxico resistente, com rotulagem constando dados como identificação do produto, marca do fabricante, número do serviço de inspeção sanitária do estabelecimento produtor, lote, data de validade, peso líquido da embalagem e do produtor. Embalagem secundária de papelão ondulado lacrada, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Peso líquido do produto em embalagem primária: aproximadamente 2kg. O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pelo Ministério da Agricultura.
61	2000	Pacote -1 kilo	COXINHA DA ASA - manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de – 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. a) embalagem e peso: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de aproximadamente 1 kg. a embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. b) rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. no rótulo das embalagens, deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações: 1) identificação do fabricante e marca; 2) nome e endereço do fabricante; 3) data de validade ou prazo máximo para consumo; 4) data de fabricação do produto; 5) peso líquido; c) características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. observar as especificações da norma técnica de alimentos 3 – nta 3 do decreto estadual nº. 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. características organolépticas: 1) aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; 2) cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; 3) cheiro próprio; 4) sabor próprio. d) o produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. e) transporte: veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e certificado de vistoria concedido pela autoridade sanitária, artigo 453, parágrafo 4º do decreto estadual nº. 12.342/78, portaria 15 do centro de vigilância sanitária e portaria cvs 5 de 09 de abril de 2013. o transporte deverá ser efetuado em condições que preservem as características do alimento congelado (-12°C) e a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. não serão aceitos durante a entrega carnes em estado de descongelamento. a empresa contratada deverá ter um responsável técnico. apresentar - ficha técnica assinada pelo responsável técnico do produto, registro de rotulo, registro sif/sisp/sim ou sisbi, laudo bromatológico
62	30	Pacote – 50g	CRAVO DA ÍNDIA. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do



			fabricante, data de validade visível.
63	800	Embalagem - 200gr	CREME DE LEITE UHT. Creme de leite padronizado a 17% de gordura, leite m pó desnatado, espessante carragena, carboximetilcelulose sódica e alginato de sódio e estabilizantes. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
64	20	Pacote - 1 kilo	DAMASCO SECO
65	80	Caixa - 100 Unid - 40g cada	DOCE DE BANANA. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
66	80	Caixa - 100 Unid - 40g cada	DOCE DE GOIABA. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
67	80	Balde -3 Kilos	DOCE DE GOIABA CREMOSO - com ou sem adição de água, contendo pectina, ajustador de ph, e outros ingredientes permitidos a sua composição, tipo goiabada, com consistência cremosa, isento de sujidades, parasitas e larvas, com aspecto, cor, odor e sabor próprios, acondicionados em baldes de aproximadamente 3 kg. declarar marca, rotulada de acordo com a legislação vigente. a) prazo de validade mínima de 12 meses. b) embalagem baldes contendo aproximadamente 3 kg. reembalados em caixas de papelão. Apresentar ficha técnica.
68	80	Balde -3 Kilos	DOCE DE LEITE - isento de sujidades, parasitas e larvas, com aspecto, cor, odor e sabor próprios, acondicionados em baldes de aproximadamente 3 kg.a) declarar marca, rotulada de acordo com a legislação vigente. embalagem baldes contendo aproximadamente 3 kg. Apresentar ficha técnica
69	40	Pacote – 50g	ERVA-DOCE. 50 gramas (preparo de pratos doces). O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
70	20	Lata - 2 Kg	ERVILHA EM CONSERVA: 2 KG Preparada com vegetais selecionados e produzida em conformidade com a legislação vigente. Características físicas, químicas e biológicas e de embalagem devem seguir as normas de legislação correspondente. Embalagem primaria: lata com peso liquido drenado de 2 kg, devidamente rotulada conforme a legislação vigente. Validade mínima de 08 (oito) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto
71	100	Maço	ESPINAFRE: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescer, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como manter a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.
72	300	Lata - 4,1 Kg	EXTRATO DE TOMATE: Peso de 4.1 Kg. Simples e concentrado, elaborado a partir de frutos sadios, limpos e sem sementes. Isento de fermentação. A composição centesimal aproximada deverá ser: Proteínas = 2g; lipídeos = 0,1g; glicídios = 9,7g. Deve apresentar cor, sabor e odor característicos. Embalagem Bag (plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente) com peso de 4,100g. O produto deverá estar de acordo com a NTA 32 do Decreto Estadual 12.486 de 20/10/78. Características físicas, químicas, biológicas e de embalagem deve obedecer a legislação vigente, declarar marca. Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superiores a 90 (noventa) dias da entrega



MUNICÍPIO DE
SANTA CRUZ DA
ESPERANÇA



			do produto.
73	300	Pacote - 2 kilos	EXTRATO DE TOMATE (2KG) – consistência: concentrado, elaborado com frutos sadios e limpos, composto apenas de tomate, sal e açúcar; sem pele, sem sementes e corantes artificiais. isento de sujidades e outros materiais estranhos. sabor e odor característico e consistência pastosa (que não caia facilmente da colher). embalado em bag com peso líquido aproximado de 1,500 kg a 2 kg em embalagem primaria hermeticamente fechada e atóxica. validade mínima de 12 meses na data da entrega. suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial, a rdc nº 276 de 22/09/05, anvisa; rdc nº 12, de 02/01/01, anvisa; rdc nº 14 de 29/08/13, anvisa; rdc nº 259 de 20/09/02, anvisa e rdc nº 360, de 23/12/03. o produto não poderá conter leite, derivados ou traços de leite, soja, mostarda, cevada, gergelim ou trigo. apresentar ficha técnica.
74	100	Pacote	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA EM FLOCOS. Obtido de ligeira torração da raladura das raízes da mandioca, previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto, de material terroso, detritos de animais e vegetais, devendo obedecer a legislação vigente. Seca, fina, ligeiramente torrada. Embalagem primaria: plástica, flexível, atóxica, resistente, termossoldada na horizontal e vertical, com peso de 1 kg. Não contem Glúten. Devidamente rotulada conforme legislação vigente e reembalada em fardos plásticos atóxicos contendo até 10(dez) Kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
75	80	Kg	FARINHA DE MILHO AMARELA: Composição máxima; de sódio 25 mg e mínima de proteína 3,3 g. na porção de 40 g. Não contem glúten. Embalagem plástica atóxica contendo 500 (quinhentos) gramas, devidamente rotulada conforme legislação vigente e reembalada em fardos plásticos atóxicos contendo até 20(vinte) Kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
76	10	Kg	FARINHA DE ROSCA. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
77	500	Kg	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL. Enriquecida com ferro e ácido fólico, composição mínima de 75 mcg. De ácido fólico e 2,1mcg de ferro, na porção de 50g. Contem glúten. Embalagem plástica atóxica devidamente rotulada conforme a legislação vigente, contendo 01 (um) Kg. Reembalada em fardos contendo até 30 (trinta)Kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
78	1.500	Embalagem - 1Kg	FEIJÃO CARIOCA ESPECIAL TIPO 1. Pacote de 2 Kg, natural, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondente a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. A composição centesimal aproximada deverá ser: proteínas 20g., lipídios1,6g e glicídeos 60,8g. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primaria saco plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, com peso liquido de 02 (dois) Kg. Reembalado em sacos plásticos atóxico, transparente e resistente. Validade mínima de 06 (seis) meses e empacotamento não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
79	100	Embalagem - 1Kg	FEIJÃO PRETO ESPECIAL TIPO 1. Pacote de 1 Kg, natural, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondente a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. A composição centesimal aproximada deverá ser: proteínas 20g., lipídios1,6g e glicídeos 60,8g. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primaria saco plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, com peso liquido de 01 (um) Kg. Reembalado em sacos plásticos atóxico, transparente e resistente . Validade mínima de 06



			(seis) meses e empacotamento não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
80	80	Pacote – 500g	FERMENTO BIOLÓGICO. Pacote de 2 Kg, natural, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondente a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. A composição centesimal aproximada deverá ser: proteínas 20g, lipídios 1,6g e glicídeos 60,8g. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária saco plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, com peso líquido de 02 (dois) Kg. Reembalado em sacos plásticos atóxico, transparente e resistente. Validade mínima de 06 (seis) meses e empacotamento não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
81	200	Lata – 250g	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO em lata de 250 (duzentos e cinquenta) gramas. Ingredientes básicos: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato de monocalcico e bicarbonato, conforme a legislação vigente. Embalagem: - Primária: lata de folha de flandres, com verniz sanitário; contendo peso líquido de 250 (duzentos e cinquenta) gramas; Secundária: caixa de papelão ondulado; devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
82	1200	Pacote - 2 kilos	FRANGO (SASSAMI) – corte tipo filezinho - inf.: filé de frango, in natura, características: sem pele, sem adição de sal e temperos; estado de conservação: congelado pelo processo i.q.f. características do produto: sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. o corte de ave congelado deverá apresentar-se extra limpa, livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração. o produto deverá ter validade mínima de 1 ano a partir da data de fabricação. prazo de fabricação: o produto não deverá ter data de fabricação anterior a 90 (noventa) dias da data da entrega. anterior a 90 (noventa) dias da data da entrega. embalagem: embalagem primária: a embalagem deverá ser sacos de polietileno, poliéster ou similar, hermeticamente fechado, resistente, similar, hermeticamente fechado, resistente, transparente ou leitoso, atóxico lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de gelo, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 1 a 2kg por embalagem. embalagem secundária: caixa de papelão resistente ao impacto e as condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Será considerada impropria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que naobemrmita o perfeito armazenamento do mesmo. rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. aplica-se o regulamento vigente (instrução normativa n 22, de 24/11/05 regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado – ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, brasil). nos rótulos das embalagens (primaria e secundaria), deverão estar impressas, de forma clara. o transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em carros refrigerados, em condições que preservem as características do alimento



MUNICÍPIO DE
SANTA CRUZ DA
ESPERANÇA



			congelado a temperatura menor ou igual – 12°C (12°C negativos), e a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. naobemrao aceitos durante a entrega carnes em estado de descongelamento. apresentar ficha técnica assinado pelo responsável técnico do produto, registro de rotulo, registro sif/sisp/sim ou sisbi, laudo bromatológico.
83	1200	Pacote -1 kilo	FILÉ DE FRANGO - manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de – 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. declarar marca, rotulada de acordo com a legislação vigente. prazo de validade mínima de 6 meses. na entrega deverá ter data mínima de 30 dias. embalagem do produto: acondicionado a vácuo e em embalagem plástica, atóxico, resistente e em peça de aproximadamente 1 kg, a embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. transporte: veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e certificado de vistoria concedido pela autoridade sanitária, artigo 453, do parágrafo 4, do decreto estadual nº 12.342/78 e portaria 15 do centro de vigilância sanitária) e portaria cvs 5 de 09 de abril de 2013. o transporte deverá ser efetuado em condições que preservem as características do alimento congelado (-12°C) e a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. não serão aceitos durante a entrega carnes em estado de descongelamento. apresentar - ficha técnica assinada pelo responsável técnico do produto, registro de rotulo, registro sif/sisp/sim ou sisbi, laudo bromatológico.
84	1.000	Embalagem - 800g	FILÉ DE TILÁPIA IQF (Individually Quick Frozen) Temperatura entre - 12 e -18 graus, produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades e contaminação, com odor característico do produto, registro no ministério da agricultura, contendo dados do fabricante, data de validade visível e informação nutricional.
85	500	Pacote - 1 kilo	FUBÁ DE MILHO: Composição mínima de ácido fólico 60 mcg, e ferro 1,5 mcg, na porção de 40g. Não contem glúten. Embalagem primária: plástica atóxica contendo 01(um) Kg, devidamente rotulada conforme legislação vigente e reembalada em fardos plásticos contendo até 30 (trinta) Kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superes a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
86	1000	Pacote - 2 kilos	FRANGO EM TIRAS(IQF) - Frango semi-processado; File de Peito (IQF), sem osso e sem pele; congelado, transportado e conservado a temperatura de -12°C ou mais frio; em tiras para strogonofe, c/ dimensões mínimas de (0,8 x 1,2 x 1)cm; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; livre de parasitas e de qualquer substancias contaminante que possa altera-lo ou encobrir alterações; acondicionado em embalagem apropriada de 02 kg, hermeticamente fechada e atóxica; e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 210/98/Mapa, Instrução Normativa 22/05, In 32/10, Decreto 10.468/2020, Rdc 12/01, Rdc 259/02; Rdc 13/01, Cvs 05/13 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e Anvisa; com validade mínima de 10 meses na data de entrega.
87	50	Pacote – 500g	FRUTAS CRISTALIZADAS MISTAS CUBINHOS
88	300	Kg	GELATINA. Sabores: Morango, Framboesa e Uva. Descrição: constituída por açúcar, gelatina em pó, maltodextrina, ácido cítrico, sal refinado, aroma natural, citrato de sódio, corante natural. Composição Nutricional: valor energético máximo de 390Kcal, carboidratos máximos de 90g, proteínas mínimas de 6g. O rendimento deve ser mínimo de 65 porções de 100ml por kg. Embalagem primária: Deverá ser embalado em saco de 1kg em polietileno leitoso flexível, atóxico e resistente, vedado hermeticamente de maneira a garantir a qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. Rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão



MUNICÍPIO DE
SANTA CRUZ DA
ESPERANÇA



			ondulada, reforçada com capacidade para até 12kg. Validade: Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto e deve estar claramente impressa na embalagem primária. Validade: Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto e deve estar claramente impressa na embalagem primária.
89	80	Unidade- 500gramas	GOIABADA - 500G. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
90	2000	Embalagem - 900gr	IOGURTE SABOR SALADA DE FRUTAS . Acondicionado em embalagem plástica de 900 gramas, livre de contaminação e sujidades. data de validade visível, contendo nome do fabricante, composição do produto, tabela nutricional e registro no ministério da agricultura. O produto deverá seguir as normas da legislação vigente (ANVISA).
91	2000	Embalagem - 900gr	IOGURTE SABOR MORANGO. Acondicionado em embalagem plástica de 900 gramas, livre de contaminação e sujidades. data de validade visível, contendo nome do fabricante, composição do produto, tabela nutricional e registro no ministério da agricultura. O produto deverá seguir as normas da legislação vigente (ANVISA).
92	1.500	Kg	LARANJA PÊRA EXTRA A: Peso médio 200g. Procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingindo o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.
93	700	Embalagem - 395g	LEITE CONDENSADO - leite condensado, composto de leite integral, açúcar e lactose (tradicional), de consistência cremosa e textura homogênea, embalagens de aproximadamente 395 gramas. a) declarar marca, rotulada de acordo com a legislação vigente. b) prazo de validade mínima de 10 meses. na entrega deverá ter data mínima de 30 dias. c) embalagem do produto: contendo aproximadamente 395 gramas. sem sinais de alterações, estufamentos, vazamentos, reembalados em caixas de papelão. apresentar ficha técnica.
94	300	Vidro – 200ml	LEITE DE COCO. Leite de coco pasteurizado, água, estabilizantes, espessantes e conservantes. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
95	600	litros	LEITE INTEGRAL - leite longa vida - uht integral, teor de matéria gorda, composto de carboidratos, proteínas, gorduras totais e saturadas, gorduras trans, fibra alimentar, sódio e cálcio, recipiente hermético em tipo tetra pak com 1 litro e validade de no mínimo 90 dias, com registro no ministério da agricultura. deverá conter em uma porção de 200 ml, 132 kcal, 10g de carboidrato, 6,6g de proteína, 7,4g de gordura total, 4,8g de gordura saturada, 0g de gordura trans, 0g de fibra, 229mg de cálcio e 163mg de sódio.
96	100	kilos	LEITE INTEGRAL INSTANTÂNEO - composto de leite em pó integral e emulsificante lecitina de soja. com teor de gorduras totais mínimo de 26%. o produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: resolução fnde nº 26 de 17 de junho de 2013 (dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no programa nacional de alimentação escolar - pnae.) resolução rdc n.º 259 de 20/09/02 (regulamento técnico sobre rotulagem



			de alimentos embalados) resolução rdc n.º 360 de 23/12/03 (regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados) resolução rdc n.º 12 de 02/01/2001 anvisa/ms (regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos) resolução rdc n.º 175 de 08/07/2003 anvisa/ms (regulamento técnico de avaliação de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana em alimentos embalados) portaria n.º 369 de 04/09/97 mapa (inclusão de coadjuvante de tecnologia/elaboração no regulamento técnico de identidade e qualidade de leite em pó) instrução normativa n.º 22 de 24/11/2005 mapa (regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado) portaria n.º 31/98 de 13/01/98 (regulamento técnico referente a alimentos adicionados de nutrientes essenciais) características físico-químicas: gordura: mínimo de 26g/100g e proteína: mínimo de 24g/100g, poderão ser solicitadas determinações físicoquímicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênicosanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares. os custos da análise serão de responsabilidade da contratada. prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima de 10 meses. prazo de fabricação: o produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega. embalagem: envasado em recipiente hermético e lacrado contendo peso líquido de 1 kg do produto; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 369/97(mapa), rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03, portaria 31/98 (m/s) e alterações posteriores. a embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão contendo no máximo 12 kg. será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. deverá constar modo de preparo correspondente a 1 copo de 200ml, 1 litro ou de todo o conteúdo da embalagem de forma clara para o entendimento correto. apresentar ficha técnica.
97	100	kilos	LIMÃO TAITI EXTRA. Procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingindo o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos
98	500	Kg	LINGÜIÇA DE FRANGO. Composta por carne frango, selecionadas, sem pimenta, com odor, sabor e cor característico, com carga máxima de 10% de gordura, sem partes duras e nervaturas e isenta de sujidades, resfriada e de excelente qualidade.
99	500	Kg	LINGÜIÇA TIPO CALABRESA COZIDA E DEFUMADA. De acordo com as NTA 01e 05. Ingredientes: carne suína ,carne bovina, carne mecanicamente separa de aves, toucinho, sal, proteína texturizada de soja, leite em pó, açúcar, pimentas: calabresa e preta, extrato de arroz fermentado, regulador de acidez lactato de sódio (INS 325),estabilizante polifosfato de sódio (INS 452i), realçador de sabor glutamato de monossódico (INS 621) aromas: natural, de fumaça e de pimenta preta, conservadores: nitrito de sódio(INS 250) nitrato de sódio (INS 251) e corante natural carmim (INS 120). Não contem glúten. Composição nutricional na porção de 50g: Carboidrato 0g, Proteína 7,8g, Gorduras totais 17g, Gorduras saturadas 5,4g, 4º do Decreto Estadual nº 12342/78



MUNICÍPIO DE
SANTA CRUZ DA
ESPERANÇA



			e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária). O ajudante de transporte deve estar devidamente Gorduras trans 0,5g. Temperatura aceita no recebimento: máximo 10°C. Embalagem própria, a vácuo, devidamente acondicionada em pacotes de 2,5 (dois quilos e meio) Kg, referindo SIF, data de fabricação e validade do produto. Embalagem não violada com lacre original do fabricante, a vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente. Referir marca na proposta. Validade mínima: 03 meses. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação, prazo de validade e peso líquido; nº de registro no órgão competente; empilhamento máximo para armazenagem.
100	1.000	Kg	LINGÜIÇA TOSCANA. Composta por carnes de porco e boi, selecionadas, sem pimenta, com odor, sabor e cor característico, com carga máxima de 10% de gordura, sem partes duras e nervaturas e isenta de sujidades, resfriada e de excelente qualidade.
101	2.000	Kg	MAÇA NACIONAL FUJI OU GALA. Peso médio 130g. Bandejada, produto procedente de planta sadia, destinada ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.
102	20	Embalagem – 500g	MACARRÃO DE ARROZ. Farinha de arroz e corante natural cúcuma.
103	1500	Pacote – 500g	MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS PARAFUSO. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (100g de farinha de trigo deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico (RCD 344 – 13/12/02), ovo pasteurizado integral (colesterol e albumina) e corante natural de urucum e curcuma mais beta caroteno (pro-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05) e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo (NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem de sacos em polietileno atóxica, com conteúdo líquido ga do produto. O produto deverá ter o selo da ABIMA.de 05 g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses
104	150	Pacote – 500g	MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO ARGOLINHA. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (100g de farinha de trigo deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico (RCD 344 – 13/12/02), ovo pasteurizado integral (colesterol e albumina) e corante natural de urucum e curcuma mais beta caroteno (pro-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05) e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo (NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem de sacos em polietileno atóxica, com conteúdo líquido ga do produto. O produto deverá ter o selo da ABIMA.de 05 g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses da entre
105	150	Pacote-500 g	MACARRÃO GRAVATINHA – macarrão com ovos, tipo gravatinha, obtido pelo amassamento de farinha de trigo ou sêmola com água



			adicionado de ovos. ao serem postos em água não deverão turvá-la antes da cocção. poderá ser adicionado apenas de corante naturais, admitindo umidade máxima de 13% e suas condições deverão estar de acordo com o (res. rdc 12/01 anvisa/ms), (res.385/99 anvs), (res.12/78 cnnpa/ms), (port.74/94 vs/ms), (port. 540/97 sv). prazo de validade: prazo mínimo de 10 meses da data de fabricação de até 30 dias, deverão trazer no rótulo a designação expressa de sua natureza rotulagem nutricional obrigatória. pcts com 500 gr. apresentar ficha técnica
106	150	Pacote-500 g	MACARRÃO PARA SOPA (TIPO ALFABETO) – produto obtido da farinha de trigo especial (triticum aestivum l.) adicionado de água potável e ovos de galinha, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico. o produto deverá ser classificado como massa seca em formato de alfabeto. ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais (cúrcuma e urucum), contém glúten. o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. o macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais, de acordo com a legislação vigente, em especial, as portarias nº 27, 31 e 33/98 de 13/01/98, da sv/ms. poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. deve ser obedecida a legislação vigente de boas praticas de fabricação de alimentos. características organolépticas: aspecto, cor e odor característicos. somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de ate 30 (trinta) dias anterior, a data de entrega. embalagem: a embalagem primária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado, com capacidade para 500 g. para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na portaria do inmetro no 74, de 25/05/95. rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. no rótulo da embalagem primaria deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1) denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2) identificação da origem (fabricante); 3) data de fabricação ou de vencimento e numero do lote; 4) lista de ingredientes da embalagem primaria inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou numero do ins), casos utilizados; 5) peso; apresentar ficha técnica
107	100	Embalagem - 500g	MAIONESE. Água, óleo vegetal, ovo pasteurizado, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, cloreto de potássio, suco de limão, conservador ácido sórbico, estabilizante goma xantana, acidulante ácido fosfórico, sequestrante EDTA cálcio dissódico, corante natural páprica, aromatizante, antioxidantes BHA, BHT e ácido cítrico. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
108	600	Kg	MAMÃO EXTRA A: Procedente de planta sadia, destinada ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.
109	300	Kg	MANDIOQUINHA. Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma, sabor e cor da



MUNICÍPIO DE
SANTA CRUZ DA
ESPERANÇA



			polpa típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, terra e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.
110	10	KG	MANJERICÃO. Seco desidratado. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades e contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
111	1200	Embalagem - 500g	MANTEIGA COM SAL. Creme de Leite e sal. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
112	150	Embalagem - 500g	MANTEIGA SEM SAL. Creme de Leite. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
113	250	Pote – 500g	MARGARINA. Margarina vegetal com sal, pote de 500 (quinhentos) gramas, livre de gorduras trans, oriunda de óleo vegetal comestível, contendo vitaminas, açúcar e cloreto de sódio dentro dos padrões legais. Composição centesimal aproximada deverá ser de proteínas 0,1g, lipídeos 60 a 80g, glicídeos, 0,0g, vitamina A 1.500UI, cremosa com adição de sal, produzida e embalada dentro das normas que determina a legislação vigente. Embalagem primária: potes plásticos contendo 500 (quinhentos) gramas, devidamente rotulada conforme a legislação vigente e reembalada em caixas de papelão reforçado contendo de 10 a doze (dez a doze) Kg. Validade mínima de 04 (quatro) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
114	300	Embalagem - 200gr	MASSA SECA PARA LASANHA. Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais urucum e cúrcuma. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades e contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível e informação nutricional.
115	10	Vidro – 800g	MEL NATURAL PASTEURIZADO. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
116	2500	Kg	MELANCIA EXTRA. Peso médio 8 kg. Redonda ou comprida, fruto sadio, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.
117	200	Pacote – 500g	MILHO BRANCO PARA CANJICA TIPO 1. Embalagem primária: sacos plásticos atóxicos transparente, resistente, termos soldado, contendo 500 gramas, devidamente rotulado conforme a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
118	500	Pacote – 500g	MILHO DE PIPOCA. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
119	120	Lata - 2 Kg	MILHO VERDE EM CONSERVA. Lata com peso líquido de 2 kg. Preparado a partir de grãos de milho selecionados, e produzida em conformidade com a legislação vigente. Características físicas, químicas e biológicas e de embalagem devem seguir as normas de



			legislação correspondente. Embalagem primária: lata com peso líquido drenado de 200g (duzentos gramas) devidamente rotulada conforme a legislação vigente. Validade mínima de 10 (dez) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
120	500	Pacote -2 kilos	MINI ALMONDEGA - almôndega de carne bovina moída; constituída basicamente de sal, proteína vegetal; farinha de rosca, condimentos e sem pimenta; ausência de fragmentos de ossos, peles; cartilagens, intestinos, nervos; pesando aproximadamente 5 a 10 gramas por unidade; congelada; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas; acondicionada em caixa de papelão reforçada; resistente a impacto e condições de estocagem; rótulo contendo data fab/val/peso/carimbo do sif; e suas condições deverão estar de acordo com a nta-76 (dec-12486 de 20/10/78) e (ma-2244/97), inst. normativa n° 20 de 31/07/2000, mapa; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela secretaria agrícola. transporte: o transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em carros refrigerados, em condições que preservem as características do alimento congelado (-12°C) e a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. não serão aceitos durante a entrega carnes em estado de descongelamento. apresentar - ficha técnica assinado pelo responsável técnico do produto, registro sif/sisp/sim ou sisbi, laudo bromatológico.
121	300	Sache – 250g	MOLHO DE TOMATE. Tomate, açúcar, amido modificado, cebola, sal, salsa, extrato de levedura, conservador sorbato de potássio, realçador de sabor glutamato monossódico e aromatizantes. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
122	1000	Embalagem – 910 ml	ÓLEO DE SOJA VEGETAL. Embalagem PET 900ml. Produto alimentício originário de soja, refinado dentro dos padrões rigorosos de qualidade para obtenção de óleo claro, sem cheiro, leve e saudável, de acordo com os padrões legais, deve conter no mínimo 0,3 mg de vitamina E e máximo de 3 g de gorduras saturadas na porção de 13 ml. Embalagem Primária tipo Pet plástica contendo 900 (novecentos)ml. Devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de seis (seis) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
123	20	Embalagem - 1kilo	ORÉGANO. Embalagem de 1 Kg. Obtido de espécies vegetais genuínos grãos, são e limpos; de coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Nta-70 (Decreto 12.486 de 20/10/78). A amostra deverá corresponder ao produto entregue.
124	600	Dúzia	OVO DE GALINHA, BRANCO MÉDIO. De acordo com a NTA 01. Fresco, casca firme e homogênea; liso, limpo, sem rachadura, peso mínimo de 50g (cinquenta) a unidade. Validade mínima de 15 dias. Embalagem: - Primária: cartela de papelão prensado com 12 unidades. - Secundária: caixa de papelão ondulado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e a marca; nome e endereço do fabricante.
125	500	Vidro – 300g	PALMITO INTEIRO EM CONSERVA. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
126	1000	Pacote - 1 kilo	PÃO DE QUEIJO CONGELADO – tipo coquetel - produto de boa qualidade, isento de parasitas, mofos ou qualquer outra sujidade que comprometa a qualidade nutricional do produto. o produto deve apresentar cor, sabor e odor característicos. ingredientes: polvilho, água, ovos, queijo, óleo, sal, água, soro de leite ou leite em pó, fécula de



			mandioca. cada unidade de pão de queijo congelado deve ser modelada com peso entre 10 e 15 gramas, todos uniformes e arredondados. devem ser armazenados em embalagem de polietileno atóxica contendo 01 kg do produto e em devidas condições higienicosanitárias, contendo rotulagem, informação nutricional, modo de preparo. o armazenamento deve ser feito em câmara ou freezer com temperaturas -18° c. o produto deve ser entregue em temperatura adequada, congelado, intacto. validade mínima de 60 dias a partir da data de fabricação.
127	500	Pacote	PÃO FATIADO SEM GLÚTEN E SEM LEITE - características técnicas: pão fatiado sem glúten e sem leite indicado para alunos com alergia ao glúten, leite e doença celíaca contendo fécula de mandioca, farinha de soja, batata doce ou milho, amido de milho, óleo de soja, fermento biológico, sal, estabilizante goma xantana, e conservante propionato de cálcio. pão isento de glúten, leite, trigo, aveia, centeio, cevada e corantes artificiais. embalagem de aproximadamente 380 gramas. apresentar ficha técnica.
128	1.000	Kg	PEITO DE FRANGO EM CUBOS IQF (Individually Quick Frozen). Temperatura entre - 12 e -18 graus, com odor, sabor e cor característico, sem gorduras ou partes duras, resfriada, embalada, com data de validade estampada no pacote, 10 dias a partir da data de entrega e com % de água estipulada por lei, de excelente qualidade.
129	600	Kg	PEITO DE FRANGO, EM PEÇA ÚNICA, SEM OSSO. Temperatura entre - 12 e -18 graus, com odor, sabor e cor característico, sem gorduras ou partes duras, resfriada, embalada, com data de validade estampada no pacote, 10 dias a partir da data de entrega e com % de água estipulada por lei, de excelente qualidade.
130	200	Kg	PEPINO TIPO JAPONÊS. Fruto sadio, suficientemente desenvolvidos, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para o consumo humano. Estar isento de lesões provocados mecanicamente e por insetos ou doenças fotopatológicas. Não conterem terra ou corpos estranhos aderentes a casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.
131	2.000	Kg	PERA. Procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingindo o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentando manchas na embalagem, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.
132	1.200	Kg	PERNIL SUÍNO EM CUBOS - IQF (Individual Quick Frozen) temperatura entre - 12 e -14 graus. deve conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, ossos e conter no máximo 9 3% de aponevroses, isenta de sujidades, parasitas e larvas, embalada em saco plástico transparente de 2kg. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.



133	50	Kg	PIMENTÃO AMARELO. Intacto, livre de fungos, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis, cor e sabor característicos.
134	50	Kg	PIMENTÃO VERMELHO. Intacto, livre de fungos, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis, cor e sabor característicos.
135	500	Kg	POLPA DE FRUTA SABOR CAJU. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
136	500	Pacote - 500 g	POLVILHO AZEDO - fabricado a partir da decantação da mandioca, obtido através do processo de secagem e fermentação antes da moagem, coloração branca, embalagem primária contendo de 500 gramas a 01 kg, feita em saco plástico atóxico, rotulado conforme legislação vigente. com validade mínima de 6 meses na data da entrega. o produto deve estar isento de sujidades e outros materiais estranhos. apresentar ficha técnica.
137	500	Pacote- 500 g	POLVILHO DOCE – fabricado a partir da decantação da mandioca, obtido através do processo de secagem e moagem, colaboração branca, embalagem primária contendo de 500 gramas a 01 kg, feita em saco plástico atóxico, rotulado conforme legislação vigente. com validade mínima de 6 meses na data da entrega. o produto deve estar isento de sujidades e outros materiais estranhos. apresentar ficha técnica
138	800	kg	PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO; Produto de primeira qualidade; proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; sem capa de gordura; baixo teor de sódio; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; deverão estar fatiados, em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg (um) para os pacotes com 50 fatias. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade com peso mínimo de 6 (seis) quilos e máximo 12 (doze) quilos por embalagem. Validade: Deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Rotulagem: Deverá estar em acordo c/ o regulamento vigente na Instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento técnico para Rotulagem do Produto de Origem Animal embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
139	800	Kg	PRESUNTO RESFRIADO SEM CAPA DE GORDURA de 1ª qualidade, com peças inteiras, com data de validade estampada no pacote, 30 dias contados da data da entrega. embalagem emergicamente fechada.
140	1000	Kg	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO; Produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg (um) para os pacotes com 50 fatias. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao



MUNICÍPIO DE
SANTA CRUZ DA
ESPERANÇA



			impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade com peso mínimo de 6 (seis) quilos e máximo 12 (doze) quilos por embalagem. Validade: Deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Rotulagem: Deverá estar em acordo c/ o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento técnico para Rotulagem do Produto de Origem Animal embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
141	1000	Kg	QUEIJO TIPO MUSSARELA , embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, com aspecto, cor, odor e sabor característico, isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima de 2 meses a contar da entrega, suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. Temperatura: refrigerado: até 4°C.
142	600	Kg	REPOLHO EXTRA . Hortaliças de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniforme na coloração, tamanho e conformação. Próprias para consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, de colheita recente., apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Não apresentarem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estejam isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.
143	50	Kg	REQUEIJÃO BISNAGA . Leite, Creme de leite, Amido Modificado, Soro de Leite em Pó, Cloreto de Sódio (sal), Cloreto de Cálcio, Coalho, Fermento Lácteo, Estabilizante: Polifosfato de Sódio, Reguladores de acidez: Ácido Láctico e Bicarbonato de Sódio, Conservadores: Sorbato de Potássio e Nisina. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
144	1500	Copo – 200g	REQUEIJÃO CREMOSO . Creme de leite, leite desnatado, cloreto de sódio (sal), fermento lácteo, estabilizantes polifosfato de sódio, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato ácido de sódio, conservadores ácido sórbico e nisina. A embalagem deve estar intacta, livre de contaminação, data de validade visível, contendo nome do fabricante, composição do produto e registro do ministério da agricultura.
145	800	Pacote-500 g	SAGU - o-tido a partir de fécula de mandioca, embalados em pacotes de polietileno leitoso, contendo mistura para preparo nos sabores uva e morango, fabricação e prazo de validade, ingredientes, valor nutricional e peso da embalagem primária de aproximadamente 500 gramas. validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega. apresentar ficha técnica
146	250	Kg	SAL REFINADO . Iodado pacote de 01 (um) Kg, beneficiado isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areia e fragmentos de rochas. Produto moído, deverá passar totalmente pela peneira número 20. Produzido e embalado conforme a legislação vigente. Embalagem primaria: saco de plástico contendo 01(um) Kg, devidamente rotulado conforme legislação vigente e reembalado em fardos plásticos atóxicos contendo até 30 Kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
147	500	Kg	SALSICHA HOT DOG . Congelada, deverá atender as seguintes exigências: conter 2% de amido, isenta de pimenta e corantes artificiais. Nitrito de potássio ou de sódio: máximo de 0,02% quando usados isoladamente ou combinados. Nitrito de potássio ou de sódio, associados ou não a nitrito de potássio ou de sódio: máximo de 0,05%. Embalagem e peso: as salsichas deverão ter peso unitário de 35 a 45 gramas, em embalagem rotulada a vácuo, resistente, transparente,



			atóxica. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária: Peça embalada a vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: identificação do produto, inclusive a marca, peso líquido, nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF. Veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual nº 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas.
148	100	Lata – 125g	SARDINHA EM CONSERVA EM ÓLEO COMESTÍVEL. Lata com peso líquido de 250 gramas. Com lacre abre fácil. Produto elaborado com sardinhas íntegras, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras, a qual deve cumprir com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para peixe fresco. Os ingredientes utilizados na sua elaboração deverão apresentar-se em boas condições. O produto deverá ser cozido, acondicionado em recipientes hermeticamente fechados e esterilizados, e submetido a processos físico-químicos apropriados à espécie. O meio de cobertura deverá ser óleo comestível. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e ter: - Aparência: própria; - Odor: próprio; - Sabor: próprio; - Textura: própria (caso o produto contenha a coluna vertebral e/ou espinha, devem ser de consistência friável). Embalagem: O produto deve referir SIF, e deverá ser acondicionado em lata em folhas de flandres com verniz sanitário, perfeitamente recravada, inviolável, cujo material não sofra alteração por ação do produto e ser isenta de ferrugem, falhas de estanhagem ou outros defeitos, com revestimento interno e externo adequado à perfeita conservação do produto, garantindo a sua integridade durante todo o prazo de validade estabelecido.
149	100	Lata – 2 Kg	SELETA DE LEGUMES. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
150	500	Unidade – 500 ml	SUCO CONCENTRADO SABOR LARANJA. Água, suco concentrado de laranja, vitamina c, ácido cítrico, conservantes, aromatizantes corantes e estabilizantes. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
151	500	Unidade – 500 ml	SUCO CONCENTRADO SABOR MANGA. Água, suco concentrado de manga, vitamina C, ácido cítrico, conservantes, aromatizantes corantes e estabilizantes. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
152	500	Unidade – 500 ml	SUCO CONCENTRADO SABOR MARACUJA. Água, suco concentrado de maracujá, vitamina C, ácido cítrico, conservantes, aromatizantes corantes e estabilizantes. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
153	500	Unidade – 500 ml	SUCO CONCENTRADO SABOR PESSEGO. Água, suco concentrado de pêssego, vitamina C, ácido cítrico, conservantes, aromatizantes corantes e estabilizantes. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
154	500	Unidade – 500 ml	SUCO CONCENTRADO SABOR UVA. Água, suco concentrado de uva, vitamina C, ácido cítrico, conservantes, aromatizantes corantes e estabilizantes. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
155	2000	Unidades	SUCO DE NECTAR DA FRUTA ; SABOR DE UVA



MUNICÍPIO DE
SANTA CRUZ DA
ESPERANÇA



		(caixinha de 200 ml)	Suco de néctar da fruta; sabor de uva; simples; composto de polpa de uva, água potável, açúcar podendo Ser adicionado de ácidos; possuindo no Mínimo 40% da polpa da fruta; sem Aromatizantes artificiais; apresentando Cor, aroma e sabor próprios; com validade Mínima de 140 dias na data da entrega; Embalagem primaria caixa cartonada Aluminizada, hermeticamente fechada, atóxica, com canudo embalado acoplado, contendo 200 ml; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.
156	2000	Unidades (caixinha de 200 ml)	SUCO DE NECTAR DA FRUTA; SABOR LARANJA Suco de néctar da fruta; sabor de Laranja ; simples; composto de polpa de laranja, água potável, açúcar podendo Ser adicionado de ácidos; possuindo no Mínimo 40% da polpa da fruta; sem Aromatizantes artificiais; apresentando Cor, aroma e sabor próprios; com validade Mínima de 140 dias na data da entrega; Embalagem primaria caixa cartonada Aluminizada, hermeticamente fechada, atóxica, com canudo embalado acoplado, contendo 200 ml; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.
157	2.000	Unidades (caixinha de 200 ml)	SUCO DE NECTAR DA FRUTA; SABOR DE PESSEGO Suco de néctar da fruta; sabor de Pêssego; simples; composto de polpa de Pêssego, água potável, açúcar podendo Ser adicionado de ácidos; possuindo no Mínimo 40% da polpa da fruta; sem Aromatizantes artificiais; apresentando Cor, aroma e sabor próprios; com validade Mínima de 140 dias na data da entrega; Embalagem primaria caixa cartonada Aluminizada, hermeticamente fechada, atóxica, com canudo embalado acoplado, contendo 200 ml; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.
158	2000	Unidades (caixinha de 200 ml)	SUCO DE NECTAR DA FRUTA; SABOR DE MAÇA Suco de néctar da fruta; sabor de Maça; simples; composto de polpa de Maça, água potável, açúcar podendo Ser adicionado de ácidos; possuindo no Mínimo 40% da polpa da fruta; sem Aromatizantes artificiais; apresentando Cor, aroma e sabor próprios; com validade Mínima de 140 dias na data da entrega; Embalagem primaria caixa cartonada Aluminizada, hermeticamente fechada, atóxica, com canudo embalado acoplado, contendo 200 ml; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.
159	1.000	Kg	TANGERINA POKAN de 1ª qualidade - peso médio 200g, casca lisa livre de fungos.
160	200	Pacote – 12 Saches	TEMPERO PARA VERDURAS. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
161	200	Pacote – 12 Saches	TEMPERO PREPARADO PARA CARNES. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
162	1.500	Kg	TOMATE SALADA EXTRA A. Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingindo o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.
163	2.200	Kg	TOUCINHO DEFUMADO (BACON). Preparado com carne curada de suíno defumado em costela, acondicionado em embalagem cryo-vac, contendo 1kg e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto,



			com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF. Veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual nº 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas.
164	250	Pacote – 500g	TRIGO PARA KIBE. Oriundos de grãos rigorosamente selecionados do cereal “trigo”, fragmentados. Devendo estar limpos, secos, sadios, isenta de matéria terrosa, parasitas, e de detritos animais ou vegetais. Produzido e embalado conforme determina a legislação vigente. Embalagem primária: pacotes hermeticamente fechados, contendo peso líquido de 1kg de produto e deve estar devidamente rotulado.
165	50	Pacote – 500g	UVAS PASSAS BRANCAS. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
166	50	Pacote – 500g	UVAS PASSAS PRETAS. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
167	200	Kg	VAGEM COMUM CURTA EXTRA A. Elevada qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Próprias para o uso na culinária, devendo ser procedentes de vegetais genuínos e sadios, serem frescas, de colheita recente, abrigadas de raios solares e apresentar um estágio ideal de desenvolvimento quanto ao tamanho, aroma, cor, sabor. Manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não apresentarem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Embalagem Caixa plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.
168	250	Frasco – 750 ml	VINAGRE BRANCO. Frasco de 750 (setecentos e cinquenta) ml, produzido da fermentação acética de vinho branco, produto translúcido e de cor, sabor e odor característicos. Embalagem frasco plástico com 750 ml, devidamente rotulado conforme legislação vigente, validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. Declarar marca.
169	500	Fardo com 6 unidades	Refrigerante, Material: Água Gasosa/Xarope, Sabor: Cola, Garrafa de 2 litros, com identificação do produto. O prazo de validade na data de entrega não poderá ser inferior a 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total recomendado pelo fabricante. Marcas de Referência: Coca Cola, Pepsi ou superior.
170	500	Fardo com 6 unidades	Refrigerante, Material: Água Gasosa/Xarope Sabor: laranja garrafa de 2 litros, com identificação do produto. O prazo de validade na data de entrega não poderá ser inferior a 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total recomendado pelo fabricante. Marcas de Referência: Fanta, Sukita ou superior.
171	500	Fardo com 6 unidades	Refrigerante, Material: Água Gasosa/Xarope, Sabor: Guaraná garrafa de 2 litros, com identificação do produto. O prazo de validade na data de entrega não poderá ser inferior a 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total recomendado pelo fabricante. Marcas de Referência: Antarctica, Kuat ou superior
172	500	Fardo com 6 unidades	Refrigerante Material: Água Gasosa/Xarope, Sabor: Limão garrafa de 2 litros, com identificação do produto. O prazo de validade na data de entrega não poderá ser inferior a 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total recomendado pelo fabricante. Marcas de Referência: Sprite, Soda Limonada ou superior
173	500	Fardo com 6 unidades	Refrigerante, Material: Água Gasosa/Xarope, Sabor: Coca Zero, garrafa de 2 litros, com identificação do produto. O prazo de validade na data de entrega não poderá ser inferior a 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total recomendado pelo fabricante. Marcas de Referência: Coca Cola, Pepsi ou superior
174	500	Fardo com 6	Refrigerante, Material: Água Gasosa/Xarope Sabor: Guaraná zero,



		unidades	garrafa de 2 litros, com identificação do produto. O prazo de validade na data de entrega não poderá ser inferior a 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total recomendado pelo fabricante. Marcas de Referência: Antártica, Kuat ou superior
175	300	Pcte 1 kilo	Bombom Tipo Wafer - pacote com 1 Kg, wafer crocante, recheio cremoso, chocolate ao leite de Qualidade, 50 unidades de Bombom Wafer 20gr por pacote
176	20.000	kilos	Pão francês congelado , a unidade pesando entre 60 a 70 g, aproximadamente 250.000.00 unid. Contendo os seguintes ingredientes de primeira qualidade: farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, sal, fermento biológico e melhoradores de farinha. As embalagens devem estar intactas, de saco plástico atóxico, peso aproximado do pacote entre 02 à 10 kg, isento de resíduos de qualquer natureza e sem violação da identificação do produto, marca e dados do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, contendo tabela de informações nutricionais. Deverá ser entregue em veículo apropriado com características sensoriais próprias do gênero e regulamentos vigentes. Não será aceito o produto descongelado e fora da validade.

1.3. O objeto a ser contratado se enquadra na categoria de bens comuns, conforme art. 6º, XIII, da lei 14.133/2021, por possuir padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos, mediante especificações reconhecidas e usuais do mercado.

1.4. Os objetos a serem contratados têm natureza de fornecimento contínuo, conforme Art. 6º, XV da lei nº 14.133/2021.

1.5. O critério de julgamento adotado será o de menor preço por item, observadas as exigências contidas neste Termo de Referência.

2.1. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO: a contratação a que se refere os itens acima, deverá atender às condições e exigências estabelecidas neste Termo de Referência, Edital e seus anexos, devendo ser observado ainda:

2.1.1. A entrega dos itens se dará, em regra no endereço descrito na Autorização de fornecimento.

2.1.2. Os dias e horários de realização das entregas se dará em regra em horário comercial, das 08h às 11h30min e das 13h às 17h.

2.1.3. Após a entrega dos materiais, serão verificadas quantidades e qualidade, e constatando-se que os materiais estão em desacordo com o Edital, os mesmos serão devolvidos.

2.1.4. Os pedidos serão feitos parceladamente, não se admitindo entrega total dos materiais sem prévia autorização da Administração.

2.1.5. Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no comprovante respectivo a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do Registro Geral (RG), emitido pela Secretaria de Segurança Pública, ou documento equivalente do servidor do Contratante responsável pelo recebimento.

Constatadas irregularidades no objeto contratual, o Contratante poderá:

a) Se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;



a.1) Na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

b) Se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

b.1) Na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

2.1.6. O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente no prazo de 03 (três) dias úteis após o recebimento provisório, uma vez verificado o atendimento integral da quantidade e das especificações contratadas.

2.1.7. O fornecedor está sujeito à fiscalização de todos os produtos no ato da entrega e posteriormente, reservando-se à Prefeitura Municipal de Santa Cruz da Esperança, através do responsável, o direito de não receber o produto, caso os mesmos não se encontrem em condições satisfatórias.

2.1.8. Para todos os produtos, considera-se que a unidade, a embalagem, a especificação e a qualidade são pré-requisitos para o recebimento.

2.1.9. As despesas decorrentes de frete e transporte, seguros, embalagens, descarga dos produtos nos locais designados e quaisquer outras despesas adicionais que incidam direta e indiretamente sobre a perfeita e integral execução do objeto, ora contratado, correrão por conta e risco exclusivo da empresa contratada, sem a inclusão posterior de qualquer custo adicional, além daqueles apresentados na proposta de preços.

2.1.10. A empresa contratada deverá no tocante ao fornecimento e entrega dos itens objeto deste Certame, obedecer rigorosamente todas as disposições legais pertinentes.

2.2. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

2.2.1 DO PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO: Em razão da natureza do objeto, mostrou-se técnica e economicamente viável o parcelamento da contratação.

2.2.2. DO PRAZO DE VIGÊNCIA: O prazo de vigência desta contratação será de 12 (doze) meses, contados da assinatura da ata de registro de preço, podendo ser prorrogado nos termos da legislação em vigor, mediante justificativa.



2.2.3. DO CUSTO ESTIMADO TOTAL DA CONTRATAÇÃO: O custo total estimado da contratação a que se refere este Termo de Referência é de R\$ 2.525.265,61 (dois milhões, quinhentos e vinte e cinco mil, dezentos e sessenta e cinco reais e sessenta e um centavos). Valor este, analisado em sites, empresas e pesquisas da internet.

2.5. DA FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

2.5.1. O Registro de Preço para eventual contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios, justifica-se pela necessidade em atender todas as Secretarias Municipais, é de interesse público que a Administração conte com estes produtos para realização da alimentação cotidianas, pois tratam-se de itens indispensáveis para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação e as demais Secretarias Municipais no decorrer do ano letivo e administrativo.

É fato que a interrupção do fornecimento destes alimentos à Prefeitura Municipal implicaria em sérios transtornos e comprometeria o funcionamento regular dos trabalhos desenvolvidos pela Administração Pública.

Diante desse contexto, fica clara a necessidade da Administração Municipal atuar com agilidade e eficiência em assegurar a existência de instrumento contratual suficiente e em vigência objetivando aquisição destes produtos, pois é seu dever e responsabilidade organizar e prestar os serviços de interesse local. Assim, depreende-se que estes bens são essências ao desenvolvimento das atividades a serem cumpridas pela Administração Pública, impactando positivamente nos resultados a serem alcançados pelas atividades desenvolvidas pela municipalidade.

Considerando que, a Administração Municipal não dispõe de Almoxarifado para armazenar de uma só vez todos os gêneros alimentícios necessários para as atividades de um ano inteiro, sendo necessário a aquisição fracionada.

Com isso, o processo licitatório obedecerá ao Sistema de Registro de Preço por intermédio do Pregão Eletrônico, sistema que se faz mais vantajoso ao Município de Santa Cruz da Esperança, em virtude de não vincular a Administração total, logo podendo viabilizar as contratações conforme as necessidades.

3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

3.1. O Registro de Preços para Aquisição de Gêneros Alimentícios busca alcançar os seguintes objetivos:

3.1.1. Assegurar a melhoria das condições de trabalho, visando atender ao consumo dos servidores, alunos e munícipes que diariamente são atendidos nas secretarias Municipais.

3.1.2. Com a Aquisição de Gêneros Alimentícios buscam-se também, atender ao princípio da economicidade, cuja meta é a obtenção da melhor relação custo benefício possível de materiais de Gêneros Alimentícios em recursos financeiros, econômicos e administrativos possa alcançar, permitindo assim que as aquisições sejam realizadas de forma rápida, econômica e sustentável.

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto constante deste Termo de Referência.

4.2. Não haverá exigência de garantia da contratação tratada nos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

5. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:



5.1. – Os fornecimentos serão realizados de forma contínua, sem dedicação exclusiva de mão de obra, e deverão obedecer ao disposto neste Termo de Referência, para o desenvolvimento das atividades descritas nos itens 1 e 2.

5.2. – O prazo para a execução/entrega dos itens, será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado nos termos da legislação vigente.

5.3. – O início da execução/entrega do objeto se dará em até 10 (dez) dias, contados da assinatura da ata de registro de preço.

5.4. – Os serviços serão prestados mediante as disposições contidas no instrumento da Ata de Registro de Preços, respeitadas as especificações deste Termo de Referência.

5.5. – Caso não seja possível a entrega na data estipulada, a empresa deverá justificar as respectivas razões, com pelo menos 5 (cinco) dias de antecedência para qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.7. - Todo documento ou nota técnica desenvolvido pela contratada deverá apresentar conteúdo suficiente e preciso, baseado em elementos técnicos de acordo com a natureza do objeto.

5.8. – A contratada deverá observar parâmetros de adequação ao interesse público, de economia na utilização, de facilidade na execução, de impacto ambiental e de acessibilidade.

6. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO / ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

6.1. – O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021 e, cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/2021, art. 115, caput).

6.2. - Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o prazo de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostilamento (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º).

6.3. Após a assinatura do contrato, a contratante poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.4. - A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133/2021, art. 117, caput).

6.4.1. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).

6.4.2. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.4.3. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).

6.4.4. No caso de constatadas ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato ou à autoridade superior.

6.5. A contratada deverá manter preposto aceito pela Administração para representá-la na execução do contrato. (Lei nº 14.133/2021, art. 118).

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

6.6. A contratada será obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou



incorrções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).

6.7. A contratada será responsável pelos danos causados diretamente à contratante ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

6.8. Somente a contratada será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput).

6.8.1. A inadimplência da contratada em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à contratante a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

6.9. A Administração Municipal poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.10. As comunicações entre a Administração Municipal e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.11. Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, será exigida a apresentação da Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, do Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não estejam regularizados no SICAF.

7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:

7.1. A avaliação da execução/entrega do objeto deverá levar em conta os itens 1, 2 e 3 deste Termo de Referência, do qual constam especificação do objeto, unidade de medida e quantitativos.

7.2. Os pagamentos à Contratada serão realizados parceladamente, conforme entrega dos materiais solicitados pela Administração.

7.3. Poderão ser descontadas as importâncias relativas às quantidades de serviços/bens não aceitas e glosadas pelo Contratante por motivos imputáveis à Contratada, devendo haver proporcionalidade com a irregularidade verificada, quando restar comprovado:

7.3.1. Que a contratada deixou de executar/entregar, ou não executou/entregou dentro das quantidades mínimas, os objetos contratados;

7.3.2. Que a contratada deixou de utilizar produtos e recursos humanos exigidos para a execução/entrega dos serviços/bens ou que os utilizou em quantidade ou qualidade inferior à necessária;

7.3.4. A realização dos descontos indicados no item anterior não prejudica a aplicação de sanções à Contratada, por conta da não execução/entrega dos produtos/bens.

7.4. Os valores dos produtos/bens serão faturados de acordo com o preço auferido no processo de contratação.

7.5. As faturas deverão ser emitidas pela Contratada e apresentadas à contratante no Departamento de Compras da Prefeitura Municipal, ou enviadas por e-mail para compras.sce@gmail.com.

PAGAMENTO:

7.6. O pagamento será efetuado pela Contratante, mediante procedimento bancário, em conta corrente da contratada, em até 10 (dez) dias contados da emissão da nota fiscal, que deverá contar com a manifestação favorável do Departamento Responsável.

7.7. Havendo erro na nota fiscal/fatura (preço diferente do contratado ou qualquer outra irregularidade) ou descumprimento das condições pactuadas, a tramitação do processo de



pagamento será suspensa para que a contratada adote as providências necessárias à correção, passando a ser considerada, para efeito de pagamento, a data do aceite da nota fiscal/fatura reapresentada.

7.8. Havendo atraso no pagamento, desde que a contratada não tenha concorrido para tanto, incidirá correção monetária sobre o valor devido, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (cinco décimos por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \left(\frac{6}{100} \right)^{\frac{365}{TX}} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

7.9. O Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISSQN), é devido no local do estabelecimento do prestador de serviço ou, na falta do estabelecimento, no local do domicílio do prestador, em consonância com as disposições contidas na Lei Complementar nº 116, de 31 de julho de 2003.

7.10. O valor do pagamento será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades de produtos/bens efetivamente executados/entregues e de itens fornecidos, aplicando-se eventual desconto em função de irregularidade verificada por culpa da contratada, se for o caso.

8 – DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

8.13.1. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.13.2. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.13.3. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

8.13.4. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.13.5. Sociedade empresária estrangeira com atuação permanente no País: Decreto de autorização para funcionamento no Brasil;

8.13.6. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.13.7. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária - inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde tem sede a matriz;

8.13.8. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

8.14. Qualificação Técnica:

8.14.1. Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições



locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;

8.14.1.1. A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

8.16. Habilitações Fiscal, Social e Trabalhista:

8.16.1. No caso de pessoa física: Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF);

8.16.2. No caso de pessoa jurídica: Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

8.16.3. Prova de inscrição no cadastro de **CONTRIBUINTE ESTADUAL** e/ou **MUNICIPAL**, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.16.4. Certidão de regularidade de débito com a **Fazenda Estadual** da sede ou do domicílio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

8.16.4.1. Para efeito de esclarecimento, as licitantes sediadas no Estado de São Paulo, a regularidade de débito para com a Fazenda Estadual, será atestada pela apresentação da Certidão emitida pela Procuradoria Geral do Estado (débitos inscritos em dívida ativa);

8.16.5. Prova de regularidade fiscal perante a **Fazenda Federal**, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social.

8.16.6. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.16.7. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.16.7.1. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de certidão ou declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou por meio de outro documento equivalente, na forma da respectiva legislação de regência.

8.16.8. Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

8.16.8. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

8.16.8. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

9.1. As despesas decorrentes da contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da Prefeitura Municipal de Santa Cruz da Esperança/SP.

9.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

Educação

02.04.00.3.3.90.30.00.12.361.2001.2299

02.04.00.3.3.90.30.00.12.361.2005.2020

Saúde

02.05.00.3.3.90.30.00.10.301.1001.2097

Administração

02.02.00.3.3.90.30.00.04.122.7001.2038

Urbanismo

02.06.00.3.3.90.30.00.15.451.5003.2142



MUNICÍPIO DE
SANTA CRUZ DA
ESPERANÇA



Assist. Social

02.13.00.3.3.90.30.00.08.122.4003.2118

Meio Ambiente

02.14.00.3.3.90.30.00.18.541.6004.2080

Esporte

02.08.00.3.3.90.30.00.27.812.3001.2049

Cultura

02.09.00.3.3.90.30.00.13.122.3002.2038

10. DO REAJUSTE DE PREÇOS:

10.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento/proposta apresentada, em __/__/2024 (DD/MM/AAAA).

10.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice IPCA ou IGPM de dois meses anteriores ao aditamento, desde que observados os preços, condições e índice mais vantajosos para a Administração.

10.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

10.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

10.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

10.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

10.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

10.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

Santa Cruz da Esperança, 01 de abril de 2024.

STÉFANI CRISTINA DE SOUZA
Secretária Municipal de Administração,
finanças e planejamento urbano



MUNICÍPIO DE
SANTA CRUZ DA
ESPERANÇA





APÊNDICE DO ANEXO I

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP LEI Nº14.133/2021

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, FINANÇAS E PLANEJAMENTO URBANO

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO.

O Registro de Preço para eventual contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios, justifica-se pela necessidade em atender todas as Secretarias Municipais, é de interesse público que a Administração conte com estes produtos para realização da alimentação cotidianas, pois tratam-se de itens indispensáveis para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação e as demais Secretarias Municipais no decorrer do ano letivo e administrativo.

É fato que a interrupção do fornecimento destes alimentos à Prefeitura Municipal implicaria em sérios transtornos e comprometeria o funcionamento regular dos trabalhos desenvolvidos pela Administração Pública.

Diante desse contexto, fica clara a necessidade da Administração Municipal atuar com agilidade e eficiência em assegurar a existência de instrumento contratual suficiente e em vigência objetivando aquisição destes produtos, pois é seu dever e responsabilidade organizar e prestar os serviços de interesse local. Assim, depreende-se que estes bens são essências ao desenvolvimento das atividades a serem cumpridas pela Administração Pública, impactando positivamente nos resultados a serem alcançados pelas atividades desenvolvidas pela municipalidade.

Considerando que, a Administração Municipal não dispõe de Almoxarifado para armazenar de uma só vez todos os gêneros alimentícios necessários para as atividades de um ano inteiro, sendo necessário a aquisição fracionada.

Com isso, o processo licitatório obedecerá ao Sistema de Registro de Preço por intermédio do Pregão Eletrônico, sistema que se faz mais vantajoso ao Município de Santa Cruz da Esperança, em virtude de não vincular a Administração total, logo podendo viabilizar as contratações conforme as necessidades.

2 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO.

Para chegar aos quantitativos necessário para a aquisição de generos alimneticio durante o ano de 2024, foram analisadas as quantidades utilizadas durante os anos anteriores, sendo:

ITEM	QUANTIDADE	UNID	DESCRIPTIVO
1	3.000	Kg	ABACAXI PÉROLA EXTRA. Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", estar fresca e com conformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, possuir grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte, mantendo a qualidade ideal para o consumo mediato e imediato. Estar isentas de lesões mecânicas ou provocadas por insetos, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfícies da casca, estarem isentos de umidade extrema anormal, aroma e sabor estranhos e de resíduos fertilizantes. Quanto as características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.



2	300	Kg	ABÓBORA CABOTIA. Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", estar fresca e com conformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, possuir grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte, mantendo a qualidade ideal para o consumo mediato e imediato. Estar isentas de lesões mecânicas ou provocadas por insetos, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfícies da casca, estarem isentos de umidade extrema anormal, aroma e sabor estranhos e de resíduos fertilizantes. Quanto as características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.
3	500	Kg	ABOBRINHA BRASILEIRA: Fruto sadio, destinado ao consumo "in natura", estar fresca e com conformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, possuir grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte, mantendo a qualidade ideal para o consumo mediato e imediato. Estar isentas de lesões mecânicas ou provocadas por insetos, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfícies da casca, estarem isentos de umidade extrema anormal, aroma e sabor estranhos e de resíduos fertilizantes. Quanto as características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.
4	400	Embalagem - 800g	ACHOCOLATADO EM PÓ ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS: Composto por açúcar, cacau em pó solúvel, fosfato tricalcico, sal, aroma artificial de baunilha, vitaminas A, C, D, B1, B2, B3, e B6 e minerais, ferro, cálcio e zinco. O produto deverá conter no mínimo 2,5 gramas de proteínas por 100 gramas do achocolatado. Embalagem: O produto deverá ser embalado em sacos de plietileno atóxico, opaco, hermeticamente selados, com peso líquido de 800g cada. Apresentar comprovantes de TPVA. Acondicionados em caixas de papelão reforçadas e lacradas respectivamente com fita adesiva. Rotulagem: os produtos deverão serem identificados de forma clara e visível contendo todas as informações do fabricante.
5	500	Pacote - 5 Kg	AÇÚCAR CRISTAL: Pacote de 5kg, contendo sacarose, originário da cana de açúcar, livre de fermentação, isento de matéria prima terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de glicídios. Embalagem primária: transparente, incolor, termossoldado contendo 5kg de peso líquido, devidamente rotulado respeitando a legislação vigente e reembalado em fardo termossoldado, resistente, contendo 06(seis) embalagens com total de 30kg. Validade mínima de 06(seis) meses e fabricação não superiores a 30(trinta) dias de entrega.
6	30	Kg	AÇÚCAR MASCADO 100% NATURAL. O produto deve ser acondicionado em embalagem plástica vedada livre de sujidades e contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
7	300	Embalagem - 1Kg	AÇÚCAR REFINADO. Pacote de 1kg, contendo sacarose, originário da cana de açúcar, livre de fermentação, isento de matéria prima terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de glicídios. Embalagem primária: transparente, incolor, termossoldado contendo 1kg de peso líquido, devidamente rotulado respeitando a legislação vigente e reembalado em fardo termossoldado, resistente, contendo 06(seis) embalagens com total de 30kg. Validade mínima de 06(seis) meses e fabricação não superiores a 30(trinta) dias de entrega.
8	1300	Maços	ALFACE CRESPA. Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, assim como manter a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser frescas, livres de insetos e larvas, assim como de danos causados por eles estarem livres de sujidades e resíduos fertilizantes.



9	300	Embalagem - 1Kg	ALHO NACIONAL DESCASCADO: Com todas as partes aproveitáveis. O produto deve ser acondicionado em embalagem plástica vedada livre de sujidades e contaminação, devendo obedecer a legislação vigente.
10	200	Balde – 1 Kg	ALHO TRITURADO SEM SAL. O produto deve ser acondicionado em embalagem de polietileno, livre de sujidades e contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
11	800	Kg	ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA 25 GRAMAS IQF: produto composto por: carne bovina, gordura bovina, água, proteína animal de colágeno, proteína de soja, farinha de rosca, sal, alho, cebola, salsa, tripolofosfato de sódio (estabilizante E45li), corante caramelo (corante E150), eritorbato de sódio (INS316) e aroma natural fermentado. O produto deverá conter em sua composição aproximadamente 270 (duzentos e setenta) mg de sódio para cada 100 (cem) g do produto. Deverá ser congelado à temperatura de – 12°C (doze graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas no item 2 a seguir. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente em especial a Instrução Normativa 20/2000 MAPA, Resolução RDC 175/2003 da Anvisa/MS, Resolução RDC 12/2001da Anvisa/MS e Portaria 1002 SVS/MS. O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária. A almôndega bovina modelada e congelada deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar aproximadamente 25 (vinte e cinco) gramas. O produto deverá ser armazenado em temperaturas inferiores a -15°C (quinze graus Célsius negativos) e transportado em temperaturas inferiores a -8°C (oito graus Célsius negativos). Embalagem primária de polietileno atóxica, transparente e resistente, transparente ou de pigmentação azul aprovada para contato direto com alimento de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada, sem perfurações.
12	400	Pacotes de 500g	AMENDOIM: Acondicionado em embalagem plástica transparente de 500 gramas vedada, livre de sujidades e contaminação. O produto deverá conter data de validade visível e seguir todas as exigências da legislação vigente (ANVISA).
13	60	Embalagem - 1Kg	AMIDO DE MILHO: Embalagem de 1kg O amido de milho deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitas, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. Sob a forma de pó, devem produzir ligeira crepitação quando comprimidos entre os dedos. Embalagem caixa contendo 1kg devidamente rotuladas conforme legislação vigente. Validade de 06 (seis) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
14	1000	Pacote – 5 Kg	ARROZ LONGO FINO TIPO 1 :grãos de arroz “in natura”, provenientes da espécie oryza sativa, beneficiados, longo fino polido (“agulhinha”), tipo 1 (≥ a 6 mm compr. e max. de 1,85 mm de espessura) de procedência nacional, ser selecionado eletronicamente, não sendo necessário lavar e nem escolher para sua preparação. o produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial a portaria nº 269 de 17/11/88 e anexos, ma, lei nº 9.972, de 25/05/00, decreto nº 3.664, de 17/11/00, resolução nº 34/76 da cnpa/ms, resolução – rdc nº 175 de 08/07/03, anvisa/ms, portaria nº 329, de 02/09/85, ma e resolução – rdc nº 347 de 16/12/02, anvisa/ms, complementada pelas portarias nº 157 de 04/11/91, 80 de 10/04/92, 01 de 09/01/1989 e 10 de 12/04/96 do ministério da agricultura para arroz beneficiado polido do tipo 1, e deverá ser de safra corrente, caracterizado por grãos perfeitos, maduros e de beneficiamento esmerado com o máximo de 14% de umidade, até 6% de quebrados, até 0,15% de canjica ou quirela, até 0,5% de manchados



			picados ou danificados, até 0,3% de gessados. deverá apresentar-se em estado de conservação, isenta de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (em especial, lei nº 9.972, de 25/05/00, decreto nº 3.664, de 17/11/00, portaria nº 259, de 20/9/02 - anvisa/ms, resolução rdc nº 360, de 23/12/03, anvisa/ms, e lei federal nº. 8.078, de 11/09/90 - código de defesa do consumidor), produto cultivado com controle de resíduos de agrotóxicos ou sem adição de elementos químicos (100 % natural). o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. deve ser obedecida a legislação de boas práticas de fabricação. embalagem: a embalagem primária do produto deverá ser saco plástico atóxico, incolor, transparente, vedado com termossoldagem íntegra, evitando a perda do produto e garantindo a durabilidade mínima exigida. o peso líquido do produto na embalagem primária deverá ser de 5 (cinco) quilogramas. para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na portaria do inmetro nº74, de 25/05/95. a embalagem secundária do produto deverá ser: fardo plástico atóxico, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade máxima para 6 (seis) embalagens primárias, totalizando peso líquido máximo de 30 (trinta) quilos. será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. o prazo de validade deverá ser de no mínimo 180 (cento e oitenta) dias. sendo recebido somente o produto que tenha data de empacotamento de até 30 (trinta) dias anterior a data de entrega. a empresa deverá apresentar uma via original ou cópia reprográfica autenticada da ficha técnica do produto. a) identificação do produto, inclusive a marca: b) nome, endereço, nº do telefone e do fax do fabricante e da empresa proponente: c) prazo de validade (deve ser declarado o prazo real): d) componentes do produto, inclusive os nomes, tipos e códigos dos aditivos, caso utilizados: e) peso líquido do produto nas embalagens: primária e secundária: f) peso das embalagens vazias: primária e secundária: g) condições de armazenamento: h) condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária: i) empilhamento máximo para armazenamento: j) empilhamento máximo para transporte (quando diferente do declarado para armazenamento): k) tipo de embalagem primária e secundária em que será entregue o produto, inclusive o material de fabricação das mesmas e o tipo de vedação. l) apresentar ficha técnica.
15	200	kg	ATUM RALADO EM ÓLEO COMESTÍVEL corte tipo ralado; característica do produto: pré-cozido, em conserva, eviscerado,



			descamado, livre de nadadeiras, calda e cabeça, escamas, espinhos, adicionado de óleo de soja, água ou caldo vegetal como líquido de cobertura e embalado em pouch ou em latas cilíndricas litografadas. características físicas, químicas, biológicas e de embalagem deverão seguir rigorosamente a legislação vigente. data de fabricação e validade impressas. embalagem primária de 0,500 a 1,500 kg de peso líquido. prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima de 12 meses. prazo de fabricação: o produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. apresentar ficha técnica
16	500	Unidades	AVEIA EM FLOCOS FINOS - acondicionado em embalagem primária resistente de polietileno atóxico contendo aproximadamente 150 gr, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade, isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não deve conter açúcar. validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Apresentar ficha técnica.
17	150	Lata – 500 ml	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
18	200	Balde -2 Kilos	AZEITONA FATIADA – azeitona em conserva, verde, fatiada, imersa em líquido tamanho e coloração uniforme, em baldes de aproximadamente 2 kg..a) declarar marca, rotulada de acordo com a legislação vigente.; b) prazo de validade mínima de 12 meses. na entrega deverá ter data mínima de 30 dias. c) embalagem do produto: baldes contendo aproximadamente 2 kg (peso drenado). sem sinais de alterações, estufamentos, vazamentos, reembalados em caixas de papelão. APRESENTAR FICHA TÉCNICA
19	80	Balde – 2 Kg	AZEITONA VERDE SEM CAROÇO. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
20	4.000	Kg	BANANA PRATA. Peso médio 160g; climatizada oriunda de plantas sadias, destinadas ao consumo “in natura”, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.
21	1000	Kg	BATATA BENEFICIADA LISA EXTRA. Tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Embalagem: saco contendo 30 Kg.
22	100	Pacote 1Kg	BATATA PALHA. Embalagem plástica de 1kg: Porção de 25Gr(1 xícara) Kcal 128, carboidratos 11gr, proteínas 1,3gr, gorduras totais 8,8gr, gorduras saturadas 2,7gr gorduras trans 0,00gr, fibras 0,8gr, sódio 101mg. Produto de boa qualidade, embalagem livre de contaminação, data de validade e composição do produto visível, nome do fabricante. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades



			contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
23	40	Vidro – 15 ml	BAUNILHA. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
24	200	Pacote-1 kilo	BEBIDA SABOR CAPUCCINO REDUZIDO EM AÇÚCAR, CALORIAS, GORDURAS E SÓDIO COM ALTO TEOR DE FIBRA, VITAMINAS E MINERAIS. - BEBIDA SABOR CAPUCCINO REDUZIDO EM AÇÚCAR, CALORIAS, GORDURAS E SÓDIO COM ALTO TEOR DE FIBRA, VITAMINAS E MINERAIS. Mistura em Pó para o Preparo de Bebida Reduzida em Açúcar, Calorias, Gorduras e Sódio Sabor Capuccino com Alto Teor de Fibra, Vitaminas e Minerais, formulado a partir de matérias-primas selecionadas, indicado em Programas Institucionais para complementação alimentar. Ingredientes: Leite em pó (desnatado e integral), fibra solúvel, açúcar refinado ou orgânico ou cristal, polidextrose, cacau em pó, café solúvel, minerais mínimos: Cálcio e Ferro, vitaminas mínimas: C, A e D e espessante natural goma guar. Podendo conter outras vitaminas e minerais desde que declaradas. Não deverá conter aromatizantes e corantes. Observações: o produto deverá conter na porção o máximo 7% de energia proveniente de açúcares adicionados, com base em 329kcal, conforme a legislação vigente do FNDE. Proteína mínima de 16g/100g proveniente apenas dos leites integral e desnatado.
25	200	Pacote - 1 Kilo	BEBIDA SABOR CHOCOLATE REDUZIDO EM AÇÚCAR, CALORIAS, GORDURAS E SÓDIO COM ALTO TEOR DE FIBRA, VITAMINAS E MINERAIS. - BEBIDA SABOR CHOCOLATE REDUZIDO EM AÇÚCAR, CALORIAS, GORDURAS E SÓDIO COM ALTO TEOR DE FIBRA, VITAMINAS E MINERAIS. Mistura em Pó para o Preparo de Bebida Reduzida em Açúcar, Calorias, Gorduras e Sódio Sabor chocolate com Alto Teor de Fibra, Vitaminas e Minerais, formulado a partir de matérias-primas selecionadas, indicado em Programas Institucionais para complementação alimentar. Ingredientes: Leite em pó (desnatado e integral), fibra solúvel, açúcar refinado ou orgânico ou cristal, polidextrose, cacau em pó, minerais mínimos: Cálcio e Ferro, vitaminas mínimas: C, A e D e espessante natural goma guar. Podendo conter outras vitaminas e minerais desde que declaradas. Não deverá conter aromatizantes e corantes. Observações: o produto deverá conter na porção o máximo 7% de energia proveniente de açúcares adicionados, com base em 329kcal, conforme a legislação vigente do FNDE. Proteína mínima de 16g/100g proveniente apenas dos leites integral e desnatado.
26	30	Embalagem – 80g	BISCOITO DE ARROZ. Arroz integral e sal.
27	500	Pacote -200 gramas	BISCOITO DE POLVILHO: contendo basicamente polvilho, gordura vegetal, ovos, sal refinado e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. embalagem primária: saco plástico atóxico e transparente, com aproximadamente 200g do produto, devidamente identificado. o produto, assim como sua embalagem, deverá estar em conformidade com a legislação vigente, constando marca, data de fabricação e validade mínima de três meses na data da entrega. suas condições deverão estar de acordo com resolução rdc 263/05, rdc 360/03, rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 14/14 e suas alterações posteriores. embalagens: os produtos deverão ser embalados de acordo com a legislação vigente. a embalagem primária deverá ser litografada com informações nutricionais do produto conforme resolução da anvisa emacos de polipropileno, transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade para aproximadamente 200g. a embalagem secundária deverá ser de caixas de papelão reforçadas, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com abas superiores e inferiores totalmente vedadas, com fita adesiva



			plastificada, identificada com o nome da empresa. será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com as resoluções rdc 359/03 e rdc 360/03 da anvisa/ms. nos rótulos das embalagens primárias e secundárias deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: - identificação do produto, nome e marca; - identificação da origem (nome e endereço do fabricante); - data de fabricação do produto; - data de validade ou prazo máximo para consumo; - componentes do produto (na embalagem primária), lista de ingredientes, inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou o seu número ins); - peso líquido (das embalagens primárias e secundárias); - condições de armazenamento; inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); - número do registro do produto no órgão competente; - número de lote. apresentar ficha técnica.
28	500	Pacote – 400g	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA. Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isenta de gorduras TRANS, açúcar e amido de milho. Deve apresentar sabor característico e agradável de textura lisa e crocante. A composição centesimal aproximada deverá ser: proteínas 8,5g; lipídeos 10g; e glucídios 77g. Embalagem primária: pacote de 400g líquido devidamente identificado conforme determina a legislação. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
29	200	Pacote - 400g	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA SABOR CHOCOLATE. Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isenta de gorduras TRANS, açúcar e amido de milho. Deve apresentar sabor característico e agradável de textura lisa e crocante. A composição centesimal aproximada deverá ser: proteínas 8,5g; lipídeos 10g; e glucídios 77g. Embalagem primária: pacote de 400g líquido devidamente identificado conforme determina a legislação. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
30	200	Pacote - 300g	BISCOITO ROSQUINHA (SABOR CHOCOLATE E LEITE) – biscoito tipo rosquinha, contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, gordura vegetal hidrogenada açúcar invertido, sal, fermento químico, cacau em pó (no sabor chocolate) estabilizante lecitina de soja e aromatizantes. deve apresentar sabor característico agradável. a) declarar marca, rotulada de acordo com a legislação vigente. b) embalagem: primária: pacote de aproximadamente 300 g. líquido. secundário: caixa de papelão fechada com fita adesiva. c) prazo de validade: não inferior a seis meses. na entrega, o produto deverá ter data mínima de 30 dias. conter leite ou traços de leite. apresentar ficha técnica.
31	300	Pacote – 200g	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER. Deverá apresentar farinha enriquecida com ferro e ácido fólico e conter aproximadamente 62 % de carboidratos e no mínimo 10% de proteína. Deve apresentar sabor característico e agradável de textura lisa e crocante. Embalagem primária: saco plástico duplo com peso de 200g cada pacote. No rotulo da embalagem deverá conter as seguintes informações: nome e endereço da empresa constando identificação completa do produto conforme preconiza a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
32	400	Pacote - 140g	BISCOITO WAFFER. Recheio sabor chocolate (68%) açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, aromatizante emulsificante: lecitina de soja (INS 322) e , farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, óleo de milho, sal, emulsificante: lectina de soja (INS 322) e fermento químico: bicarbonato de sódio (INS 500ii). O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
33	200	Maço	BRÓCOLIS. Parte da flor da hortaliça, de elevada qualidade, sem defeitos, hidratadas, sem traços de descoloração, turgentes intactas,



MUNICÍPIO DE
SANTA CRUZ DA
ESPERANÇA



			firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como seus danos, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Totalmente livres de sujidades e parasitas, larvas e resíduos fertilizantes.
34	500	Pacote -200 gramas	CACAU EM PÓ 100% - cacau em pó puro 100% livre de açúcares e substâncias artificiais, livre de sujidades e parasitas, sem umidade excessiva, isenta de aromas artificiais, rico em fibras e nutrientes. moído, fino, pronto para consumo dissolvido em bebidas e preparações. embalagem de ate 200 gramas, apresentar ficha técnica.
35	300	Pacote 1Kg	CAFÉ ESPECIAL ;gourmet - Café Especial; gourmet; torrado em grãos; constituídos de grãos arábicos 100%; pretoverdes/ fermentados, livre de sabor estranho; bebida mole, ou melhor, aroma característico; marcante e intenso, sabor característico; qualidade global superior mínima de 7,30 pontos na escala sensorial; impurezas (cascas e Paus) em G/100g máxima de 1%; embalagem pouch; embalagem alto vácuo (tijolinho), com validade mínima na data da entrega de 12 meses, com data de fabricação e de validade impressos na embalagem; e suas condições deverão estar de acordo com a Res.saa-28 de 01/06/2007; Res.saa-31, de 22/06/2007, Rdc 277/05; Rdc 259/02, Rdc 07/11, Rdc 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa; elaboração de laudo após entrega e dispensado de análise; se certificado no sistema de qualidade de São Paulo. 400,000 49,6633 19.865,32
36	2000	Pacote – 500g	CAFÉ ESPECIAL ;gourmet - Café Especial; gourmet; torrado e moído; constituídos de grãos arábicos 100%; pretoverdes/ fermentados, livre de sabor estranho; bebida mole, ou melhor, aroma característico; marcante e intenso, sabor característico; qualidade global superior mínima de 7,30 pontos na escala sensorial; impurezas (cascas e Paus) em G/100g máxima de 1%; embalagem pouch; embalagem alto vácuo (tijolinho), com validade mínima na data da entrega de 12 meses, com data de fabricação e de validade impressos na embalagem; e suas condições deverão estar de acordo com a Res.saa-28 de 01/06/2007; Res.saa-31, de 22/06/2007, Rdc 277/05; Rdc 259/02, Rdc 07/11, Rdc 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa; elaboração de laudo após entrega e dispensado de análise; se certificado no sistema de qualidade de São Paulo. 400,000 49,6633 19.865,32
37	30	Pacote -1 kilo	CALDO DE GALINHA EM PÓ. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
38	20	Pacote – 400g	CANELA EM PÓ. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
39	2000	Pacote -2 kilos	CARNE BOVINA IN NATURA EM ISCAS CONGELADA (iqf) - carne bovina in natura em iscas congelada (iqf) - patinho. embalagem de 2kg carne de 1ª categoria proveniente de gado bovino, macho, sadio, abatidos sob inspeção veterinária procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias aparadas e apresentada no corte: patinho. a carne bovina em tiras/ iscas congelada iqf, no corte patinho. marcas pre aprovadas friboi, frigoboi,multbeef, morro grande



40	1.000	Kg	CARNE BOVINA (PATINHO) EM CUBOS IQF: Carne in natura congelada de bovino sem osso (patinho) em cubos, congelada através de congelamento individual (IQF). Produto sem adição de outros ingredientes. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses) A carne deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades, larvas e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração. De acordo com as NTA 01, 02 e 03. Ausência de hematomas, Fibrose, reações de vacina e resíduos de tinta de carimbo. O valor nutricional para 100 gramas deve ser de aproximadamente: 142 kcal, 0,12g de carboidrato, 27,74 g de proteínas e 2,51g lipídeos. Odor: Carne Fresca; Cor vermelho cereja; Temperatura do produto: - 18°C; O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxica, transparente ou de pigmentação azul aprovada para contato direto com alimento de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. E resistente com etiqueta interna de identificação com vedação termossoldada, com peso líquido de até 2 (dois) kg de produto. Não apresentar perfurações. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão ondulada reforçada, lacrada com fita adesiva sem apresentação de danos. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF. No momento da entrega o produto deve apresentar validade mínima de 10 meses. Veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual nº 12342/78 e Portaria Uniformizado para as entregas.
41	1.300	Kg	CARNE BOVINA (PATINHO) MOÍDA IQF: Originária de gado bovino sadio, carne de primeira, recortes de patinho bovino moído e congelado através de congelamento individual (IQF), provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração. De acordo com as NTA 01, 02 e 03. Ausência de hematomas, Fibrose, reações de vacina e resíduos de tinta de carimbo. O valor nutricional para 100 gramas deve ser de aproximadamente: 160 kcal, 0,12g de carboidrato, 27g de proteínas, 5 g lipídeos e 70% de umidade. Odor: Carne Fresca; Cor: Vermelho cereja; Ter no máximo: 2% de soro na embalagem; Temperatura do produto: - 18°C; Grau de pH permitido: de 5,4 a 5,5; Data máxima de produção: 10 dias. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxica, transparente ou de pigmentação azul aprovada para contato direto com alimento de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. E resistente com etiqueta interna de identificação com vedação termossoldada, com peso líquido de até 2 (dois) kg de produto. Não apresentar perfurações. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão ondulada reforçada, lacrada com fita adesiva sem apresentação de danos. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF. Veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual nº 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas.
42	50	Kg	CASTANHA DE NOZES



MUNICÍPIO DE
SANTA CRUZ DA
ESPERANÇA



43	500	Kg	CEBOLA: Classificação média e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente.
44	100	Kg	CENOURA: Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Embalagem caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.
45	800	Unidade-Cesta Basica	CESTA BÁSICA 2 Pcte Arroz 5 kg 1 Pcte Açúcar Cristal 5 kg 2 Pcte Feijão 1 kg 2 Unid Óleo de Soja 900 ml 1 Pcte Fubá Mimoso 500 g 1 Pcte Farinha de Mandioca Torrada 500 g 2 Pcte Macarrão Espaguete 500 g 1 Pcte Sal 1 kg 1 Pcte Café 500 g 1 Pcte Farinha de Trigo 1 kg 2 Sache Molho de Tomate 340 g 1 Unid Sardinha 125 g 1 Unid Biscoito Crean Cracker 200 g 1 Unid Biscoito Recheado 145 g
46	300	Embalagem - 1 Litro	CHANTILLY. Água, óleo de palmiste hidrogenado, açúcar, sal, umectante sorbitol, estabilizantes caseinato de sódio, celulose microcristalina, carboximetilcelulose, lecitina de soja, citrato trissódico, fosfato dissódico, emulsificantes éster de ácido graxo de mono e diglicerídeos, monodiglicerídeos, ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico, aroma artificial de creme e corante natural urucum e cúrcuma. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
47	500	Maço	CHEIRO-VERDE/SALSINHA E CEBOLINHA. Fresca, de primeira, constituída de folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, ausentes de defeitos que alterem a sua conformação e aparência bem como de enfermidades e isentos, sem defeitos graves de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte, estar livre de folhas externas sujas de terra e de fertilizantes. De colheita recente. Apresentação: maço casadinho com 800 gramas.
48	100	Pacote -1 kilo	CHIMICHURRI. Alho, salsa, pimentão vermelho, orégano e pimenta-do-reino branca. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
49	100	Pacote -1 kilo	CHOCOLATE AO LEITE GRANULADO: Açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, glucose de milho, sal, emulsificantes. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
50	100	Barra – 1 Kg	CHOCOLATE AO LEITE. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do



			fabricante, data de validade visível.
51	100	Kg	CHOCOLATE BRANCO FRACIONADO. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
52	300	Pacote - 1 kilo	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL COM 50% DE CACAU - chocolate em pó com no mínimo de 50% de cacau; composto de cacau em pó e açúcar; isenta de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primária própria e atóxica, contendo 1 kg do produto, e suas condições deverão estar de acordo com a rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03, rdc 264/05, rdc 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela anvisa; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. deve ser obedecida a legislação vigente de boas praticas de fabricação (resolução da diretoria colegiada – rdc nº 265, de 22/09/05). características organolépticas: aparência: pó fino, homogêneo; cor: marrom escuro; odor: característico de chocolate; sabor: próprio de chocolate. características microbiológicas: serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na resolução rdc nº. 12, de 02/01/01, anvisa/ms, anexo i, grupo 19, item e, publicada no d.o.u., seção i, em 10/01/01. características microscópicas: ausência de sujidades, parasitos e larvas; verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto; granulometria: 98% do produto deveram passar através da peneira com abertura de malha de 250microns (60 mesh). características toxicológicas: ausência de corantes; ausência do conservador acido sorbico. serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na resolução da diretoria colegiada – rdc nº265, de 22/09/05. prazo de validade do produto: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de ate 30 (trinta) dias. embalagem: filme composto de polietileno, poliéster e alumínio ou similar, hermeticamente fechado, com capacidade para 1 (um) quilograma.a embalagem secundária do produto devera ser caixa de papelão reforçada, que resista as condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, com capacidade para 12 (doze) quilos. rotulagem: o produto devera ser rotulado de acordo com a legislação vigente. nos rótulos das embalagens (primaria e secundaria), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2. identificação de origem (nome e endereço do fabricante, pais de origem / expressão “industria brasileira”, nome ou razão social e endereço do importador). apresentar ficha técnica. alimento sem glúten.
53	80	Kg	CHOCOLATE FORNEAVÉL. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
54	300	Kg	CHUCHU: Legumes de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua



MUNICÍPIO DE
SANTA CRUZ DA
ESPERANÇA



			aparência e qualidade. Livre de sujidades, terra e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Embalagem caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.
55	50	Barra – 500g	COBERTURA DE CHOCOLATE MEIO AMARGO. Produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
56	50	Barra – 500g	COBERTURA DE CHOCOLATE MEIO AMARGO BRANCO. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
57	50	Pacote - 1kilo	COCO RALADO. Seco, ralado parcialmente desidratado e conservadores. O produto deve ser acondicionado em embalagem plástica de 1kg livre de sujidades e contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
58	300	Maços	COUVE MANTEIGA EXTRA: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescer, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como manter a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.
59	100	Kg	COLORAU EM PÓ. Fubá, semente de urucum e óleo de soja. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades e contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
60	1.300	Pacote - 2 kilos	COXA E SOBRECOXA SEM OSSO: Coxa e sobrecoxa de frango desossada e sem pele, in natura, congelada. Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos, cor amarelo-rosado. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Acondicionada em embalagem primária de polietileno atóxico resistente, com rotulagem constando dados como identificação do produto, marca do fabricante, número do serviço de inspeção sanitária do estabelecimento produtor, lote, data de validade, peso líquido da embalagem e do produtor. Embalagem secundária de papelão ondulado lacrada, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Peso líquido do produto em embalagem primária: aproximadamente 2kg. O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pelo Ministério da Agricultura.
61	2000	Pacote -1 kilo	COXINHA DA ASA - manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de – 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. a) embalagem e peso: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de aproximadamente 1 kg. a embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. b) rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. no rótulo das embalagens, deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações: 1) identificação do fabricante e marca; 2) nome e endereço do fabricante; 3) data de validade ou prazo máximo para consumo; 4) data de fabricação do produto; 5) peso líquido; c) características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal,



			com indícios de fermentação pútrida. observar as especificações da norma técnica de alimentos 3 – nta 3 do decreto estadual nº. 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. características organolépticas: 1) aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; 2) cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; 3) cheiro próprio; 4) sabor próprio. d) o produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. e) transporte: veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e certificado de vistoria concedido pela autoridade sanitária, artigo 453, parágrafo 4º do decreto estadual nº. 12.342/78, portaria 15 do centro de vigilância sanitária e portaria cvs 5 de 09 de abril de 2013. o transporte deverá ser efetuado em condições que preservem as características do alimento congelado (-12°C) e a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. não serão aceitos durante a entrega carnes em estado de descongelamento. a empresa contratada deverá ter um responsável técnico. apresentar - ficha técnica assinada pelo responsável técnico do produto, registro de rotulo, registro sif/sisp/sim ou sisbi, laudo bromatológico
62	30	Pacote – 50g	CRAVO DA ÍNDIA. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
63	800	Embalagem - 200gr	CREME DE LEITE UHT. Creme de leite padronizado a 17% de gordura, leite m pó desnatado, espessante carragena, carboximetilcelulose sódica e alginato de sódio e estabilizantes. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
64	20	Pacote - 1 kilo	DAMASCO SECO
65	80	Caixa - 100 Unid - 40g cada	DOCE DE BANANA. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
66	80	Caixa - 100 Unid - 40g cada	DOCE DE GOIABA. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
67	80	Balde -3 Kilos	DOCE DE GOIABA CREMOSO - com ou sem adição de água, contendo pectina, ajustador de ph, e outros ingredientes permitidos a sua composição, tipo goiabada, com consistência cremosa, isento de sujidades, parasitas e larvas, com aspecto, cor, odor e sabor próprios, acondicionados em baldes de aproximadamente 3 kg. declarar marca, rotulada de acordo com a legislação vigente. a) prazo de validade mínima de 12 meses. b) embalagem baldes contendo aproximadamente 3 kg. reembalados em caixas de papelão. Apresentar ficha técnica.
68	80	Balde -3 Kilos	DOCE DE LEITE - isento de sujidades, parasitas e larvas, com aspecto, cor, odor e sabor próprios, acondicionados em baldes de aproximadamente 3 kg.a) declarar marca, rotulada de acordo com a legislação vigente. embalagem baldes contendo aproximadamente 3 kg. Apresentar ficha técnica
69	40	Pacote – 50g	ERVA-DOCE. 50 gramas (preparo de pratos doces). O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.



70	20	Lata - 2 Kg	ERVILHA EM CONSERVA: 2 KG Preparada com vegetais selecionados e produzida em conformidade com a legislação vigente. Características físicas, químicas e biológicas e de embalagem devem seguir as normas de legislação correspondente. Embalagem primária: lata com peso líquido drenado de 2 kg, devidamente rotulada conforme a legislação vigente. Validade mínima de 08 (oito) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto
71	100	Maço	ESPINAFRE: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescer, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como manter a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.
72	300	Lata - 4,1 Kg	EXTRATO DE TOMATE: Peso de 4,1 Kg. Simples e concentrado, elaborado a partir de frutos sadios, limpos e sem sementes. Isento de fermentação. A composição centesimal aproximada deverá ser: Proteínas = 2g; lipídeos = 0,1g; glicídios = 9,7g. Deve apresentar cor, sabor e odor característicos. Embalagem Bag (plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente) com peso de 4,100g. O produto deverá estar de acordo com a NTA 32 do Decreto Estadual 12.486 de 20/10/78. Características físicas, químicas, biológicas e de embalagem deve obedecer a legislação vigente, declarar marca. Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superiores a 90 (noventa) dias da entrega do produto.
73	300	Pacote - 2 kilos	EXTRATO DE TOMATE (2KG) – consistência: concentrado, elaborado com frutos sadios e limpos, composto apenas de tomate, sal e açúcar; sem pele, sem sementes e corantes artificiais. isento de sujidades e outros materiais estranhos. sabor e odor característico e consistência pastosa (que não caia facilmente da colher). embalado em bag com peso líquido aproximado de 1,500 kg a 2 kg em embalagem primária hermeticamente fechada e atóxica. validade mínima de 12 meses na data da entrega. suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial, a rdc nº 276 de 22/09/05, anvisa; rdc nº 12, de 02/01/01, anvisa; rdc nº 14 de 29/08/13, anvisa; rdc nº 259 de 20/09/02, anvisa e rdc nº 360, de 23/12/03. o produto não poderá conter leite, derivados ou traços de leite, soja, mostarda, cevada, gergelim ou trigo. apresentar ficha técnica.
74	100	Pacote	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA EM FLOCOS. Obtido de ligeira torração da raladura das raízes da mandioca, previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto, de material terroso, detritos de animais e vegetais, devendo obedecer a legislação vigente. Seca, fina, ligeiramente torrada. Embalagem primária: plástica, flexível, atóxica, resistente, termossoldada na horizontal e vertical, com peso de 1 kg. Não contém Glúten. Devidamente rotulada conforme legislação vigente e reembalada em fardos plásticos atóxicos contendo até 10(dez) Kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
75	80	Kg	FARINHA DE MILHO AMARELA: Composição máxima; de sódio 25 mg e mínima de proteína 3,3 g. na porção de 40 g. Não contém glúten. Embalagem plástica atóxica contendo 500 (quinhentos) gramas, devidamente rotulada conforme legislação vigente e reembalada em fardos plásticos atóxicos contendo até 20(vinte) Kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto.



76	10	Kg	FARINHA DE ROSCA. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
77	500	Kg	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL. Enriquecida com ferro e ácido fólico, composição mínima de 75 mcg. De ácido fólico e 2,1mcg de ferro, na porção de 50g. Contem glúten. Embalagem plástica atóxica devidamente rotulada conforme a legislação vigente, contendo 01 (um) Kg. Reembalada em fardos contendo até 30 (trinta)Kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
78	1.500	Embalagem - 1Kg	FEIJÃO CARIOCA ESPECIAL TIPO 1. Pacote de 2 Kg, natural, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondente a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. A composição centesimal aproximada deverá ser: proteínas 20g., lipídios1,6g e glicídeos 60,8g. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primaria saco plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, com peso liquido de 02 (dois) Kg. Reembalado em sacos plásticos atóxico, transparente e resistente. Validade mínima de 06 (seis) meses e empacotamento não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
79	100	Embalagem - 1Kg	FEIJÃO PRETO ESPECIAL TIPO 1. Pacote de 1 Kg, natural, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondente a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. A composição centesimal aproximada deverá ser: proteínas 20g., lipídios1,6g e glicídeos 60,8g. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primaria saco plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, com peso liquido de 01 (um) Kg. Reembalado em sacos plásticos atóxico, transparente e resistente . Validade mínima de 06 (seis) meses e empacotamento não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
80	80	Pacote – 500g	FERMENTO BIOLÓGICO. Pacote de 2 Kg, natural, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondente a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. A composição centesimal aproximada deverá ser: proteínas 20g, lipídios 1,6g e glicídeos 60,8g. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primaria saco plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, com peso liquido de 02 (dois) Kg. Reembalado em sacos plásticos atóxico, transparente e resistente. Validade mínima de 06 (seis) meses e empacotamento não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
81	200	Lata – 250g	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO em lata de 250 (duzentos e cinquenta) gramas. Ingredientes básicos: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato de monocalcico e bicarbonato, conforme a legislação vigente. Embalagem: - Primária: lata de folha de flandres, com verniz sanitário; contendo peso líquido de 250 (duzentos e cinquenta) gramas; Secundária: caixa de papelão ondulado; devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
82	1200	Pacote - 2 kilos	FRANGO (SASSAMI) – corte tipo filezinho - inf.: filé de frango, in natura, características: sem pele, sem adição de sal e temperos; estado de conservação: congelado pelo processo iqr. características do produto: sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. o corte de ave congelado deverá apresentar-se extra limpa, livres de parasitas e de qualquer substancia contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração. o produto deverá ter validade mínima de 1 ano a partir da data de fabricação. prazo



			de fabricação: o produto não deverá ter data de fabricação anterior a 90 (noventa) dias da data da entrega. anterior a 90 (noventa) dias da data da entrega. embalagem: embalagem primária: a embalagem deverá ser sacos de polietileno, poliéster ou similar, hermeticamente fechado, resistente, similar, hermeticamente fechado, resistente, transparente ou leitoso, atóxico lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de gelo, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 1 a 2kg por embalagem. embalagem secundária: caixa de papelão resistente ao impacto e as condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que naobemrmita o perfeito armazenamento do mesmo. rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. aplica-se o regulamento vigente (instrução normativa n 22, de 24/11/05 regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado – ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, brasil). nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara. o transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em carros refrigerados, em condições que preservem as características do alimento congelado a temperatura menor ou igual – 12°C (12°C negativos), e a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. naobemrao aceitos durante a entrega carnes em estado de descongelamento. apresentar ficha técnica assinado pelo responsável técnico do produto, registro de rotulo, registro sif/sisp/sim ou sisbi, laudo bromatológico.
83	1200	Pacote -1 kilo	FILÉ DE FRANGO - manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de – 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. declarar marca, rotulada de acordo com a legislação vigente. prazo de validade mínima de 6 meses. na entrega deverá ter data mínima de 30 dias. embalagem do produto: acondicionado a vácuo e em embalagem plástica, atóxico, resistente e em peça de aproximadamente 1 kg, a embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. transporte: veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e certificado de vistoria concedido pela autoridade sanitária, artigo 453, do parágrafo 4, do decreto estadual nº 12.342/78 e portaria 15 do centro de vigilância sanitária) e portaria cvs 5 de 09 de abril de 2013. o transporte deverá ser efetuado em condições que preservem as características do alimento congelado (-12°C) e a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. não serão aceitos durante a entrega carnes em estado de descongelamento. apresentar - ficha técnica assinada pelo responsável técnico do produto, registro de rotulo, registro sif/sisp/sim ou sisbi, laudo bromatológico.
84	1.000	Embalagem - 800g	FILÉ DE TILÁPIA IQF (Individually Quick Frozen) Temperatura entre - 12 e -18 graus, produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades e contaminação, com odor característico do produto, registro no ministério da agricultura, contendo dados do fabricante, data de validade visível e informação nutricional.
85	500	Pacote - 1 kilo	FUBÁ DE MILHO: Composição mínima de ácido fólico 60 mcg, e



			ferro 1,5 mcg, na porção de 40g. Não contem glúten. Embalagem primária: plástica atóxica contendo 01(um) Kg, devidamente rotulada conforme legislação vigente e reembalada em fardos plásticos contendo até 30 (trinta) Kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
86	1000	Pacote - 2 kilos	FRANGO EM TIRAS(IQF) - Frango semi-processado; File de Peito (IQF), sem osso e sem pele; congelado, transportado e conservado a temperatura de -12°C ou mais frio; em tiras para strogonofe, c/ dimensões mínimas de (0,8 x 1,2 x 1)cm; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; livre de parasitas e de qualquer substâncias contaminante que possa altera-lo ou encobrir alterações; acondicionado em embalagem apropriada de 02 kg, hermeticamente fechada e atóxica; e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 210/98/Mapa, Instrução Normativa 22/05, In 32/10, Decreto 10.468/2020, Rdc 12/01, Rdc 259/02; Rdc 13/01, Cvs 05/13 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e Anvisa; com validade mínima de 10 meses na data de entrega.
87	50	Pacote – 500g	FRUTAS CRISTALIZADAS MISTAS CUBINHOS
88	300	Kg	GELATINA. Sabores: Morango, Framboesa e Uva. Descrição: constituída por açúcar, gelatina em pó, maltodextrina, ácido cítrico, sal refinado, aroma natural, citrato de sódio, corante natural. Composição Nutricional: valor energético máximo de 390Kcal, carboidratos máximos de 90g, proteínas mínimas de 6g. O rendimento deve ser mínimo de 65 porções de 100ml por kg. Embalagem primária: Deverá ser embalado em saco de 1kg em polietileno leitoso flexível, atóxico e resistente, vedado hermeticamente de maneira a garantir a qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. Rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulada, reforçada com capacidade para até 12kg. Validade: Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto e deve estar claramente impressa na embalagem primária. Validade: Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto e deve estar claramente impressa na embalagem primária.
89	80	Unidade- 500gramas	GOIABADA - 500G. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
90	2000	Embalagem - 900gr	IOGURTE SABOR SALADA DE FRUTAS . Acondicionado em embalagem plástica de 900 gramas, livre de contaminação e sujidades. data de validade visível, contendo nome do fabricante, composição do produto, tabela nutricional e registro no ministério da agricultura. O produto deverá seguir as normas da legislação vigente (ANVISA).
91	2000	Embalagem - 900gr	IOGURTE SABOR MORANGO. Acondicionado em embalagem plástica de 900 gramas, livre de contaminação e sujidades. data de validade visível, contendo nome do fabricante, composição do produto, tabela nutricional e registro no ministério da agricultura. O produto deverá seguir as normas da legislação vigente (ANVISA).
92	1.500	Kg	LARANJA PÊRA EXTRA A: Peso médio 200g. Procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingindo o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.



MUNICÍPIO DE
SANTA CRUZ DA
ESPERANÇA



93	700	Embalagem - 395g	LEITE CONDENSADO - leite condensado, composto de leite integral, açúcar e lactose (tradicional), de consistência cremosa e textura homogênea, embalagens de aproximadamente 395 gramas. a) declarar marca, rotulada de acordo com a legislação vigente. b) prazo de validade mínima de 10 meses. na entrega deverá ter data mínima de 30 dias. c) embalagem do produto: contendo aproximadamente 395 gramas. sem sinais de alterações, estufamentos, vazamentos, reembalados em caixas de papelão. apresentar ficha técnica.
94	300	Vidro – 200ml	LEITE DE COCO. Leite de coco pasteurizado, água, estabilizantes, espessantes e conservantes. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
95	600	litros	LEITE INTEGRAL - leite longa vida - uht integral, teor de matéria gorda, composto de carboidratos, proteínas, gorduras totais e saturadas, gorduras trans, fibra alimentar, sódio e cálcio, recipiente hermético em tipo tetra pak com 1 litro e validade de no mínimo 90 dias, com registro no ministério da agricultura. deverá conter em uma porção de 200 ml, 132 kcal, 10g de carboidrato, 6,6g de proteína, 7,4g de gordura total, 4,8g de gordura saturada, 0g de gordura trans, 0g de fibra, 229mg de cálcio e 163mg de sódio.
96	100	kilos	LEITE INTEGRAL INSTANTÂNEO - composto de leite em pó integral e emulsificante lecitina de soja. com teor de gorduras totais mínimo de 26%. o produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: resolução fnde nº 26 de 17 de junho de 2013 (dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no programa nacional de alimentação escolar - pnae.) resolução rdc nº 259 de 20/09/02 (regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados) resolução rdc nº 360 de 23/12/03 (regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados) resolução rdc nº 12 de 02/01/2001 anvisa/ms (regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos) resolução rdc nº 175 de 08/07/2003 anvisa/ms (regulamento técnico de avaliação de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana em alimentos embalados) portaria nº 369 de 04/09/97 mapa (inclusão de coadjuvante de tecnologia/elaboração no regulamento técnico de identidade e qualidade de leite em pó) instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 mapa (regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado) portaria nº 31/98 de 13/01/98 (regulamento técnico referente a alimentos adicionados de nutrientes essenciais) características físico-químicas: gordura: mínimo de 26g/100g e proteína: mínimo de 24g/100g. poderão ser solicitadas determinações físicoquímicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênicosanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares. os custos da análise serão de responsabilidade da contratada. prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima de 10 meses. prazo de fabricação: o produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega. embalagem: envasado em recipiente hermético e lacrado contendo peso líquido de 1 kg do produto; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 369/97(mapa), rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03, portaria 31/98 (m/s) e alterações posteriores. a embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão contendo no máximo 12 kg. será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. deverá constar modo de preparo correspondente a 1 copo de 200ml, 1 litro ou de todo o conteúdo da embalagem de forma clara para o entendimento correto. apresentar ficha técnica.



97	100	kilos	LIMÃO TAITI EXTRA. Procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingindo o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos
98	500	Kg	LINGÜIÇA DE FRANGO. Composta por carne frango, selecionadas, sem pimenta, com odor, sabor e cor característico, com carga máxima de 10% de gordura, sem partes duras e nervaturas e isenta de sujidades, resfriada e de excelente qualidade.
99	500	Kg	LINGÜIÇA TIPO CALABRESA COZIDA E DEFUMADA. De acordo com as NTA 01e 05. Ingredientes: carne suína ,carne bovina, carne mecanicamente separa de aves, toucinho, sal, proteína texturizada de soja, leite em pó, açúcar, pimentas: calabresa e preta, extrato de arroz fermentado, regulador de acidez lactato de sódio (INS 325),estabilizante polifosfato de sódio (INS 452i), realçador de sabor glutamato de monossódico (INS 621) aromas: natural, de fumaça e de pimenta preta, conservadores: nitrito de sódio(INS 250) nitrato de sódio (INS 251) e corante natural carmim (INS 120). Não contem glúten. Composição nutricional na porção de 50g: Carboidrato 0g, Proteína 7,8g, Gorduras totais 17g, Gorduras saturadas 5,4g, 4º do Decreto Estadual nº 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária). O ajudante de transporte deve estar devidamente Gorduras trans 0,5g. Temperatura aceita no recebimento: máximo 10°C. Embalagem própria, a vácuo, devidamente acondicionada em pacotes de 2,5 (dois quilos e meio) Kg, referindo SIF, data de fabricação e validade do produto. Embalagem não violada com lacre original do fabricante, a vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente. Referir marca na proposta. Validade mínima: 03 meses. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação, prazo de validade e peso líquido; nº de registro no órgão competente; empilhamento máximo para armazenagem.
100	1.000	Kg	LINGÜIÇA TOSCANA. Composta por carnes de porco e boi, selecionadas, sem pimenta, com odor, sabor e cor característico, com carga máxima de 10% de gordura, sem partes duras e nervaturas e isenta de sujidades, resfriada e de excelente qualidade.
101	2.000	Kg	MAÇA NACIONAL FUJI OU GALA. Peso médio 130g. Bandejada, produto procedente de planta sadia, destinada ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de



			animais ou alimentos.
102	20	Embalagem – 500g	MACARRÃO DE ARROZ. Farinha de arroz e corante natural cúcuma.
103	1500	Pacote – 500g	MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS PARAFUSO. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (100g de farinha de trigo deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico (RCD 344 – 13/12/02), ovo pasteurizado integral (colesterol e albumina) e corante natural de urucum e curcuma mais beta caroteno (pro-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05) e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo (NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem de sacos em polietileno atóxica, com conteúdo líquido ga do produto. O produto deverá ter o selo da ABIMA.de 05 g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses
104	150	Pacote – 500g	MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO ARGOLINHA. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (100g de farinha de trigo deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico (RCD 344 – 13/12/02), ovo pasteurizado integral (colesterol e albumina) e corante natural de urucum e curcuma mais beta caroteno (pro-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05) e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo (NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem de sacos em polietileno atóxica, com conteúdo líquido ga do produto. O produto deverá ter o selo da ABIMA.de 05 g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses da entre
105	150	Pacote-500 g	MACARRÃO GRAVATINHA – macarrão com ovos, tipo gravatinha, obtido pelo amassamento de farinha de trigo ou sêmola com água adicionado de ovos. ao serem postos em água não deverão turvá-la antes da cocção. poderá ser adicionado apenas de corante naturais, admitindo umidade máxima de 13% e suas condições deverão estar de acordo com o (res. rdc 12/01 anvisa/ms), (res.385/99 anvs), (res.12/78 cnmpa/ms), (port.74/94 vs/ms), (port. 540/97 sv). prazo de validade: prazo mínimo de 10 meses da data de fabricação de até 30 dias, deverão trazer no rótulo a designação expressa de sua natureza rotulagem nutricional obrigatória. pcts com 500 gr. apresentar ficha técnica
106	150	Pacote-500 g	MACARRÃO PARA SOPA (TIPO ALFABETO) – produto obtido da farinha de trigo especial (triticum aestivum l.) adicionado de água potável e ovos de galinha, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico. o produto deverá ser classificado como massa seca em formato de alfabeto. ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais (cúcuma e urucum), contém glúten. o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substancias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. o macarrão devera ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais, de acordo com a legislação vigente, em especial, as portarias nº 27, 31 e 33/98 de 13/01/98, da svms. poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. deve ser obedecida a legislação vigente de boas praticas de fabricação de alimentos. características organolépticas: aspecto, cor e odor característicos. somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de ate 30 (trinta) dias anterior, a data de entrega. embalagem: a embalagem primária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado, com capacidade para 500 g. para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância



			constantes na portaria do inmetro no 74, de 25/05/95. rotulagem: o produto devera ser rotulado de acordo com a legislação vigente. no rotulo da embalagem primaria deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1) denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2) identificação da origem (fabricante); 3) data de fabricação ou de vencimento e numero do lote; 4) lista de ingredientes da embalagem primaria inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou numero do ins), casos utilizados; 5) peso; apresentar ficha técnica
107	100	Embalagem - 500g	MAIONESE. Água, óleo vegetal, ovo pasteurizado, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, cloreto de potássio, suco de limão, conservador ácido sórbico, estabilizante goma xantana, acidulante ácido fosfórico, sequestrante EDTA cálcio dissódico, corante natural páprica, aromatizante, antioxidantes BHA, BHT e ácido cítrico. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
108	600	Kg	MAMÃO EXTRA A: Procedente de planta sadia, destinada ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.
109	300	Kg	MANDIOQUINHA. Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma, sabor e cor da polpa típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, terra e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.
110	10	KG	MANJERICÃO. Seco desidratado. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades e contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
111	1200	Embalagem - 500g	MANTEIGA COM SAL. Creme de Leite e sal. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
112	150	Embalagem - 500g	MANTEIGA SEM SAL. Creme de Leite. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
113	250	Pote – 500g	MARGARINA. Margarina vegetal com sal, pote de 500 (quinhentos) gramas, livre de gorduras trans, oriunda de óleo vegetal comestível, contendo vitaminas, açúcar e cloreto de sódio dentro dos padrões legais. Composição centesimal aproximada deverá ser de proteínas 0,1g, lipídeos 60 a 80g, glicídeos, 0,0g, vitamina A 1.500UI, cremosa com adição de sal, produzida e embalada dentro das normas que determina a legislação vigente. Embalagem primaria: potes plásticos contendo 500 (quinhentos) gramas, devidamente rotulada conforme a legislação vigente e reembalada em caixas de papelão reforçado contendo de 10 a doze (dez a doze) Kg. Validade mínima de 04 (quatro) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
114	300	Embalagem - 200gr	MASSA SECA PARA LASANHA. Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais urucum e cúrcuma. O produto



			deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades e contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível e informação nutricional.
115	10	Vidro – 800g	MEL NATURAL PASTEURIZADO. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
116	2500	Kg	MELANCIA EXTRA. Peso médio 8 kg. Redonda ou comprida, fruto sadio, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.
117	200	Pacote – 500g	MILHO BRANCO PARA CANJICA TIPO 1. Embalagem primária: sacos plásticos atóxicos transparente, resistente, termos soldado, contendo 500 gramas, devidamente rotulado conforme a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
118	500	Pacote – 500g	MILHO DE PIPOCA. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
119	120	Lata - 2 Kg	MILHO VERDE EM CONSERVA. Lata com peso líquido de 2 kg. Preparado a partir de grãos de milho selecionados, e produzida em conformidade com a legislação vigente. Características físicas, químicas e biológicas e de embalagem devem seguir as normas de legislação correspondente. Embalagem primária: lata com peso líquido drenado de 200g (duzentos gramas) devidamente rotulada conforme a legislação vigente. Validade mínima de 10 (dez) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
120	500	Pacote -2 kilos	MINI ALMONDEGA - almôndega de carne bovina moída; constituída basicamente de sal, proteína vegetal; farinha de rosca, condimentos e sem pimenta; ausência de fragmentos de ossos, peles; cartilagens, intestinos, nervos; pesando aproximadamente 5 a 10 gramas por unidade; congelada; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas; acondicionada em caixa de papelão reforçada; resistente a impacto e condições de estocagem; rótulo contendo data fab/val/peso/carimbo do sif; e suas condições deverão estar de acordo com a nta-76 (dec-12486 de 20/10/78) e (ma-2244/97), inst. normativa nº 20 de 31/07/2000, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela secretaria agrícola. transporte: o transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em carros refrigerados, em condições que preservem as características do alimento congelado (-12°C) e a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. não serão aceitos durante a entrega carnes em estado de descongelamento. apresentar - ficha técnica assinado pelo responsável técnico do produto, registro de rotulo, registro sif/sisp/sim ou sisbi, laudo bromatológico.
121	300	Sache – 250g	MOLHO DE TOMATE. Tomate, açúcar, amido modificado, cebola, sal, salsa, extrato de levedura, conservador sorbato de potássio, realçador de sabor glutamato monossódico e aromatizantes. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.



122	1000	Embalagem – 910 ml	ÓLEO DE SOJA VEGETAL. Embalagem PET 900ml. Produto alimentício originário de soja, refinado dentro dos padrões rigorosos de qualidade para obtenção de óleo claro, sem cheiro, leve e saudável, de acordo com os padrões legais, deve conter no mínimo 0,3 mg de vitamina E e máximo de 3 g de gorduras saturadas na porção de 13 ml. Embalagem Primária tipo Pet plástica contendo 900 (novecentos)ml. Devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de seis (seis) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
123	20	Embalagem - 1kilo	ORÉGANO. Embalagem de 1 Kg. Obtido de espécies vegetais genuínos grãos, são e limpos; de coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Nta-70 (Decreto 12.486 de 20/10/78). A amostra deverá corresponder ao produto entregue.
124	600	Dúzia	OVO DE GALINHA, BRANCO MÉDIO. De acordo com a NTA 01. Fresco, casca firme e homogênea; liso, limpo, sem rachadura, peso mínimo de 50g (cinquenta) a unidade. Validade mínima de 15 dias. Embalagem: - Primária: cartela de papelão prensado com 12 unidades. - Secundária: caixa de papelão ondulado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e a marca; nome e endereço do fabricante.
125	500	Vidro – 300g	PALMITO INTEIRO EM CONSERVA. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
126	1000	Pacote - 1 kilo	PÃO DE QUEIJO CONGELADO – tipo coquetel - produto de boa qualidade, isento de parasitas, mofo ou qualquer outra sujidade que comprometa a qualidade nutricional do produto. o produto deve apresentar cor, sabor e odor característicos. ingredientes: polvilho, água, ovos, queijo, óleo, sal, água, soro de leite ou leite em pó, fécula de mandioca. cada unidade de pão de queijo congelado deve ser modelada com peso entre 10 e 15 gramas, todos uniformes e arredondados. devem ser armazenados em embalagem de polietileno atóxica contendo 01 kg do produto e em devidas condições higienicosanitárias, contendo rotulagem, informação nutricional, modo de preparo. o armazenamento deve ser feito em câmara ou freezer com temperaturas -18° c. o produto deve ser entregue em temperatura adequada, congelado, intacto. validade mínima de 60 dias a partir da data de fabricação.
127	500	Pacote	PÃO FATIADO SEM GLÚTEN E SEM LEITE - características técnicas: pão fatiado sem glúten e sem leite indicado para alunos com alergia ao glúten, leite e doença celíaca contendo fécula de mandioca, farinha de soja, batata doce ou milho, amido de milho, óleo de soja, fermento biológico, sal, estabilizante goma xantana, e conservante propionato de cálcio. pão isento de glúten, leite, trigo, aveia, centeio, cevada e corantes artificiais. embalagem de aproximadamente 380 gramas. apresentar ficha técnica.
128	1.000	Kg	PEITO DE FRANGO EM CUBOS IQF (Individually Quick Frozen). Temperatura entre - 12 e -18 graus, com odor, sabor e cor característico, sem gorduras ou partes duras, resfriada, embalada, com data de validade estampada no pacote, 10 dias a partir da data de entrega e com % de água estipulada por lei, de excelente qualidade.
129	600	Kg	PEITO DE FRANGO, EM PEÇA ÚNICA, SEM OSSO. Temperatura entre - 12 e -18 graus, com odor, sabor e cor característico, sem gorduras ou partes duras, resfriada, embalada, com data de validade estampada no pacote, 10 dias a partir da data de entrega e com % de água estipulada por lei, de excelente qualidade.



130	200	Kg	PEPINO TIPO JAPONÊS. Fruto sadio, suficientemente desenvolvidos, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para o consumo humano. Estar isento de lesões provocados mecanicamente e por insetos ou doenças fotopatológicas. Não conterem terra ou corpos estranhos aderentes a casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.
131	2.000	Kg	PERA. Procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingindo o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentando manchas na embalagem, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.
132	1.200	Kg	PERNIL SUÍNO EM CUBOS - IQF (Individual Quick Frozen) temperatura entre - 12 e -14 graus. deve conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, ossos e conter no máximo 9 3% de aponevroses, isenta de sujidades, parasitas e larvas, embalada em saco plástico transparente de 2kg. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
133	50	Kg	PIMENTÃO AMARELO. Intacto, livre de fungos, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis, cor e sabor característicos.
134	50	Kg	PIMENTÃO VERMELHO. Intacto, livre de fungos, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis, cor e sabor característicos.
135	500	Kg	POLPA DE FRUTA SABOR CAJU. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
136	500	Pacote - 500 g	POLVILHO AZEDO - fabricado a partir da decantação da mandioca, obtido através do processo de secagem e fermentação antes da moagem, coloração branca, embalagem primária contendo de 500 gramas a 01 kg, feita em saco plástico atóxico, rotulado conforme legislação vigente. com validade mínima de 6 meses na data da entrega. o produto deve estar isento de sujidades e outros materiais estranhos. apresentar ficha técnica.
137	500	Pacote- 500 g	POLVILHO DOCE – fabricado a partir da decantação da mandioca, obtido através do processo de secagem e moagem, coloração branca, embalagem primária contendo de 500 gramas a 01 kg, feita em saco plástico atóxico, rotulado conforme legislação vigente. com validade mínima de 6 meses na data da entrega. o produto deve estar isento de sujidades e outros materiais estranhos. apresentar ficha técnica



138	800	kg	PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO; Produto de primeira qualidade; proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; sem capa de gordura; baixo teor de sódio; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; deverão estar fatiados, em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg (um) para os pacotes com 50 fatias. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade com peso mínimo de 6 (seis) quilos e máximo 12 (doze) quilos por embalagem. Validade: Deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Rotulagem: Deverá estar em acordo c/ o regulamento vigente na Instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento técnico para Rotulagem do Produto de Origem Animal embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
139	800	Kg	PRESUNTO RESFRIADO SEM CAPA DE GORDURA de 1ª qualidade, com peças inteiras, com data de validade estampada no pacote, 30 dias contados da data da entrega. embalagem emergicamente fechada.
140	1000	Kg	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO; Produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg (um) para os pacotes com 50 fatias. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade com peso mínimo de 6 (seis) quilos e máximo 12 (doze) quilos por embalagem. Validade: Deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Rotulagem: Deverá estar em acordo c/ o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento técnico para Rotulagem do Produto de Origem Animal embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
141	1000	Kg	QUEIJO TIPO MUSSARELA , embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, com aspecto, cor, odor e sabor característico, isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima de 2 meses a contar da entrega, suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. Temperatura: refrigerado: até 4°C.
142	600	Kg	REPOLHO EXTRA. Hortaliças de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniforme na coloração, tamanho e conformação. Próprias para consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, de colheita recente., apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade



			externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.
143	50	Kg	REQUEIJÃO BISNAGA. Leite, Creme de leite, Amido Modificado, Soro de Leite em Pó, Cloreto de Sódio (sal), Cloreto de Cálcio, Coalho, Fermento Lácteo, Estabilizante: Polifosfato de Sódio, Reguladores de acidez: Ácido Láctico e Bicarbonato de Sódio, Conservadores: Sorbato de Potássio e Nisina. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
144	1500	Copo – 200g	REQUEIJÃO CREMOSO. Creme de leite, leite desnatado, cloreto de sódio (sal), fermento lácteo, estabilizantes polifosfato de sódio, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato ácido de sódio, conservadores ácido sórbico e nisina. A embalagem deve estar intacta, livre de contaminação, data de validade visível, contendo nome do fabricante, composição do produto e registro do ministério da agricultura.
145	800	Pacote-500 g	SAGU - o-tido a partir de fécula de mandioca, embalados em pacotes de polietileno leitoso, contendo mistura para preparo nos sabores uva e morango, fabricação e prazo de validade, ingredientes, valor nutricional e peso da embalagem primária de aproximadamente 500 gramas. validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega. apresentar ficha técnica
146	250	Kg	SAL REFINADO. Iodado pacote de 01 (um) Kg, beneficiado isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areia e fragmentos de rochas. Produto moído, deverá passar totalmente pela peneira número 20. Produzido e embalado conforme a legislação vigente. Embalagem primária: saco de plástico contendo 01(um) Kg, devidamente rotulado conforme legislação vigente e reembalado em fardos plásticos atóxicos contendo até 30 Kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
147	500	Kg	SALSICHA HOT DOG. Congelada, deverá atender as seguintes exigências: conter 2% de amido, isenta de pimenta e corantes artificiais. Nitrito de potássio ou de sódio: máximo de 0,02% quando usados isoladamente ou combinados. Nitrito de potássio ou de sódio, associados ou não a nitrito de potássio ou de sódio: máximo de 0,05%. Embalagem e peso: as salsichas deverão ter peso unitário de 35 a 45 gramas, em embalagem rotulada a vácuo, resistente, transparente, atóxica. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária: Peça embalada a vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: identificação do produto, inclusive a marca, peso líquido, nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF. Veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmica e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual nº 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas.
148	100	Lata – 125g	SARDINHA EM CONSERVA EM ÓLEO COMESTÍVEL. Lata com peso líquido de 250 gramas. Com lacre abre fácil. Produto elaborado com sardinhas íntegras, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras, a qual deve cumprir com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para peixe fresco. Os ingredientes utilizados na sua elaboração deverão apresentar-se em boas condições. O produto deverá ser cozido, acondicionado em recipientes hermeticamente fechados e esterilizados, e submetido a processos físico-químicos apropriados à espécie. O meio de cobertura deverá ser óleo comestível. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e ter: - Aparência: própria; - Odor: próprio; - Sabor: próprio; -



MUNICÍPIO DE
SANTA CRUZ DA
ESPERANÇA



			Textura: própria (caso o produto contenha a coluna vertebral e/ou espinha, devem ser de consistência friável). Embalagem: O produto deve referir SIF, e deverá ser acondicionado em lata em folhas de flandres com verniz sanitário, perfeitamente recravada, inviolável, cujo material não sofra alteração por ação do produto e ser isenta de ferrugem, falhas de estanhagem ou outros defeitos, com revestimento interno e externo adequado à perfeita conservação do produto, garantindo a sua integridade durante todo o prazo de validade estabelecido.
149	100	Lata – 2 Kg	SELETA DE LEGUMES. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
150	500	Unidade – 500 ml	SUCO CONCENTRADO SABOR LARANJA. Água, suco concentrado de laranja, vitamina c, ácido cítrico, conservantes, aromatizantes corantes e estabilizantes. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
151	500	Unidade – 500 ml	SUCO CONCENTRADO SABOR MANGA. Água, suco concentrado de manga, vitamina C, ácido cítrico, conservantes, aromatizantes corantes e estabilizantes. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
152	500	Unidade – 500 ml	SUCO CONCENTRADO SABOR MARACUJA. Água, suco concentrado de maracujá, vitamina C, ácido cítrico, conservantes, aromatizantes corantes e estabilizantes. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
153	500	Unidade – 500 ml	SUCO CONCENTRADO SABOR PESSEGO. Água, suco concentrado de pêssego, vitamina C, ácido cítrico, conservantes, aromatizantes corantes e estabilizantes. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
154	500	Unidade – 500 ml	SUCO CONCENTRADO SABOR UVA. Água, suco concentrado de uva, vitamina C, ácido cítrico, conservantes, aromatizantes corantes e estabilizantes. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
155	2000	Unidades (caixinha de 200 ml)	SUCO DE NECTAR DA FRUTA ; SABOR DE UVA Suco de néctar da fruta; sabor de uva; simples; composto de polpa de uva, água potável, açúcar podendo Ser adicionado de ácidos; possuindo no Mínimo 40% da polpa da fruta; sem Aromatizantes artificiais; apresentando Cor, aroma e sabor próprios; com validade Mínima de 140 dias na data da entrega; Embalagem primaria caixa cartonada Aluminizada, hermeticamente fechada, atóxica, com canudo embalado acoplado, contendo 200 ml; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.
156	2000	Unidades (caixinha de 200 ml)	SUCO DE NECTAR DA FRUTA; SABOR LARANJA Suco de néctar da fruta; sabor de Laranja ; simples; composto de polpa de laranja, água potável, açúcar podendo Ser adicionado de ácidos; possuindo no Mínimo 40% da polpa da fruta; sem Aromatizantes artificiais; apresentando Cor, aroma e sabor próprios; com validade Mínima de 140 dias na data da entrega; Embalagem primaria caixa cartonada Aluminizada, hermeticamente fechada, atóxica, com canudo embalado acoplado, contendo 200 ml; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.
157	2.000	Unidades (caixinha de 200 ml)	SUCO DE NECTAR DA FRUTA; SABOR DE PESSEGO Suco de néctar da fruta; sabor de Pêssego; simples; composto de polpa de Pêssego, água potável, açúcar podendo Ser adicionado de ácidos; possuindo no Mínimo 40% da polpa da fruta; sem Aromatizantes artificiais; apresentando Cor, aroma e sabor próprios; com validade Mínima de 140 dias na data da entrega; Embalagem primaria caixa cartonada Aluminizada, hermeticamente fechada, atóxica, com canudo embalado acoplado, contendo 200 ml; e suas condições deverão estar



			de acordo com a legislação vigente.
158	2000	Unidades (caixinha de 200 ml)	SUCO DE NECTAR DA FRUTA; SABOR DE MAÇA Suco de néctar da fruta; sabor de Maça; simples; composto de polpa de Maça, água potável, açúcar podendo Ser adicionado de ácidos; possuindo no Mínimo 40% da polpa da fruta; sem Aromatizantes artificiais; apresentando Cor, aroma e sabor próprios; com validade Mínima de 140 dias na data da entrega; Embalagem primaria caixa cartonada Aluminizada, hermeticamente fechada, atóxica, com canudo embalado acoplado, contendo 200 ml; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.
159	1.000	Kg	TANGERINA POKAN de 1ª qualidade - peso médio 200g, casca lisa livre de fungos.
160	200	Pacote – 12 Saches	TEMPERO PARA VERDURAS. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
161	200	Pacote – 12 Saches	TEMPERO PREPARADO PARA CARNES. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
162	1.500	Kg	TOMATE SALADA EXTRA A. Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingindo o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.
163	2.200	Kg	TOUCINHO DEFUMADO (BACON). Preparado com carne curada de suíno defumado em costela, acondicionado em embalagem cry-o-vac, contendo 1kg e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF. Veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual nº 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas.
164	250	Pacote – 500g	TRIGO PARA KIBE. Oriundos de grãos rigorosamente selecionados do cereal “trigo”, fragmentados. Devendo estar limpos, secos, sadios, isenta de matéria terrosa, parasitas, e de detritos animais ou vegetais. Produzido e embalado conforme determina a legislação vigente. Embalagem primária: pacotes hermeticamente fechados, contendo peso liquido de 1kg de produto e deve estar devidamente rotulado.
165	50	Pacote – 500g	UVAS PASSAS BRANCAS. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
166	50	Pacote – 500g	UVAS PASSAS PRETAS. O produto deve ser acondicionado em embalagem livre de sujidades contaminação, contendo dados do fabricante, data de validade visível.
167	200	Kg	VAGEM COMUM CURTA EXTRA A. Elevada qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Próprias para o uso na culinária, devendo ser procedentes de vegetais genuínos e sadios, serem frescas, de colheita recente, abrigadas de raios solares e apresentar um estágio ideal de desenvolvimento quanto ao tamanho, aroma, cor, sabor. Manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas



			para o consumo mediato e imediato. Não apresentarem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Embalagem Caixa plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.
168	250	Frasco – 750 ml	VINAGRE BRANCO. Frasco de 750 (setecentos e cinquenta) ml, produzido da fermentação acética de vinho branco, produto translúcido e de cor, sabor e odor característicos. Embalagem frasco plástico com 750 ml, devidamente rotulado conforme legislação vigente, validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. Declarar marca.
169	500	Fardo com 6 unidades	Refrigerante, Material: Água Gasosa/Xarope, Sabor: Cola, Garrafa de 2 litros, com identificação do produto. O prazo de validade na data de entrega não poderá ser inferior a 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total recomendado pelo fabricante. Marcas de Referência: Coca Cola, Pepsi ou superior.
170	500	Fardo com 6 unidades	Refrigerante, Material: Água Gasosa/Xarope Sabor: laranja garrafa de 2 litros, com identificação do produto. O prazo de validade na data de entrega não poderá ser inferior a 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total recomendado pelo fabricante. Marcas de Referência: Fanta, Sukita ou superior.
171	500	Fardo com 6 unidades	Refrigerante, Material: Água Gasosa/Xarope, Sabor: Guaraná garrafa de 2 litros, com identificação do produto. O prazo de validade na data de entrega não poderá ser inferior a 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total recomendado pelo fabricante. Marcas de Referência: Antarctica, Kuat ou superior
172	500	Fardo com 6 unidades	Refrigerante Material: Água Gasosa/Xarope, Sabor: Limão garrafa de 2 litros, com identificação do produto. O prazo de validade na data de entrega não poderá ser inferior a 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total recomendado pelo fabricante. Marcas de Referência: Sprite, Soda Limonada ou superior
173	500	Fardo com 6 unidades	Refrigerante, Material: Água Gasosa/Xarope, Sabor: Coca Zero, garrafa de 2 litros, com identificação do produto. O prazo de validade na data de entrega não poderá ser inferior a 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total recomendado pelo fabricante. Marcas de Referência: Coca Cola, Pepsi ou superior
174	500	Fardo com 6 unidades	Refrigerante, Material: Água Gasosa/Xarope Sabor: Guaraná zero, garrafa de 2 litros, com identificação do produto. O prazo de validade na data de entrega não poderá ser inferior a 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total recomendado pelo fabricante. Marcas de Referência: Antártica, Kuat ou superior
175	300	Pcte 1 kilo	Bombom Tipo Wafer - pacote com 1 Kg, wafer crocante, recheio cremoso, chocolate ao leite de Qualidade, 50 unidades de Bombom Wafer 20gr por pacote
176	20.000	kilos	Pão francês congelado , a unidade pesando entre 60 a 70 g, aproximadamente 250.000.00 unid. Contendo os seguintes ingredientes de primeira qualidade: farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, sal, fermento biológico e melhoradores de farinha. As embalagens devem estar intactas, de saco plástico atóxico, peso aproximado do pacote entre 02 à 10 kg, isento de resíduos de qualquer natureza e sem violação da identificação do produto, marca e dados do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, contendo tabela de informações nutricionais. Deverá ser entregue em veículo apropriado com características sensoriais próprias do gênero e regulamentos vigentes. Não será aceito o produto descongelado e fora da validade.

Há que se destacar que as quantidades informadas neste ETP, possuem caráter generalista, pois partimos da máxima que fica a livre escolha de cada Secretárias, conforme suas necessidades.



MUNICÍPIO DE
SANTA CRUZ DA
ESPERANÇA



3 – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO.

A estimativa de preço foi realizada em Sites da Internet, Empresas e Plataforma de Pregão Eletrônico BLL com no mínimo Três fornecedores, e seus valores possuem o caráter estimativo.

Com base nas pesquisas e cotações realizadas, chegou-se ao valor global estimado de R\$ 2.525.265,61 (dois milhões, quinhentos e vinte e cinco mil, dezentos e sessenta e cinco reais e sessenta e um centavos)

4 – JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO.

Considerando as especificidades do objeto, as quantidades de equipamentos, o período informado e os valores estimados, entendemos que a contratação severa ser parcelada em itens, por ser a forma mais vantajosa ao interesse público, tanto do ponto de vista técnico quanto econômico, com vista a propiciar o melhor aproveitamento do mercado e ampliação na competitividade.

5 – CONCLUSÃO.

Diante dos estudos técnicos até então realizados e considerando a real necessidade da Aquisição dos objetos mencionados, a contratação mostra-se VIÁVEL, não sendo possível, neste momento, observar óbices ao seu prosseguimento.

6 – RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA.

STÉFANI CRISTINA DE SOUZA
Secretária Municipal De Administração,
Finanças e Planejamento Urbano

Santa Cruz da Esperança, 29 de maio de 2024.



ANEXO II

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº __/2024

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/....., QUE
FAZEM ENTRE SI A O MUNICÍPIO DE SANTA
CRUZ DA ESPERANÇA, E A EMPRESA

.....
.....

O Município de Santa Cruz da Esperança-SP, pessoa jurídica de direito público, com sede na rua Angelina Reghini Fontanetti, nº 457, bairro Centro, nesta cidade de Santa Cruz da Esperança, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 36.639.610/0001-87, neste ato representado por seu Prefeito Municipal, Senhor MARCOS ANTÔNIO BAZÍLIO, brasileiro, casado, portador do RG nº 20.908.535 e do CPF nº 158.300.548-09, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a), inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por, conforme atos constitutivos da empresa, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n. .../..., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:



Fornecedor: (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)

Item do TR	Quant. Máxima	Quant. Mínima	Unid.	Especificação	Valor unitário

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- 1.3.3. A Proposta do contratado;
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 1 (um ano), contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, prorrogável, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.1.1. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

2.2. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.3. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.



5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1. O valor mensal da contratação é de R\$ (.....), perfazendo o valor total de R\$ (.....).

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em __/__/__ (DD/MM/AAAA).

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA/IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.



8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do Contratante:

8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato.

8.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

8.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.10. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) , a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30(trinta) dias.

8.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

8.13. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor.



- 9.3.** Comunicar ao 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;
- 9.4.** Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 9.5.** Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 9.6.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 9.7.** Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- 9.8.** Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;
- 9.9.** Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
- 9.10.** Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 9.11.** Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 9.12.** Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);
- 9.13.** Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);



9.14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.15. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

9.16. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;

9.17. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

10. CLÁUSULA DÉCIMA– GARANTIA DE EXECUÇÃO

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- i. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- ii. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);



iii. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

iv. **Multa:**

(1) moratória de 0,5 % (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

(a) O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021, respeitados o contraditório e a ampla defesa.

(2) compensatória de 30 % (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

1.1. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante.

1.2. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

1.2.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

1.2.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente, conforme o caso.

1.2.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

1.3. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

1.4. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º) :

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

1.5. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções



aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

1.6. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161)

1.7. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

1.1. O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

1.1.1. O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

1.1.2. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

1.1.3. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

1.2. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei Federal 14.133/2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

1.2.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

1.2.1. A alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

1.3. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido de:

1.3.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

1.3.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

1.3.3. Indenizações e multas.



13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da Prefeitura Municipal deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

Educação
02.04.00.3.3.90.30.00.12.361.2001.2299
02.04.00.3.3.90.30.00.12.361.2005.2020
Saúde
02.05.00.3.3.90.30.00.10.301.1001.2097
Administração
02.02.00.3.3.90.30.00.04.122.7001.2038
Urbanismo
02.06.00.3.3.90.30.00.15.451.5003.2142
Assist. Social
02.13.00.3.3.90.30.00.08.122.4003.2118
Meio Ambiente
02.14.00.3.3.90.30.00.18.541.6004.2080
Esporte
02.08.00.3.3.90.30.00.27.812.3001.2049
Cultura
02.09.00.3.3.90.30.00.13.122.3002.2038

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

13.2. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021 e demais normas aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

14. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

14.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento nos termos e condições previstas na Lei nº 14.133/21.

15. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO

15.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Cajuru para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação.

E por estarem justas e acertadas, as partes firmam o presente instrumento, em 2 (duas) vias de igual teor e forma.

Santa Cruz da Esperança/SP, ____ de ____ de 20__.



MUNICÍPIO DE
SANTA CRUZ DA
ESPERANÇA



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA CRUZ DA ESPERANÇA - SP
MARCOS ANTÔNIO BAZILIO
Prefeito Municipal

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

- 1-
- 2-



ANEXO III

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º/2024

O Município de Santa Cruz da Esperança-SP, pessoa jurídica de direito público, com sede na rua Angelina Reghini Fontanetti, nº 457, bairro Centro, nesta cidade de Santa Cruz da Esperança, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 36.639.610/0001-87, neste ato representado por seu Prefeito Municipal, Senhor MARCOS ANTÔNIO BAZÍLIO, brasileiro, casado, portador do RG nº 20.908.535 e do CPF nº 158.300.548-09, considerando o julgamento da licitação na modalidade pregão, na forma eletrônica, para a formação do REGISTRO DE PREÇOS nº/202..., publicado no de/...../202....., processo administrativo n.º, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de Licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto Municipal n.º 2.038, de 11 de dezembro de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. Esta Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de , especificado(s) no(s) item(ns)..... do Termo de Referência, anexo do edital de Licitação nº/20..., que é parte integrante desta, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Fornecedor: (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)					
Item do TR	Quant. Máxima	Quant. Mínima	Unid.	Especificação	Valor unitário



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

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

- 3.1. O órgão gerenciador será a Administração Municipal de Santa Cruz da Esperança/SP.
- 3.2. Além do órgão gerenciador, não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

- 4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação.

Vedação a acréscimo de quantitativos

- 4.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA.

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

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

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

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

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

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



5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e se obrigar nos limites dela;

5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

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

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

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

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

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

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

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

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

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

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

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.



5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

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

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

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

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS.

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

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

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

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

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

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

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS.

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

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



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

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

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

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

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

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

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

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

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

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



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

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

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

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

8.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado; ou

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

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

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

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

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

8.4.1. Por razão de interesse público;

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

8.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado.

9. DAS PENALIDADES.

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

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



MUNICÍPIO DE
SANTA CRUZ DA
ESPERANÇA



9.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10. CONDIÇÕES GERAIS.

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

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

Para firmeza e validade do pactuado, esta Ata foi lavrada em (....) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Santa Cruz da Esperança, xx de abril de 2024.

MARCOS ANTÔNIO BAZÍLIO
PREFEITO MUNICIPAL

Representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)

TESTEMUNHAS:

1- _____

2- _____



APÊNDICE DO ANEXO III

CADASTRO RESERVA 1

FORNECEDORES QUE ACEITARAM IGUALAR OS VALORES OFERTADOS PELA
LICITANTE VENCEDORA

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais aos do adjudicatário:

Item	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)							
1	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade
2								

CADASTRO RESERVA 2

FORNECEDORES QUE ACEITARAM IGUALAR OS VALORES OFERTADOS PELA
LICITANTE VENCEDORA

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Item	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)							
1	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade
2								



ANEXO IV

DECLARAÇÕES

(papel timbrado da empresa)

A empresa: _____ (razão social), devidamente inscrita no Ministério da Fazenda sob o CNPJ nº. _____ com sede na _____ (endereço completo), por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, e para os fins de cumprimento do exigido no **Pregão Eletrônico nº. ----- / 2023 DECLARA** que:

a) que atende às exigências do edital quanto aos requisitos de habilitação (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

b) que cumpre a determinação de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendem às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 63, IV, da Lei nº 14.133/2021.

c) não outorga trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menor de 18 (dezoito) anos, e qualquer trabalho a menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (catorze) anos;

d) possui aptidão financeira para a execução do contrato/ata de registro de preço e que a sua PROPOSTA DE PREÇO compreende a integralidade dos custos para atendimento de eventuais direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas;

e) atende às normas relativas à saúde e segurança do trabalho (parágrafo único, art. 117, Constituição do Estado), somente para as licitantes com sede ou matriz no Estado de São Paulo;

f) inexistente qualquer fato impeditivo à sua participação na licitação, que não foi declarada inidônea e não está impedida de contratar com o Poder Público, ou suspensão de contratar com a Administração, e que se compromete a comunicar ocorrência de fatos supervenientes;

g) para o caso de empresas em recuperação judicial: está ciente de que no momento da assinatura da ata de registro de preços deverá apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador, de que o plano de recuperação judicial está sendo cumprido;

h) para o caso de empresas em recuperação extrajudicial: está ciente de que no momento da assinatura da ata de registro de preços deverá apresentar comprovação documental de que as obrigações do plano de recuperação extrajudicial estão sendo cumpridas.

Por ser expressão da verdade, firmo a presente.

_____, _____ de _____ de 2024.

ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL



ANEXO V

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

(papel timbrado da empresa)

A empresa: _____ (razão social), devidamente inscrita no Ministério da Fazenda sob o CNPJ nº. _____ e na Inscrição Estadual nº. _____, com sede na _____ (endereço completo), por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, apresenta a seguinte proposta comercial:

ITEM	QUANT.	UNID.	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL

VALOR TOTAL GERAL: R\$ _____ (_____)

OBS. 01: Se houver divergência ou discrepância entre os valores unitário e total, prevalecerá sempre o VALOR UNITÁRIO.

OBS. 02: Nos valores propostos acima, estão inclusos todos e quaisquer encargos inerentes ao fornecimento objeto desta proposta, tais como: tributos, taxas, transportes, carregamento, descarregamento, encargos sociais, trabalhistas, frete, seguro, e outros que, direta e indiretamente, incidam sobre o perfeito e integral cumprimento da proposta apresentada.

CONDIÇÕES GERAIS DE FORNECIMENTO: As condições que envolvem o fornecimento dos produtos (prazos, locais de entrega etc.), bem como o respectivo pagamento, devem seguir as disposições expressas no edital.

PRAZO DE VALIDADE DESTA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias contados da data limite para apresentação das propostas nesta licitação, sendo considerado prorrogado automaticamente, por iguais e sucessivos períodos até o término do processamento da respectiva licitação.

DECLARAÇÕES QUE ACOMPANHAM A PROPOSTA DE PREÇOS:

A empresa licitante, autora desta proposta de preços, DECLARA, para os devidos fins e efeitos



MUNICÍPIO DE
SANTA CRUZ DA
ESPERANÇA



de direito que as mercadorias ofertadas nesta proposta comercial, atendem fielmente às disposições do Edital e dos anexos do respectivo Pregão Eletrônico e são de primeira qualidade.

DECLARA, ainda, sob as penas da lei, em especial quanto ao artigo 299, do Código Penal Brasileiro, que:

- a proposta anexa foi elaborada de maneira independente pela licitante, e o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da respectiva licitação, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- a intenção de apresentar a proposta anexa não foi informada a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da respectiva licitação, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da respectiva licitação quanto a participar ou não da referida licitação;
- o conteúdo da proposta anexa não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado a ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da respectiva licitação antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
- o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer integrante da Prefeitura Municipal de Luiz Antônio - SP, antes da abertura oficial das propostas; e
- está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

DADOS PARA ASSINATURA DO CONTRATO:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____ RG: _____

Data de Nascimento: ____/____/____

Endereço residencial completo: _____

E-mail institucional _____

E-mail pessoal: _____

Telefone(s): _____

_____, ____ de _____ de 2023.

ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL

NOME: _____

RG Nº. _____ CPF Nº. _____



MUNICÍPIO DE
SANTA CRUZ DA
ESPERANÇA



ANEXO VI

**TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO
REFERENTE – PROCESSO Nº. __/2024
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. __/2024**

(REDAÇÃO DADA PELA RESOLUÇÃO Nº 11/2021)

CONTRATANTE: _____
CONTRATADO: _____
CONTRATO Nº (DE ORIGEM): _____
OBJETO: _____

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1 Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);
- e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2 Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

LOCAL e DATA: _____

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____

**RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA
DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:**

Nome: _____

**DEPARTAMENTO DE
COMPRAS E LICITAÇÕES**

Rua Angelina Reghini Fontanetti, 457 | Centro | CEP 14250-000 | Santa Cruz da Esperança/SP
Pabx (16) 3666-1115 | CNPJ 01.611.007/0001-02
e-mail: licitacao@santacruzdaesperanca.sp.gov.br | compras@santacruzdaesperanca.sp.gov.br



MUNICÍPIO DE
SANTA CRUZ DA
ESPERANÇA



Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

GESTOR(ES) DO CONTRATO:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):

Tipo de ato sob sua responsabilidade: _____

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

(*) - O Termo de Ciência e Notificação e/ou Cadastro do(s) Responsável(is) deve identificar as pessoas físicas que tenham concorrido para a prática do ato jurídico, na condição de ordenador da despesa; de partes contratantes; de responsáveis por ações de acompanhamento, monitoramento e avaliação; de responsáveis por processos licitatórios; de responsáveis por prestações de contas; de responsáveis com atribuições previstas em atos legais ou administrativos e de interessados relacionados a processos de competência deste Tribunal. Na hipótese de prestações de contas, caso o signatário do parecer conclusivo seja distinto daqueles já arrolados como subscritores do Termo de Ciência e Notificação, será ele objeto de notificação específica. *(inciso acrescido pela Resolução nº 11/2021)*



MUNICÍPIO DE
SANTA CRUZ DA
ESPERANÇA



ANEXO VII

CADASTRO DO RESPONSÁVEL
REFERENTE – PROCESSO Nº. __/2024
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. __/2024

ÓRGÃO OU ENTIDADE:

Nome:	
Cargo:	
CPF:	
Período de gestão:	

Obs:

1. Todos os campos são de preenchimento obrigatório.
2. Repetir o quadro, se necessário, informando todos os responsáveis durante o exercício.
3. Anexar a “Declaração de Atualização Cadastral” emitida pelo sistema “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, por ocasião da remessa do presente documento ao TCESP.

As informações pessoais dos responsáveis estão cadastradas no módulo eletrônico do Cadastro TCESP, conforme previsto no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme “Declaração de Atualização Cadastral” ora anexada (s).

Assinatura do responsável pelo preenchimento



MUNICÍPIO DE
SANTA CRUZ DA
ESPERANÇA



ANEXO VIII

DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP REFERENTE – PROCESSO N°. __/2024 PREGÃO ELETRÔNICO N°. __/2024

CONTRATANTE:

CNPJ N°:

CONTRATADA:

CNPJ N°:

CONTRATO N° (DE ORIGEM):

DATA DA ASSINATURA:

VIGÊNCIA:

OBJETO:

VALOR (R\$):

Declaro(amos), na qualidade de responsável(is) pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados.

LOCAL e DATA:

RESPONSÁVEL: (nome, cargo, e-mail e assinatura)