



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE BALNEÁRIO RINCÃO
MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 095/PMBR/2026
REGISTRO DE PREÇOS
DATA DA ABERTURA: 29/07/2026 ÀS 09H00MIN
FONE: (48) 3468-7218
www.balneariorincão.sc.gov.br

PROCESSO EXCLUSIVOS PARA ME/EPP

OBJETO: A presente licitação tem por objetivo o **Registro de Preços** para futuras aquisições de gêneros alimentícios para as refeições e lanches do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos para Idosos e Adultos de 18 à 59 anos referente ao exercício 2026 da Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social do Município de Balneário Rincão/SC, conforme as especificações do (Anexo V – Termo de Referência do edital).



Balneário Rincão, 13 de julho de 2026.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 095/PMBR/2026 REGISTRO DE PREÇOS

O **MUNICÍPIO DE BALNEÁRIO RINCÃO**, através da **Secretaria Assistência e Desenvolvimento Social**, inscrito no CNPJ sob Nº. 17.243.084/0001-97, com sede na Avenida Leoberto Leal, 1071, Bairro Centro, Balneário Rincão/SC, CEP: 88836-000, sítio eletrônico: <https://www.balneariorincao.sc.gov.br/>, torna público, para conhecimento dos interessados, que o Pregoeiro e sua Equipe de Apoio, designados pelo **Decreto Municipal Nº. 123/2026 de 30 de junho de 2026**, na forma da **Lei Federal Nº. 14.133 de 1º de abril de 2021**, **Decreto Municipal Nº. 003/2024** e **Decreto Municipal Nº. 002/2024** e de outras normas aplicáveis, realizará licitação, na modalidade Pregão Eletrônico, critério de julgamento **MENOR PREÇO** mediante as condições estabelecidas neste edital.

1. DO OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objetivo **Registro de Preços** para futuras aquisições de gêneros alimentícios para as refeições e lanches do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos para Idosos e Adultos de 18 à 59 anos referente ao exercício 2026 da Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social do Município de Balneário Rincão/SC, conforme as especificações do (Anexo V – Termo de Referência do edital).

1.2. Órgão Gerenciador – Município de Balneário Rincão.

1.2.1. Entidades Participantes:

a) Secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social;

2. DA ABERTURA

2.1. A sessão pública será realizada no site <https://bnc.org.br/> conforme indicado abaixo, de acordo com a legislação mencionada no preâmbulo deste Edital.

CADASTRO DE PROPOSTAS ATÉ: 08H30MIN DO DIA 29 DE JULHO DE 2026
ABERTURA: 09:00 HORAS DO DIA 29 DE JULHO DE 2026

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderá participar do presente processo licitatório, as empresas com ramo de atividade compatível com o objeto desta licitação que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação constante deste Edital e seus anexos e, estiverem devidamente cadastradas junto à Plataforma Eletrônica, por meio do site abaixo:

<https://bnc.org.br/>

3.1.1. Incumbirá à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório, responsabilizando-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo Pregoeiro, por meio do sistema, ou de sua desconexão.

3.2. Poderá participar desta licitação a empresa interessada que cumprir as exigências deste edital, apresentando todos os documentos em nome da matriz ou todos em nome da filial, exceto aqueles que comprovadamente só possam ser fornecidos à matriz ou filial e referir-se ao local do domicílio ou sede da licitante, e que se enquadre nas seguintes condições:

3.2.1. ITEM DE AMPLA CONCORRÊNCIA: Todas as empresas interessadas em contratar com a Administração Pública e aptas a cumprir as exigências deste edital;

3.2.2. ITEM EXCLUSIVO E COTA RESERVADA: Exclusivamente para empresas que se enquadrem nas condições estabelecidas no Decreto Municipal nº. 002/2024:

A) Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Micro Empreendedores Individuais, conforme Lei Complementar nº 123/2016, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, que prevê a obrigatoriedade da Administração Pública em designar os processos licitatórios cujo valor de contratação seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), a participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte; ou

B) Produtores Rurais Pessoa Física, Agricultores Familiares e Sociedades Cooperativas de Consumo que estejam em situação regular junto à Previdência Social e ao Município e tenham auferido

receita bruta anual até o limite de que trata o inciso II do caput do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006 (igual ou inferior a R\$ 4.800.000,00), quando o objeto for compatível.

3.2.3. A condição de participação para cada ITEM (EXCLUSIVO ME/EPP, COTA RESERVADA ou AMPLA CONCORRÊNCIA) estará observada juntamente com o detalhamento do objeto (Anexo V).

3.2.4 Este edital prevê a concessão de margem de preferência de até 10% (dez por cento) da melhor proposta válida para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente conforme disposto nos termos do **Decreto Municipal Nº. 002/2024.**

a) Entende-se por microempresas e empresas de pequeno porte sediadas no **local**, as que possuem sede dentro dos limites dos Municípios de **Balneário Rincão, Içara e Criciúma/SC.**
b) Entende-se por microempresas e empresas de pequeno porte sediadas **regionalmente**, as que possuem sede dentro dos limites geográfico dos municípios que compõem as Regiões da AMREC (**Cocal do Sul, Forquilha, Lauro Müller, Morro da Fumaça, Nova Veneza, Orleans, Siderópolis, Treviso, Urussanga**).

c) A margem de preferência não autoriza a contratação por preço acima da média de mercado, apurada para fins de abertura da licitação.

3.3. Não poderão participar da presente licitação:

a) Empresa, cujo objeto social não seja compatível com o objeto desta licitação;

b) Empresa sob falência, concurso de credores, dissolução ou liquidação;

c) Pessoa física, pessoa jurídica, que se encontre, ao tempo da licitação, impedido de licitar e contratar no âmbito do Município de Balneário Rincão, ou que tenha sido declarado inidôneo no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos;

e) Empresa que tenha como diretor, gerente ou sócio, **servidor ocupante de cargo em comissão, função de confiança ou dirigente da Administração Pública Municipal**, bem como com pessoas ligadas a eles por matrimônio ou parentesco, afim ou consanguíneo até o segundo grau, ou por adoção;

f) Empresa que tenha como diretor, gerente, sócio ou empregado, **Vereador Municipal** (Art. 48 da Lei Orgânica Municipal);

g) Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do Município de Balneário Rincão/SC, ou ainda com os agentes públicos com funções ligadas à licitação, fiscalização/gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

h) Agente público do órgão licitante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria.

i) Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei Nº. 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

j) Organização da Sociedade Civil de Interesse Público - Oscip, atuando nessa condição (Acórdão Nº. 746/2014-TCU-Plenário);

k) 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;

l) O impedimento de que trata a alínea c 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.

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

3.4. A participação na licitação implica automaticamente na aceitação integral e irrevogável dos termos e conteúdo deste edital e Termo de Referência e seus demais anexos, a observância dos preceitos legais e regulamentos em vigor, e a responsabilidade pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

4. DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

4.1. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.

4.1.1. O credenciamento do licitante junto ao provedor do sistema, implica a responsabilidade legal do participante ou seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

4.1.2. O uso da senha de acesso ao sistema eletrônico é de inteira e exclusiva responsabilidade do licitante, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Município de Balneário Rincão, promotor da licitação, responsabilidade.

4.2. Como requisito para participação, em campo próprio do sistema eletrônico, o licitante deverá **MARCAR** a opção de que atende plenamente os requisitos e exigências de habilitação previstas no Edital, sendo oportunizado ao licitante no momento do salvamento da proposta.

5. DA APRESENTAÇÃO DE PROPOSTAS

5.1. Após a divulgação do edital, as licitantes deverão encaminhar a proposta, exclusivamente por meio do sistema eletrônico e até a data e hora marcadas, quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento de propostas, devendo ser apresentada na seguinte forma:

a) conter, em campo próprio do sistema, o preço unitário, que deverá contemplar eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como despesas com transportes e deslocamentos e outras quaisquer que incidam sobre a contratação;

b) conter, na proposta **cadastrada** na plataforma, a **MARCA** dos itens **sob pena de desclassificação**;

c) conter, na proposta **cadastrada** na plataforma, a validade da mesma que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data da sessão de abertura desta licitação.

5.2. O licitante deverá apresentar proposta para o quantitativo total de cada item, lote ou global, previsto no Termo de Referência (Anexo V), não sendo admitidas propostas com quantidades inferiores.

5.3. Caso haja omissão da validade e/ou das garantias da proposta, aplicar-se-ão os prazos mínimos estipulados neste edital.

6. DO INÍCIO DA SESSÃO

6.1. Encerrado o prazo de recebimento das propostas, o Pregoeiro, via sistema eletrônico, dará início à Sessão Pública, na data e horário previstos neste Edital, verificando a validade das propostas conforme exigências do edital.

6.2. Durante a sessão pública, o sistema informará os licitantes, em tempo real, do valor do melhor lance registrado, **vedada a identificação do licitante antes do término dos lances, sob pena de desclassificação.**

7. DO MODO DE DISPUTA

7.1. O modo de disputa definido neste Pregão será **ABERTO**, conforme art. 23 da IN SEGES/ME nº. 73/2022:

a) A etapa de envio de lances na sessão pública durará 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.

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

c) Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida nas alíneas "a" e "b", a sessão pública será encerrada automaticamente.

d) Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o responsável pelo certame poderá admitir o reinício da disputa aberta, nos termos estabelecidos no edital de licitação, para a definição das demais colocações.

d.1) Após o reinício previsto na alínea "d", os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários, sendo que, ao final, o sistema ordenará e divulgará os lances em ordem crescente (menor preço) ou decrescente (maior desconto).

7.2. 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 será de 1% (um) por cento.

8. FORMULAÇÃO DE LANCES

8.1. Classificadas as propostas, terá início a fase competitiva para recebimento de lances, no endereço eletrônico e no dia e horário informados no preâmbulo deste Edital, quando então as licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

8.2. A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas, os lances inseridos durante a sessão pública.

8.3. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se a licitante desistente às penalidades constantes neste Edital.

8.4. As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado e as seguintes condições:

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

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

c) Os lances a serem ofertados devem corresponder ao **MENOR PREÇO POR ITEM.**

8.5. Na fase de lances, no caso de evidente equívoco de digitação pelo licitante, em que este equívoco der causa a preço incompatível ou lance manifestamente inexequível, o lance poderá, motivadamente, ser excluído do sistema.

8.5.1. Em caso de permanência de preço incompatível ou lance manifestamente inexequível no sistema após transcorrida a fase de lances, a proposta final poderá ser excluída do mesmo modo, porém, não haverá oportunidade de retornar a etapa de lances para registrar novos lances.

8.6. Após a apresentação da proposta e dos lances não caberá desistência, salvo se por motivo justo, justificado, decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

8.7. Decorrida a etapa de lances, o sistema eletrônico dará preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, como critério de desempate no intervalo percentual de 5% (cinco por cento) em relação ao melhor preço, nos termos do Decreto Municipal nº 002/2024 e de acordo com as regras de participação estabelecidas no item 3.2 deste edital.

8.7.1. O benefício será concedido quando a então vencedora dos lances não estiver enquadrada nos termos da Lei Complementar nº. 123/2006;

8.7.2. A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar nova proposta/lance para cobrir a então vencedora do certame, não ocorrendo a contratação, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem no intervalo do caput.

8.7.3. A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

8.8. Encerrada a etapa de lances, o sistema divulgará o nome dos licitantes participantes do certame.

8.9. Ao término de todos os lances, será concedida prioridade de contratação de microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, até o limite de 10% (dez por cento) da melhor oferta, a fim de promover o desenvolvimento econômico e social no âmbito local e regional, nos termos do Decreto Municipal nº 002/2024.

8.9.1. Terão prioridade de contratação as microempresas e empresas de pequeno porte sediadas no município de **Balneário Rincão, Içara e Criciúma**, assim entendidas como empresas locais.

8.9.2. Não atendida a prioridade do item anterior, terão prioridade as microempresas e empresas de pequeno porte regionais, assim entendidas como aquelas sediadas nos municípios da região da **AMREC (Cocal do Sul, Forquilha, Lauro Müller, Morro da Fumaça, Nova Veneza, Orleans, Siderópolis, Treviso, Urussanga).**

8.10. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

8.10.1. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos a sessão do Pregão Eletrônico será suspensa e terá reinício somente após a comunicação expressa aos participantes.

9. JULGAMENTO

9.1. Após análise da proposta e transcorrida a etapa de lances, o sistema eletrônico automaticamente divulgará a melhor proposta classificada e as subseqüentes.

9.2. Serão desclassificadas as propostas que:

9.2.1. Não atendam as especificações, os prazos e as condições definidos neste edital;

9.2.2. Apresentem vícios insanáveis;

9.2.3. Apresentem preços inexequíveis ou que permaneçam acima do orçamento estimado para contratação mesmo após a negociação de que trata o item 9.4.

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

9.2.5. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, que comprove:

1.1.1 que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

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

9.2.6. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências no prazo de 02 (dois) dias, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

9.2.7. No prazo fixado no item anterior, a licitante deverá comprovar a exequibilidade da proposta através de planilha de custos contendo todas as despesas para o fornecimento de bens ou prestação de serviços, incluindo a margem de lucro.

9.2.8. A composição dos custos é de responsabilidade do proponente, contudo, quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos omitidos da proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos, a esse ou a qualquer título, devendo o objeto ser entregue sem ônus adicionais.

9.2.9. A planilha de custos deverá conter, no mínimo, a identificação do produto e da marca, o preço de aquisição, frete, impostos e encargos, margem de lucro, preço total de venda por unidade e preço total global, podendo constar campo de observações com a finalidade da justificativa do preço.

9.3. Na hipótese de a proposta mais vantajosa desatender as exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subseqüente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo na ordem de classificação, segundo o critério do menor preço ou maior desconto, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital.

9.4. O pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas no edital.

9.5. O valor de referência deste processo licitatório está disponível no Anexo V deste edital, que será considerado como preço máximo aceito pela Administração, sendo desclassificadas as propostas que apresentarem valores unitários e global acima do orçamento oficial.

9.6. Considerar-se-á como proposta final ou adequada, o último lance ofertado ou negociado, divulgado em ata, dispensando-se a exigência de qualquer outro documento posterior a esta fase para sua ratificação.

10. DA HABILITAÇÃO

10.1. Para fins de habilitação, as licitantes terão de anexar na plataforma os documentos relativos à:

10.1.2. Regularidade jurídica:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

b) Estatuto ou Contrato Social ou Registro Comercial ou documento equivalente comprovando os poderes de administração pela empresa licitante, apresentados na forma da lei, com as devidas alteração e atas de posse, acompanhados das respectivas alterações ou consolidações, conforme o caso.

10.1.3. Regularidade social:

a) Declaração que tende aos requisitos de habilitação, respondendo pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei; **(Anexo II)**

- b) **Declaração que** não foi declarada inidônea em nenhum órgão público, Federal, Estadual ou Municipal e não está impedida ou suspensa de licitar com o Município de Balneário Rincão, inexistindo fatos impeditivos para contratar com a Administração Pública; **(Anexo II)**
- c) **Declaração que** não possui empregados menores de dezoito anos em jornada noturna, ou em locais insalubres ou perigosos, não possui em seus quadros empregados menores de dezesesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos, em atendimento do Inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal de 1988; **(Anexo II)**
- d) **Declaração que** não possui vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do Município de Balneário Rincão, ou ainda com agentes públicos com funções ligadas à licitação, fiscalização/gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, assim como estamos cientes que caso sejamos contratados pela administração, durante a vigência do contrato/ata, não poderemos contratar pessoa física ou subcontratar pessoa física ou jurídica, se esta possuir vínculo nos mesmos termos declarados neste item; **(Anexo II)**
- e) **Declaração que** cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitada da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas; **(Anexo II)**
- f) **Declaração que** não foi condenada judicialmente, com trânsito em julgado, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação deste edital, 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, conforme estabelece o inciso VI do art. 14 da Lei Federal nº 14.133/2021; **(Anexo II)**
- g) **Declaração que** apresentou proposta econômica que compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes. **(Anexo II)**
- h) **Declaração** para os devidos fins de direito, na qualidade de proponente do procedimento licitatório, instaurado por este órgão, que o(a) responsável legal da proponente é o(a) Sr.(a)....., portador(a) do RG nº e inscrito(a) no CPF nº, cuja função/cargo é (sócio administrador/procurador/diretor/etc), responsável pela assinatura do contrato/Ata de Registro de Preços. **(Anexo II)**
- i) **Declaração** para os devidos fins que em caso de qualquer comunicação futura referente a este processo licitatório, bem como em caso de eventual contratação, concorda que o Contrato/Ata/AF/Notificação, seja encaminhado para os seguintes endereços: **E-mail:/Telefone. (Anexo II)**
- j) **Declaração** para os devidos fins que caso altere o citado e-mail ou telefone compromete-se em protocolar pedido de alteração junto ao departamento de compras/licitação e ao setor responsável do órgão requisitante, sob pena de ser considerada como intimada nos dados anteriormente fornecidos. **(Anexo II)**

10.1.4. Regularidade fiscal e trabalhista:

- a) Prova de regularidade fiscal para com as **Fazendas Federal, Estadual e Municipal** da sede ou domicílio da licitante (Certidão Negativa de Débitos ou Certidão Positiva com Efeito de Negativa);
- b) Prova de regularidade junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – **FGTS** (Certidão de Regularidade Fiscal);
- c) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho - **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT)**.

10.1.5. Regularidade técnica:

- a) Conforme solicitado no Termo de Referência.

10.1.6. Qualificação econômico e financeira:

- a) **Certidão negativa de feitos sobre Falência** expedida pelo distribuidor da sede do licitante.
- a1) Se a licitante for sociedade não empresária, a certidão mencionada na alínea "a" deverá ser substituída por certidão cujo conteúdo demonstre a ausência de insolvência civil, expedida pelo distribuidor competente.
- a2) Caso o licitante esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser comprovado o acolhimento do plano de recuperação judicial ou a homologação do plano de recuperação extrajudicial, conforme o caso.

10.2. Comprovação de Enquadramento ME/EPP:

10.2.1. Para fins de comprovação de enquadramento como microempresas, empresas de pequeno porte, micro empreendedores individuais, produtores rurais pessoa física, agricultores familiares e sociedades cooperativas de consumo, nos termos do Decreto Municipal nº. 002/2024, a licitante deverá anexar na plataforma:

a) Microempresa e Empresa de Pequeno Porte: Certidão expedida pela Junta Comercial na forma do art. 8º da IN nº 103/2007 do Departamento de Registro do Comércio (DNRC) emitida no período máximo de **90 (noventa dias)** dias que antecede o processo licitatório;

a.1) Declaração: formal firmada pelo representante legal e pelo contador que ateste o enquadramento como ME ou EPP, assumindo a veracidade das informações fornecidas;

a.2) Optantes pelo Simples Nacional: Comprovação do Enquadramento pelo Regime do Simples Nacional - Certidão de Opção pelo Simples Nacional, obtida no Portal do Simples Nacional da Receita Federal do Brasil.

b) Microempreendedores individuais: Certificado de Condição de Microempreendedor Individual - CCMI que pode ser obtido no sítio eletrônico do Portal do Empreendedor - MEI, emitido no exercício correspondente a abertura do processo licitatório;

c) Sociedade Cooperativa de Consumo: Ata de fundação e Estatuto Social em vigor, com a Ata da Assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

d) Agricultor Familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP válida, ou, ainda, outros documentos definidos pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário.

e) Produtor Rural Pessoa Física: Cadastro de Atividade Econômica de Pessoa Física - CAEPF, que comprove a qualificação como produtor rural em exercício de atividade econômica, nos termos do art. 4º da Instrução Normativa RFB nº 1.828, de 2018.

10.2.2. A licitante deverá apresentar declaração específica afirmando que ainda não celebrou contratos com a Administração Pública, no ano-calendário da realização desta licitação, cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento e que não está inserida nas hipóteses previstas no § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº. 123 de 14 de dezembro de 2006 (Modelo de Declaração - Anexo III).

10.3. A ausência dos documentos exigidos no item 10.2 poderá inabilitar a licitante caso o processo licitatório seja de participação exclusividade para ME/EPP, para participação nas cotas reservadas de ME/EPP ou caso a ME/EPP queira usufruir dos direitos em licitações de Ampla Concorrência, conforme Lei Complementar nº. 123/2006, alterações posteriores e Decreto Municipal nº. 002/2024.

10.4. Para verificação da habilitação de microempresas, empresas de pequeno porte, micro empreendedores individuais, produtores rurais pessoa física, agricultores familiares e sociedades cooperativas de consumo:

a) Serão analisados os documentos NÃO integrantes da regularidade fiscal e trabalhista, decidindo-se sobre o atendimento das exigências constantes do edital, de forma que serão inabilitados os licitantes que apresentarem irregularidades em relação a estas exigências;

b) Serão analisados os documentos relativos à regularidade fiscal e trabalhista, declarando que atendem as exigências constantes no edital OU o seu desatendimento;

b.1) Constatado o desatendimento a regularidade fiscal e trabalhista, o julgamento da habilitação ficará suspenso para que a licitante possa proceder a regularização da documentação mediante apresentação das respectivas certidões negativas ou positivas com efeito de negativas, no prazo de 05 (cinco) dias úteis prorrogáveis automaticamente por igual período.

10.5. Para fins de habilitação e enquadramento, a verificação pelo Município de Balneário Rincão nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova.

10.6. Todas as certidões, declarações ou documentos equivalentes expedidos sem prazo de validade serão considerados válidos desde que expedidos no máximo a **180 (cento e oitenta)** anteriores à data de emissão. Salvo documentos que pela sua natureza não possuem prazo de validade, como por exemplo (Contrato Social, Cartão do CNPJ, Atestados de Capacidade Técnica).

10.7. Presume-se a devida segurança quanto à autenticidade e autoria dos documentos anexados à plataforma eletrônica, sendo desnecessário o envio de documentos assinados digitalmente com padrão ICP-Brasil.

10.8. Conjuntamente com a análise dos documentos exigidos no item 10 deste edital, o Pregoeiro realizará as seguintes consultas, sendo que a licitante deverá estar regular para que seja proferida sua habilitação, conforme § 4º, Artigo 91 da Lei Federal nº. 14.133/2021:

a) Consulta no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS;

b) Consulta no Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP.

10.9. Após o início da sessão, não será considerado válido o envio de novos documentos, salvo em caso de diligência.

11. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS

11.1. Os documentos de habilitação e de enquadramento (se for o caso), relacionados nos itens 10.1 e 10.2 deste edital, serão verificados por meio dos documentos anexados à plataforma de compras eletrônicas.

11.1.1. A apresentação dos documentos dar-se-á, preferencialmente, por meio do anexo de um único arquivo, no formato PDF, contendo todos os documentos de forma compilada, organizados na ordem sequencial solicitada no item 10 deste edital, a fim de agilizar a análise.

11.2. Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas pelo licitante vencedor.

11.3. Os documentos exigidos para habilitação deverão ser enviados no prazo de até **1 (UMA) HORA**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Agente de Contratação, via chat.

11.3.1. É permitida a apresentação dos documentos antes da abertura do referido prazo.

11.3.1.1. Caso o licitante opte pelo cadastro prévio dos documentos à plataforma, estes só serão tornados públicos após o encerramento da etapa de lances.

11.3.2. A apresentação prévia dos documentos não configura decadência do direito ao prazo estabelecido no item 11.3, oportunidade em que a licitante poderá complementar a documentação apresentada até o limite da contagem do tempo.

11.3.3. Questionado, após o envio dos documentos, o licitante poderá renunciar ao prazo antes de seu encerramento, via chat, configurando sua decadência e permitindo que o Agente de Contratação proceda à análise.

11.4. Transcorrido o prazo para envio dos documentos, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de **DILIGÊNCIA, no prazo máximo de 01 (uma) hora**, prorrogada por igual período, para:

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

b) atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

c) Não serão aceitos documentos cuja data e horário de expedição sejam posteriores à abertura do processo licitatório.

11.4.1. Na hipótese de os documentos apresentados não atenderem às exigências deste edital, **ou não for cumprido o prazo de diligência**, a licitante será inabilitada e o Agente de Contratação examinará a proposta subsequente na forma do item 9.4.

12. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL E DOS ESCLARECIMENTOS

12.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação da Lei Federal nº. 14.133/2021 ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar na plataforma eletrônica (<https://bnc.org.br/>), que poderá ser por meio do acesso público, o pedido até 03 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame.

12.3. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada na plataforma eletrônica, no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

12.3. A impugnação não possui efeito suspensivo e caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração dos documentos técnicos da fase preparatória, decidir sobre a impugnação.

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

12.3.2. Acolhida a impugnação contra o edital, será definida e publicada nova data para realização do certame.

13. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

13.1. Após a etapa de habilitação, em momento oportuno, o Pregoeiro abrirá o prazo de 15 (quinze) minutos, ocasião em que qualquer licitante poderá manifestar sua intenção de recorrer em face do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação de licitante em campo próprio do sistema, sob pena de preclusão, ficando a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

13.2. O licitante que manifestar intenção de recorrer ficará automaticamente intimado a apresentar as razões recursais, as quais deverão ser anexadas à plataforma, no prazo de 03 (três) dias úteis a contar do primeiro dia útil subsequente a manifestação de que trata o item 13.1 deste edital.

13.3. As demais licitantes, desde logo, ficarão intimadas a apresentar suas contrarrazões, as quais deverão ser anexadas à plataforma, no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar do primeiro dia útil subsequente ao término do prazo recursal referido no item 13.2 deste edital.

13.4. O recurso e as contrarrazões serão dirigidos à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 03 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

13.5. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos que não puderem ser aproveitados.

14. DA HOMOLOGAÇÃO

14.1 Nos termos do art. 71 da Lei Federal nº. 14.133/2021, esgotados os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade máxima, que poderá:

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

15. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

15.1. Após a autoridade máxima homologar o resultado da licitação, o licitante vencedor será convocado para assinar Termo Contratual, Ata de Registro de Preços ou documento equivalente, dentro do prazo de 05 (cinco) dias consecutivos, a contar da data em que o mesmo for convocado para fazê-lo junto ao Município de Balneário Rincão, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas nesta Lei.

15.1.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 01 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

15.1.2. A convocação formal poderá ser realizada da forma que a Administração julgar eficiente, podendo se dar por publicação em sítio oficial, e-mail ou aplicativos de conversa, desde que utilizados os dados de contato inseridos pelo próprio fornecedor na plataforma eletrônica em que se deu a sessão da licitação.

15.2. Será facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor.

15.3. Decorrido o prazo de validade da proposta indicado no edital sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

15.4. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade licitante, quando houver.

15.5. As obrigações contratuais, forma e condições de pagamento, reajuste, repactuação e recebimento do objeto, e outras obrigações exigidas na Lei Federal nº. 14.133/2021, conforme o caso, estão descritas nas respectivas cláusulas da minuta de contrato, Ata de Registro de Preços ou instrumento equivalente (Anexo I) que é parte integrante deste edital.

15.6. Ficam designados para fiscalização da Ata de Registro de Preços (Anexo I), os servidores abaixo, os quais poderão ser substituídos apenas pela indicação expressa da autoridade máxima:

- a)** Gestor: Clemilda Francisco Pacheco Vianna – Secretária de Assistência e Desenvolvimento Social;
- b)** Fiscal: Angelita Ferrão Barriquel - Diretora da Assistência Social;

c) Suplente do fiscal: Lidiane Rodrigues Lessa-Coordenadora do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos - SCFV.

16. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

16.1. As despesas decorrentes da presente licitação correrão por conta das dotações orçamentárias correspondentes ao exercício vigente.

17. DAS PENALIDADES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente, nos termos do art. 155 da Lei Federal nº. 14.133/2021, pelas seguintes infrações:

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

17.2. Observados o contraditório e a ampla defesa, todas as sanções previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, serão aplicadas pela Autoridade Máxima do Município.

17.3. O processo administrativo para aplicação das penalidades previstas na Lei Federal nº. 14.133/2021, seguirá o rito do Capítulo IV da Lei Municipal nº. 639/2024, instaurado por comissão específica, conforme provocação.

17.3.1. Após concluído o processo administrativo, a comissão processante encaminhará seu relatório e parecer conclusivo à autoridade máxima para decisão final, e as devidas providências administrativas.

17.3.2. No caso de aplicação de multa, conforme prevê o inciso II do art. 156 da lei federal nº 14.133, de 2021, serão observadas as situações relacionadas no Art. 19 da Lei Municipal nº. 639/2024, assegurado a ampla defesa.

17.4. A aplicação das penalidades previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021 não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

18. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

18.2. No julgamento das etapas deste processo, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante registro em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação, respeitadas as disposições da Lei Federal nº. 14.133/2021 e Decretos Municipais nº. 002 e 003/2024.

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

18.4. 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.

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

18.6. 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.

18.7. Quando houver suspeita de conluio entre os licitantes, má fé ou qualquer ilicitude, o Pregoeiro poderá adotar medidas que impeçam estas de prosperar, encaminhando relatório dos fatos ocorridos durante a sessão ao Prefeito Municipal, para que este adote as medidas cabíveis.

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

18.9. Os casos omissos serão decididos pelo Pregoeiro em conformidade com as disposições constantes nas Leis citadas no preâmbulo deste Edital.

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

18.11. Fazem parte integrante deste Edital:

Anexo I – Minuta do Contrato, Ata de Registro de Preços ou documento equivalente;

Anexo II – Declaração unificada de habilitação;

Anexo III – Declaração de Enquadramento ME/EPP;

Anexo IV – Modelo de Proposta;

Anexo V – Termo de Referência;

18.12. É de suma importância a leitura cuidadosa dos termos deste Edital de Licitação e, em casos de dúvidas, poderá ser solicitado pedido de esclarecimentos, de acordo com as normas e prazos estabelecidos neste ato convocatório.

18.13. O Setor de Licitações e Contratos do Município de Balneario Rincão está situada na Avenida Leoberto Leal, 1071, com expediente das 08:00 as 12:00 e das 13:00 as 17:00 horas, atendendo pelos telefones: (48) 3468-7200 ou (48) 3468-7218.
Balneário Rincão, 13 de julho de 2026.

LUIZ GUSTAVO DA LUZ NETO
PREFEITO MUNICIPAL

ANEXO I - MINUTA DO CONTRATO, ATA DE REGISTRO DE PREÇOS OU DOCUMENTO EQUIVALENTE

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 095/PMBR/2026



**ESTADO DE SANTA CATARINA
GOVERNO DO MUNICÍPIO DE BALNEÁRIO RINCÃO**

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº. [XX/PMBR/20XX] PROCESSO LICITATÓRIO Nº. [095/PMBR/2026]

No dia [XX] do mês de [XXXXX] do ano de [XXXX] firmaram o presente compromisso, de um lado o **MUNICÍPIO DE BALNEÁRIO RINCÃO**, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ sob o Nº. 17.243.084/0001-97, com sede administrativa localizada na Avenida Leoberto Leal, 1071, Bairro Centro – Balneário Rincão/SC-CEP: 88828-000, representado pelo Sr. LUIZ GUSTAVO DA LUZ NETO, Prefeito Municipal, portador da Cédula de Identidade Nº. 4678979, e inscrito no CPF sob o Nº. 045.332.689-78, doravante denominado ÓRGÃO GERENCIADOR, e a empresa abaixo qualificada, doravante denominada DETENTORA DA ATA, que firmam a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, de acordo com o resultado do julgamento da licitação na modalidade [XXXXXXXXXX], Processo Licitatório Nº. [XX/20XX] que selecionou a proposta mais vantajosa para a Administração Pública, obedecendo integralmente às especificações e disposições contidas no edital da licitação, Termo de Referência e demais anexos, no instrumento de contratação (SF) e na proposta apresentada.

ENTIDADES PARTICIPANTES: [ENTIDADES RELACIONADAS NO PROCESSO]

DETENTORA DA ATA: [RAZÃO SOCIAL], inscrita no CNPJ sob o Nº. [XXXX], estabelecida na xxxxxx, representada pelo xxxxx.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. OBJETO: [XX]

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS PREÇOS REGISTRADOS

2.1. Os valores unitários dos itens registrados nesta ata são os relacionados abaixo:

[Número do item, Especificação, Marca, Unidade, Quantidade, Valor Unitário, Valor Total]

CLÁUSULA TERCEIRA – DA ENTREGA DO OBJETO

3.1. O prazo e o local de entrega serão informados juntamente com a Solicitação de Fornecimento - SF, que deverão ser rigorosamente cumpridos, sob pena de aplicação das penalidades previstas nesta ata de registro de preços.

3.1.1. O prazo de entrega a ser exigido nas requisições será de acordo com o prazo estabelecido no Termo de Referência, e contará a partir da data de recebimento da Solicitação de Fornecimento - SF.

3.2. O setor competente do Órgão Gerenciador processará a conferência do objeto, lavrando o termo de recebimento definitivo ou notificando a Detentora da Ata para substituição daquele entregue em desacordo com as especificações exigidas.

3.2.1. Na hipótese de não aceitação do objeto, este deverá ser retirado e realizada sua reposição no prazo previsto no Termo de Referência, contado a partir da notificação da não aceitação.

3.2.2. Nos casos de a Detentora da Ata não entregar o objeto de acordo com as especificações exigidas ou se negar a fazer a sua substituição, o fiscal responsável pelo recebimento comunicará formalmente o gestor da ata para que sejam procedidas suas providências, nos termos do artigo 11 do Decreto Municipal Nº. 003/2024, sob pena de responsabilidade.

3.2.3. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da Detentora da Ata pela perfeita execução do empenho, ficando obrigada a substituir, no todo ou em parte, o objeto do empenho, se a qualquer tempo se verificarem vícios defeitos ou incorreções.

3.3. O objeto somente será considerado devidamente aceito após analisado e aprovado pelo fiscal do Órgão Gerenciador, com base nas exigências previstas no edital, Termo de Referência, demais anexos e de acordo com a proposta de preços pertencente ao processo licitatório, que independentemente de transcrição fazem parte integrante desta ata de registro de preços.

3.4. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará o Órgão Gerenciador a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada.

CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES

4.1. O Órgão Gerenciador obriga-se a:

- a)** Atestar as notas fiscais à efetiva execução do objeto desta ata;
- b)** Aplicar à Detentora da Ata penalidade, quando for o caso;
- c)** Prestar à Detentora da Ata toda e qualquer informação, por esta solicitada, necessária a perfeita execução do objeto deste instrumento;
- d)** Efetuar o pagamento à Detentora da Ata no prazo, após a entrega do objeto e da respectiva nota fiscal no setor competente;
- e)** Notificar a Detentora da Ata, por escrito, da aplicação de qualquer sanção.

4.2. A Detentora da Ata obriga-se a:

- a)** Prestar os serviços de acordo com as especificações contidas nesta ata, bem como no edital e seus anexos;
- b)** Pagar todos os tributos que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre o objeto;
- c)** Manter durante a vigência desta ata, as mesmas condições de habilitação exigidas na licitação;
- d)** Executar o objeto registrado, no preço, prazo e forma estipulados na proposta, edital e anexos;
- e)** Substituir, imediatamente, qualquer profissional cujo desempenho e conduta sejam considerados pelo Órgão Gerenciador como inconvenientes para o desempenho dos serviços;
- f)** Fornecer e entregar o objeto desta ata, parceladamente, de acordo com as necessidades do Órgão Gerenciador, dentro das especificações e quantitativos solicitados, sempre por meio de Solicitações de Fornecimento previamente emitidas.
- g)** Responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos causados ao Órgão Gerenciador, devidamente caracterizada a imperícia ou culpa de seus profissionais, cujos valores serão descontados de fatura seguinte da Detentora da Ata, sem prejuízo das demais sanções previstas.
- h)** Transportar o objeto, por conta e risco, dentro das normas técnicas de transporte e segurança exigidas na forma da lei vigente, e entregues em perfeitas condições de uso, nos locais pré-determinados no Termo de Referência ou nas requisições, limitando-se ao perímetro do município de Balneário Rincão/SC.

CLÁUSULA QUINTA – DA VIGÊNCIA E REVISÃO DE PREÇOS

5.1. A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, conforme artigo 82 da Lei Nº. 14.133/2021.

5.2. Caso a vigência da Ata de Registro de Preços seja prorrogada nos termos do item 5.3, e desde que decorrido o interregno mínimo de 12 (doze) meses, os preços registrados poderão ser reajustados para a estrita recomposição das perdas inflacionárias ordinárias.

5.2.1. O reajuste adotará como índice o IPCA/IBGE ou INPC/IBGE (aquele que o município achar conveniente), calculado com base na variação ocorrida no período.

5.2.3. Independentemente do reajuste por índice oficial na prorrogação, os preços registrados poderão sofrer revisão (alteração) a qualquer tempo com o objetivo de restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro deste instrumento, em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato imprevisível, caso fortuito ou força maior que eleve comprovadamente os custos do objeto, observados os parâmetros do Decreto Municipal nº 002/2024 e do Decreto Municipal nº 003/2024.

5.2.4. Nas hipóteses de solicitação para reestabelecer o equilíbrio econômico-financeiro, a Detentora da Ata deverá formalizar pedido com as devidas justificativas e comprovações, protocolando-o no Setor de Protocolos do Município.

5.3. O prazo de validade da ata de registro de preços será de 01 (um) ano, a contar da data de assinatura deste documento, podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados.

5.3.1. Sendo prorrogada a vigência nos termos do item anterior, será reestabelecido todo o quantitativo original da referida ata.

CLÁUSULA SEXTA – DA FORMA E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

6.1. O pagamento será no prazo estabelecido no Termo de Referência, após a data do “certifico” na nota fiscal, por meio de ordem bancária ou na tesouraria da Secretaria de Administração e Finanças do Município.

6.1.1. A nota fiscal deverá ser acompanhada dos respectivos relatórios que comprovem a execução dos serviços em conformidade ao discriminado na proposta contratada.

6.1.2. O “certifico” do responsável do Município de Balneário Rincão, autorizado para o recebimento, consiste na sua assinatura, data e respectivo carimbo funcional, depois de devidamente conferidas as quantidades e valores do objeto.

6.1.3. Na nota fiscal deverá constar, necessariamente, o número do processo de licitação e o número da Solicitação de Fornecimento - SF.

6.1.4. A Detentora da Ata deverá destacar na nota fiscal os dados bancários: banco, agência e Nº. conta corrente.

6.2. Além do relatório de serviços e nota fiscal, a Detentora da Ata deverá comprovar sua regularidade fiscal e trabalhista.

6.3. O prazo de pagamento previsto só vencerá em dia de expediente normal, na cidade de Balneário Rincão/SC, postergando-se, em caso negativo, para o primeiro dia útil.

6.4. O recebimento do objeto ou a constatação de irregularidades pelo fiscal ou suplente desta ata será procedida conforme reza o edital do processo licitatório que gerou a presente Ata de Registro de Preços.

6.5. O Município não pagará juros de mora por atraso de pagamento referente a serviços com ausência total ou parcial de documentação hábil ou pendente de cumprimento de quaisquer cláusulas constantes deste contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA SOLICITAÇÃO DE FORNECIMENTO

7.1. O objeto da presente ata será contratado, conforme o caso, pelo Órgão Gerenciador, por meio de instrumento formal de solicitação, sendo obrigatório informar ao Setor de Compras os quantitativos das aquisições.

7.1.1. A emissão das notas de empenho, sua retificação ou cancelamento, total ou parcial, serão igualmente autorizados pela mesma autoridade, ou a quem este delegar a competência para tanto.

CLÁUSULA OITAVA – DAS PENALIDADES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. A Detentora da Ata será responsabilizada administrativamente, nos termos do art. 155 da Lei Federal Nº. 14.133/2021, pelas infrações previstas no Edital Nº. [095/PMBR/2026], que independente de sua transcrição é parte integrante desta ata.

8.2. Observados o contraditório e a ampla defesa, todas as sanções previstas no art. 156 da Lei Federal Nº. 14.133/2021, serão aplicadas pela autoridade máxima do Município.

8.3. O processo administrativo para aplicação das penalidades previstas na Lei Federal nº. 14.133/2021, seguirá o rito do Capítulo IV da Lei Municipal nº. 639/2024, instaurado por comissão específica, conforme provocação.

8.3.1. Após concluído o processo administrativo, a comissão processante encaminhará seu relatório e parecer conclusivo à autoridade máxima para decisão final, e as devidas providências administrativas.

8.3.2. No caso de aplicação de multa, conforme prevê o inciso II do art. 156 da lei federal nº 14.133, de 2021, serão observadas as situações relacionadas no Art. 19 da Lei Municipal nº. 639/2024, assegurado a ampla defesa.

8.4. A aplicação das penalidades previstas no art. 156 da Lei Federal Nº. 14.133/2021 não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

CLÁUSULA NONA – DO CANCELAMENTO

9.1. A presente Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada parcialmente na sua totalidade, limitando-se ao que prevê o Decreto Federal Nº. 11.462/23 em seus artigos 28 e 29.

9.2. A pedido da Detentora da Ata, poderá ser processado o cancelamento da ata na ocorrência de fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o seu cumprimento, desde que devidamente comprovados.

9.2.1. A solicitação da Detentora da Ata para cancelamento dos preços registrados deverá ser formalizada e protocolada junto ao Setor de Protocolo do Município, com antecedência de 30

(trinta) dias, facultado à Administração a aplicação das penalidades previstas neste instrumento, caso não aceitas as razões do pedido.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente ata de registro de preços correrão por conta das dotações orçamentárias dos exercícios correspondentes, sendo que a indicação da disponibilidade de créditos orçamentários somente será exigida para a formalização da Solicitação de Fornecimento - SF, ou de outro instrumento contratual, se necessário.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA ATA

11.1. O Gestor desta ata será o Sr. _____, **Secretário de _____**, o Fiscal será o Sr. _____ e seu suplente será o Sr. _____, os quais poderão ser substituídos apenas com a autorização e designação da autoridade máxima, sendo que a substituição deverá ser formalizada por meio de apostilamento.

11.2. O fiscal e seu suplente são agentes públicos designados para acompanhar e fiscalizar o recebimento ou execução do objeto contratado, conforme atribuições relacionadas no artigo 11 do Decreto Municipal Nº. 003/2024.

11.3. O gestor e seu suplente desempenharão a função, nos termos do artigo 8º do Decreto Municipal Nº. 003/2024, com o objetivo de aferir o cumprimento dos resultados previstos pela Administração por meio do objeto contratado.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. Fica vedado efetuar acréscimos nos quantitativos estabelecidos na ata de registro de preços, exceto quando tratar-se do reestabelecimento das quantidades inerentes à prorrogação da vigência da ata.

12.2. Integra esta Ata de Registro de Preços, o Edital Nº. 095/PMBR/2026, seu Termo de Referência, demais anexos e a proposta da Detentora desta ata.

12.3. Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei Federal Nº. 14.133 de 1º de abril de 2021, Decreto Municipal Nº. 002/2024 e Decreto Municipal Nº. 003/2024, subsidiariamente com o Decreto Federal Nº. 11.462 de 31 de março de 2023, no que não colidir com as normas aplicáveis. Subsidiariamente, aplicar-se-ão os princípios gerais do direito.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO FORO

13.1. Elegem as partes contratadas o Foro da Comarca de Içara/SC, para dirimir todas e quaisquer questões oriundas deste instrumento, renunciando expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

As partes assinam o presente por seus representantes legais em via única, que será divulgada e mantida à disposição do público em sítio eletrônico oficial deste Município.

Balneário Rincão, [XX] de [XXXX] de [XXXX]

[XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX]
PREFEITO MUNICIPAL

[XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX]
DETENTOR DA ATA

FISCAL DA ATA

ANEXO II
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 095/PMBR/2026

DECLARAÇÃO UNIFICADA

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA:

CNPJ:

ENDEREÇO:

Pelo presente instrumento, a empresa _____, inscrita no CNPJ Nº. _____, com sede na _____, através de seu representante legal infra-assinado, DECLARA que:

- a)** Atende aos requisitos de habilitação, respondendo pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei;
- b)** Não foi declarada inidônea em nenhum órgão público, Federal, Estadual ou Municipal e não está impedida ou suspensa de licitar com o Município de Balneário Rincão/SC, inexistindo fatos impeditivos para contratar com a Administração Pública;
- c)** Não possui empregados menores de dezoito anos em jornada noturna, ou em locais insalubres ou perigosos, não possui em seus quadros empregados menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos, em atendimento do Inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal de 1988;
- d)** Não possui vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do Município de Balneário Rincão, ou ainda com agentes públicos com funções ligadas à licitação, fiscalização/gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, assim como estamos cientes que caso sejamos contratados pela administração, durante a vigência do contrato/ata, não poderemos contratar pessoa física ou subcontratar pessoa física ou jurídica, se esta possuir vínculo nos mesmos termos declarados neste item;
- e)** 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;
- f)** Não foi condenada judicialmente, com trânsito em julgado, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação deste edital, 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, conforme estabelece o inciso VI do art. 14 da Lei Federal nº 14.133/2021;
- g)** Apresentou proposta econômica que compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes.
- h)** Para os devidos fins de direito, na qualidade de proponente do procedimento licitatório, instaurado por este Município, que o(a) responsável legal da proponente é o(a) Sr.(a)....., portador(a) do RG nº e inscrito(a) no CPF nº cuja função/cargo é (sócio administrador/procurador/diretor/etc), responsável pela assinatura do contrato/Ata de Registro de Preços.
- i)** Para os devidos fins que em caso de qualquer comunicação futura referente a este processo licitatório, bem como em caso de eventual contratação, concorda que o Contrato/Ata/AF/Notificação, seja encaminhado para os seguintes endereços:

E-mail: XXXXXXXXXXXXXXX

Telefone: (XX) XXXXXXXXXX

- j)** Para os devidos fins que caso altere o citado e-mail ou telefone compromete-se em protocolar pedido de alteração junto ao departamento de compras/licitação e ao setor responsável do órgão requisitante deste Município, sob pena de ser considerada como intimada nos dados anteriormente fornecidos.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

Data: ____ de _____ de ____.

Assinatura, Nome, Cargo e Função
(Proprietário, Sócio ou Representante Legal da Empresa)

ANEXO III
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 095/PMBR/2026

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO - DECRETO MUNICIPAL Nº. 002/2024

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA:
CNPJ:
ENDEREÇO:

Para fins de participação no Edital de Pregão Eletrônico nº. 095/PMBR/2026 e enquadramento como microempresas, empresas de pequeno porte, agricultores familiares, produtores rurais, pessoa física, microempreendedores individuais ou sociedades cooperativas de consumo, declaramos para todos os fins de direito, que:

- a) Não celebramos contratos com a Administração Pública, no ano-calendário da realização desta licitação, cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida, podendo receber o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado de que trata o Decreto Municipal nº. 002/2024;
- b) Não estamos inseridos nas hipóteses previstas no § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº. 123 de 14 de dezembro de 2006.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

Data: ____ de _____ de ____.

Assinatura, Nome, Cargo e Função
(Proprietário, Sócio ou Representante Legal da Empresa)

ANEXO IV
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 095/PMBR/2026

MODELO DE PROPOSTA

Apresentamos e submetemos nossa proposta para apreciação, acatando todas as especificações consignadas no edital de licitação de Pregão Eletrônico nº 095/PMBR/2026 e seus anexos, conforme abaixo:

EMPRESA: ENDEREÇO: UF: E-MAIL:	CIDADE: CNPJ: TEL.:
---	---------------------------

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	UNID	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

Valor Global Total: R\$ XXXXXX (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX)

COMPLEMENTAÇÃO: Nos preços propostos já estão incluídas todas as despesas com frete/transporte, seguro, bem como todos os impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, deslocamentos de pessoal, materiais e equipamentos necessários para execução do objeto, garantia e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o objeto licitado.

VALIDADE DA PROPOSTA: XXXXXXXX (no mínimo 60 sessenta dias), contados da data limite para a entrega das propostas.

LOCAL E DATA: XXXXXXXXXXXX.

Assinatura, Nome, Cargo e Função
(Proprietário, Sócio ou Representante Legal da Empresa)

ANEXO V
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 095/PMBR/2026

	TERMO DE REFERÊNCIA – TR
---	---------------------------------

Termo de Referência fundamentado no DFD nº. 169/2026 e seu Estudo Técnico.

1. OBJETO GERAL
Registro de Preços para futuras aquisições de gêneros alimentícios para as refeições e lanches do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos para Idosos e Adultos de 18 à 59 anos referente ao exercício 2026 da Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social do Município de Balneário Rincão/SC.

2. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO					
X	Registro de Preço		Termo Contratual		Outro

3. ANEXOS DO TERMO DE REFERÊNCIA					
X	DFD	X	Matriz de risco		Projeto Básico
X	ETP		Memorial Descritivo		Projeto Executivo
X	Planilha orçamentária		Anteprojeto		Outros

4. NATUREZA DO OBJETO			
X	Material de consumo		Equipamento/Material Permanente
	Serviço continuado		Serviço não continuado
	Obra		Serviço de engenharia

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO
Em avaliação sobre as diretrizes nutricionais, as preferências locais, a sustentabilidade e a viabilidade logística ao escolher as alternativas de oferta de refeições e lanches disponíveis, a que gera menos custo ao município é a refeição/lanche preparados no local aonde são realizadas as oficinas. Os referidos locais estão equipados com cozinhas para a realização desta demanda e contam com funcionários capacitados para este fim. Uma vez que as oficinas são realizadas semanalmente, a compra de refeições prontas como Coffee Break para todas as ocasiões representa um valor significativo de investimento e o preparo no próprio local garante a otimização e aplicação assertiva dos recursos financeiros. Além disso, a variedade dos alimentos preparados e a preferência por alimentos não industrializados é outro fator relevante para a solução adotada.
6. DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UN	AMOSTRAS PRÉ APROVADA	QUANT.	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Aveia em flocos finos - Características Técnicas: Produto obtido pela laminação de grãos de aveia inteiros	Pct 500gr	Naturale, Apti, Nestlé, Yoki, Jasmine, Quaker,	50	R\$ 8,60	R\$ 430,00

	(Avena sativa L., isenta de sujidades, parasitas e larvas). Ingredientes: aveia. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em pacotes de 500g, em embalagens de polietileno transparente. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: mensal conforme solicitação da Secretaria de Educação.		Mãe Terra, Kanty			
2	Alecrim Tempero Seco Orgânico 20g Prazo de validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 45 dias. Entrega: Mensal conforme Solicitação	und	Kitano, Chelly, Vittamaria	12	R\$ 4,64	R\$ 55,68
3	Adoçante Líquido Natural Stévia - Características Técnicas: Adoçante líquido 100% natural. Sem residual amargo e sem edulcorantes artificiais. Ingredientes: Água, adulcorante natural glicosídeo de esteviol, conservantes benzoato de sódio e sorbato de potássio e acidulante ácido cítrico. Sem edulcorantes artificiais. Sem aspartame, ciclamato, sacarina e acesulfame K. Embalagens: Frasco de 80 mL. Data de validade: mínimo 180 dias. Data de fabricação: 30 dias da data da entrega. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e lote. Entrega: Mensal conforme Solicitação da Secretaria de Educação.	UND	Jasmine Sostevia (Lowçucar) Stevita Linea	10	R\$ 5,86	R\$ 58,60
4	Açafrão da terra em pó Ingredientes: aglomerado filamentoso em pó homogêneo. De cor pardo-avermelhada, possui cheiro forte, agradável, característico, com sabor acre e levemente picante. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de 50 gramas, bem vedado. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data da Fabricação: Máximo de 60 dias. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 45 dias. Entrega: Mensal conforme Solicitação	und	Kitano, L.buzzi, Vittamaria	30	R\$ 5,30	R\$ 159,00
5	Açúcar mascavo Características Técnicas: Deverá conter um mínimo de 90% de sacarose. O produto é elaborado a partir de caldo de cana livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Ausência de sujidades, de parasitas e de larvas de insetos ou de seus fragmentos. Aspecto: próprio do tipo de açúcar Cor: própria do tipo de açúcar. Cheiro: próprio. Sabor: doce. Ingredientes: açúcar	kg	Sabor Integral Da Colônia Jasmine Yoki Shamballa Biomica	50	R\$ 13,05	R\$ 652,50

	mascavo. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 500g, em embalagens de polietileno leitoso ou transparente. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: Mensal conforme Solicitação da Secretaria de Educação					
6	Açúcar Demerara - Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar, com moagem menos refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade, A Cópia do Alvará ou Licença de Funcionamento Sanitário do Estabelecimento/ Produtor (empresa fabricante) expedido pelo órgão de fiscalização competente.empresa deverá apresentar junto com os seguintes documentos:bolor, rendimento insatisfatório, coloração, misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1Kg, em embalagens de polietileno leitoso e transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Data da Fabricação: Máximo de 60 dias. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Entrega: Mensal conforme Solicitação da Secretaria de Educação.	KG	Dolce União Caravelas Alto Alegre Guarani	50	R\$ 5,14	R\$ 257,00
7	Açúcar Cristal Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar, tipo cristal. Apresentar-se na forma de cristais brancos ou levemente amarelados. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração, misturas e peso insatisfatório. Com teor de sacarose mínimo de 99,3% p/p, admitindo umidade máxima de 0,3% p/p, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em embalagens de polietileno leitoso ou transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses Data de Fabricação: Máximo de 60 dias Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Entrega: Mensal conforme Solicitação da Secretaria.	kg	Dolce União Caravelas Alto Alegre Guarani	100	R\$ 3,94	R\$ 394,00
8	Amido de Milho Características Técnicas: Produto amiláceo extraído de milho. Não poderá apresentar umidade, fermentação ou ranço. Ingredientes: Amido de milho.	Pct	Maisena Yoki Apti Nutrivita Maiscerta	40	R\$ 9,35	R\$ 374,00

	Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 1 kg. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: 06Mínimo de 3 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal conforme Solicitação da Secretaria de Educação.		Biomica			
9	Ameixa Preta Seca sem Caroço - Ingredientes: Ameixa desidratada sem caroço. Embalagem: embalagem plástica contendo 500gramas. A embalagem deve estar intacta. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e lote. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal conforme Solicitação da Secretaria de Educação.	Pct 500gr	Feliz La Violetera Uniagro Shambala	40	R\$ 22,25	R\$ 890,00
10	Arroz tipo 1 Características Técnicas: Tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado conforme Solicitação. Entrega: Mensal ou Quinzenal, conforme solicitação da Secretaria	kg	Tio João Prato Fino Amboni Fumacense Rampinelli Dalon	100	R\$ 3,75	R\$ 375,00
11	Azeite de Oliva Extra virgem , com acidez de 0,8%, puro e sem mistura: o produto deverá estar de acordo com a NTA 50, Instrução Normativa MAPA 01/2012 e Resolução CD/FNDE nº 26 de 17/06/13. Produto extraído do fruto da oliveira (Olea europaea L.) unicamente por processos mecânicos ou outros meios físicos, sob controle de temperatura adequada, mantendo-se a natureza original do produto, com acidez máxima de 0,8 %. Características: aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isento de ranço. Embalagem primária: frasco plástico ou lata de folha de flandres com bico dosador, resistente, atóxica, pesando 500 ml.	und	Galo, Andorinhas, Opera	30	R\$ 30,82	R\$ 924,60
12	Banha de Porco Cor e aspecto próprio do produto, livre de impurezas, embalagens de 1 kg. . Validade mínima 6 meses.Sob controle de temperatura adequada, mantendo-se a natureza original do produto. Características: aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isento de ranço. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE).	kg	Santa Clara Holandes Aurora Veneza Frimesa Pamplona	40	R\$ 18,33	R\$ 733,20
13	Biscoito Água e Sal/ Cream Cracker integral Sem Lactose - Ingredientes:	und	Mosmann Liane	200	R\$ 8,57	R\$ 1.714,00

	Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal de palma, açúcar, açúcar invertido, amido de milho, sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio com ou sem pirofosfato ácido de sódio; fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, com ou sem proteinase, com ou sem metabisulfito de sódio, com ou sem amido de milho. Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso aproximado de 400g. Embalagem primária deve estar em caixa de papelão. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Entrega: Mensal conforme Solicitação da Secretaria de Educação.					
14	Biscoito de Polvilho Assado, Tipo Rosca, Sem Glúten, Sem Lactose - Ingredientes: Polvilho azedo, gordura de palma e/ou coco e/ou palmiste, batata doce ou farinha de batata doce, sal, com ou sem farinha de arroz, com ou sem ovo pasteurizado, com ou sem linhaça. Embalagem: Deve estar intacta, bem vedada, em sacos de polietileno transparente com peso de 40g a 60g. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses. Data de Fabricação: Máximo de 20 dias Entrega: Mensal conforme Solicitação da Secretaria de Educação.	und	Balardin Sempre Fit Lilibel	200	R\$ 8,63	R\$ 1.726,00
15	Biscoito Maria/ Maisena Sem Lactose - Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, amido de milho, açúcar invertido, soro de leite em pó, sal, aromatizante, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio e metabisulfito de sódio. Sem gordura trans, sem lactose e sem proteína do leite. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso aproximado de 400g. Embalagem primária deve estar em caixa de papelão. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca,	und	Mosmann Liane	200	R\$ 6,72	R\$ 1.344,00

	identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Entrega: Mensal conforme Solicitação da Secretaria de Educação.					
16	Biscoito tipo Rosquinha de Chocolate Ingredientes: sabor chocolate, a base de: farinha de trigo / açúcar / gordura vegetal hidrogenada / lecitina de soja / amido de milho / açúcar invertido / cacau em pó / leite integral / sal / corante caramelo e aromatizante. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno atóxico transparente, hermeticamente fechado, com peso de 330gr. Embalagem primária deve estar em caixa de papelão. Prazo de validade: Mínimo de 05 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Entrega: Mensal conforme Solicitação da Secretaria de Educação.	Pct	Galo Parati Mosmann Ninfa Mabel Casaredo Isabela Liane, Racine Zagonel	200	R\$ 7,69	R\$ 1.538,00
17	Biscoito Rosquinha SABOR COCO Ingredientes: sabor coco, a base de: farinha de trigo / açúcar / gordura vegetal / lecitina de soja / amido de milho / açúcar invertido / fermento, bicarbonato/ sal / emulsificante lecitina soja e aromatizante. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno atóxico transparente, hermeticamente fechado, com peso de 500gr. Embalagem primária deve estar em caixa de papelão. Prazo de validade: Mínimo de 03 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Entrega: Mensal conforme Solicitação	Pct	Galo Parati Mosmann Ninfa Mabel Casaredo Isabela Liane, Racine	200	R\$ 8,14	R\$ 1.628,00
18	Biscoito Caseiro de Milho: Ingredientes: farinha milho enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo, açúcar, leite integral, manteiga, ovos, fermento químico, sal amoníaco. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno atóxico transparente, hermeticamente fechado, com peso de 500gr. Embalagem primária deve estar em caixa de papelão. Prazo de validade: Mínimo de 03 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Entrega: Mensal conforme Solicitação	Pct	Galo Parati Mosmann Ninfa Mabel Casaredo Isabela Liane, Racine Zagonel, Bislau	200	R\$ 11,95	R\$ 2.390,00
19	Biscoito Água e Sal/ Cream Cracker integral - Ingredientes: Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida	Pct gr	Mosmann Ninfa Bauducco	200	R\$ 9,25	R\$ 1.850,00

	com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal de palma, açúcar, açúcar invertido, amido de milho, sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio com ou sem pirofosfato ácido de sódio; fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, com ou sem proteinase, com ou sem metabissulfito de sódio, com ou sem amido de milho. Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso aproximado de 360g. Embalagem primária deve estar em caixa de papelão. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Entrega: Mensal conforme Solicitação da Secretaria de Educação.		Isabela Triunfo Arcor Liane			
20	Bolacha Cream Cracker Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal de palma, açúcar, açúcar invertido, amido de milho, sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e amônio, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 360gr. Embalagem primária deve estar em caixa de papelão. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Entrega: Mensal conforme Solicitação da Secretaria	Pct GR	Isabela Germani Coroa Ninfa Orquidea Diana Liane, Racine	200	R\$ 9,24	R\$ 1.848,00
21	Bolacha de leite Ingredientes: a base de: farinha de trigo/ açúcar/ gordura vegetal de palma/ amido de milho/ açúcar invertido/ soro de leite/ sal /fermento químico. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 360gr, tipo 3 em 1. Embalagem primária deve estar em caixa de papelão. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal conforme Solicitação da Secretaria de Educação.	Pct gr	Isabela Marilan Mabel Triunfo Bauducco Aymoré Liane, Racine	200	R\$ 7,52	R\$ 1.504,00

22	Biscoito integral (Sem Leite, soja, corante e glúten) Ingredientes: Farinha de arroz integral, açúcar mascavo, óleos vegetais (palma e milho), farinha de milho integral, fécula de mandioca, maltodextrina, agentes de crescimento, estabilizante natural. Sem leite ou derivados e nem conter traços de leite, nem soja, nem corantes e nem gluten. Embalagem: Deve estar intacta, bem vedada, em pacotes de 150gr. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses. Data de Fabricação: Máximo de 20 dias. Entrega: Mensal conforme Solicitação da Secretaria.	Pct gr	Jasmine Vitalin Mãe Terra SuperBom Fernandes Jasmine	200	R\$ 11,01	R\$ 2.202,00
23	Café Extra Forte Ingredientes: Café Torrado e Moído, de 1º Qualidade, empacotado a Vácuo puro. Classificação oficial brasileira (tipo 8 Cob.), com no máximo de 15% de grão P.V.A (Pretos, Verdes e Ardidos), isento de bebidas rio ou riozona, ponto de torra média, moagem média/fina e informações na embalagem conforme legislação em vigor. Embalagem: tipo tijolinho, de Polietileno aluminizada com peso líquido de 500g. Embalagem de alto vácuo. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses Data da Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Entrega: Mensal conforme Solicitação da Secretaria de Educação.	Pct gr	Melitta 3 Corações Caboclo Pilão	200	R\$ 25,38	R\$ 5.076,00
24	Canela em Pó Ingredientes: Canela em pó fino. De cor pardo-amarelada escuro, ou marrom claro, com cheiro aromático, característico e sabor característico. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de 50 gramas, bem vedado. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data da Fabricação: Máximo de 60 dias Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 45 dias. Entrega: Mensal conforme Solicitação	und	Kitano Bom gosto Apti L.Buzzi Vittamaria	30	R\$ 7,45	R\$ 223,50
25	Cacau em pó 70% Características Técnicas: O cacau em pó parcialmente desengordurado é obtido pela pressão mecânica do líquido de cacau e refinamento da torta resultante até a obtenção de um pó fino. Não contém aditivos. Ingredientes: cacau 100%. Embalagem: Saco de papel kraft ou clupak multi-folhado, colado-costurado e revestido internamente com polietileno ou em pacotes de polietileno, atóxico, transparente. O produto deve estar acondicionado em embalagem de 500g. Prazo de validade: Mínimo de 12	und	Apti Nestlé Garoto	60	R\$ 25,41	R\$ 1.524,60

	meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: Mensal conforme Solicitação da Secretaria de Educação.					
26	Coco Ralado Ingredientes: Coco ralado puro, baixo teor de gordura (35 a 60%), Sem adição de açúcares. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de 100 gramas. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses Data da Fabricação: Máximo de 60 dias Entrega: Mensal conforme Solicitação	und	Ducoco Unicoco Sococo MaisCoco	80	R\$ 4,94	R\$ 395,20
27	Cominho Ingredientes: Cominho desidratado e moído. Não contém glúten. Embalagem: com 50g, devendo ser intacta. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses Entrega: Mensal conforme Solicitação	und	Kitano Kinino L. Buzzi Apti Chelly Vittamaria	50	R\$ 7,64	R\$ 382,50
28	Colorau Ingredientes: Urucum em pó. Corante Hidrossolúvel, produzido pela extração dos pigmentos da semente de urucum. Embalagem: Embalagem de polietileno transparente de 500gr. Data de Validade: Mínimo de 04 meses. Data de fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: Mensal conforme Solicitação da Secretaria da Educação	und	Kitano Chelli Apti Fritz e Frida Vittamaria	80	R\$ 7,51	R\$ 600,80
29	Cookies Integrais Sem Glúten Sabores: Castanha do Pará e Caju ou Castanha do Pará ou Cacau e Avelã ou Cacau e Gotas de Chocolate - Ingredientes: Amidos (farinha de arroz e/ou fécula de batata e/ou polvilho e/ou amido de milho), açúcar, óleos vegetais ou gordura de coco e/ou palma, castanhas ou avelã ou cacau, agentes de crescimento (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e fosfato monocalcico). Com ou sem: ovo, extrato de soja, milho integral em pó, melado de cana, lecitina de soja e aromas. Embalagem: Deve estar intacta, bem vedada, em sacos de polietileno transparente ou polietileno aluminizada com peso de 60 a 150 gramas. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias da data de entrega. Entrega: Mensal conforme Solicitação da Secretaria de Educação.	pct	Jasmine Vitalin Mãe Terra Vitão	200	R\$ 12,63	R\$ 2.526,00
30	Cookies Integrais Diet Amêndoas e Castanha ou Castanha ou Coco - Ingredientes: Farinha de trigo integral ou farinha de trigo enriquecida com	pct	Jasmine Vitalin Mãe Terra VITÃO	200	R\$ 9,83	R\$ 1.966,00

	ferro e ácido fólico, óleos vegetais, mix de castanhas ou coco, fibra solúvel, amido, edulcorantes naturais maltitol e/ou glicosídeo de esteviol, fermento, emulsificante lecitina de soja, fermentos fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio e aromatizantes. Com ou sem: milho integral em pó, alfarroba em pó, clara de ovo e sal. Embalagem: Deve estar intacta, bem vedada, em sacos de polietileno transparente ou polietileno aluminizada com peso de 150 gramas. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses Data de Fabricação: Máximo de 30 dias da data de entrega. Entrega: Mensal conforme Solicitação da Secretaria de Educação					
31	Doce de Banana sem Adição de Açúcar Ingredientes: Banana e conservante natural. Embalagem: Deve estar intacta, em potes de polietileno, com peso líquido de 500gr. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Entrega: Mensal ou Quinzenal conforme Solicitação.	und	LIVIA Zimmer	50	R\$ 28,25	R\$ 1.412,50
32	Doce de frutas (Uva ou Morango) 1KG De primeira qualidade, produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. Sabores que serão aceitos: morango e uva. Embalagem de, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. Ingredientes: fruta e açúcar. Sem conservantes. Embalagem: Deve estar intacta, em potes de polietileno, com peso líquido de 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Entrega: Mensal ou Quinzenal conforme Solicitação	kg	Pia Petry Nectar divina Mesa LUIS ALVERNE	50	R\$ 13,95	R\$ 697,50
33	Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico Características técnicas: Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes bem vedados de 1 kg conforme solicitação da Secretaria de Educação. Prazo de Validade: Mínimo de 04 meses Data da Fabricação: Máximo de 20 dias Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Entrega:	Kg	Dona Benta Coama Rose Flor Panfácil Nita Orquídea Rosa Branca Nordeste Rose Sol Cisne	200	R\$ 6,28	R\$ 1.256,00

	Mensal conforme Solicitação da Secretaria da Educação					
34	Farinha de mandioca Características Técnicas: Farinha de mandioca; crua; branca; isenta de sujidades, parasitas e larvas. Sem glúten. Ingredientes: Farinha de mandioca. Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 500gr. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: QUINZENAL ou Mensal conforme Solicitação da Secretaria	pt 500 gr	Mandim Rocha Fariman	100	R\$ 6,60	R\$ 660,00
35	Farinha de milho Características Técnicas: Farinha de milho; de 1ª qualidade, fina, do grão de milho moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas. Sem glúten. Ingredientes: Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 1Kg. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: QUINZENAL ou Mensal conforme Solicitação	Pct	Mãe Terra Mãe Luzia Jasmine Kanty Vitão Tio Macarini	80	R\$ 6,67	R\$ 533,60
36	Farinha de Aveia - Características Técnicas: Produto obtido pela moagem de grãos de aveia inteiros, sendo este seu único ingrediente. Deve ser seca, livre de sujidades como pedras, cascas, bolores, isenta de aditivos químicos ou conservantes. Embalagem: Deve estar intacta, sem perfurações, acondicionada em pacotes de polipropileno transparente de 1 Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses. Data da Fabricação: Máximo de 20 dias. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Entrega: Mensal conforme Solicitação da Secretaria de Educação.	Kg	Jasmine Quaker Vitao Apti	50	R\$ 20,44	R\$ 1.022,00
37	Fermento Biológico Seco Instantâneo Características técnicas: Fermento para a confecção de pães. Ingredientes: Saccharomycescerevisiae. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em embalagem de 100 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses Data da Fabricação: Máximo	und	Dona Benta Fleischmann Levapan Apti	40	R\$ 8,35	R\$ 334,00

	de 30 dias Entrega: Mensal conforme Solicitação da Secretaria de Educação.					
38	Fermento em Pó Químico Ingredientes: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem: Deve estar intacta, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento ou vazamento, contendo 100 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses. Data da Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal conforme Solicitação da Secretaria	und	Royal Dr. Oetker Fleischmann Dona Benta Apti	50	R\$ 4,09	R\$ 204,50
39	Feijão Vermelho Características Técnicas: Feijão vermelho tipo 1; novo; constituído de grãos inteiros eãos; com teor de umidade máxima de 14%; isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies; O produto deverá ser no máximo da safra de 2015, ou seja, do respectivo ano de entrega. Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 1kg. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses Data de Fabricação: Máximo de 30 dias Entrega: Quinzenal ou Mensal conforme Solicitação da Secretaria	Kg	Camil Caldo Bom Namorado Urbano Meu Biju Baschiroto Santo Dia	100	R\$ 11,32	R\$ 1.132,00
40	logurte de Polpa de Fruta Sabor Morango Características Técnicas: logurte líquido com sabor: morango; conservado entre 1 a 10 graus centígrados; Ingredientes: elaborado a partir de leite, fermentos lácteos, polpa de morango; estabilizante, acidulante, conservante; Sem amido de milho. Baixo teor de açúcar e sódio. Embalagem: polietileno de 900 ml. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: Mínimo de 1mes. Data de Fabricação: Máximo de 05 dias. Entrega: SEMANAL conforme solicitação da Secretaria.	und	Frimesa Holandes Piá Lactida Itambé Aurora Belluno	300	R\$ 7,84	R\$ 2.352,00
41	logurte Diet (sem adição de açúcar) – Sabor Morango - Características Técnicas: logurte Zero sem adição de açúcares sabor morango. Ingredientes: Leite pasteurizado desnatado e/ou leite em pó reconstituído desnatado, amido modificado, proteínas lácteas, espessante gelatina e estabilizante pectina, leite em pó desnatado, preparado de morango (água, polpa de morango, estabilizante amido modificado, aroma idêntico ao natural de morango, acidulante ácido cítrico e conservador, sorbato de potássio,	UND	Frimesa Danone Batavo	150	R\$ 6,78	R\$ 1,017,00

	corantes artificiais azorrubina e vermelho ponceau), fermento lácteo e edulcorantes artificiais (ciclamato de sódio, sacarina sódica e sucralose). Embalagem: Embalagem de polietileno de alta densidade (PEAD) contendo aproximadamente 160 a 170g. Prazo de Validade: Mínimo de 30 dias Data de Fabricação: Máximo de 10 dias Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal, peso, lote e informações nutricionais. Entrega: Mensal, conforme solicitação da Secretaria de Educação.					
42	Leite Longa Vida Integral Características Técnicas: Leite integral, por processamento UHT (ultra highttemperature), composição nutricional (100 g): máximo de 3 g de lipídios / 5 g de carboidratos / mínimo de 3 g de proteínas / valor calórico de 60 kcal. Embalagem: Caixa de tetra pak, resistente, com peso líquido de 1 litro. Lacrado, sem amassamentos e perfurações. A embalagem deve estar intacta. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses. Data de Fabricação: Máximo de 20 dias. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal, peso, lote e informações nutricionais. Entrega: Mensal, conforme solicitação da Secretaria	lt	Nestlé Italac Parmalat Ninho Piracanjuba Tirol Aurora	1500	R\$ 5,33	R\$ 7.995,00
43	Leite Zero Lactose Características Técnicas: Leite UHT semidesnatado para dietas com restrição de lactose Ingredientes: Leite semidesnatado, estabilizantes (citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e tripolifosfato de sódio) e enzima lactase. Embalagem: Caixa de tetra pak, resistente, com peso líquido de 1 litro. Lacrado, sem amassamentos e perfurações. A embalagem deve estar intacta. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses. Data de Fabricação: Máximo de 20 dias. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal, peso, lote e informações nutricionais. Entrega: Mensal, conforme solicitação	lt	Nestlé Italac Parmalat Ninho Piracanjuba Tirol Aurora Santa Clara	100	R\$ 5,96	R\$ 596,00
44	Leite em Pó Integral Instantâneo Enriquecido com Vitaminas e Minerais - Ingredientes: Leite em pó integral, vitaminas (A, B1, B2, B6, B9, B12, C, D, PP) e minerais (ferro, iodo, zinco, magnésio) e lecitina de soja.	PCT	Nossa Terra Italac	110	R\$ 28,81	R\$ 3.169,10

	Embalagem: Saco de poliéster metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, contendo 1 Kg. Com embalagem externa de papelão. Composição Centesimal Aproximada: Valor calórico: 500 Kcal; Proteína: 27g, Carboidrato: 38g, Lipídio: 26g; Cálcio: 920 mg, Ferro: 16,8 mg; Sais Minerais: 6 g; Vitamina A: 3.200 UI; Vitamina D: 240 UI; Vitamina C: 72 mg; Vitamina B6: 2,4 mg; Vitamina B12: 1,2 mcg; Lecitina de Soja: 0,2 g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal, peso, lote e informações nutricionais. Entrega: Mensal conforme solicitação da Secretaria de Educação.					
45	Linhaça Marron e/ou dourada Características Técnicas: linhaça em grão de boa qualidade com grãos inteiros. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em sachê com 200g, em embalagens de polietileno leitoso ou transparente. Prazo de validade: Mínimo de 08 meses. Data de Fabricação: Máximo de 45 dias. Entrega: Mensal conforme Solicitação.	PCT	Mãe Terra Jasmine Kanty Vitão	40	R\$ 8,69	R\$ 347,60
46	Louro em Folha - Características Técnicas: Deve ser constituído de folhas sãs, limpas e desidratadas, apresentar coloração verde pardacenta, cheiro aromático, aspecto e sabor característicos. Ingredientes: Louro Embalagem: Deve ser acondicionado em saco de polietileno transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, contendo 4 a 6 gramas. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade e lote. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses Data de Fabricação: Máximo de 30 dias Entrega: Mensal conforme Solicitação da Secretaria de Educação	UND	Bom Gosto Chelli Kitano Mac Tost L.Buzzi Apti Vittamaria	60	R\$ 4,46	R\$ 267,60
47	Macarrão Conchinha Características Técnicas: Massa de sêmola com ovos, IDEAL PARA SOPAS. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: Sêmola de trigo rica em ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500gr. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses Data de Fabricação: Máximo de 60	PCT	Renata Germani Vitão Galo Orquidea Isabela Mosmann Liane Dona Benta	300	R\$ 5,37	R\$ 1.611,00

	dias Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Entrega: Mensal conforme solicitação da Secretaria da Educação.					
48	Macarrão PENNE Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500gr. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Entrega: Mensal conforme solicitação.	PCT	Renata Germani Vitão Galo Orquidea Isabela Mosmann Rosane, Liane	300	R\$ 5,12	R\$ 1.536,00
49	Macarrão PARAFUSO Integral Ingredientes: Farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500gr. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Entrega: Mensal conforme solicitação.	PCT	Germani Vitão Galo Orquidea Isabela Mosmann ROSANE	300	R\$ 6,54	R\$ 1.962,00
50	Massa Alimentícia de semola com vegetais e feijão - parafuso Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, espinafre em pó, beterraba em pó, feijão em pó, corantes naturais de curcuma, urucum e carmim de conchonilha. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 300gr. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Entrega: Mensal conforme solicitação.	PCT	Mosmann Isabela Germani LIANE	200	R\$ 6,26	R\$ 1.252,00
51	Macarrão de Arroz Características Técnicas: Macarrão de arroz com ovos, parafuso. Ingredientes: Farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma e urucum e emulsificante. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500gr. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações	PCT	Urbano El Dorado	50	R\$ 7,32	R\$ 366,00

	nutricionais. Entrega: Mensal conforme solicitação da Secretaria de Educação.					
52	MIX de Farinhas sem glúten, sem ovo, sem lactose, sem soja ideal para massas doces ou salgadas. Características Técnicas: Mistura de farinhas ideais para bolos, pó de ló, crepes, empadões, entre outros. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição e isento de impurezas, ter aspecto límpido, cor e odor característicos de farinhas. Ingredientes: Farinha de arroz, amido de milho, fécula de mandioca e estabilizante (e415). Embalagem: Deve estar intacta, em embalagem transparente, atóxica, não apresentando amassamento ou vazamento; com conteúdo de 500 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade e lote. Entrega: Mensal conforme solicitação da Secretaria.	KG	Mia Schär Aminna Q-Vita	50	R\$ 25,32	R\$ 1.266,00
53	Moranga cabotiá Orgânica Características Técnicas: Madura, de tamanhos médios, uniformes, sem defeitos, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado conforme Solicitação da Secretaria de Educação. Entrega: MENSAL, conforme solicitação	kg	Produção Própria	60	R\$ 4,79	R\$ 287,40
54	Morango congelado Características Técnicas: Maduro, de tamanhos médios, uniformes, sem defeitos, livre de qualquer sujidade, congelado. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado conforme Solicitação da Secretaria de Educação. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: SEMANAL OU Quinzenal, conforme solicitação	Kg		50	R\$ 23,91	R\$ 1.195,50
55	Nata – creme de leite Características Técnicas: Creme de leite pasteurizado, concentrado proteico de leite e estabilizante carragena. Ingredientes: Creme de leite pasteurizado, concentrado proteico de leite e estabilizante carragena. Embalagem: Deve estar intacta, de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Deve conter peso líquido de 500 gr. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade e lote. Entrega: Mensal	UND	Pia Latvida Languiru Dália Tirol Santa clara Frimesa Belluno	100	R\$ 11,37	R\$ 1.137,00

	conforme solicitação.					
56	Óleo de Soja - Características Técnicas: Óleo obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário, não transgênico. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição e isento de impurezas à 25°C, ter aspecto límpido, cor e odor característicos. Ingredientes: Óleo de soja certificada não transgênica, antioxidantes ácido cítrico. Embalagem: Deve estar intacta, em embalagem PET transparente, atóxica, não apresentando amassamento ou vazamento; com conteúdo de 900 mL. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade e lote. Entrega: Mensal conforme solicitação da Secretaria de Educação.	UND	Leve Liza Soya Coamo	200	R\$ 7,88	R\$ 1.576,00
57	Polvilho Doce Características Técnicas: Produto derivado da mandioca. Grupo Fécula. Tipo1. Ingredientes: Fécula de mandioca. Embalagem: Deve estar intacta, bem vedada, em sacos de polietileno leitoso ou transparente com peso de 500gr. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e lote. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal conforme Solicitação da Secretaria de Educação.	PCT	Yoki Kanty Fritz, Frida, Belluno	100	R\$ 10,79	R\$ 1.079,00
58	Polvilho Azedo Características Técnicas: Produto derivado da mandioca, seco ao sol. Grupo 1. Tipo1. Ingredientes: Fécula de mandioca. Embalagem: Deve estar intacta, bem vedada, em sacos de polietileno leitoso ou transparente com peso de 1kg. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e lote. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal conforme Solicitação da Secretaria da Educação.	pct	Machado Yoki Prata Kanty	100	R\$ 8,91	R\$ 891,00
59	Sal Refinado Ingredientes: Sal refinado iodado. Embalagem: Deve estar intacta, de polietileno transparente com 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses. Data da Fabricação: Máximo de 60 dias. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e lote. Entrega: Mensal conforme Solicitação da Secretaria	kg	Cisne Miramar Zizo	100	R\$ 2,04	R\$ 204,00
60	Vinagre de Alcool Características Técnicas: Fermentado acético de	und	Heinig Toscano Castelo	100	R\$ 2,39	R\$ 239,00

	álcool hidratado e água. Acidez 4%. Embalagem: Embalagem plástica contendo 900 ml. A embalagem deve estar intacta. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e lote. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal conforme Solicitação da Secretaria de Educação		Chemim			
61	Abacaxi Pérola Características Técnicas: classificada tipo A. Deve apresentar características bem definidas e bem formadas. Tamanho médio, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede), pesado e etiquetado. Entrega: Quinzenal, conforme solicitação da Secretaria de Educação. Este produto será solicitado somente durante sua safra.	kg	Produção Própria	100	R\$ 7,83	R\$ 783,00
62	Banana Prata Orgânica - Características Técnicas: Banana prata orgânica, certificada. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. A banana deve ser de tamanho grande, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não devendo estar completamente madura. Produtos maduros ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas plásticas contendo 20 Kg cada. Entrega: Conforme solicitação da Secretaria de Educação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.	kg	Produção Própria	200	R\$ 6,23	R\$ 1.246,00
63	Carne Bovina em Iscas Características Técnicas: A carne bovina (patinho bovino) utilizada deverá estar isenta de peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões ou fragmentos de ossos, gorduras e outros tecidos inferiores. O produto deverá se apresentar na forma de iscas e sofrer processo de congelamento rápido. A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto após retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). Com, no máximo, 5% de gordura. Embalagem: Deve estar intacta. Embalagem primária: o produto deverá ser entregue em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, termosselada, incolor, em pacotes de 1 até 2Kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado de forma que não grudem nos demais após congelados, constando peso, data da fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da	kg	Friboy Della Pavei Valemar	140	R\$ 45,83	R\$ 6.416,20

	carne. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Transporte: em veículo fechado, sob temperatura de congelamento, de acordo com as normas técnicas da CVS15 01/11/91. Temperatura de recebimento: igual ou menor que -12°C, conforme Portaria CVS n.º5, de 09/04/13. Rótulo: obrigatório na embalagem primária, de acordo com a legislação vigente de forma clara e indelével, constando nome e endereço do abatedouro, registro no SIF ou SISP, identificação completa do produto, data de embalagem, data de validade, condições de armazenamento e conservação. Entrega: QUINZENAL conforme Solicitação da Secretaria de Educação.					
64	Carne Bovina Moída Congelada (patinho) utilizada deverá estar isenta de peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões ou fragmentos de ossos, gorduras e outros tecidos inferiores. O produto deverá se apresentar na forma moída e sofrer processo de congelamento rápido. A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto após retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: A rotulagem deve ser liofilizada conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal, peso, lote e informações nutricionais. Embalagem: Deve estar intacta. Embalagem primária: o produto deverá ser entregue em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, termosselada, incolor, em pacotes de 1 até 2Kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado de forma que não grudem nos demais após congelados, constando peso, data da fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Rótulo: obrigatório na embalagem primária, de acordo com a legislação vigente de forma clara e indelével, constando nome e endereço do abatedouro, registro no SIF ou SISP, identificação completa do produto, data de embalagem, data de validade, condições de armazenamento e conservação. Transporte: em veículo fechado, sob temperatura de congelamento, de acordo com as normas técnicas da CVS15 01/11/91. Temperatura de recebimento: igual ou menor que -12°C, conforme Portaria CVS n.º5, de 09/04/13. Entrega: QUINZENAL, conforme solicitação da Secretaria da Educação.	kg	Friboy Della Pavei Valemar	200	R\$ 25,50	R\$ 5.100,00

65	Carne de Porco sem gordura e sem osso PICADA EM CUBOS OU ISCAS Características Técnicas: resfriado ou congelado, limpo, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio, tipo de corte: em bifes, embaladas em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Ingredientes: PALETA de porco sem gordura e sem osso. Embalagem: Deve estar intacta em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 1 kg. Embalagem primária deva estar em caixa de papelão. Rotulagem: A rotulagem deve conter: nome e ou marca. Identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Aprovação no SIPAT e SISPOA. Prazo de validade: Mínimo de 90 dias. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: QUINZENAL, conforme solicitação da Secretaria da Educação.	kg	Swini Peron Agroveneto Aurora	100	R\$ 22,17	R\$ 2.217,00
66	Coxa e Sobrecoxa de Frango Congelado Desossada, Característica Técnicas: Coxa e Sobrecoxa de frango congelado . Sem pele. A ave deve ter contorno definido, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente, sem odores. Embalagem: Deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado em bandejas ou sacos de polietileno leitoso ou transparente, pesando de 1 kg até 3 kg. Deve constar peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência do frango. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Embalagem: Deve estar intacta. Embalagem primária: o produto deverá ser entregue em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, termosselada, incolor, em pacotes de 1 até 2Kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado de forma que não grudem nos demais após congelados, constando peso, data da fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal, peso, lote e informações nutricionais. Entrega: QUINZENAL, conforme solicitação	kg	Macedo Seara Sadia Agroveneto Aurora Levo	200	R\$ 18,66	R\$ 3.732,00
67	Filé de Frango sem Osso Congelado Característica Técnicas: O filé de peito de frango (sassami), in natura, congelado pelo sistema IQF, isento de ossos, peles, aponevroses e cartilagens.	kg	Macedo Seara Sadia Agroveneto Aurora Levo	200	R\$ 20,48	R\$ 4.096,00

	O produto deverá se apresentar na forma de filés. No caso de sobra de conteúdo do produto na embalagem, ainda congelado, e em sua embalagem original, o produto deve ser utilizado dentro do prazo determinado pelo fabricante, sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem: Deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado em sacos de polietileno leitoso ou transparente, constando peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência do frango. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Embalagem: Deve estar intacta. Embalagem primária: o produto deverá ser entregue em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, termosselada, incolor, em pacotes de 1 até 2Kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado de forma que não grudem nos demais após congelados, constando peso, data da fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Rótulo: obrigatório na embalagem primária, de acordo com a legislação vigente de forma clara e indelével, constando nome e endereço do abatedouro, registro no SIF ou SISF, identificação completa do produto, data de embalagem, data de validade, condições de armazenamento e conservação. Transporte: em veículo fechado, sob temperatura de congelamento, de acordo com as normas técnicas da CVS15 01/11/91. Temperatura de recebimento: igual ou menor que - 12°C, conforme Portaria CVS n.º5, de 09/04/13. Entrega: QUINZENAL, conforme solicitação da Secretaria da Educação.					
68	Filé de TILAPIA Características Técnicas: congelado, limpo, SEM ESPINHA aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio, tipo de corte: em bifes, embaladas em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Ingredientes: Filé de peixe. Embalagem: Deve estar intacta em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 1 kg. Embalagem primária deva estar em caixa de papelão. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo: nome e ou marca. Identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: Mínimo de 90 dias Data de fabricação:	kg	Tia Maria BRUDER Lusitana	100	R\$ 44,56	R\$ 4.456,00

	Máximo de 30 dias. Entrega: MENSAL conforme solicitação da Secretaria de Educação.					
69	Manteiga Sem Sal - Ingredientes: Creme de leite pasteurizado. Embalagem: Deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente ou em potes de polietileno leitoso e resistente, bem vedado, constando peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, pesando 250g, 500g ou 1 Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses Data de Fabricação: Máximo de 20 dias Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Entrega: Mensal conforme Solicitação da Secretaria de Educação.	kg	Laticínios Belluno Piracanjuba Tirol Bloemer	60	R\$ 31,45	R\$ 1.887,00
70	Manga In natura - com características íntegras e de primeira qualidade; fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes	kg	Produção Própria	100	R\$ 8,10	R\$ 810,00
71	Pão de Forma Fatiado (Sanduíche) Características Técnicas: Pão com massa de farinha de trigo especial (enriquecida com ferro e ácido fólico), água, açúcar, sal, óleo ou margarina, fermento biológico. Deverá apresentar boa coloração e consistência macia. O pão não deverá estar amassado, de tamanho irregular, queimado ou com manchas escuras na sua parte inferior. Embalagem: Embalados em sacos de polietileno transparente, individualmente, etiquetado, com peso de 500gr. Prazo de Validade: Mínimo de 6 dias. Data de Fabricação: Máximo de 2 dias. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome, identificação do fabricante, ingredientes, data fabricação e de validade, peso e informações nutricionais. Entrega: SEMANAL conforme solicitação	und	Padaria Nascimento	500	R\$ 6,23	R\$ 3.115,00
72	Pão de Cachorro Quente - Ingredientes: Farinha de trigo, sal, açúcar e fermento biológico. Peso Líquido 50g. Características Técnicas: Deverá apresentar boa coloração e consistência macia. O pão não deverá estar amassado, de tamanho irregular, queimado ou com manchas escuras	kg	Padaria Nascimento	800	R\$ 10,43	R\$ 8.344,00

	na sua parte inferior. Embalagem: Embalados em sacos de polietileno transparente. Com número de pães por embalagem conforme solicitado pela Secretaria de Educação. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome, identificação do fabricante, ingredientes, data fabricação e de validade, peso e informações nutricionais. Entrega: Semanal conforme solicitação da Secretaria de Educação. O fornecedor será responsável pela entrega do produto em todas as unidades escolares: Escolas Municipais e Centros de Educação Infantil com tolerância máxima de até 3 dias para totalizar as entregas com início no primeiro dia útil da semana.					
73	Polpa de Abacaxi Congelada - Características Técnicas: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1 kg cada unidade. Ingredientes: polpa de fruta congelada, sem conservantes, não adoçado. Embalagem: polietileno Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal conforme solicitação	kg	Sabor da Fruta	50	R\$ 26,78	R\$ 1.339,00
74	Queijo Mussarela Fatiado Característica Técnicas: Queijo de massa fresca, de consistência semi dura e semi suave. Ingredientes: Leite, sal, fermentos lácteos e coalho. Embalagem: Deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente bem vedado, constando peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal. O produto deve estar acondicionado em embalagem de 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 20 dias. Data de Fabricação: Máximo de 10 dias Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Entrega: Mensal conforme solicitação da Secretaria de Educação da Secretaria da Educação.	kg	Santa Clara Holandes Belluno Sadia Aurora Veneza Quata Frimesa Kase Hause Della Vita	100	R\$ 42,28	R\$ 4.228,00
75	Suco de uva tinto integral - 1000ml, sem adição de água, açúcar, conservantes	und	Monte Veneto Aurora Crozetta	400	R\$ 12,57	R\$ 5.028,00

	e corantes. Ingredientes: Suco de uva tinto integral, variedades (45% bordô, 25% isabel, 20% Concord, e 10% outras aproximadamente. Embalagem: Deve estar intacta, cartonada asséptica com capacidade de 1000ml. Prazo de validade: 12 meses a partir da fabricação. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Entrega: Mensal conforme Solicitação da Secretaria de Educação.		Garibaldi			
76	Tempero Verde Orgânico Características Técnicas: Contendo salsinha e cebolinha de primeira qualidade. Sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, devendo apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor típicos da variedade. Não poderá apresentar nada que altere a sua conformação e aparência típica. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado conforme Solicitação da Secretaria. Entrega: SEMANAL OU Quinzenal, conforme solicitação da Secretaria	Kg	Produção Própria	70	R\$ 3,89	R\$ 272,30
77	Ovo de Galinha Características Técnicas: Ovo classe A, íntegro, sem manchas ou sujidades, tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial municipal e estadual. Deve apresentar casca lisa, pouco porosa, resistente e formato característico. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa fechada contendo 12 unidades intactas ou em bandeja contendo 30 unidades intactas com embalagem externa de papelão. Prazo de Validade: Mínimo de 20 dias Data da Fabricação: Máximo de 5 dias Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais, bem como os dados sobre inspeção estadual e municipal. Entrega: QUINZENAL OU SEMANAL conforme solicitação da Secretaria	Und	Da Granja	200	R\$ 9,43	R\$ 1.886,00
78	Aipim descascado congelado Características Técnicas: aipim tipo extra (amarela ou branca), descascado e cortado em pedaços e congelado. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande. Embalagem: O produto deve estar	kg	Produção Própria	200	R\$ 8,23	R\$ 1.646,00

	embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado conforme, com selo de vigilância e pelo MAPA. Entrega: Mensal ou Quinzenal, conforme solicitação da Secretaria					
79	Batata Inglesa Características Técnicas: Batata de primeira qualidade, classe média. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado conforme Solicitação Entrega: Semanal ou Quinzenal,	Kg	Produção Própria	200	R\$ 4,44	R\$ 888,00
80	Cebola Características Técnicas: de primeira, sem ramo, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes sem manchas com tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades parasitas e larvas. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado conforme Solicitação da Secretaria de Educação. Entrega: Quinzenal ou Semanal, conforme solicitação da Secretaria	Und	Produção Própria	100	R\$ 5,17	R\$ 517,00
81	Cenoura Crua Orgânica Características Técnicas: in natura, Tamanho e Coloração: Uniformes, consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Apresentar documentos que comprovem o selo ORGANICO Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado conforme Solicitação da Secretaria de Educação.	Kg	Produção Própria	100	R\$ 5,90	590,00
82	Laranja Pêra Características Técnicas: Fruto arredondado, de casca espessa, facilmente removível, suco abundante, doce, ácido. Deve estar rígida, sem amolecimentos, perfurações ou mofo. Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 1 kg. Entrega: SEMANAL OU Quinzenal, conforme solicitação	Kg	Produção Própria	200	R\$ 4,17	R\$ 834,00
83	Maçã Características Técnicas: tipo Fuji ou gala, tamanho, cor e conformação uniforme, bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado conforme Solicitação da Secretaria de Educação. Entrega: SEMANAL OU Quinzenal, conforme solicitação	Kg	Produção Própria	300	R\$ 8,86	R\$ 2.658,00
84	Mamão Formosa Características Técnicas: Mamão Formosa. O mamão deverá ser de tamanho médio, ter	Kg	Produção Própria	100	R\$ 6,73	R\$ 673,00

	entre 1,5 a 2,5 kg por unidade, ser livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, sua coloração deverá ser de verde para amarelo/alaranjado. Produto muito verde, muito maduro, danificado ou deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa de papelão, pesado e etiquetado conforme Solicitação da Secretaria de Educação. Entrega: Quinzenal, conforme solicitação					
85	Melancia Características Técnicas: Deve apresentar casca firme, lustrosa e sem manchas escuras, sem lesões de origem física, perfurações e cortes oriundos do manuseio e transporte. De 6 a 10 quilos Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado conforme Solicitação da Secretaria de Educação. Entrega: Semanal ou Quinzenal, conforme solicitação da Secretaria	Kg	Produção Própria	100	R\$ 3,52	R\$ 352,00
86	Melão Características Técnicas: Deve apresentar casca firme, lustrosa e sem manchas escuras, sem lesões de origem física, perfurações e cortes oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado conforme Solicitação da Secretaria de Educação. Entrega: SEMANAL OU Quinzenal, conforme solicitação da Secretaria	KG	Produção Própria	60	R\$ 8,51	R\$ 510,60
87	Milho verde Espiga Características Técnicas: milho em espiga, de tamanhos médios, uniformes, sem defeitos, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado conforme Solicitação da Secretaria. Entrega: SEMANAL OU Quinzenal, conforme solicitação da Secretaria	kg	Produção Própria	100	R\$ 8,07	R\$ 807,00
88	Morango in natura Organico Características Técnicas: Maduro, de tamanhos médios, uniformes, sem defeitos, livre de qualquer sujidade, inteiro com cheiro e sabor característicos. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado conforme Solicitação da Secretaria e selo de Garantia ORGANICO. Entrega: SEMANAL OU Quinzenal, conforme solicitação na safra	Kg	Produção Própria	100	R\$ 25,48	R\$ 2.548,00
89	Molho de tomate organico - Ingredientes: Tomate orgânico, purê concentrado de tomate orgânico, sal, ou cebola. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Produto integral e orgânico .100% Sem adição de água, açúcar, corantes e conservantes. Embalagem: Embalagem Flexível Termosoldada em	Kg	D'ajuda	120	R\$ 9,93	R\$ 1.191,00

	4 laterais, material formado por múltiplas camadas de filme plástico e alumínio laminado. Peso líquido do produto na embalagem primária: 1 kg . Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: SEMANAL OU Quinzenal, conforme solicitação					
90	Polpa de maracujá congelada - aracterísticas Técnicas: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1 kg cada unidade. Ingredientes: polpa de fruta congelada, sem conservantes, não adoçado. Embalagem: polietileno Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal conforme solicitação.	kg	Sabor da Fruta	50	R\$ 19,68	R\$ 984,00
91	Repolho verde Características Técnicas: de cor verde, suficientemente desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Próprias para o consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, serem de colheita recente, apresentando grau ideal no desenvolvimento do aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Estarem livres de terra. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado conforme Solicitação da Secretaria de Educação. Entrega: SEMANAL OU Quinzenal, conforme solicitação da Secretaria	kg	Produção Própria	100	R\$ 3,70	R\$ 370,00
92	Tomate Características Técnicas: tipo salada, classificação extra A, Tamanho e Coloração: Uniformes. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Isento de manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado conforme Solicitação da Secretaria de Educação. Entrega: SEMANAL OU Quinzenal, conforme solicitação	Und	Produção Própria	200	R\$ 7,18	R\$ 1.436,00
	Uva Passa Branca sem Semente - Ingredientes: Uva passa branca sem semente Embalagem: Embalagem	und	Shambala	40	R\$ 20,74	

93	plástica contendo de 500gramas. A embalagem deve estar intacta. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e lote. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses Data de Fabricação: Máximo de 30 dias Entrega: Mensal conforme Solicitação da Secretaria.					R\$ 829,60
94	<i>Paçoca Rolha, Pote Com Cerca 50 Unidades, Embaladas Individualmente, Com Peso Total De Aproximadamente 750 G. Catmat: 462638 - Paçoca Rolha, Pote Com Cerca 50 Unidades, Embaladas Individualmente, Com Peso Total De Aproximadamente 750 G.</i>	cx		300	R\$ 26,80	R\$ 8.040,00
95	<i>Suco De Caixinha Diversos Sabores De 200 Ml - Caju, Laranja, Goiaba, Pêssego, Uva, Contendo Dados De Identificação Do Produto, Marca Do Fabricante, Prazo De Validade E Peso Líquido</i>	UN		10.000	R\$ 2,60	R\$ 26.000,00
96	Água de coco, pronta para consumo, com sabor característico e propriedades hidratantes, 180 ml.	UN		14.000	R\$ 2,81	R\$ 39.340,00
97	Biscoito salgado tipo água e sal, de textura crocante e laminada, produzido a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, podendo conter fermentação química e/ou biológica. Produto assado, com sabor característico, isento de sinais de umidade, mofo, fermentação inadequada ou quaisquer matérias estranhas. Acondicionado em embalagem multipack contendo 8 pacotes individuais, próprios para consumo unitário. O produto deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos da categoria. Embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e informações nutricionais, conforme legislação vigente. Peso líquido total da embalagem conforme padrão comercial do fabricante. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega.	UN		1500	R\$ 5,85	R\$ 8.775,00
98	Biscoito tipo rosquinha, diversos sabores (coco, chocolate, leite, milho, nata ou outros sabores tradicionais disponíveis no mercado), de consistência crocante, elaborado com ingredientes próprios para consumo humano, apresentando sabor, aroma e coloração característicos de cada variedade. O produto deverá estar livre de impurezas, matérias estranhas, umidade excessiva ou quaisquer sinais de deterioração. Acondicionado em embalagem de aproximadamente 400 g, íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e informações nutricionais, em	UN		6.000	R\$ 4,95	R\$ 29.700,00

	conformidade com a legislação vigente. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.					
99	Barra de cereal, diversos sabores, elaborada com cereais, castanhas, sementes, frutas e/ou ingredientes característicos de cada variedade, podendo incluir sabores como banana, morango, chocolate, coco, castanhas, frutas vermelhas, maçã e canela, entre outros. Produto próprio para consumo humano, de consistência firme, apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos de cada sabor. Deverá estar livre de impurezas, matérias estranhas ou sinais de deterioração. Acondicionada em embalagem individual de aproximadamente 30 g, íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, informações nutricionais e indicação de alergênicos, conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	UN		6.000	R\$ 1,90	R\$ 11.400,00

7. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Valor total da contratação:	R\$ 268.385,28 (duzentos e sessenta e oito mil, trezentos e oitenta e cinco reais e vinte e oito centavos).
Fonte de Recurso:	
Dotação Orçamentária	Função Programática: Manutenção dos Serviços da Proteção Social Básica Número: 08.244.0016.2041 Dotação Orçamentária: 3.3.90 1.661.7000.5067 SUAS/Estado DOTAÇÃO PARA SECRETARIA DE SAUDE 2029.3390.3950-1.500.1002
Complemento do Elemento:	(13)

8. HABILITAÇÃO TÉCNICA

Alvará Sanitário.

9. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Prazo de execução/entrega:	A empresa contratada deverá entregar os produtos em prazo não superior a 07 (sete) dias , nos locais definidos pela Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social, no qual serão repassados juntamente com a Autorização de Fornecimento.			
Local de execução/entrega:	CRAS	ENDEREÇO: Rua Magé Fernandes, Loteamento Novo Milênio	TELEFONE: 48 991665814	HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO: 8 às 12 e das 13 às 17 horas
Frequência e periodicidade da execução/entrega:	Quinzenal/Mensal.			
Prazo para reposição do objeto em caso de irregularidade:	02 (dois) dias.			

Prazo de vigência do contrato ou da ata de registro de preços:	12 (doze) meses, prorrogável na forma da lei.
Garantia e/ou condições de manutenção e assistência técnica:	Não se aplica.
Condições de pagamento e/ou medição:	O pagamento será efetuado após a entrega dos produtos, em até 30 (trinta) dias, contados da aferição da nota fiscal/fatura, por Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito bancário em conta corrente, na agência e estabelecimento bancário a serem especificadas pela licitante contratada na nota fiscal/fatura. a) A aferição da Nota Fiscal se dará mediante o “CERTIFICO” pelo responsável do órgão competente autorizado para o recebimento dos produtos, devidamente assinado, datado e com aposição do respectivo carimbo funcional, depois de devidamente conferidas às quantidades e valores. b) A empresa fornecedora contratada deverá destacar na nota fiscal/fatura, além do número e a data de assinatura da autorização de fornecimento, contrato, os dados bancários: Banco, Agência e Nº. Conta-Corrente. c) O prazo de pagamento previsto no item acima, só vencerá em dia de expediente normal, na cidade de Balneário Rincão - SC, postergando-se, em caso negativo, para o primeiro dia útil subsequente. A CONTRATADA deverá exibir nas datas de liquidação, obrigatoriamente, o recolhimento relativo à Seguridade Social (CND do INSS) e do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF do FGTS), devidamente atualizados, sob pena do órgão competente do CONTRATANTE sustar o pagamento respectivo e/ou pagamentos subsequentes, sustação essa que só será liberada mediante apresentação dos mesmos. O não cumprimento do subitem acima não poderá ser considerado como atraso de pagamento, e em consequência, não cabendo ao CONTRATANTE qualquer ônus financeiro.
Obrigações da contratada:	Fornecer o objeto de acordo com as especificações contidas neste Termo de Referência, bem como no edital e seus anexos; Pagar todos os tributos que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre os produtos. Manter durante a vigência do futuro contrato, as mesmas condições de habilitação exigidas na licitação; Fornecer o objeto registrado, no preço, prazo e forma estipulados na proposta/lances; Fornecer os produtos dentro dos padrões exigidos neste Termo de Referência, no edital de licitação e seus anexos.
Previsão de reajuste e revisão de preços:	Conforme Ata de Registro de Preços.
Amostras:	A empresa vencedora da licitação que não cotar as marcas pré-aprovadas deverá enviar uma AMOSTRA de cada item que deseja fornecer, exceto produtos de panificação e hortifrutigranjeiros. As amostras deverão ser entregues em até 05 (cinco) dias úteis na Secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social, localizada na Rua Magé Fernandes, Loteamento Novo Milênio. Documentação necessária: Certificado de registro do produto no órgão competente, ou a publicação do registro no Diário Oficial da União, dentro do prazo de validade, em original ou cópia autenticada. Alternativamente, poderá ser apresentada cópia autenticada da comunicação de início de fabricação para produtos dispensados da obrigatoriedade de registro. Ficha técnica do produto com os seguintes dados: 1. Identificação do Produto Nome do Produto: Marca:

	2. Identificação do Fabricante Nome: Endereço: Telefone: 3. Características do Produto: 3.1 Ingredientes: 3.2 Modo de preparo: 3.3 Diluição e Rendimento: (quando aplicável a produtos formulados) 3.4 Composição centesimal por porção de alimento: Valor Calórico Total (VCT): Proteínas: Carboidratos: Gordura Total: Gordura Saturada: Gordura Trans: Fibra Alimentar: Sódio: Colesterol: Vitaminas e Minerais: (para produtos enriquecidos) 3.5 Tipo de embalagem: (primária e secundária) e rotulagem 3.6 Condições de armazenamento: Responsável técnico pela fabricação do produto Nome: Profissional: Conselho Regional: Nº de inscrição: Cargo: Assinatura:
--	---

10. MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO	
A gestão e fiscalização seguirá o modelo pré-definido no Decreto Municipal nº. 003/2024. Será de competência do fiscal, receber e fiscalizar o objeto garantindo sua devida execução, bem como, será de responsabilidade do gestor, acionar os meios pertinentes, quando necessário, para garantir o recebimento de seus créditos, devendo comunicar a Autoridade Competente quando convir.	
Gestor da Contratação:	Clemilda Francisco Pacheco Vianna – Secretária de Assistência e Desenvolvimento Social
Fiscal da Contratação:	Angelita Ferrão Barriquel - Diretora da Assistência Social
Suplente do fiscal:	Wilsa Carla Saturno Sampaio - Técnica da Gestão

11. FORMA JULGAMENTO E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO	
Modalidade de Licitação:	Pregão Eletrônico;
Tipo de objeto:	Comum;
Empreitada:	Não se aplica;
Critério de julgamento:	Menor Preço (Pregão);
Forma de julgamento:	Por item;
Modo de disputa:	Aberto;
Intervalo de lances:	1%.

Balneário Rincão/SC, 01/06/2026.