



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 02/2024 - SRP

OBJETO:

Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios componentes da merenda escolar

SESSÃO PÚBLICA:

05/04/2024

10:00hs

RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL
PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 02/2024
PROCESSO Nº 1200.000519.2024

Razão Social: _____

Nome Fantasia: _____ CNPJ Nº: _____

Endereço: _____

Fone(s)/Fax: _____ E-mail: _____

Contato: _____ Celular(es) contato: _____

Recebemos, nesta data, cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada, bem como seus respectivos anexos.

Local e data: _____, _____ de _____ de _____.

Assinatura

Obs: Preenchimento com “letra de forma”

Senhor Licitante,

Caso este Edital tenha sido adquirido por meio eletrônico, solicito a(o) Senhor(a) preencher o recibo de entrega acima e remetê-lo à Comissão Permanente de Contratação do Município de Pão de Açúcar, através do e-mail: **cpl@paodeacucar.al.gov.br**.

A não remessa de recibo exime a Comissão da comunicação de eventuais retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais.

PROCESSO Nº 1200.000519.2024

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 02/2024

O MUNICÍPIO DE PÃO DE AÇÚCAR/AL, com sede na **Av. Bráulio Cavalcante, nº 493, Centro, CEP 57.400-000, Pão de Açúcar/AL**, torna público para conhecimento dos interessados que na data e horário indicados realizado em sessão pública, por meio da internet, através do site **www.bnc.org.br**, fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, do tipo menor preço, pelo sistema de registro de preços, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, do Decreto Municipal nº 11/2023, e demais legislação aplicável e ainda de acordo com as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

Data da abertura da sessão pública: **05 de abril de 2024.**

Horário da abertura das propostas: **09:30 (nove horas e trinta minutos – horário de Brasília)**

Horário da disputa: **10:00 (dez horas – horário de Brasília)**

Tempo da disputa: **Definido pelo Pregoeiro no ato do certame.**

Endereço eletrônico para formalização de consulta: **cpl@paodeacucar.al.gov.br.**

1. DO OBJETO

1.1. O objeto desta licitação é o registro de preços para eventual e futura **aquisição de gêneros alimentícios componentes da merenda escolar**, visando atender às necessidades da Secretaria Municipal de Educação, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência e neste Edital e seus Anexos.

1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

1.3. Não será permitido ao licitante oferecer proposta parcial.

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

1.4.1. ANEXO I - Termo de Referência

1.4.2. ANEXO II – Minuta da Ata de Registro de Preços

1.4.3. ANEXO III - Minuta de Contrato

2. DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES

2.1. O órgão gerenciador será a **Secretaria Municipal de Administração**.

2.2. São participantes os seguintes órgãos:

2.2.1. **Secretaria Municipal de Educação;**

2.2.2. O órgão participante deverá declarar que não participa de outra ata de registro de preços do mesmo objeto da presente licitação, salvo se tratar de ata que tenha quantitativo inferior ao máximo previsto neste edital.

3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. O processamento desta licitação será realizado sempre em SESSÃO PÚBLICA ONLINE via site www.bnc.org.br, sendo iniciado na data, no horário e no endereço eletrônico indicados no preâmbulo, nos termos fixados neste Edital e seus anexos.

3.2. Poderão participar deste Pregão os interessados pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao objeto da licitação, conforme disposto nos respectivos atos constitutivos, que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e seus Anexos.

3.2.1. Dos lotes 1 ao 24, 26, 28, 30, 32, 34, 36 ao 48, 50, 51, 53 ao 60, 62 a 74, 76 ao 107, relação aos lotes 01, 02, 04, 05, 06, 07, 08, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30 31 e 32, a participação é exclusiva a microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas enquadradas no art. 34 da Lei nº 11.488, de 2007, sendo os lotes 25, 27, 29, 31, 33, 35, 49, 52, 61 e 75 referentes à cota principal e 26, 28, 30, 32, 34, 36, 50, 53, 62 e 76 referentes à cota reservada.

3.2.2. Não havendo vencedor em relação ao item decorrente de cota reservada a microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas enquadradas no art. 34 da Lei nº 11.488, de 2007, nos termos do art. 48, III, da Lei Complementar nº 123, de 2006, aquela poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal, ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado.

3.2.3. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação da cota reservada deverá ocorrer pelo preço da cota principal, caso este tenha sido menor do que o obtido na cota reservada.

3.2.4. Não poderão participar das **cotas reservadas** da presente licitação as microempresas ou empresas de pequeno porte que se enquadrem em qualquer das exclusões previstas no § 4º, do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006.

3.3. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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

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

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

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

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

3.3.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

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

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

3.4. O impedimento de que trata o item 3.3.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.5. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.3.2 e 3.3.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.7. O disposto nos itens 3.3.2 e 3.3.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

3.9. A vedação de que trata o item 3.3.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3.10. A obtenção do benefício a que se refere o nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

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

4. DO CREDENCIAMENTO

4.1. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

4.2. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema, ou ao órgão ou entidade responsável por esta licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4.3. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

4.4. Qualquer declaração, informação ou documento falso anexado ao sistema sujeitará o licitante às sanções administrativas previstas neste Edital, sem prejuízo de eventuais consequências de natureza civil e criminal.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, a proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para a abertura da sessão pública.

5.2. O envio da proposta, bem como, no caso do licitante vencedor, dos documentos de habilitação, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

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

5.4. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta;

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

5.6. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após declarado o vencedor da licitação.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

6.1.1. Valor;

6.1.2. Marca;

6.1.2.1. Em se tratando de produto sem indicação de marca, no campo específico, a licitante deverá informar a expressão **PRÓPRIA**.

6.1.3. Modelo e/ou fabricante, quando necessário;

6.1.4. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;

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

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

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

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

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

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

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

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

6.6. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

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

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

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

6.10. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte não poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional, visto que os serviços serão prestados com disponibilização de trabalhadores em dedicação exclusiva de mão de obra, o que configura cessão de mão de obra para fins tributários, conforme art. 17, inciso XII, da Lei Complementar no 123/2006.

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

6.12. O prazo de validade da proposta não será inferior a **90 (noventa) dias**, a contar da data de sua apresentação.

6.13. O licitante deverá declarar, quando necessário, para cada item, em campo próprio do sistema BNC, se o produto ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência.

6.14. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas vigentes, quando participarem de licitações públicas;

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

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

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

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

7.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

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

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

7.6. O lance deverá ser ofertado pelo **valor unitário do item**.

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

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

7.9. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,01 (um centavo).

7.10. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

7.11. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **“aberto e fechado”**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado

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

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

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

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

7.14.1. Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.15. Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.

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

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

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

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

7.20. O critério de julgamento adotado será o menor preço por item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

7.21. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

7.22. Uma vez encerrada a etapa de lances, será verificado o porte da entidade empresarial, conforme cadastro prévio realizado pelo licitante. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006.

7.23. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.24. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.25. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele

intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.26. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.27. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

7.28. A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

7.29. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

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

7.29.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

7.29.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

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

7.30. Persistindo o empate após cumprimento do item 6.28, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

7.30.1. empresas estabelecidas no Estado de Alagoas

7.30.2. empresas brasileiras;

7.30.3. por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

7.30.4. por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

7.30.5. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

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

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

7.32. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de **02 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, devendo ainda:

7.32.1. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

7.32.2. conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

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

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

8. DA FASE DE JULGAMENTO

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 2.3 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1. Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica, mediante os seguintes cadastros: <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/> e <http://ceis.cge.al.gov.br/>;

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

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

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

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

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

8.4. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

8.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.10.1 e 3.11 deste edital.

8.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto nos artigos 31 a 37 do Decreto Municipal nº 10/2023.

8.7. Será desclassificada a proposta que:

8.7.1. conter vícios insanáveis;

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

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

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

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

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

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

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

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

8.9. Em contratação de serviços de engenharia, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração.

8.10. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

8.11. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.14.5. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

8.14.6. Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues, quando não perecíveis, deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de 03 (três) dias úteis, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

8.15. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, **24 (vinte e quatro) horas** de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

8.16. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, via e-mail, no prazo mínimo de **02 (duas) horas**, sob pena de não aceitação da proposta.

8.16.1. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

8.16.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for

o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

8.16.3. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o Pregoeiro exigirá nas condições acima descritas, sob pena de não aceitação da proposta, dentro de **03 (três) dias úteis** contados da solicitação.

8.17. Caso a proposta classificada em primeiro lugar tenha se beneficiado da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro solicitará ao licitante que envie imediatamente, por meio eletrônico, o documento comprobatório, podendo, se necessário, ocorrer o encaminhamento por via postal.

8.17.1. O licitante que não apresentar o documento comprobatório, ou cujo produto não atender aos regulamentos técnicos pertinentes e normas técnicas brasileiras aplicáveis, não poderá usufruir da aplicação da margem de preferência, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

8.18. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.19. Sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

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

9. DA HABILITAÇÃO

9.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, apenas do licitante que teve sua proposta aceita na fase de julgamento.

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

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

9.2. Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de DUAS HORAS, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

9.3. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.4. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.4.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

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

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

9.6. O licitante que teve sua proposta aceita na fase de julgamento deverá apresentar, neste caso quando solicitado pelo pregoeiro, os seguintes documentos para habilitação:

9.6.1. Habilitação jurídica:

9.6.1.1. documento de existência jurídica da pessoa, conforme abaixo, acompanhados de todas as alterações ou da consolidação:

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

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

c) Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

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

e) Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede;

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

g) Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

h) Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.;

i) Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021;

j) Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

9.6.1.2. documento que autoriza a pessoa a exercer a atividade objeto da licitação.

9.6.2. Regularidade fiscal, social e trabalhista:

9.6.2.1. Deverão ser apresentados os seguintes documentos:

- a) prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- b) prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;
- d) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, do domicílio ou sede do licitante;
- e) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, do domicílio ou sede do licitante;
- f) prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- g) prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- h) cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

9.6.2.2. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual e Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.6.2.3. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

9.6.3. Habilitação Econômico-Financeira:

- a) Certidão negativa de falência ou insolvência civil, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, ou de seu domicílio, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou, na omissão desta, expedida a menos de 60 (sessenta) dias contados da data da sua apresentação;
- b) Comprovação de que possui capital social mínimo equivalente a 10% (dez por cento) do valor total ofertado, através de certidão expedida pela Junta Comercial da respectiva sede ou Contrato Social.

9.6.4. Qualificação Técnica

- a) Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
- b) Autorização para Funcionamento expedida pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, relativa a sede do seus estabelecimento.
- c) declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

9.7. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou cópia.

9.7.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

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

9.9. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

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

9.11. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):

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

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

9.15. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que a regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação.

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

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

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

9.19. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.2.

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

9.19.2. Havendo inabilitação, terá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.20. O licitante provisoriamente vencedor em um lote, que estiver concorrendo em outro lote, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do lote em que venceu às do lote em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

9.20.1. Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) lote(s) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.

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

10. DOS RECURSOS

10.6. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo **30 (trinta) minutos**,

para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

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

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

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

10.7.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

10.9. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

11. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

11.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

11.1.3. Após decorrido 11 meses da data de assinatura da respectiva ata de registro de preços, para fins de atualização dos preços registrados, caso haja necessidade de sua prorrogação.

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

11.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

12. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1. Homologado o resultado da licitação, o órgão gerenciador convocará o licitante vencedor para, no prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, assinar a ata de registro de preços, cujo não cumprimento acarretará na desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

12.1.1. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do licitante vencedor e aceita pela Administração.

12.1.2. Decorrido o prazo de validade da proposta indicado no edital sem convocação para a assinatura da ata de registro de preços, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

12.1.3. É facultado à administração, quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado.

12.1.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar as condições para assinatura da ata de registro de preços, nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

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

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

12.2. A formalização da ata de registro de preços implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada.

12.3. O órgão gerenciador encaminhará cópia da Ata aos órgãos participantes, se houver.

12.4. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços.

12.5. O prazo de vigência da ata de registro de preços, contado a partir da publicação do extrato da ata no Portal Nacional de Contratações Públicas, será de 1 (um) ano, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado que as condições e o preço permanecem vantajosos.

12.5.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas.

12.5.2. O contrato decorrente da ata de registro de preços deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

12.6. A Ata de Registro de Preços poderá ser aderida por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública, exceto federal, que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas no Decreto Municipal nº 11/2023, e na Lei nº 14.133, de 2021.

12.6.1. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, independentemente dos quantitativos registrados em Ata, desde que este não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.

12.6.2. A adesão não poderá exceder a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços.

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

12.6.4. É vedado a adesão à ata de registro de preços de órgão já participante, salvo na ocorrência de ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto no edital;

12.6.5. Em caso de eventual inadimplemento contratual, caberá ao órgão aderente a responsabilidade pela imposição de penalidade ao fornecedor faltoso, comunicando o fato ao órgão gerenciador.

12.7. Os preços registrados na ata poderão ser revisados pela Administração, mediante comprovações e justificativas, obedecido o disposto nos artigos 17 a 19 do Decreto Municipal n.º 11/2023, bem como deverá proceder à atualização desses preços nos termos da minuta constante do Anexo II.

12.8. A ata de registro de preços será cancelada pelo órgão gerenciador quando o fornecedor:

12.8.1. for liberado;

12.8.2. descumprir as condições da ata de registro de preços, sem justificativa aceitável;

12.8.3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

12.8.4. sofrer sanção prevista no inciso IV do art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021;

12.8.5. não aceitar o preço revisado pela Administração.

12.9. A ata de registro de preços será cancelada, ainda:

13.8.1. por fato superveniente, decorrente caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução obrigações previstas na ata, devidamente demonstrado; e

13.8.2. por razões de interesse público, devidamente justificadas.

14. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

14.1. Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão manifestar-se no próprio sistema quanto ao interesse de participar do cadastro de reserva, reduzindo, ainda, seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado e anexando proposta readequada ao sistema.

14.1.1. A manifestação do licitante como interessado no cadastro de reserva, na ata da sessão, torna o licitante vinculado a futura ata de registro de preços para todos os fins e efeitos.

14.1.2. Os licitantes que se manifestarem como interessados no cadastro de reserva, terão que atender aos requisitos de habilitação constantes no item 9 deste edital.

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

14.3. Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.

14.4. Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses do Decreto Municipal nº 11/2023.

15. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

15.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

15.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

15.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

15.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

15.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

15.1.4. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

15.1.5. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

15.1.6. fraudar a licitação;

15.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

15.1.7.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

15.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento; ou

15.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

15.1.8. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

15.1.9. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.

15.2. O licitante que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

15.2.1. Multa de até 15% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante para as infrações previstas nos itens 15.1.1 a 15.1.4;

15.2.2. Multa de 15% a 30% sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante para as infrações previstas nos itens 13.1.5 a 13.1.9;

15.2.3. Impedimento de licitar e de contratar com o Município de Pão de Açúcar, pelo prazo de até três anos; em decorrência das infrações relacionadas nos itens 15.1.1 a 15.1.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

15.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante o Município de Pão de Açúcar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 15.1.5 a 15.1.9, bem como pelas infrações dos itens 15.1.1 a 15.1.4, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo de três a seis anos.

15.3. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

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

15.5. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta nos termos do art.158 da Lei nº 14.133/2021.

15.6. Na aplicação das sanções serão considerados:

15.6.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

15.6.2. as peculiaridades do caso concreto;

15.6.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

15.6.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

15.7. As infrações e sanções relativas a atos praticados no decorrer da contratação estão previstas na minuta do contrato anexo a este Edital.

15.8. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

15.9. As multas serão recolhidas em favor do Município de Pão de Açúcar, no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente, ou, quando for o caso, inscritas na Dívida Ativa e cobradas judicialmente.

16. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

16.1. Até três dias úteis antes da data fixada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar ou solicitar esclarecimento deste edital.

16.1.1. O pregoeiro responderá a impugnação ou pedido de esclarecimento no prazo de três dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

16.2. Acolhida a impugnação, será designada nova data para a realização do certame, observando-se as exigências quanto à divulgação das modificações no Edital.

16.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser enviados através do sistema eletrônico (BNC), devendo os mesmos serem apresentados por escrito, instruídos com os documentos necessários ao seu conhecimento devidamente anexados.

16.3.1. Havendo impossibilidade da impugnação ou pedido de esclarecimento pelo sistema eletrônico, poderão ser enviados através de e-mail: cpl@paodeacucar.al.gov.br ou através do protocolo geral da Prefeitura.

17. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1. Qualquer modificação no Edital exige divulgação na forma de sua divulgação inicial, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando a alteração não comprometer a formulação das propostas.

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

17.3. A autoridade competente para a aprovação do procedimento licitatório poderá revogá-lo em face de razões de interesse público, por motivo de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante ato escrito e devidamente fundamentado.

17.4. 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.

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

17.6. 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.

17.7. As normas que disciplinam este Pregão 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.

17.8. Verificada a excepcionalidade da ocorrência de caso fortuito ou de força maior, caberá ao Pregoeiro, devidamente fundamentado, decidir quanto a melhor solução.

17.9. Não serão aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitação de documentos” em substituição aos documentos requeridos no presente Edital, salvo em virtude de força maior ou caso fortuito, aceitável a juízo do Pregoeiro.

17.10. A assinatura dos documentos apresentados pelo licitante, poderá ocorrer no formato digital.

17.10.1. A assinatura digital decorrerá de certificado digital, o qual deverá ser emitido por Autoridade Certificadora credenciada, na forma de lei específica, necessitando demonstrar endereço eletrônico para autenticidade.

17.11. Em caso de divergência entre disposição do Edital e das demais peças que compõem o processo, prevalece a previsão do Edital.

17.12. O Edital e seus Anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no **site da Prefeitura** (<https://www.paodeacucar.al.gov.br/licitacoes>) e pelo **sistema eletrônico (BNC)**, bem como no setor de licitações, situado no endereço constante no preâmbulo, nos dias úteis, no horário das **07** horas às **13** horas.

17.13. Os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados no órgão, situado no endereço constante no preâmbulo, nos dias úteis, no horário das **07** horas às **13** horas.

17.14. Em caso de cobrança pelo fornecimento de cópia da íntegra do edital e de seus anexos, o valor se limitará ao custo efetivo da reprodução gráfica de tais documentos.

17.15. Nos casos omissos aplicar-se-ão as disposições constantes da Lei nº 14.133/2021, do Decreto Federal nº 10.024/2019, da Lei Complementar nº 123, de 2006, e da Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor.

17.16. O foro para dirimir questões relativas ao presente Edital será o da Comarca de Pão de Açúcar, Estado de Alagoas, com exclusão de qualquer outro.

Pão de Açúcar/AL, 21 de março de 2024.

Tiágo Gomes dos Santos.
Agente de Contratação.

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. Este termo de referência estabelece as diretrizes e requisitos para a contratação de fornecimento de gêneros alimentícios destinados à composição da merenda escolar pela [Prefeitura Municipal de Pão de Açúcar], doravante denominada CONTRATANTE, visando garantir alimentação adequada e saudável aos estudantes das escolas sob sua responsabilidade.

1.2. Descrição do Objeto

O objeto deste termo consiste no fornecimento de gêneros alimentícios que serão utilizados para compor a merenda escolar, conforme especificações detalhadas a seguir:

- Produtos básicos como arroz, feijão, açúcar, óleo de cozinha, farinha de mandioca, entre outros, em quantidades suficientes para atender à demanda das escolas;
- Produtos perecíveis, incluindo frutas, legumes, verduras e laticínios frescos, de preferência de origem local e sazonal, de modo a promover uma alimentação variada e nutritiva;
- Itens industrializados, como pães, biscoitos, sucos naturais ou industrializados, conforme as necessidades nutricionais e as preferências dos estudantes;
- Alimentos específicos para atender a restrições alimentares ou preferências culturais dos estudantes, conforme orientação da equipe de nutrição responsável.

1.3. Entende-se por produto/serviço inadequado, aquele que apresentar-se: com inferior qualidade, fora das determinações legais, em desacordo com as especificações constantes na relação de itens do Edital e termo de referência, deteriorações, diferentes da proposta apresentada, com embalagens defeituosas, perfuradas, especificações e marcas diferentes do exigido e ofertado.

1.4. Os produtos/serviços considerados inadequados e/ou irregulares, que não atenderem às exigibilidades do Edital, poderão ser devolvidos no todo ou em parte, determinando a sua substituição, refazimento dos serviços ou rescisão do contrato de forma imediata, sem prejuízo das penalidades previstas neste Edital. Na impossibilidade de serem substituídos ou refeitos, serão aplicadas as sanções previstas no edital e demais cominações legais.

1.5. Detalhamento da Descrição dos itens:

LOTE 01

Item	Código	Produto	Descrição	Unid.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
1	2070	AÇÚCAR CRISTAL	Obtido da cana de açúcar, tipo Cristal, branco, aspecto granuloso, isento de: sujidades, parasitas, matéria terrosa, detritos animais e vegetais, umidade e outros fragmentos estranhos. Embalagem de 01 kg cada.	KG	3000	R\$ 3,79	R\$ 11.370,00
2	2071	ADOÇANTE SUCRALOSE	Líquido, a base SUCRALOSE. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS. Com identificação do produto,	FR	100	R\$ 6,83	R\$ 683,00

			informação nutricional, marca do fabricante e prazo de validade. Unidade com 100 ml.				
3	8689	ALHO - IN NATURA	de 1ª qualidade, tamanho médio, íntegro, sem réstia, bulbo inteiro, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, de coloração uniforme, sem parasitas e larvas. Embalagens de 200 gr com identificação do produto. O produto deverá ter registro do ministério da agricultura.	KG	600	R\$ 20,33	R\$ 12.198,00
4	8716	AMEIXA SECA SEM CAROÇO 250g	obtida de frutas maduras, inteiras, sãs, limpas e desidratadas; livre de fermentações, manchas ou defeitos embalagem plástica, limpa, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Não poderá conter adição de glicose. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. O transporte deverá obedecer às regras da vigilância sanitária.	PCT	500	R\$ 31,43	R\$ 15.715,00
5	8690	AMENDOIM TORRADO	Amendoim torrado sem pele e sem sal: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 14 (Decreto 12.342/78) e Resolução/CD/FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013. Ingredientes mínimos: Amendoim torrado, sem pele e sem sal, deverá ser isento de gordura trans, realçador de sabor, temperos, sujidades, parasitos, larvas, fungos, leveduras, detritos animais e vegetais, apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos. Embalagem primária individual: sachê	KG	500	R\$ 23,94	R\$ 11.970,00

			atóxico, hermeticamente fechado, resistente, pesando entre 200 e 500g. Embalagem secundária: caixa de papelão lacrada ou fardo plástico, resistente.				
6	2073	AMIDO DE MILHO	Deverá atender as boas práticas de fabricação exigidas pela ANVISA. A embalagem primária deverá conter 500g do produto. A validade do produto deverá ser de no mínimo 6 meses a partir da data da entrega do produto.	UND	1000	R\$ 6,75	R\$ 6.750,00
7	2074	ARROZ BRANCO	Grão novo, sadio, de primeira qualidade e classificado de acordo com a legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. A embalagem primária deverá ser de saco atóxico e compatível com peso máximo de 1 Kg. A validade do produto deverá ser de no mínimo de 12 meses da data de entrega do produto.	KG	7000	R\$ 5,21	R\$ 36.470,00
8	2075	ARROZ INTEGRAL DO TIPO 7 GRÃOS	características técnicas: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	500	R\$ 20,95	R\$ 10.475,00
9	2076	ARROZ TIPO 1 PARBOLIZADO	Grão novo, sadio, de primeira qualidade e classificado de acordo com a legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. A embalagem primária deverá ser de saco atóxico e compatível com peso máximo de 1 Kg. A validade do produto deverá ser de no	KG	7000	R\$ 5,61	R\$ 39.270,00

			mínimo de 12 meses da data de entrega do produto.				
10	4438	AVEIA EM FLOCOS FINOS	Integral, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, acondicionado internamente em sacos plásticos atóxicos lacrados por selador. Deverá atender a legislação de alimentos da ANVISA. Deverá apresentar prazo de validade mínimo de seis meses a partir da data de entrega e peso líquido de 200g	PCT	8000	R\$ 5,03	R\$ 40.240,00
11	2078	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLPA DE MORANGO	bebida láctea fermentada, com polpa de fruta, sabor morango. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Embalagem de 900 ml. Prazo de validade de no mínimo 45 dias a partir da entrega do produto.	PCT	8000	R\$ 9,06	R\$ 72.480,00
12	2079	BEBIDA LÁCTEA UHT SABOR CHOCOLATE	Produto obtido através da mistura de soro de leite e/ou soro de leite em pó reconstituído, leite integral e ou leite em pó integral reconstituído, açúcar cristal, cacau em pó hidratado, creme de leite, amido modificado, cloreto de sódio, espessantes celulose microcristalina, carboximetilcelulose sódica e carragena, aromatizante e estabilizante citrato de sódio, vitaminas adicionadas, constituído em líquido homogêneo, cor, cheiro e sabor próprio, sem sujidades e materiais estranhos a sua composição. Padrões de identidade e qualidade deverão atender a legislação de alimentos da ANVISA. A embalagem primária deve ser compatível com o prazo de validade e a natureza do	LT	8000	R\$ 4,72	R\$ 37.760,00

			produto deverá ser de no máximo 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem deve ser treta park ou plástica, com Peso líquido de 1 litro.				
13	8694	BISCOITO DE POLVILHO SALGADO SABOR TRADICIONAL	O produto deve ter como principal ingrediente polvilho, ser isento de farinha de trigo, glúten, leite, lactose e açúcar. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos malcozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto assado, cor e odor próprios. Deve ser crocante e não se apresentar quebrado, murcho e queimado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Cada pacote deverá conter aproximadamente 100 gramas.	PCT	4000	R\$ 5,63	R\$ 22.520,00

			Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: De papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
14	2080	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA	Biscoito doce, sabor leite sem cobertura e recheio e com textura crocante. Alimento obtido pelo amassamento de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico. Quando da sua entrega deverá apresentar-se em perfeito estado de conservação a embalagem primária deverá ser de plástico atóxico com peso líquido de 400g. O produto deverá atender a legislação de alimentos da ANVISA.	PCT	2000	R\$ 4,99	R\$ 9.980,00
15	2081	BISCOITO DOCE TIPO MARIA	Biscoito doce, sabor leite sem cobertura e recheio e com textura crocante. Alimento obtido pelo amassamento de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico. Quando da sua entrega deverá apresentar-se em perfeito estado de conservação a embalagem primária deverá ser de plástico atóxico com peso líquido de 400g. O produto deverá atender a legislação de alimentos da ANVISA.	PCT	3000	R\$ 5,33	R\$ 15.990,00
16	4440	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA, SABOR LEITE	farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, açúcar invertido, fermentos químicos e outros ingredientes permitidos na legislação vigente. Validade mínima 5 meses na data da entrega. Suas características, descrição e rotulagem deverão	PCT	4000	R\$ 5,22	R\$ 20.880,00

			estar de acordo com a legislação vigente. Pacote atóxico de 335 a 400 gramas				
17	4441	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA, SABOR CHOCOLATE	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, gordura vegetal, açúcar invertido, cacau em pó, sal, corante, fermentos químicos e outros ingredientes permitidos na legislação. Validade mínima 6 meses na data da entrega. Suas características, descrição e rotulagem deverão estar de acordo com a legislação vigente. Pacote atóxico de 335 a 400 gramas	PCT	4000	R\$ 6,16	R\$ 24.640,00
18	8695	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SEM LACTOSE	Deve ser elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Não pode conter leite, lactose, produtos de origem animal. Características Técnicas: Por porção de 30 gramas deverá conter no máximo 290 mg de sódio. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Sabores variados: coco, leite e chocolate. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos malcozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito - até 10% de	PCT	1000	R\$ 5,78	R\$ 5.780,00

			biscoitos quebrados). Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor característico. Deve ser crocante e não se apresentar quebrado nem queimado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem deve conter aproximadamente 400g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
19	2082	BISCOITO SALGADO INTEGRAL	Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, extrato de malte, sal, glicose, soro de leite, fermentos químicos: bicabornato de amônio, bicabornato de sódio e fosfato monocalcico, estabilizante lecitina de soja. Embalagem: devem estar acondicionados em embalagem primária	PCT	800	R\$ 5,35	R\$ 4.280,00

			plástica, transparente, envoltos por embalagem secundária de polietileno metalizado, atóxico, resistente, lacrado, contendo 400g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.				
20	2083	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CREAKER	Alimento obtido através do amassamento de farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, sal refinado. Deverá atender a legislação de alimento preconizada da ANVISA. A embalagem primária deve ser plástico atóxico pesando no máximo 400g	PCT	6000	R\$ 5,00	R\$ 30.000,00
21	8696	CACAU EM PÓ 100%	cacau em pó natural, 100% cacau, não alcalino. Deve conter o percentual de cacau explícito na embalagem, sem aditivos químicos, sem adição de açúcares, livre de aromas artificiais, gorduras trans e lactose. Embalagem de 500 gramas.	PCT	500	R\$ 22,31	R\$ 11.155,00
22	2086	CAFÉ EM PÓ	Café em pó tipo 1, tradicional, torrado e moído, com certificado de selo de pureza ABIC, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada, contendo 250 gramas, com identificação dos ingredientes na embalagem (rótulo), valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega.	PCT	8000	R\$ 7,25	R\$ 58.000,00
23	2088	CANELA EM PÓ	Produto obtido de especiaria da parte internada casca do tronco da Caneleira. Cor marrom claro com sabor e aroma característicos. Deverá atender a legislação de alimentos atual da ANVISA. A embalagem primária deverá ser de plástico e contendo 20 gramas do produto. A validade do referido produto deverá	PCT	3000	R\$ 2,26	R\$ 6.780,00

			ser no mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.				
24	2089	CANJQUINHA DE MILHO AMARELO	Acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, contendo 200 gramas. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	6000	R\$ 4,43	R\$ 26.580,00
25	4443	CARNE BOVINA, ACÉM	– in natura, embalada a vácuo, congelada, sem gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. COTA PRINCIPAL.	KG	4000	R\$ 31,10	R\$ 124.400,00
26	4443	CARNE BOVINA, ACÉM	– in natura, embalada a vácuo, congelada, sem gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na	KG	1000	R\$ 31,10	R\$ 31.100,00

			embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. COTA RESERVADA DO ITEM 25				
27	8711	CARNE BOVINA, COXÃO MOLE	in natura, embalada a vácuo, congelada, sem gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. COTA PRINCIPAL	KG	4000	R\$ 37,59	R\$ 150.360,00

28	8711	CARNE BOVINA, COXÃO MOLE	in natura, embalada a vácuo, congelada, sem gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. COTA RESERVADA DO ITEM 27	KG	1000	R\$ 37,59	R\$ 37.590,00
29	8712	CARNE BOVINA, PATINHO	– congelada, limpa, sem gordura e sebo aparente, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem primária própria com peso líquido das peças variando entre 4 a 5 kg, transparente, atóxica, de preferência embalada a vácuo. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/Dipoa, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Condições de transporte: deve ser realizado em veículos refrigerados. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (temperatura de congelamento), de acordo com	KG	7500	R\$ 35,42	R\$ 265.650,00

			as diversas legislações vigentes para alimentos. O produto deve apresentar prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses na data da entrega. COTA PRINCIPAL				
30	8712	CARNE BOVINA, PATINHO	– congelada, limpa, sem gordura e sebo aparente, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem primária própria com peso líquido das peças variando entre 4 a 5 kg, transparente, atóxica, de preferência embalada a vácuo. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/Dipoa, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Condições de transporte: deve ser realizado em veículos refrigerados. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (temperatura de congelamento), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. O produto deve apresentar prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses na data da entrega. COTA RESERVADA DO ITEM 29	KG	2500	R\$ 35,42	R\$ 88.550,00

31	8713	CARNE BOVINA MOÍDA TIPO PATINHO	Carne moída congelada de bovino PATINHO. O percentual de gordura total deve variar de no mínimo 5% até no máximo 13%. Embalagem primária própria com peso líquido de 1 kg, transparente, atóxica, de preferência embalada a vácuo. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/Dipoa, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Condições de transporte: deve ser realizado em veículos refrigerados. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (temperatura de congelamento), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. O produto deve apresentar prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses na data da entrega. COTA PRINCIPAL	KG	7500	R\$ 31,44	R\$ 235.800,00
32	8713	CARNE BOVINA MOÍDA TIPO PATINHO	Carne moída congelada de bovino PATINHO. O percentual de gordura total deve variar de no mínimo 5% até no máximo 13%. Embalagem primária própria com peso líquido de 1 kg, transparente, atóxica, de preferência embalada a vácuo. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/Dipoa, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Condições de transporte: deve ser realizado em veículos	KG	2500	R\$ 31,44	R\$ 78.600,00

			refrigerados. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (temperatura de congelamento), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. O produto deve apresentar prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses na data da entrega. COTA RESERVADA DO ITEM 31				
33	8714	CARNE SUÍNA, TIPO LOMBO	Lombo sem osso congelado - Deverá conter pouca gordura, isenta de ossos com aspecto próprio, não amolecida e não pegajosa, conter cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, com registro no SIF. Padrão de Identidade e Qualidade: Deverá atender a legislação de alimentos preconizada pela ANVISA. Rotulagem: As informações nutricionais a denominação do alimento, o conteúdo líquido, identificação do lote, número de registro do órgão competente, identificação da origem, data de validade devem constar no rótulo da embalagem primária. Composição: Proteína mínima de 25g; Gorduras totais máxima de 16g; Gordura saturada máximo de 7g. Acondicionamento do produto: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Primária: Sacos plásticos atóxico, resistente com peso mínimo de 1 kg e máximo de 4 kg. A validade do produto deverá ser de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Condições de transporte: deve ser realizado em veículos refrigerados. O	KG	7500	R\$ 25,30	R\$ 189.750,00

			produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (temperatura de congelamento), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimento. COTA PRINCIPAL				
34	8714	CARNE SUÍNA, TIPO LOMBO	Lombo sem osso congelado - Deverá conter pouca gordura, isenta de ossos com aspecto próprio, não amolecida e não pegajosa, conter cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, com registro no SIF. Padrão de Identidade e Qualidade: Deverá atender a legislação de alimentos preconizada pela ANVISA. Rotulagem: As informações nutricionais a denominação do alimento, o conteúdo líquido, identificação do lote, número de registro do órgão competente, identificação da origem, data de validade devem constar no rótulo da embalagem primária. Composição: Proteína mínima de 25g; Gorduras totais máxima de 16g; Gordura saturada máximo de 7g. Acondicionamento do produto: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Primária: Sacos plásticos atóxico, resistente com peso mínimo de 1 kg e máximo de 4 kg. A validade do produto deverá ser de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Condições de transporte: deve ser realizado em veículos refrigerados. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando	KG	2500	R\$ 25,30	R\$ 63.250,00

			entre -18 °C a -12 °C (temperatura de congelamento), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimento. COTA RESERVADA DO ITEM 33				
35	2094	CHARQUE BOVINO	charque bovino, traseiro, embalagem aluminizada, vedadas à vácuo. Deve ter SIF e atender a legislação atual para alimentos perecíveis da ANVISA. A embalagem primária deve pesar 500g ou 1 kg. COTA PRINCIPAL	KG	2250	R\$ 37,23	R\$ 83.767,50
36	2094	CHARQUE BOVINO	charque bovino, traseiro, embalagem aluminizada, vedadas à vácuo. Deve ter SIF e atender a legislação atual para alimentos perecíveis da ANVISA. A embalagem primária deve pesar 500g ou 1 kg. COTA RESERVADA DO ITEM 35	KG	750	R\$ 37,23	R\$ 27.922,50
37	4444	COCO RALADO	embalagem primária aluminizada de 100 gramas com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. A validade do referido produto deverá ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	PCT	1000	R\$ 6,26	R\$ 6.260,00
38	2095	COLORAU EM PÓ	Produto obtido do grão de urucum com a mistura de fubá ou farinha de mandioca, pó, fino, homogêneo, de coloração avermelhada. O produto deverá atender a legislação atual da ANVISA. A embalagem primária deve ser de plástico atóxico e pesando 100 gramas. A validade do referido produto deverá ser de no mínimo 10 meses a partir da data de entrega.	PCT	3000	R\$ 1,24	R\$ 3.720,00

39	2096	COMINHO EM PÓ	São grãosadios, isentos de pimenta e submetido ao processo de secagem, maceração e moagem, obedecendo as boas normas de fabricação. A embalagem primária desse deverá acondicionar 100 gramas do produto e desse ser feita de plástico atóxico. A validade deverá ser de no mínimo 10 meses a partir da data de fabricação do produto.	UND	3000	R\$ 1,86	R\$ 5.580,00
40	2097	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO	Coxa e sobrecoxa de frango refrigerada, limpo com aspecto, cheiro e sabor inerente ao alimento. Carne de frango deve ser abatida sob fiscalização veterinária. O produto deverá apresentar SIF. A legislação atual da ANVISA deverá ser considerada. Embalagem primária de até 5 quilogramas em saco plástico transparente e atóxico. A validade mínima é de 9 meses a partir da data da entrega.	KG	3000	R\$ 12,90	R\$ 38.700,00
41	2098	CRAVO DA ÍNDIA	acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 40g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas ematerial estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega	PCT	1000	R\$ 2,53	R\$ 2.530,00
42	2099	CREME DE LEITE	Creme de leite UHT, sabor suave, consistência firme, embalagem cartonada, não amassada, contendo 200g de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	CX	5000	R\$ 3,38	R\$ 16.900,00

43	2100	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO	Simples, concentrado, em embalagem de 340g, tetra park (papel, polietileno e alumínio), de primeira qualidade. Composto por tomate, açúcar e sal. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	8000	R\$ 2,37	R\$ 18.960,00
44	2101	FARINHA DE MANDIOCA	Fina, seca, branca. Deve atender a legislação de alimentos proposta pela ANVISA. A embalagem primária deve ser de plástico atóxico e com peso de 1 Kg. A validade do produto deverá ser de no mínimo 9 meses a partir da data de entrega.	KG	1000	R\$ 6,08	R\$ 6.080,00
45	2102	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO	Produto originado da maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação do trigo e adicionado fermento. Deverá atender as boas práticas de fabricação exigidas pela ANVISA. A embalagem primária deverá conter 1 Kg do produto. A validade do produto deverá ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	KG	1000	R\$ 7,06	R\$ 7.060,00
46	2104	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1.	– Classe carioquinha, produto deverá ter registro no ministério da agricultura e atender a legislação competente exigida pela ANVISA, livre de sujidades. A embalagem primária deve ser de plástico atóxico transparente e deve conter no mínimo 1 KG	KG	6000	R\$ 7,88	R\$ 47.280,00
47	2105	FEIJÃO FRADINHO TIPO 1.	novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionado em pacote de 01 kg, com registro do	KG	3000	R\$ 6,79	R\$ 20.370,00

			ministério da agricultura. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.				
48	2106	FÍGADO BOVINO.	Porcionado em embalagem plástica transparente de 01 kg, de 1ª qualidade, congelada, rotulada, inspecionada pelo SIF (Serviço de Inspeção Federal), data de fabricação e prazo, de vencimento, deverá ser transportada em carro resfriado ou caixa de isopor contendo gelo ou de acordo com as normas vigentes, temperatura de entrega - 18°C. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir data de entrega	KG	3000	R\$ 10,77	R\$ 32.310,00
49	2107	FILE DE FRANGO	Cortado em fatias (filé), sem pele, congelado. Embalagem: Deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. COTA PRINCIPAL	KG	7500	R\$ 13,42	R\$ 100.650,00
50	2107	FILE DE FRANGO	Cortado em fatias (filé), sem pele, congelado. Embalagem: Deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos	KG	2500	R\$ 13,42	R\$ 33.550,00

			que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. COTA RESERVADA DO ITEM 49				
51	4445	FILÉ DE FRANGO MOÍDO	Filé moído, sem gordura aparente, sem osso. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente contendo identificação do produto. Contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	KG	6000	R\$ 11,00	R\$ 66.000,00
52	2108	FILÉ DE PEIXE	Tipo Merluza; De primeira qualidade; Congelado; Sem adição de temperos; De tamanho uniforme; Limpo, sem couro, escamas ou espinhas; Consistência firme, com cor e cheiro característico; Embalagem plásticas em acumulo de líquido em seu interior, com identificação do produto; Rótulo contendo data de abate, peso, validade de resfriamento e congelamento, temperatura de estocagem; Inspeccionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIF (Serviço de Inspeção Federal) e com baixo teor de sódio. Empresa com Alvará da Vigilância Sanitária Municipal atualizado; O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega. Referência: Caixa de 10 Kg. COTA PRINCIPAL	KG	4500	R\$ 26,40	R\$ 118.800,00

53	2108	FILÉ DE PEIXE	Tipo Merluza; De primeira qualidade; Congelado; Sem adição de temperos; De tamanho uniforme; Limpo, sem couro, escamas ou espinhas; Consistência firme, com cor e cheiro característico; Embalagem plásticas em acumulo de líquido em seu interior, com identificação do produto; Rótulo contendo data de abate, peso, validade de resfriamento e congelamento, temperatura de estocagem; Inspecionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIF (Serviço de Inspeção Federal) e com baixo teor de sódio. Empresa com Alvará da Vigilância Sanitária Municipal atualizado; O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega. Referência: Caixa de 10 Kg. COTA RESERVADA DO ITEM 52.	KG	1500	R\$ 26,40	R\$ 39.600,00
54	4446	FLOCOS DE MILHO	Produto obtido pela moagem do grão de milho de 1ª qualidade, desgerminado ou não, devendo ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de terra e parasitos. Produto de aspecto fino, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, livre de umidade. Embalagem de 500 gramas, em plástico atóxico, lacrada por selador. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega	PCT	16000	R\$ 2,97	R\$ 47.520,00
55	2111	FOLHA DE LOURO DESIDRATADA	Louro, constituído de folhas sãs, e secas. Acondicionado em sacos de polietileno, integro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 4 gramas de peso líquido. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação data de	PCT	600	R\$ 1,90	R\$ 1.140,00

			validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 70 do decreto estadual nº12486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega				
56	2112	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 À 12 MESES, ISENTA DE LACTOSE	Fórmula infantil para lactentes e de seguimento destinada a necessidades dietoterápicas específicas com restrições de lactose. Com DHA e ARA e nucleotídeos. PRODUTO DE REFERÊNCIA NAN SEM LACTOSE OU SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE - Lata com 400 gramas	LTA	400	R\$ 40,45	R\$ 16.180,00
57	2113	FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES DOS 6 MESES AOS 12 MESES	INGREDIENTES: Lactose, leite desnatado, concentrado proteico de soro do leite, oleina de palma, óleo de canola, óleo de palmiste, óleo de milho, sais minerais (citrato de calcio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, iodeto de potássio), lecitina de soja, vitaminas (vitamina c, niacina, vitamina e, pantotenato de cálcio, vitamina a, vitamina b6, vitamina b1, vitamina d, vitamina b2, ácido fólico, vitamina k, biotina, vitamina b12), óleo de peixe, cultura de lactobacillus e bifidus. Não contém glúten, PRODUTO DE REFERÊNCIA LEITE NAN 2 PRO OU SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE – Lata com 400 gramas	LTA	400	R\$ 51,00	R\$ 20.400,00
58	4447	GOMA PARA TAPIOCA	de 1ª qualidade, a vácuo, acondicionada em embalagem de 500gr, original do fabricante do produto, com rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	PCT	3000	R\$ 6,48	R\$ 19.440,00
59	2116	LEITE DE CÔCO	Deve obedecer às boas práticas de fabricação e legislação atual da ANVISA. A embalagem primária deve ser garrafa plástica ou tetra Pak (papel, polietileno e alumínio) com peso de 500	FR	4000	R\$ 6,46	R\$ 25.840,00

			miligramas. A validade do referido leite deve ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega				
60	4448	LEITE DE SOJA	Soja + cálcio, 0% lactose e colesterol. Ingredientes: extrato de soja, água, açúcar, sal, vitaminas (a,c,d,e, b2,b6,b12, ácido fólico) e minerais (cálcio e zinco), aromatizantes, aromas diversos, estabilizante goma gelada, citrato de soja, goma xantana e lecitina der soja. Padrões de identidade e qualidade deverão atender a legislação de alimentos da ANVISA. A embalagem primária deve ser compatível com o prazo de validade e a natureza do produto deverá ser de no máximo 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem deve ser trepa park ou plástica, com Peso líquido de 1 litro.	FR	500	R\$ 11,00	R\$ 5.500,00
61	2117	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO	Produto obtido da desidratação do leite da vaca integral, na forma de pó, sem grumos, cor branca, totalmente solúvel, não deve apresentar ranço. O padrão de identidade e qualidade deverá atender a legislação atual de alimentos exigida pela ANVISA. A embalagem primária deve ser de polietileno com acondicionamento de no mínimo 200 gramas do produto. COTA PRINCIPAL	PCT	45000	R\$ 6,24	R\$ 280.800,00
62	2117	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO	Produto obtido da desidratação do leite da vaca integral, na forma de pó, sem grumos, cor branca, totalmente solúvel, não deve apresentar ranço. O padrão de identidade e qualidade deverá atender a legislação atual de alimentos exigida pela ANVISA. A embalagem primária deve ser de polietileno com acondicionamento de no mínimo 200 gramas do produto. COTA RESERVADA DO ITEM 61.	PCT	15000	R\$ 6,24	R\$ 93.600,00

63	2118	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE	O padrão de identidade e qualidade deverá atender a legislação atual de alimentos exigida pela ANVISA. A embalagem primária deve ser de 400 gramas.	PCT	500	R\$ 9,42	R\$ 4.710,00
64	8697	MACARRÃO DE ARROZ	Macarrão de arroz, sem glúten massa proveniente de arroz e sem misturas de outros tipos de macarrão – Tipo de macarrão: Espaguete, embalagem transparente. Informações nutricionais na embalagem. Validade de no mínimo 06 meses.	PCT	1000	R\$ 5,28	R\$ 5.280,00
65	2120	MACARRÃO DE LETRINHAS	Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	PCT	1000	R\$ 3,26	R\$ 3.260,00
66	2121	MACARRÃO ESPAGUETE COM SÊMOLA	Alimento não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo, sêmola, adicionado de substâncias permitidas pela ANVISA. A embalagem primária deve ser feita de plástico atóxico com peso líquido de 500 gramas. A validade do produto deve ser no máximo de 5 meses após a data de entrega.	PCT	5000	R\$ 2,90	R\$ 14.500,00
67	2123	MACARRÃO PARAFUSO COM SÊMOLA	Alimento não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo, sêmola, adicionado de substâncias permitidas pela ANVISA. A embalagem primária deve ser feita de plástico atóxico com peso líquido de 500 gramas. A validade do produto deve ser no máximo de 5 meses após a data de entrega.	PCT	6000	R\$ 3,96	R\$ 23.760,00

68	8698	MANTEIGA	Ingredientes: Manteiga sem sal, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos. Característica Organolépticas e Físico-Química: Deve estar em consonância com os níveis toleráveis na matéria-prima empregada, estabelecidos pela legislação específica, no que se refere a resíduos de pesticidas, contaminantes inorgânicos e microbiológicos. Gordura mínimo 80% e umidade máxima 16,0%. Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 1 (um) mês da data de entrega. Embalagem primária: Deve ser acondicionada em pote de plástico de poliestireno com tampa, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto, identificando o conteúdo, fabricante, informação nutricional, número do lote, data de validade e peso líquido. Peso líquido de 200g. Embalagem secundária: Deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.	PT	1000	R\$ 6,86	R\$ 6.860,00
69	2124	MARGARINA COM SAL	Com sal, apresentando de 65% a 80% de lipídios. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Embalagem em potes plásticos de 500g. LIVRE DE GORDURA TRANS. A	PT	4000	R\$ 9,81	R\$ 39.240,00

			validade do produto deve ser no mínimo de 5 meses a partir da data de entrega do produto.				
70	2125	MILHO PARA MUNGUZÁ	Grãos de milho tipo 1 do grupo especial, despeliculado e submetido aos processos de secagem. O rótulo deve conter identificação do produto deve atender a legislação de alimentos da ANVISA. A embalagem do produto deverá ser de plástico atóxico e contendo 500 gramas do produto.	PCT	6000	R\$ 4,61	R\$ 27.660,00
71	2126	MILHO PARA PIPOCA	Grãos de milho, despeliculado e submetido aos processos de secagem. O rótulo deve conter identificação do produto deve atender a legislação de alimentos da ANVISA. A embalagem do produto deverá ser de plástico atóxico e contendo 500 gramas do produto.	PCT	1000	R\$ 3,88	R\$ 3.880,00
72	2127	MILHO VERDE EM CONSERVA	A base de: milho /água / sal. Sem conservantes, acondicionado em embalagem contendo 200g (peso líquido), com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT/LT A	3000	R\$ 4,40	R\$ 13.200,00
73	2128	ÓLEO VEGETAL DE SOJA	Alimento de origem lipídica, obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente dos grãos de soja, isento de misturas com outros tipos de óleos. O produto deverá atender as exigências preconizadas pela ANVISA. A embalagem primária deve ser plástica, resistente e atóxica e com volume de 900 miligramas. A validade do produto deverá ser de no mínimo 12 meses na data de entrega do produto.	FR	2000	R\$ 6,93	R\$ 13.860,00

74	4449	ORÉGANO DESIDRATADO	erva seca, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data fabricação e/ou lote, data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem plástica de 100 g	PCT	3000	R\$ 2,85	R\$ 8.550,00
75	2129	OVOS	de galinha, tipo extra, branco, classe A, casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformidades. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender as exigências do Regulamento interno de inspeção de produtos de origem animal. Embalagem primária: Caixas/bandejas de 30 unidades. COTA PRINCIPAL	CX	7500	R\$ 17,68	R\$ 132.600,00
76	2129	OVOS	de galinha, tipo extra, branco, classe A, casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformidades. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender as exigências do Regulamento interno de inspeção de produtos de origem animal. Embalagem primária: Caixas/bandejas de 30 unidades. COTA RESERVADA DO ITEM 75	CX	2500	R\$ 17,68	R\$ 44.200,00
77	8699	PÃO DE FÔRMA FATIADO	O pão de forma é o produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O produto deverá ser fatiado, sendo cada fatia de aproximadamente 25g. Deverá conter no mínimo farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal, sal, fermento. A embalagem deverá ser de plástico transparente atóxico, devidamente lacrados, podendo variar de 500g, devendo constar informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação	PCT	6000	R\$ 7,33	R\$ 43.980,00

			sanitária vigente. No momento da entrega, o produto deverá contar com pelo menos 10 (dez) dias de validade e no máximo 15 (quinze) dias de fabricação. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos e Legislação Vigente.				
78	8700	PAO DE FORMA INTEGRAL, FATIADO	COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA - Farinha de trigo, fermento biológico, ovos, sal e água. COMPOSIÇÃO OPCIONAL - Podem conter outras substancias alimentícias que os caracterizem desde que permitidas pela legislação e declaradas no rotulo, isentos de gorduras trans, aditivos permitidos pela legislação exceto corantes naturais. ISENTA de corantes artificiais e melhorador. Primária: Saco polietileno atóxico e resistente, constando o peso e respectiva quantidade, bem como a fabricação e validade do produto. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem – Deve atender a legislação vigente. Nota - Produto legalmente isento de registro. Peso liquido Pacote com 500 g contendo 20 fatias.	PCT	3000	R\$ 6,84	R\$ 20.520,00

79	8701	POLPA DE FRUTA, ACEROLA	Ingredientes: Acerola. Sem adição de açúcar; não deverá conter aromatizante (s), corante (s) e conservante (s). Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos; aspecto pasta mole, cor própria, cheiro e sabor próprios; o produto deve ser recebido sob temperatura de congelamento (- 18 °C). Peso líquido de 1 kg. Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 6 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Embalagem primária: Deve ser acondicionada em saco plástico de polietileno de baixa densidade (PEBD), transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado; a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro; todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. Embalagem secundária: Deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.	KG	2000	R\$ 11,00	R\$ 22.000,00
----	------	-------------------------	---	----	------	-----------	---------------

80	8702	POLPA DE FRUTA, MANGA	Ingredientes: Manga. Sem adição de açúcar; não deverá conter aromatizante (s), corante (s) e conservante(s). Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos; aspecto pasta mole, cor própria, cheiro e sabor próprios; o produto deve ser recebido sob temperatura de congelamento (- 18 °C). Peso líquido de 1 kg. Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 6 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Embalagem primária: Deve ser acondicionada em saco plástico de polietileno de baixa densidade (PEBD), transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado; a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro; todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. Embalagem secundária: Deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.	KG	2000	R\$ 13,68	R\$ 27.360,00
81	4451	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA	Produto obtido a partir da farinha desengordurada de soja, granulada, sem corante. Embalagem limpa, íntegra, resistente, transparente, de polietileno atóxico, constando nome e marca do produto, validade, lote, informação	PCT	2000	R\$ 6,03	R\$ 12.060,00

			nutricional e ingredientes. Rótulo conforme exigido pela ANVISA. Peso da unidade: 500 g. A validade do produto deverá ser de no mínimo 6 meses na data de entrega do produto.				
82	8703	QUEIJO COALHO	Obtido a partir da coagulação do leite integral ou padronizado a 3%(m/m) em seu conteúdo de matéria gorda, por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas, cloreto de cálcio, cloreto de sódio, sólidos de origem láctea, condimentos e especiarias. Características gerais: Consistência semidura, elástica, textura compacta e macia, cor branco amarelado uniforme, sabor e odor próprio. Ausente de sujidades e contaminantes biológicos e não biológicos. Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 30 (trinta) dias. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 7 (sete) dias da data de entrega. Condição de conservação e comercialização: queijo de coalho deverá manter-se a uma temperatura 10-12° C. Embalagem primária: Deve ser acondicionado em saco plástico atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro (SIF, SIE ou SIM). Embalagem secundária: Deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das	KG	2250	R\$ 27,05	R\$ 60.862,50

			embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento. COTA PRINCIPAL				
83	8703	QUEIJO COALHO	Obtido a partir da coagulação do leite integral ou padronizado a 3%(m/m) em seu conteúdo de matéria gorda, por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas, cloreto de cálcio, cloreto de sódio, sólidos de origem láctea, condimentos e especiarias. Características gerais: Consistência semidura, elástica, textura compacta e macia, cor branco amarelado uniforme, sabor e odor próprio. Ausente de sujidades e contaminantes biológicos e não biológicos. Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 30 (trinta) dias. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 7 (sete) dias da data de entrega. Condição de conservação e comercialização: queijo de coalho deverá manter-se a uma temperatura 10-12° C. Embalagem primária: Deve ser acondicionado em saco plástico atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro (SIF, SIE ou SIM). Embalagem secundária: Deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas	KG	750	R\$ 27,05	R\$ 20.287,50

			durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento. COTA RESERVADA DO ITEM 82				
84	2130	SAL MARINHO IODADO	Cloreto de sódio obtido de jazidos, fontes naturais ou de água do mar. Deve apresentar cristais homogêneos de coloração uniforme e ter adição de iodato de potássio conforme exigência de legislação. A embalagem primária deve ser adequada ao prazo de validade. A embalagem primária deve ser de saco plástico atóxico com peso de 1 quilograma cada	PCT	1000	R\$ 0,99	R\$ 990,00
85	8704	SARDINHA EM CONSERVA	sardinha em conserva descrição completa: sardinha em conserva eviscerada e descamada enlatadas, rotuladas e esterilizadas - composição: sardinha, óleo de soja. O produto deve estar livre de nadadeiras, cauda e cabeça, pré-cozida. Embalagem primária: lata metálica de 500g a 1(um) quilo, inviolável, com verniz sanitário, recravada, isenta de estufamento, vazamento, corrosão interna, amassamento, ferrugem, perfurações e outras danificações embalagem secundária: caixas de papelão contendo de 08 (oito) a 24 (vinte e quatro) quilos. Na embalagem do produto deverá conter os dados do fornecedor, tabela nutricional, lote, peso líquido, data de fabricação, data de validade (48 meses após a data de fabricação). O produto recebido deverá ter no mínimo 12 meses para o vencimento.	LTA	3000	R\$ 5,52	R\$ 16.560,00
86	4452	SUCO DE FRUTA INTEGRAL	Sabor de uva, composto de 100% do suco de uva, sem adição de açúcares e conservantes. Embalagem de 1,5 litro.	FR	800	R\$ 8,28	R\$ 6.624,00

87	4453	UVA PASSA ESCURA	uva passa escura desidratada, sem sementes. Sem adição de açúcares. Ingredientes: uva passa escura. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem de 200g.	PCT	600	R\$ 8,86	R\$ 5.316,00
88	2131	VINAGRE DE ÁLCOOL	Produto obtido da mistura de vinagre de álcool, caramelo, sal, folha de louro, e alho com aroma acético, sabor ácido e ausente de elementos estanho, A embalagem primária deve ser de recipiente plástico atóxico de 900 ml. A validade do produto deve ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto.	FR	2000	R\$ 3,14	R\$ 6.280,00

LOTE 02

89	6166	Banana prata	Banana prata - apresentando grau de maturação tal que permita/suporte manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, para sitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG	8000	R\$ 5,10	R\$ 40.800,00
90	6165	Batata doce	Batata doce - apresentando grau de maturação tal que permita/suporte manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, para sitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG	5000	R\$ 4,94	R\$ 24.700,00
91	6167	Batata inglesa	Batata inglesa - apresentando grau de maturação tal que permita/suporte manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, para sitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG	4000	R\$ 6,47	R\$ 25.880,00
92	6168	Beterraba	Beterraba - apresentando grau de maturação tal que permita/suporte manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, para sitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG	500	R\$ 4,90	R\$ 2.450,00

93	8717	CEBOLA BRANCA 120g	Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Peso médio por unidade: 120g. Embalagem/ transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.	KG	3000	R\$ 5,82	R\$ 17.460,00
94	6175	Cenoura	Cenoura – Sem folhas, primeira, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, apresentando grau de maturação tal que permita/suporte manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, para sitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG	4000	R\$ 5,73	R\$ 22.920,00
95	6178	Inhame	Inhame - apresentando grau de maturação tal que permita/suporte manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, para sitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG	3000	R\$ 8,47	R\$ 25.410,00

96	8691	LARANJA PÊRA	Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Peso médio por unidade: 200g. Embalagem/transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.	KG	3000	R\$ 4,97	R\$ 14.910,00
97	8693	MAÇÃ VERMELHA	nacional in natura extra, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Tamanho médio (30 a 90g).	KG	4000	R\$ 8,41	R\$ 33.640,00
98	8692	MACAXEIRA, DESCASCADA E CONGELADA	Deve ser procedente de espécie vegetal genuína e sã e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca, de ótima qualidade, compacta e firme, inteira, lavada ou escovada, apresentar coloração uniforme, típica da variedade, em grau normal de evolução e perfeito estado de desenvolvimento. Deve se apresentar com umidade externa normal, sem enfermidades, odor, cor e sabor estranhos. Estar isenta de: terra aderente fora do normal, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais, resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas nos produtos. A macaxeira deve ser descascada, cortada em roletes e congelada. Embalagem primária: A macaxeira deve ser descascada e acondicionada em embalagem plástica (polietileno), transparente, flexível,	KG	6000	R\$ 5,48	R\$ 32.880,00

			resistente, atóxica, adequada para alimentos, lacrada e congelada. Peso Líquido Máximo: 5Kg. Embalagem/ transporte: O transporte e a conservação do produto deverá estar em condições adequadas para o consumo, em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto. A embalagem deve conter etiqueta de pesagem e prazo de validade.				
99	8705	MAMÃO PAPAIA OU FORMOSA	Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Peso médio por unidade: 600g. Embalagem/ transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto	KG	3000	R\$ 6,36	R\$ 19.080,00

100	8706	MANGA TOMMY	Deve ser procedente de espécie genuína e são; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e são; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Peso médio por unidade: 200g. Embalagem/ transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.. Deve se apresentar com umidade externa normal, sem enfermidades, odor, cor e sabor estranhos. Estar isenta de: terra aderente fora do normal, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais, resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas nos produtos. A macaxeira deve ser descascada, cortada em roletes e congelada. Embalagem primária: A macaxeira deve ser descascada e acondicionada em embalagem plástica (polietileno), transparente, flexível, resistente, atóxica, adequada para alimentos, lacrada e congelada. Peso Líquido Máximo: 5Kg. Embalagem/ transporte: O transporte e a conservação do produto deverá estar em condições adequadas para o consumo, em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto. A embalagem deve conter etiqueta de pesagem e prazo de validade.	KG	3000	R\$ 6,62	R\$ 19.860,00
-----	------	-------------	--	----	------	----------	---------------

101	6186	MELÃO	Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Peso médio por unidade: 1,2Kg. Embalagem/ transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.	KG	2000	R\$ 6,30	R\$ 12.600,00
102	8707	LARANJA LIMA	Fruto arredondado, casca de cor viva, íntegra cor, odor, sabor próprios. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Tamanho médio (180 a 200g).	KG	4000	R\$ 6,04	R\$ 24.160,00
103	8709	LARANJA TIPO TANGERINA	Fruto arredondado, casca de cor viva, íntegra cor, odor, sabor próprios. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Tamanho médio (100 a 200g).	KG	4000	R\$ 5,19	R\$ 20.760,00

104	6185	MELANCIA	Deve ser procedente de espécie genuína e são; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e são; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Peso médio por unidade: 5Kg. Embalagem/ transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.	KG	10000	R\$ 5,77	R\$ 57.700,00
105	8710	PIMENTÃO VERDE	Deve ser procedente de espécie genuína e são; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e são; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Peso médio por unidade: 180g. Embalagem/ transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes, transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	400	R\$ 7,17	R\$ 2.868,00

106	8708	REPOLHO BRANCO	Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Peso médio por unidade: 1,6Kg. Embalagem/ transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.	KG	400	R\$ 6,93	R\$ 2.772,00
107	6192	TOMATE	Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Peso médio por unidade: 120g. Embalagem/ transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.	KG	2000	R\$ 7,11	R\$ 14.220,00

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. A contratação do fornecimento de gêneros alimentícios para a composição da merenda escolar se justifica pela importância da alimentação adequada no processo de aprendizagem e desenvolvimento dos estudantes, além de contribuir para a promoção da saúde e prevenção de doenças relacionadas à má nutrição.

2.2. Espera-se que o fornecimento de gêneros alimentícios resulte na oferta regular de uma merenda escolar nutritiva, variada e equilibrada, contribuindo para a melhoria do desempenho acadêmico, a frequência escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis entre os estudantes.

3.DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

3.1. As despesas oriundas da execução do objeto deste edital correrão a conta dos recursos específicos consignados no orçamento da Secretaria Municipal de Educação, estando as despesas pretendidas previstas no PPA e na LOA.

3.2 Quando da contratação, para fazer face à despesa, será emitida Declaração do Ordenador da Despesa de que a mesma tem adequação orçamentária e financeira com a Lei de Responsabilidade Fiscal, com o Plano Plurianual e com a Lei de Diretrizes Orçamentárias, acompanhada da Nota de Empenho expedida pelo setor contábil do Órgão.

3.3. Os recursos necessários à realização da contratação, ora licitado correrão à conta do Repasse do FNDE (**FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO**), através do Programa de Trabalho nº 8005 – Manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE / 8044 – Manutenção das Ações da Secretaria Municipal de Educação / 8045 – Gestão das Ações do Recurso Precatórios FUNDEF
Elemento de Despesa nº- 339030000000 – Material de Consumo

4. DO TIPO DE LICITAÇÃO

4.1. A modalidade de licitação adotada será pregão eletrônico pelo tipo MENOR PREÇO, EM REGIME DE EMPREITADA POR PREÇO GLOBAL, de acordo com a proposta apresentada pelos interessados.

4.2. O julgamento global se justifica pela uniformização e dinamização do processo de execução do serviço, bem como, pela inexistência de prejuízo ao caráter competitivo do certame, uma vez que, a execução na forma disposta se adequa as condições do mercado quando ao fornecimento.

4.3. Além disso, optou-se por realizar a licitação em único lote, em virtude de agregar mais valor ao objeto licitado, pela importância da contratação de múltiplos licitantes, concentrando a execução do evento a uma mesma empresa contratada devido a interdependência do serviço a ser realizado.

5. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

5.1. A Contratada deverá indicar 02 (dois) responsáveis técnicos registrados/inscritos na entidade profissional da sede da licitante, Estes deverão ter seu vínculo profissional comprovado junto a empresa na data da apresentação comercial.

• A comprovação do vínculo profissional do(s) responsável (eis) técnico(s) com a empresa se dará pela apresentação de: cópia de registro em ficha ou livro de empregado, devidamente autenticado pela DRT, ou da carteira de trabalho (CTPS) em que conste a

licitante como contratante; cópia de contrato de prestação de serviços, por prazo indeterminado, devidamente registrado na entidade profissional competente, no caso de

vínculo de natureza civil; cópia do contrato social chancelado pela Junta Comercial do

Estado da sede da licitante, em que conste o profissional como sócio, ou, ainda, de declaração emitida pela licitante, de contratação futura do profissional detentor do atestado apresentado, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.

5.2. A avaliação da qualificação técnica dos gêneros alimentícios será realizada com base na análise da documentação apresentada pelos fornecedores, bem como em inspeções de qualidade e segurança realizadas durante a execução do contrato.

5.3. A Contratada deverá apresentar comprovação documental que ateste a conformidade dos gêneros alimentícios fornecidos com os requisitos estabelecidos neste termo de referência. A documentação necessária inclui, mas não se limita, aos seguintes itens:

- **Origem e Procedência:** Documentos que comprovem a origem e a procedência dos alimentos, incluindo notas fiscais de compra, certificados de origem, registros de produção, entre outros.
- **Qualidade e Segurança Alimentar:** Certificados de qualidade e segurança alimentar, como certificações ISO, HACCP, Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), registros nos órgãos de vigilância sanitária, entre outros documentos que atestem a conformidade dos produtos com as normas e regulamentações pertinentes.
- **Rotulagem e Embalagem:** Cópias dos rótulos dos produtos fornecidos, comprovando que estão em conformidade com as exigências legais e incluindo informações como lista de ingredientes, data de validade, modo de armazenamento e preparo, entre outros requisitos.
- **Certificações e Atestados:** Documentos que comprovem as certificações e atestados de qualidade dos produtos, emitidos por órgãos competentes e reconhecidos no setor de alimentos.
- **Conformidade com Especificações Técnicas:** Relatórios de análise laboratorial ou outros documentos que atestem a conformidade dos produtos fornecidos com as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência, incluindo requisitos de tamanho, peso, embalagem, entre outros.

5.4. Declaração formal, sob as penas da lei, contendo:

Quantitativos mínimos e suas respectivas funções, relativos ao Pessoal operacional, disponibilizado para os serviços licitados, como exigidos para atender as capacidades operacionais e de segurança, constantes no Termo de Referência.

5.5. A Licitante deverá declarar formalmente, na documentação, imediatamente acima, que os gêneros alimentícios colocados em disponibilidade atendem, adequadamente, a todas as condições contratuais, no que se refere à capacidade técnica e operativa no fornecimento dos produtos alimentícios, em conformidade com as especificações descritas.

5.6. Apresentar Atestado ou Certidão fornecida por pessoa jurídica de direito público ou privado, com identificação do signatário e assinatura do responsável legal que comprove que a licitante tenha executado serviços de fornecimento de itens de gêneros alimentícios conforme as necessidades desta licitação ou maiores que esta, sob as penalidades legais, no caso de declaração falsa ou perfídia. O atestado ou certidão deve conter as seguintes informações:

- Descrição detalhada dos serviços de fornecimento de gêneros alimentícios prestados pela licitante, incluindo tipos de alimentos fornecidos e quantidades.
- Período de execução dos serviços, indicando datas de início e término.
- Identificação do signatário do atestado ou certidão, bem como assinatura do responsável legal da pessoa jurídica emissora.
- Declaração de que os serviços foram executados satisfatoriamente, conforme os padrões estabelecidos e as necessidades do contratante.

5.7. A licitante deverá apresentar Certificado de Registro do Exército em nome da empresa na fase da habilitação do Pregão Eletrônico, sob pena de desclassificação.

OBS: Caso o documento não comprove o mínimo acima exigido, o Pregoeiro julgará a licitante inabilitada e, portanto, desqualificada para o pleito licitatório.

6. DA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

6.1. A Contratada deverá realizar o fornecimento dos gêneros alimentícios em local escolhido pelo contratante, desde que sejam respeitados todos os componentes de segurança e estejam de acordo com o documento aprovado (memorial descritivo encaminhado aos órgãos fiscalizadores).

6.2. Todos os materiais inerentes a prestação dos serviços deverão estar disponíveis para conferência no local de vistoria antes do evento com até 02 dias antes do evento.

6.3. Todo o projeto deverá seguir as normas técnicas sob pena de decair do direito da contratação.

6.4. No que se referem ao item 08 e seus subitens deste termo, que tratam de gêneros alimentícios, estes deverão possuir registro de procedência. A Prefeitura Municipal de Pão de Açúcar poderá, a qualquer momento, solicitar a comprovação dos registros de procedência, seja através de Nota Fiscal de compra dos alimentos, documentos de transporte ou qualquer outro documento previsto pela legislação que sirva para o propósito de comprovar a lícita e idônea aquisição dos gêneros alimentícios a serem utilizados.

7. DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA DOS PRODUTOS

7.1. A critério da Prefeitura Municipal de Pão de Açúcar, poderá ser solicitada da empresa arrematante, a realização de uma apresentação (DEGUSTAÇÃO DE AMOSTRAS) de pelo menos 01 (uma) unidade de alguns ou todos os produtos listados na licitação. Caso seja solicitada a DEGUSTAÇÃO de amostra pela Prefeitura Municipal de Pão de Açúcar, tal procedimento deverá ser realizado em local oferecido pela contratante, que ofereça condições para tal degustação. Essa degustação deverá ocorrer dentro de um prazo estipulado a contar da data da solicitação após a licitação, com alvarás/licenças regularizados.

7.2. Caso a demonstração não comprove o mínimo acima exigido no que tange a segurança, qualidade e estado, a licitante será **INABILITADA** e será convocada a próxima classificada.

8. DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

8.1. **Maleta térmica para transporte** (características mínimas e documentação necessária): Maleta térmica de alta resistência em material isolante dupla camada, garantindo a conservação dos alimentos; Fechamento seguro com travas resistentes; Alças ergonômicas para facilitar o transporte; Interior revestido com material fácil de limpar e resistente a vazamentos; Capacidade ajustável de acordo com a quantidade de alimentos a serem transportados; Certificado de conformidade com as normas de segurança alimentar; Registro de procedência dos materiais utilizados na fabricação da maleta térmica.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. A contratada obriga-se a:

9.1.1. Executar os serviços conforme especificações do termo de referência e de sua proposta, com os recursos necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais;

9.1.2. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo máximo de 01 (um) dia, os gêneros alimentícios fornecidos em que se verificarem, defeitos ou incorreções resultantes do fornecimento ou dos materiais empregados, a critério da administração.

9.1.3. Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados pela ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes, dolosa ou culposamente, à contratante ou a terceiros;

9.1.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, de conformidade com as normas e determinações em vigor;

9.1.5. Apresentar à contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço, os quais devem estar devidamente identificados por meio de crachá;

9.1.6. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à administração;

9.1.7. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as orientações da administração, inclusive quanto ao cumprimento das normas internas, quando for o caso;

9.1.8. Relatar à administração toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

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

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

9.1.11. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no termo de referência ou na minuta de contrato.

9.1.12. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos da lei nº 14.133, de 2021;

9.1.13. Na elaboração do projeto, deverão ser seguidas fielmente as normas vigentes que tratam do objeto da licitação;

9.1.14. Os quantitativos de cada tipo de produto deverão estar embalados em embalagens/caixas, protegidos contra intempéries, em plástico transparente, de forma que permita a fácil fiscalização por parte da Prefeitura Municipal de Pão de Açúcar e demais órgãos responsáveis, garantindo a integridade e a qualidade dos gêneros alimentícios;

9.1.15. Serão de inteira responsabilidade da contratada a guarda e segurança de todos os gêneros alimentícios que serão utilizados no evento, garantindo sua integridade e qualidade durante todo o processo de preparo, transporte e distribuição;

9.1.16. Todos os equipamentos utilizados para o armazenamento e preparo dos gêneros alimentícios deverão estar em conformidade com o que rege a legislação/normas técnicas em vigor, garantindo a segurança alimentar e a qualidade dos produtos fornecidos;

9.1.17. Será de inteira responsabilidade do contratado o licenciamento para fornecimento dos gêneros alimentícios junto aos órgãos competentes, garantindo a conformidade com todas as regulamentações e normas sanitárias vigentes;

9.1.18. Depois de montados, os produtos alimentícios/equipamentos deverão ficar em área isolada e, se possível, protegidos dos agentes da natureza, como chuva e umidade, para garantir sua integridade e qualidade;

9.1.19. Encerrado o evento, a empresa não poderá retirar os produtos sem a conferência por parte da prefeitura municipal de Pão de Açúcar, garantindo a verificação da quantidade e qualidade dos gêneros alimentícios fornecidos;

9.1.20. Caso não ocorra o fornecimento de algum item contratado, o mesmo será descontado do valor total a ser pago à empresa, garantindo a justa remuneração pelos gêneros alimentícios efetivamente entregues;

9.1.21. Disponibilizar alimentação adequada à equipe operacional que trabalhará.

9.1.22. As devidas autorizações junto aos órgãos competentes para o fornecimento dos gêneros alimentícios serão de inteira responsabilidade da licitante. Sendo obrigatória, previamente à realização desta etapa, a apresentação das vias originais das respectivas autorizações emitidas pelos órgãos competentes de fiscalização.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

10.1. A contratante obriga-se a:

10.1.1. Proporcionar todas as condições para que a contratada possa desempenhar seus serviços de acordo com as determinações do contrato, do edital e seus anexos, especialmente do termo de referência;

10.1.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

10.1.3. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

10.1.4. Notificar a contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;

10.1.5. Pagar à contratada o valor resultante da prestação do serviço, na forma do contrato;

10.1.6. Zelar para que durante toda a vigência de contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela contratada, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

11. DA GARANTIA

11.1. A garantia dos gêneros alimentícios será de 30 (trinta) dias, incluindo insumos, serviços de transporte, assistência técnica e atendimento no local, dos produtos entregues, por conta da Contratada, contados a partir do recebimento definitivo dos alimentos. Para os produtos de reposição, será observado o prazo mínimo de garantia do fabricante, contado a partir da aquisição.

11.2. Durante o período de garantia, os gêneros alimentícios que apresentarem defeitos deverão ser substituídos, sem custos para a Contratante. As despesas inerentes à reposição e transporte ficarão a cargo da Contratada, não cabendo qualquer ônus à Contratante, conforme o caso.

11.3. A contratada deverá dispor de um número telefônico para suporte técnico e abertura de chamados, em como realizar a correção dos serviços em até 24h (vinte e quatro horas), após a constatação do defeito durante o período da contratação.

12. DO LOCAL DA REALIZAÇÃO DOS EVENTOS

12.1. As demais condições e especificações da execução dos serviços estão relacionadas nas demais Cláusulas deste Termo de Referência.

12.2 – A licitante vencedora será convocada pela Administração, por escrito, para a assinatura do respectivo contrato, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a partir da data da convocação. Se esta não aceitar ou não retirar o instrumento contratual no prazo estabelecido, a Administração poderá convocar na ordem de classificação, as licitantes remanescentes, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada, ou revogar a licitação, independentemente das sanções administrativas previstas deste edital.

13. DA FISCALIZAÇÃO

13.1. A fiscalização da contratação será exercida pela servidora Priscila Marques de Albuquerque, Nutricionista, CPF nº 065.938.094-38, designada gestora, a quem competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração.

13.1.1. O acompanhamento e controle pela execução dos serviços contratados serão realizados por responsável técnico da Contratante.

13.1.2. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos no termo de referência.

13.2. O representante da administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais e comunicando a autoridade competente, quando for o case, conforme o disposto na lei nº 14.133, de 2021.

13.3. A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da contratante ou de seus agentes e preposto, de conformidade com a lei nº 14.133, de 2021.

14. DA CONTRATAÇÃO.

14.1. O Prazo para a licitante vencedora assinar o respectivo contrato é de 05 (cinco) dias, contados da convocação para a sua formalização, podendo ser prorrogado uma só vez, por igual período, nas situações previstas na Lei Federal nº. 14.133/21, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na mesma lei.

14.2. Decorrido o prazo acima citado e, não tendo a licitante vencedora comparecido ao chamamento, perderá o direito a contratação independentemente de sujeitar-se as penalidades do art. 7º da Lei Federal nº 10.520/202 e autorizará a Contratante a examinar as ofertas subsequentes e a qualificação das licitantes, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo esta declarada vencedora.

14.3. O prazo da vigência contratual para este serviço será de 90 (noventa) dias, a contar da data de sua assinatura.

15. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

15.1. O Pagamento será efetuado através da Contratante, de acordo com os serviços efetivamente executados, em até 30 (trinta) dias, contados da apresentação de requerimento, através de depósito bancário em conta corrente fornecida pela Contratada, juntamente com dos documentos fiscais legalmente exigíveis e da Nota de Empenho/Nota Fiscal e, devidamente analisadas e atestadas pelo servidor designado pela Contratante.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Havendo erro na Fatura/Nota Fiscal/Recibo, ou outra circunstância que desaprove a liquidação, o pagamento será sustado, até que sejam tomadas as medidas saneadoras necessárias.

PARÁGRAFO SEGUNDO - O pagamento fica condicionado a que a Contratada mantenha todas as condições de habilitação no que diz respeito à regularidade fiscal e trabalhista.

16. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei nº 14.133, de 2021 e da lei nº 10.520, de 2002, a contratada que, no decorrer da contratação:

16.1.1. Inexecutar total ou parcialmente o contrato;

16.1.2. Apresentar documentação falsa;

16.1.3. Comporta-se de modo inidôneo;

16.1.4. Cometer fraude fiscal;

16.1.5. Descumprir qualquer dos deveres elencados no contrato

16.2. A contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

a) Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

b) Moratória de até 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da contratação, até o limite de 30 (trinta) dias;

c) Compensatória de até 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total ou parcial da obrigação assumida, podendo ser cumulada com a multa moratória, desde que o valor cumulado das penalidades não supere o valor total do contrato.

d) Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o município da Pão de Açúcar/AL, pelo prazo de até três anos;

e) Tal penalidade pode implicar suspensão de licitar e impedimento de contratar com qualquer órgão ou entidade da administração pública, seja na esfera federal, estadual, do distrito federal ou municipal.

f) Impedimento de licitar e contratar com a administração pública pelo prazo de até cinco anos;

g) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a administração pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a contratada ressarcir a administração pelos prejuízos causados;

16.2.1. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

16.3. Também ficam sujeitas às penalidades de suspensão de licitar e impedimento de contratar e de declaração de inidoneidade, previstas no subitem anterior, as empresas ou profissionais que, em razão do contrato decorrente desta licitação:

16.3.1. Tenham sofrido condenações definitivas por praticarem, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de tributos;

16.3.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

16.3.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a administração em virtude de atos ilícitos praticados.

16.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na lei nº 14.133, de 2021.

16.5. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à administração, observado o princípio da proporcionalidade.

16.6. As multas devidas e /ou prejuízos causados à contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da contratante, ou deduzidos da garantia, se houver, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na dívida ativa e cobrados judicialmente.

16.6.1. Caso o contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

16.7. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou, no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

16.8. As infrações e sanções relativas a atos praticados no decorrer da licitação estão previstas no edital.

17. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1 O desatendimento de exigências formais não essenciais, não importará no afastamento da licitante, desde que seja possível a aferição de sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta durante a realização da sessão pública de pregão.

17.2 As normas que disciplinam este pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração e a segurança da contratação.

17.3. É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR 01/2024

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento, haja vista que o mesmo foi alçado à condição de princípio para as contratações públicas é evidente sua importância, servindo o referido documento para compilar e apresentar os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

Número do processo: 0111001/2024

Interessado: Secretaria Municipal de Educação

Assunto: Aquisição de gêneros alimentícios componentes da merenda escolar.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A justificativa para a contratação do objeto visa assegurar aos alunos da rede pública de ensino o fornecimento de gêneros alimentícios componentes da merenda escolar, tendo em vista que se trata de bem de consumo contínuo.

Diante do exposto, concluímos que a contratação do objeto, ora em tela, é imprescindível para darmos continuidade nas atribuições inerentes à Secretaria Municipal de Educação para que ocorra o bom funcionamento dos serviços essenciais ao desenvolvimento desta gestão, que continuará trazendo benefícios diretos e indiretos aos servidores e à população em geral, sendo possível estabelecer o padrão que se pretende de forma objetiva por meio das especificações usualmente empregadas por fornecedores do ramo.

3. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A necessidade administrativa se alinha ao planejamento anual da administração, bem como encontra consonância com a licitação pretérita, ocorrida no exercício financeiro de 2022, com vigência no ano de 2023, decorrente do Pregão Eletrônico nº PE22/2022.

4. CONTRATAÇÃO ANTERIOR

Para atendimento de necessidade anterior equivalente, informamos que foram formalizadas 06 (seis) atas de registro de preços, cuja vigência expirou em setembro de 2023, oriundas do Pregão Eletrônico nº PE022/2022.

5. SOLUÇÕES PARA A CONTRATAÇÃO E ESCOLHA DA SOLUÇÃO

Considerando que a solução adotada na licitação pretérita atende à necessidade atual da Administração, o que corresponde a 96 (noventa e seis) tipos de alimentos, fazendo-se necessária a inclusão de apenas alguns alimentos que não foram contemplados na licitação anterior.

Dentre as opções que a legislação de licitações e contratos permitem adotar para a contratação do objeto, podemos identificar as seguintes:

a) Licitação por registro de preço - Aquisição realizada de forma parcelada, abatendo saldo da ata de registro de preços, onde o contratante poderá ser mais um órgão da Administração e não há precisão do quantitativo real a ser demandado.

b) Licitação convencional – Realiza-se licitação com o objetivo de aquisição remunerada de bens para fornecimento de uma só vez ou parceladamente.

c) Adesão à ata de registro de preços de ente público - Localizar ata de registro de preço que esteja vigente, cujo objeto seja similar ao objeto pretendido.

Não se identificam soluções múltiplas que contemplem os requisitos para o atendimento da necessidade, tendo em vista se tratar de bem comum, razão pela qual se escolhe a solução da alínea “b”, cujo mercado, considerados o produto e os fornecedores, não apresenta restrições, revelando-se competitivo.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

O fornecedor deverá apresentar documentos para fins de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista, econômico-financeira e capacidade técnica, nos termos definidos no edital da licitação, bem como:

- a) Autorização para funcionamento expedida pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, relativa à sede do seu estabelecimento.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

2. Detalhamento do objeto			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID. DE MEDIDA	QUANT.
1	BANANA PRATA - Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Peso médio por unidade: 70-90g. Embalagem/ transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.	KG	8000
2	BATATA DOCE - Deve ser procedente de espécie vegetal genuína e sã e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca, de ótima qualidade, compacta e firme, inteira, lavada ou escovada, apresentar coloração uniforme, típica da variedade, em grau normal de evolução e perfeito estado de desenvolvimento. Deve se apresentar com umidade externa normal, sem enfermidades, odor, cor e sabor estranhos. Estar isenta de: terra aderente fora do normal, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais, resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas nos produtos. Peso médio por unidade: Acima de 500g. Embalagem/ transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.	KG	5000
3	BATATA INGLESA - Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie vegetal genuína e sã e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca, de ótima qualidade, compacta e firme, inteira, lavada ou escovada, apresentar coloração uniforme, típica da variedade, em grau normal de evolução e perfeito estado de desenvolvimento. Deve se apresentar com umidade externa normal, sem enfermidades, odor, cor e sabor estranhos. Estar isenta de: terra aderente fora do normal, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais, resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas nos produtos. Peso médio por unidade: 140g. Embalagem/ transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.	KG	4000

4	BETERRABA - Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie vegetal genuína e sã e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca, de ótima qualidade, compacta e firme, inteira, lavada ou escovada, apresentar coloração uniforme, típica da variedade, em grau normal de evolução e perfeito estado de desenvolvimento. Deve se apresentar com umidade externa normal, sem enfermidades, odor, cor e sabor estranhos. Estar isenta de: terra aderente fora do normal, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais, resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas nos produtos. Peso médio por unidade: 140g Embalagem/ transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.	KG	500
5	CEBOLA BRANCA - Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Peso médio por unidade: 120g. Embalagem/ transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.	KG	3000
6	CENOURA - Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Peso médio por unidade: 190 g. Embalagem/ transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.	KG	4000
7	INHAME - Deve ser procedente de espécie vegetal genuína e sã e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca, de ótima qualidade, compacta e firme, inteira, lavada ou escovada, apresentar coloração uniforme, típica da variedade, em grau normal de evolução e perfeito estado de desenvolvimento. Deve se apresentar com umidade externa normal, sem enfermidades, odor, cor e sabor estranhos. Estar isenta de: terra aderente fora do normal, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais, resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas nos produtos. Peso médio por unidade: 800g Embalagem/ transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.	KG	3000
8	LARANJA PÊRA - Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Peso médio por unidade: 200g. Embalagem/ transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.	KG	3000
9	MAÇÃ VERMELHA - nacional in natura extra, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Tamanho médio (30 a 90g).	KG	4000
10	MACAXEIRA, DESCASCADA E CONGELADA - Deve ser procedente de espécie vegetal genuína e sã e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca, de ótima qualidade, compacta e firme, inteira, lavada ou escovada, apresentar coloração uniforme, típica da variedade, em grau normal de evolução e perfeito estado de desenvolvimento. Deve se apresentar com umidade externa normal, sem enfermidades, odor, cor e sabor estranhos. Estar isenta de: terra aderente fora do normal, sujidades ou corpos estranhos	KG	6000

	aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais, resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas nos produtos. A macaxeira deve ser descascada, cortada em roletes e congelada. Embalagem primária: A macaxeira deve ser descascada e acondicionada em embalagem plástica (polietileno), transparente, flexível, resistente, atóxica, adequada para alimentos, lacrada e congelada. Peso Líquido Máximo: 5Kg. Embalagem/ transporte: O transporte e a conservação do produto deverá estar em condições adequadas para o consumo, em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto. A embalagem deve conter etiqueta de pesagem e prazo de validade.		
11	MAMÃO PAPAIA OU FORMOSA - Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Peso médio por unidade: 600g. Embalagem/ transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.	KG	3000
12	MANGA TOMMY - Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Peso médio por unidade: 200g. Embalagem/ transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.	KG	3000
13	MELÃO - Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Peso médio por unidade: 1,2Kg. Embalagem/ transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.	KG	2000
14	LARANJA LIMA - Fruto arredondado, casca de cor viva, íntegra cor, odor, sabor próprios. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Tamanho médio (180 a 200g).	KG	4000
15	LARANJA TIPO TANGERINA - Fruto arredondado, casca de cor viva, íntegra cor, odor, sabor próprios. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Tamanho médio (100 a 200g).	KG	4000
16	MELANCIA – Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Peso médio por unidade: 5Kg. Embalagem/ transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.	KG	10000
17	PIMENTÃO VERDE - Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer	KG	400

	lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Peso médio por unidade: 180g. Embalagem/ transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes, transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.		
18	REPOLHO BRANCO - Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Peso médio por unidade: 1,6Kg. Embalagem/ transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.	KG	400
19	TOMATE - Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Peso médio por unidade: 120g. Embalagem/ transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.	KG	2000
20	AÇÚCAR CRISTAL - Obtido da cana de açúcar, tipo Cristal, branco, aspecto granuloso, isento de: sujidades, parasitas, matéria terrosa, detritos animais e vegetais, umidade e outros fragmentos estranhos. Embalagem de 01 kg cada.	KG	3000
21	ADOÇANTE SUCRALOSE - Líquido, a base de SUCRALOSE. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante e prazo de validade. Unidade com 100 ml.	FR	100
22	ALHO - in natura, de primeira qualidade, tamanho médio, íntegro, sem réstia, bulbo inteiro, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, de coloração uniforme, sem parasitas e larvas. Embalagens de 200g com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	KG	600
23	AMEIXA SECA SEM CAROÇO - obtida de frutas maduras, inteiras, sãs, limpas e desidratadas; livre de fermentações, manchas ou defeitos embalagem plástica, limpa, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Não poderá conter adição de glicose. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. O transporte deverá obedecer às regras da vigilância sanitária.	PCT	500
24	AMENDOIM TORRADO - Amendoim torrado sem pele e sem sal: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 14 (Decreto 12.342/78) e Resolução/CD/FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013. Ingredientes mínimos: Amendoim torrado, sem pele e sem sal, deverá ser isento de gordura trans, realçador de sabor, temperos, sujidades, parasitos, larvas, fungos, leveduras, detritos animais e vegetais, apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos. Embalagem primária individual: sachê atóxico, hermeticamente fechado, resistente, pesando entre 200 e 500g. Embalagem secundária: caixa de papelão lacrada ou fardo plástico, resistente.	KG	500
25	AMIDO DE MILHO - produto amiláceo extraído do milho (zeamaya, L.), fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa, fungos e parasitas, livre de umidade, fermentação ou ranço. A embalagem primária deverá conter 500g do produto.	PCT	1000

	Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data da entrega do produto.		
26	ARROZ BRANCO - Grão novo, sadio, de primeira qualidade e classificado de acordo com a legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. A embalagem primária deverá ser de saco atóxico e compatível com peso máximo de 1 Kg. A validade do produto deverá ser de no mínimo de 12 meses da data de entrega do produto.	KG	7000
27	ARROZ INTEGRAL DO TIPO 7 GRÃOS – características técnicas: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega	KG	500
28	ARROZ TIPO 1 PARBOILIZADO - Grão novo, sadio, de primeira qualidade e classificado de acordo com a legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. A embalagem primária deverá ser de saco atóxico e compatível com peso máximo de 1 Kg. A validade do produto deverá ser de no mínimo de 12 meses da data de entrega do produto.	PCT	7000
29	AVEIA EM FLOCOS FINOS - Integral, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, acondicionado internamente em sacos plásticos atóxicos lacrados por selador. Deverá atender a legislação de alimentos da ANVISA. Deverá apresentar prazo de validade mínimo de seis meses a partir da data de entrega e peso líquido de 200g.	PCT	8000
30	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLPA DE MORANGO – bebida láctea fermentada, com polpa de fruta, sabor morango. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Embalagem de 900 ml. Prazo de validade de no mínimo 45 dias a partir da entrega do produto.	PCT	8000
31	BEBIDA LÁCTEA UHT SABOR CHOCOLATE - Produto obtido através da mistura de soro de leite e/ou soro de leite em pó reconstituído, leite integral e ou leite em pó integral reconstituído, açúcar cristal, cacau em pó hidratado, creme de leite, amido modificado, cloreto de sódio, espessantes celulose microcristalina, carboximetilcelulose sódica e carragena, aromatizante e estabilizante citrato de sódio, vitaminas adicionadas, constituído em líquido homogêneo, cor, cheiro e sabor próprio, sem sujidades e materiais estranhos a sua composição. Padrões de identidade e qualidade deverão atender a legislação de alimentos da ANVISA. A embalagem primária deve ser compatível com o prazo de validade e a natureza do produto deverá ser de no máximo 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem deve ser treta park ou plástica, com Peso líquido de 1 litro.	LT	8000
32	BISCOITO DE POLVILHO SALGADO SABOR TRADICIONAL - O produto deve ter como principal ingrediente polvilho, ser isento de farinha de trigo, glúten, leite, lactose e açúcar. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos malcozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto assado, cor e odor próprios. Deve ser crocante e não se apresentar quebrado, murcho e queimado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Cada pacote deverá conter aproximadamente 100 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: De papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	PCT	4000

33	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA - Biscoito doce, sabor leite sem cobertura e recheio e com textura crocante. Alimento obtido pelo amassamento de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico. Quando da sua entrega deverá apresentar-se em perfeito estado de conservação a embalagem primária deverá ser de plástico atóxico com peso líquido de 400g. O produto deverá atender a legislação de alimentos da ANVISA.	PCT	2000
34	BISCOITO DOCE TIPO MARIA - Biscoito doce, sabor leite sem cobertura e recheio e com textura crocante. Alimento obtido pelo amassamento de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico. Quando da sua entrega deverá apresentar-se em perfeito estado de conservação a embalagem primária deverá ser de plástico atóxico com peso líquido de 400g. O produto deverá atender a legislação de alimentos da ANVISA.	PCT	3000
35	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA, SABOR LEITE - farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, açúcar invertido, fermentos químicos e outros ingredientes permitidos na legislação vigente. Validade mínima 5 meses na data da entrega. Suas características, descrição e rotulagem deverão estar de acordo com a legislação vigente. Pacote atóxico de 335 a 400 gramas.	PCT	4000
36	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA, SABOR CHOCOLATE - Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, gordura vegetal, açúcar invertido, cacau em pó, sal, corante, fermentos químicos e outros ingredientes permitidos na legislação. Validade mínima 6 meses na data da entrega. Suas características, descrição e rotulagem deverão estar de acordo com a legislação vigente. Pacote atóxico de 335 a 400 gramas.	PCT	4000
37	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SEM LACTOSE Biscoito doce, tipo rosquinha. Deve ser elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Não pode conter leite, lactose, produtos de origem animal. Características Técnicas: Por porção de 30 gramas deverá conter no máximo 290 mg de sódio. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Sabores variados: coco, leite e chocolate. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos malcozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito - até 10% de biscoitos quebrados). Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor característico. Deve ser crocante e não se apresentar quebrado nem queimado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem deve conter aproximadamente 400g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	PCT	1000
38	BISCOITO SALGADO INTEGRAL – Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, extrato de malte, sal, glicose, soro de leite, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico, estabilizante lecitina de soja. Embalagem: devem estar acondicionados em embalagem primária plástica, transparente, envoltos por embalagem secundária de polietileno metalizado, atóxico, resistente, lacrado, contendo 400g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.	PCT	800
39	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CREAKER - Alimento obtido através do amassamento de farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, sal refinado. Deverá atender a legislação de alimento preconizada da ANVISA. A embalagem primária deve ser plástico atóxico pesando no máximo 400g.	PCT	6000
40	CACAU EM PÓ 100% - cacau em pó natural, 100% cacau, não alcalino. Deve conter o percentual de cacau explicito na embalagem, sem aditivos químicos, sem adição de açúcares, livre de aromas	PCT	500

	artificiais, gorduras trans e lactose. Embalagem de 500 gramas.		
41	CAFÉ EM PÓ - Café em pó tipo 1, tradicional, torrado e moído, com certificado de selo de pureza ABIC, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada, contendo 250 gramas, com identificação dos ingredientes na embalagem (rótulo), valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega.	PCT	8000
42	CANELA EM PÓ - Produto obtido de especiaria da parte internada casca do tronco da Caneleira. Cor marrom claro com sabor e aroma característicos. Deverá atender a legislação de alimentos atual da ANVISA. A embalagem primária deverá ser de plástico e contendo 20 gramas do produto. A validade do referido produto deverá ser no mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	UND	3000
43	CANJIQUEIRA DE MILHO AMARELO - Acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, contendo 200 gramas. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	6000
44	CARNE BOVINA, ACÉM -Tipo acém – in natura, embalada a vácuo, congelada, sem gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	KG	5000
45	CARNE BOVINA, COXÃO MOLE – in natura, embalada a vácuo, congelada, sem gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	KG	5000
46	CARNE BOVINA, PATINHO – congelada, limpa, sem gordura e sebo aparente, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem primária própria com peso líquido das peças variando entre 4 a 5 kg, transparente, atóxica, de preferência embalada a vácuo. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/Dipoa, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Condições de transporte: deve ser realizado em veículos refrigerados. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (temperatura de congelamento), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. O produto deve apresentar prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses na data da entrega.	KG	10000
47	CARNE BOVINA MOÍDA TIPO PATINHO – Carne moída congelada de bovino PATINHO. O percentual de gordura total deve variar de no mínimo 5% até no máximo 13%. Embalagem primária própria com peso líquido de 1 kg, transparente, atóxica, de preferência embalada a vácuo. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/Dipoa, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Condições de transporte: deve ser realizado em veículos refrigerados. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (temperatura de congelamento), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. O produto deve apresentar prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses na data da entrega.	KG	10000
48	CARNE SUÍNA, TIPO LOMBO - Lombo sem osso congelado - Deverá conter pouca gordura, isenta de ossos com aspecto próprio, não amolecida e não pegajosa, conter cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, com registro no SIF. Padrão de Identidade e Qualidade: Deverá atender a legislação de alimentos preconizada pela ANVISA. Rotulagem: As informações nutricionais a denominação do alimento, o conteúdo líquido, identificação do lote, número de registro do órgão competente, identificação da origem, data de validade devem constar no rótulo da embalagem primária. Composição: Proteína mínima de 25g; Gorduras totais máxima de 16g; Gordura saturada máximo de 7g. Acondicionamento do produto: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Primária: Sacos plásticos atóxico, resistente com peso mínimo de 1 kg e máximo de 4 kg.	KG	10000

	A validade do produto deverá ser de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Condições de transporte: deve ser realizado em veículos refrigerados. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (temperatura de congelamento), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos		
49	CHARQUE BOVINO - charque bovino, traseiro, embalagem aluminizada, vedadas à vácuo. Deve ter SIF e atender a legislação atual para alimentos perecíveis da ANVISA. A embalagem primária deve pesar 500g ou 1 kg.	KG	3000
50	COCO RALADO - embalagem primária aluminizada de 100 gramas com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. A validade do referido produto deverá ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	PCT	1000
51	COLORAU EMPÓ – Produto obtido do grão de urucum com a mistura de fubá ou farinha de mandioca, pó, fino, homogêneo, de coloração avermelhada. O produto deverá atender a legislação atual da ANVISA. A embalagem primária deve ser de plástico atóxico e pesando 100 gramas. A validade do referido produto deverá ser de no mínimo 10 meses a partir da data de entrega.	PCT	3000
52	COMINHO EMPÓ - São grãos sadios, isentos de pimenta e submetido ao processo de secagem, maceração e moagem, obedecendo as boas normas de fabricação. A embalagem primária desse deverá acondicionar 100 gramas do produto e desse ser feita de plástico atóxico. A validade deverá ser de no mínimo 10 meses a partir da data de fabricação do produto.	UND	3000
53	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - Coxa e sobrecoxa de frango refrigerada, limpo com aspecto, cheiro e sabor inerente ao alimento. Carne de frango deve ser abatida sob fiscalização veterinária. O produto deverá apresentar SIF. A legislação atual da ANVISA deverá ser considerada. Embalagem primária de até 5 quilogramas em saco plástico transparente e atóxico. A validade mínima é de 9 meses a partir da data de entrega.	KG	3000
54	CRAVO DA ÍNDIA - acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 40g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	1000
55	CREME DE LEITE - Creme de leite UHT, sabor suave, consistência firme, embalagem cartonada, não amassada, contendo 200g de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	CX	5000
56	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO - Simples, concentrado, em embalagem de 340g, tetra park (papel, polietileno e alumínio), de primeira qualidade. Composto por tomate, açúcar e sal. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	8000
57	FARINHA DE MANDIOCA – Fina, seca, branca. Deve atender a legislação de alimentos proposta pela ANVISA. A embalagem primária deve ser de plástico atóxico e com peso de 1 Kg. A validade do produto deverá ser de no mínimo 9 meses a partir da data de entrega.	KG	1000
58	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO - Produto originado da maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação do trigo e adicionado fermento. Deverá atender as boas práticas de fabricação exigidas pela ANVISA. A embalagem primária deverá conter 1 Kg do produto. A validade do produto deverá ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	KG	1000
59	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 – Classe carioquinha, produto deverá ter registro no ministério da agricultura e atender a legislação competente exigida pela ANVISA, livre de sujidades. A embalagem primária deve ser de plástico atóxico transparente e deve conter no mínimo 1 KG.	KG	6000

60	FEIJÃO FRADINHO TIPO 1 – tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionado em pacote de 01 kg, com registro do ministério da agricultura. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto	KG	3000
61	FÍGADO BOVINO – Porcionado em embalagem plástica transparente de 01 kg, de 1ª qualidade, congelada, rotulada, inspecionada pelo SIF (Serviço de Inspeção Federal), data de fabricação e prazo, de vencimento, deverá ser transportada em carro resfriado ou caixa de isopor contendo gelo ou de acordo com as normas vigentes, temperatura de entrega - 18°C. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir data de entrega.	KG	3000
62	FILÉ DE FRANGO - Cortado em fatias (filé), sem pele, congelado. Embalagem: Deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	KG	10000
63	FILÉ DE FRANGO MOÍDO - Filé moído, sem gordura aparente, sem osso. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente contendo identificação do produto. Contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	KG	6000
64	FILÉ DE PEIXE – Tipo Merluza; De primeira qualidade; Congelado; Sem adição de temperos; De tamanho uniforme; Limpo, sem couro, escamas ou espinhas; Consistência firme, com cor e cheiro característico; Embalagem plásticas em acumulo de líquido em seu interior, com identificação do produto; Rótulo contendo data de abate, peso, validade de resfriamento e congelamento, temperatura de estocagem; Inspeccionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIF (Serviço de Inspeção Federal) e com baixo teor de sódio. Empresa com Alvará da Vigilância Sanitária Municipal atualizado; O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega. Referência: Caixa de 10 Kg	KG	6000
65	FLOCOS DE MILHO - Produto obtido pela moagem do grão de milho de 1ª qualidade, desgerminado ou não, devendo ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de terra e parasitos. Produto de aspecto fino, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, livre de umidade. Embalagem de 500 gramas, em plástico atóxico, lacrada por selador. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega.	PCT	16.000
66	FOLHA DE LOURO DESIDRATADA - Louro, constituído de folhas sãs, e secas. Acondicionado em sacos de polietileno, integro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 4 gramas de peso líquido. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 70 do decreto estadual nº12486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega	PCT	600
67	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 À 12 MESES, ISENTA DE LACTOSE. Fórmula infantil para lactentes e de seguimento destinada a necessidades dietoterápicas específicas com restrições de lactose. Com DHA e ARA e nucleotídeos. PRODUTO DE REFERÊNCIA NAN SEM LACTOSE OU SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE - Lata com 400 gramas.	LTA	400
68	FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES DOS 6 MESES AOS 12 MESES- INGREDIENTES: Lactose, leite desnatado, concentrado proteico de soro do leite, oleina de palma, óleo de canola, óleo de palmiste, óleo de milho, sais minerais (citrato de calcio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, iodeto de potássio), lecitina de soja, vitaminas (vitamina c, niacina, vitamina e, pantotenato de cálcio, vitamina a, vitamina b6, vitamina b1, vitamina d, vitamina b2, ácido fólico, vitamina k, biotina, vitamina b12), óleo de peixe, cultura de lactobacillus e bifidus. Não contém glúten, PRODUTO DE REFERÊNCIA LEITE NAN 2 PRO OU SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE – Lata com 400 gramas.	LTA	400
69	GOMA PARA TAPIOCA - de 1ª qualidade, a vácuo, acondicionada em embalagem de 500gr, original do fabricante do produto, com rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	PCT	3000
70	LEITE DE CÓCO - Deve obedecer às boas práticas de fabricação e legislação atual da ANVISA. A embalagem primária deve ser garrafa plástica ou tetra Pak (papel, polietileno e alumínio) com peso de 500miligramas. A validade do referido leite deve ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	FR	4000

71	LEITE DE SOJA - Soja + cálcio, 0% lactose e colesterol. Ingredientes: extrato de soja, água, açúcar, sal, vitaminas (a,c,d,e, b2,b6,b12, ácido fólico) e minerais (cálcio e zinco), aromatizantes, aromas diversos, estabilizante goma gelada, citrato de soja, goma xantana e lecitina der soja. Padrões de identidade e qualidade deverão atender a legislação de alimentos da ANVISA. A embalagem primária deve ser compatível com o prazo de validade e a natureza do produto deverá ser de no máximo 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem deve ser treta park ou plástica, com Peso líquido de 1 litro.	FR	500
72	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO - Produto obtido da desidratação do leite da vaca integral, na forma de pó, sem grumos, cor branca, totalmente solúvel, não deve apresentar ranço. O padrão de identidade e qualidade deverá atender a legislação atual de alimentos exigida pela ANVISA. A embalagem primária deve ser de polietileno com acondicionamento de no mínimo 200 gramas do produto.	PCT	60.000
73	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE - O padrão de identidade e qualidade deverá atender a legislação atual de alimentos exigida pela ANVISA. A embalagem primária deve ser de 400 gramas.	PCT	500
74	MACARRÃO DE ARROZ - Macarrão de arroz, sem glúten massa proveniente de arroz e sem misturas de outros tipos de macarrão – Tipo de macarrão: Espaguete, embalagem transparente. Informações nutricionais na embalagem. Validade de no mínimo 06 meses.	PCT	1000
75	MACARRÃO DE LETRINHAS - Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxicotransparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	PCT	1000
76	MACARRÃO ESPAGUETE COM SÊMOLA - Alimento não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo, sêmola, adicionado de substâncias permitidas pela ANVISA. A embalagem primária deve ser feita de plástico atóxico com peso líquido de 500 gramas. A validade do produto deve ser no máximo de 5 meses após a data de entrega.	PCT	5000
77	MACARRÃO PARAFUSO COM SÊMOLA - Alimento não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo, sêmola, adicionado de substâncias permitidas pela ANVISA. A embalagem primária deve ser feita de plástico atóxico com peso líquido de 500 gramas. A validade do produto deve ser no máximo de 5 meses após a data de entrega.	PCT	6000
78	MANTEIGA - Ingredientes: Manteiga sem sal, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos. Característica Organolépticas e Físico-Química: Deve estar em consonância com os níveis toleráveis na matéria-prima empregada, estabelecidos pela legislação específica, no que se refere a resíduos de pesticidas, contaminantes inorgânicos e microbiológicos. Gordura mínimo 80% e umidade máxima 16,0%. Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 1 (um) mês da data de entrega. Embalagem primária: Deve ser acondicionada em pote de plástico de poliestireno com tampa, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto, identificando o conteúdo, fabricante, informação nutricional, número do lote, data de validade e peso líquido. Peso líquido de 200g. Embalagem secundária: Deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.	PT	1000
79	MARGARINA COM SAL - Com sal, apresentando de 65% a 80% de lipídios. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Embalagem em potes plásticos de 500g. LIVRE DE GORDURA TRANS. A validade do produto deve ser no mínimo de 5 meses a partir da data de entrega do produto.	PT	4000
80	MILHO PARA MUNGUZÁ – Grãos de milho tipo 1 do grupo especial, despêculado e submetido aos processos de secagem. O rótulo deve conter identificação do produto deve atender a legislação de alimentos da ANVISA. A embalagem do produto deverá ser de plástico atóxico e contendo 500 gramas do produto	PCT	6000
81	MILHO PARA PIPOCA – Grãos de milho, despêculado e submetido aos processos de secagem. O rótulo deve conter identificação do produto deve atender a legislação de alimentos da ANVISA. A embalagem do produto deverá ser de plástico atóxico e contendo 500 gramas do produto.	PCT	1000

82	MILHO VERDE EM CONSERVA - A base de: milho /água / sal. Sem conservantes, acondicionado em embalagem contendo 200g (peso líquido), com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega	PCT/LTA	3000
83	ÓLEO VEGETAL DE SOJA - Alimento de origem lipídica, obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente dos grãos de soja, isento de misturas com outros tipos de óleos. O produto deverá atender as exigências preconizadas pela ANVISA. A embalagem primária deve ser plástica, resistente e atóxica e com volume de 900 miligramas. A validade do produto deverá ser de no mínimo 12 meses na data de entrega do produto.	FR	2000
84	ORÉGANO DESIDRATADO - erva seca, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data fabricação e/ou lote, data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem plástica de 100 g.	PCT	3000
85	OVOS , de galinha, tipo extra, branco, classe A, casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformidades. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender as exigências do Regulamento interno de inspeção de produtos de origem animal. Embalagem primária: Caixas/bandejas de 30 unidades	CX	10000
86	PÃO DE FORMA FATIADO - O pão de forma é o produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O produto deverá ser fatiado, sendo cada fatia de aproximadamente 25g. Deverá conter no mínimo farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal, sal, fermento. A embalagem deverá ser de plástico transparente atóxico, devidamente lacrada, podendo variar de 500g, devendo constar informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente. No momento da entrega, o produto deverá contar com pelo menos 10 (dez) dias de validade e no máximo 15 (quinze) dias de fabricação. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos e Legislação Vigente.	PCT	6000
87	PAO DE FORMA INTEGRAL, FATIADO - COMPOSIÇÃO OBRIGATORIA - Farinha de trigo, fermento biológico, ovos, sal e água. COMPOSIÇÃO OPCIONAL - Podem conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo, isentos de gorduras trans, aditivos permitidos pela legislação exceto corantes naturais. ISENTA de corantes artificiais e melhorador. Primária: Saco polietileno atóxico e resistente, constando o peso e respectiva quantidade, bem como a fabricação e validade do produto. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem – Deve atender a legislação vigente. Nota - Produto legalmente isento de registro. Peso líquido Pacote com 500 g contendo 20 fatias.	PCT	3000
88	POLPA DE FRUTA, ACEROLA - Ingredientes: Acerola. Sem adição de açúcar; não deverá conter aromatizante (s), corante (s) e conservante (s). Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos; aspecto pasta mole, cor própria, cheiro e sabor próprios; o produto deve ser recebido sob temperatura de congelamento (- 18 °C). Peso líquido de 1 kg. Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 6 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Embalagem primária: Deve ser acondicionada em saco plástico de polietileno de baixa densidade (PEBD), transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado; a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro; todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. Embalagem secundária: Deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.	KG	2000
89	POLPA DE FRUTA, MANGA - Ingredientes: Manga. Sem adição de açúcar; não deverá conter aromatizante (s), corante (s) e conservante(s). Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos; aspecto pasta mole, cor própria, cheiro e sabor próprios; o produto deve ser recebido sob temperatura de congelamento (- 18 °C). Peso líquido de 1 kg. Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 6 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Embalagem primária: Deve ser acondicionada em saco plástico de polietileno de baixa densidade (PEBD), transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado; a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro; todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. Embalagem secundária: Deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e	KG	2000

	proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.		
90	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - Produto obtido a partir da farinha desengordurada de soja, granulada, sem corante. Embalagem limpa, íntegra, resistente, transparente, de polietileno atóxico, constando nome e marca do produto, validade, lote, informação nutricional e ingredientes. Rótulo conforme exigido pela ANVISA. Peso da unidade: 500 g. A validade do produto deverá ser de no mínimo 6 meses na data de entrega do produto.	PCT	2000
91	QUEIJO COALHO – Obtido a partir da coagulação do leite integral ou padronizado a 3%(m/m) em seu conteúdo de matéria gorda, por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas, cloreto de cálcio, cloreto de sódio, sólidos de origem láctea, condimentos e especiarias. Características gerais: Consistência semidura, elástica, textura compacta e macia, cor branco amarelado uniforme, sabor e odor próprio. Ausente de sujidades e contaminantes biológicos e não biológicos. Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 30 (trinta) dias. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 7 (sete) dias da data de entrega. Condição de conservação e comercialização: queijo de coalho deverá manter-se a uma temperatura 10-12° C. Embalagem primária: Deve ser acondicionado em saco plástico atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro (SIF, SIE ou SIM). Embalagem secundária: Deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.	KG	3000
92	SAL MARINHO IODADO - Cloreto de sódio obtido de jazidos, fontes naturais ou de água do mar. Deve apresentar cristais homogêneos de coloração uniforme e ter adição de iodato de potássio conforme exigência de legislação. A embalagem primária deve ser adequada ao prazo de validade. A embalagem primária deve ser de saco plástico atóxico com peso de 1 quilograma cada.	PCT	1000
93	SARDINHA EM CONSERVA - sardinha em conserva descrição completa: sardinha em conserva eviscerada e descamada enlatadas, rotuladas e esterilizadas - composição: sardinha, óleo de soja. O produto deve estar livre de nadadeiras, cauda e cabeça, pré-cozida. Embalagem primária: lata metálica de 500g a 1(um) quilo, inviolável, com verniz sanitário, recravada, isenta de estufamento, vazamento, corrosão interna, amassamento, ferrugem, perfurações e outras danificações embalagem secundária: caixas de papelão contendo de 08 (oito) a 24 (vinte e quatro) quilos. Na embalagem do produto deverá conter os dados do fornecedor, tabela nutricional, lote, peso líquido, data de fabricação, data de validade (48 meses após a data de fabricação). O produto recebido deverá ter no mínimo 12 meses para o vencimento.	LTA	3000
94	SUCO DE FRUTA INTEGRAL – Sabor de uva, composto de 100% do suco de uva, sem adição de açúcares e conservantes. Embalagem de 1,5 litro.	FR	800
95	UVA PASSA ESCURA - uva passa escura desidratada, sem sementes. Sem adição de açúcares. Ingredientes: uva passa escura. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem de 200g.	PCT	600
96	VINAGRE DE ÁLCOOL - Produto obtido da mistura de vinagre de álcool, caramelo, sal, folha de louro, e alho com aroma acético, sabor ácido e ausente de elementos estanho, A embalagem primária deve ser de recipiente plástico atóxico de 900 ml. A validade do produto deve ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto.	FR	2000

Os quantitativos solicitados tem por base o número de alunos matriculados, bem como, quantitativos anteriores, para itens já contratados no ano passado.

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa de valor foi realizada com base nos preços executados na licitação anterior do Município de Pão de Açúcar, bem como com cotações realizadas junto as empresas do ramo, utilizando-se como metodologia para obtenção do preço a média aritmética dos preços encontrados, conforme documentos anexos.

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Os itens foram escolhidos de acordo com a aceitabilidade dos alunos, a análise dos nutrientes e substâncias de cada uma delas, bem como a capacidade de armazenamento e distribuição, evitando desperdícios.

10. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A contratação do objeto será por item, podendo ser adjudicado a licitantes distintos, privilegiando a ampliação da competição e evitando a concentração de mercado.

11. RESULTADOS PRETENDIDOS

Abastecer as unidades de ensino para a perfeita distribuição da merenda escolar.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE AO CONTRATO

Fica designada a Servidora Priscila Marques de Albuquerque, Nutricionista/Responsável Técnico, CPF nº 065.938.094-38, para acompanhar a fiscalizar a perfeita execução do objeto;

Os produtos deverão ser entregues e armazenas no Depósito da Secretaria Municipal de Educação, situado na Rua Professor Antônio de Freitas Machado, nº 342, Centro, Pão de Açúcar/AL, CEP 57.400-000;

A entrega dos produtos poderá ser semanal, quinzenal, ou mensal, ficando a critério da Secretaria Municipal de Educação tal escolha.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Declaramos que não há necessidade de realização de contratação correlata ou interdependente para a satisfação do objeto a ser licitado.

14. GERENCIAMENTO DE RISCOS

RISCO 1	Não aprovação dos documentos do Planejamento da Contratação	
Danos e impacto:	Atraso no processo de contratação	
Ações	Responsável	Prazo
Adotar procedimentos para que a área administrativa acompanhe a elaboração dos documentos, evitando envios e devoluções do processo.	Equipe de planejamento da contratação.	Durante todo o processo de contratação.

Reuniões com autoridades superiores para sensibilização e aprovação dos documentos.		
---	--	--

RISCO 2	Fracasso da licitação	
Danos e impacto:	Impossibilidade de cumprir o cardápio	
Ações	Responsável	Prazo
Encontrar a maneira mais vantajosa economicamente para realizar a contratação	Equipe de planejamento da contratação.	Durante todo o processo de contratação.
Encontrar os meios de fomentar a economia local.	Sala do Empreendedor	
Remanejar verbas de outros projetos da SETIC previstos no plano de contratações mas que não serão executados por razões diversas	Secretário de Tecnologia da Informação e Comunicação	

RISCO 3	Atraso na entrega	
Danos e impacto:	Aumento do risco de suspensão das aulas da rede municipal de ensino.	
Ações	Responsável	Prazo
Estipular sanções administrativas para ocorrências de atraso	Equipe de planejamento da contratação.	Durante o planejamento da contratação.

15. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE OU CONCLUSÃO*

O presente estudo preliminar evidencia a viabilidade do processo para atendimento da necessidade administrativa em observância aos princípios da economicidade e eficiência.

Documento assinado digitalmente
 PRISCILA MARQUES DE ALBUQUERQUE
 Data: 22/02/2024 08:46:26-0300
 Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Priscila Marques de Albuquerque
 Nutricionista



Código de verificação: **7FB9-MQ6W-96N4-95D7**

Documento capturado em 22/02/2024 08:55:21 (HORÁRIO DE BRASÍLIA - UTC-3)

Hash (SHA256): ce24584b64b8e7e4a48100325819455b0acd766cbf29c49e65b3e3f7b7f64c2b

Valor Legal: ORIGINAL | Natureza: DOCUMENTO NATO-DIGITAL

<https://paodeacucar.ddoc.com.br/autenticidade/7FB9-MQ6W-96N4-95D7>.



Documento assinado eletronicamente por **ALEX SOUZA GONÇALVES** (***.743.935-**),
COORDENADOR ADMINISTRATIVO, em 22/02/2024 08:55:21 (GMT-03:00), conforme
fundamento no art. 4º, I, da Lei Municipal nº 673/2023 de 29 de dezembro de 2023.
IP: 45.164.52.41



Para verificar a validade da(s) assinatura(s), acesse o site <https://paodeacucar.ddoc.com.br/autenticidade> informando o identificador: **7FB9-MQ6W-96N4-95D7**.

Documento assinado digitalmente pelo Município de Pão de Açúcar, conforme medida provisória n.º 2.200-2 de 24 de agosto de 2001. Sua autenticidade deverá ser confirmada no endereço: <https://validar.iti.gov.br>.

ANEXO II

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº PEXX/XXXX-X

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 02/2024

PROCESSO Nº 1200.000519.2024

VALIDADE: 12 (DOZE) MESES

Aos **XX** dias do mês de **XXXXXXXX** do ano de **XXXX**, o **MUNICÍPIO DE PÃO DE AÇÚCAR**, com sede na administrativa no endereço Avenida Bráulio Cavalcante, nº 493, Centro, CEP 57.400-000, Pão de Açúcar/AL, inscrito no CNPJ sob o nº 12.369.880/0001-57, neste ato representado por seu Prefeito, Sr. Jorge Silva Dantas, CPF nº 133.691.484-04,

Em face da classificação das propostas apresentadas no **Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 02/2024**, conforme resultado homologado em **XX/XX/XXXX**, processo administrativo n.º **1200.000519.2024**,

RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133/2021, no Decreto Municipal nº 11/2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. O objeto desta Ata é o registro de preços para eventual **aquisição de gêneros alimentícios componentes da merenda escolar**, especificados nos itens do Termo de Referência, anexo do edital de **Pregão Eletrônico nº 02/2024**, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item 1		
Especificação	Unidade medida	Quantidade

Fornecedor A (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)		
Marca	Modelo	Valor Unitário
Fornecedor B (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)		
Marca	Modelo	Valor Unitário
Fornecedor C (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)		
Marca	Modelo	Valor Unitário

Item 2		
Especificação	Unidade medida	Quantidade
Fornecedor A (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)		
Marca	Modelo	Valor Unitário
Fornecedor B (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)		
Marca	Modelo	Valor Unitário
Fornecedor C (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)		
Marca	Modelo	Valor Unitário

Item 3		
Especificação	Unidade medida	Quantidade
Fornecedor A (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)		
Marca	Modelo	Valor Unitário

Fornecedor B (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)		
Marca	Modelo	Valor Unitário
Fornecedor C (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)		
Marca	Modelo	Valor Unitário

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

3. DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES

3.1. O órgão gerenciador será a **Secretaria Municipal de Administração**.

3.2. São participantes os seguintes órgãos:

3.2.1. **Secretaria Municipal de Educação;**

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Poderá utilizar-se da Ata de Registro de Preços, ainda, qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas no Decreto Municipal nº 11/2023.

4.1.1. Caberá ao beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que ateste que a adesão não prejudicará as obrigações anteriormente assumidas.

4.1.2. As aquisições adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços.

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

4.1.4. Em caso de eventual inadimplemento contratual, caberá ao órgão aderente a responsabilidade pela imposição de penalidade ao prestador de serviços faltoso, comunicando o fato ao órgão gerenciador.

4.1.5. Ao órgão não participante que aderir à ata competem os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação as suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

4.1.6. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

4.1.7. Caberá ao órgão gerenciador autorizar, excepcional e justificadamente, a prorrogação do prazo para efetivação da contratação, respeitado o prazo de vigência da ata, desde que solicitada pelo órgão não participante.

4.1.8. É vedado a adesão à ata de registro de preços de órgão já participante, salvo na ocorrência de ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto no edital;

5. DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

5.1. A Ata de Registro de Preços terá vigência de **1 (um) ano**, a contar da data publicação do extrato da ata no Portal Nacional de Contratações Públicas, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado que as condições e o preço permanecem vantajosos.

5.2. Quando da prorrogação da validade da ata de registro de preços, poderá haver renovação dos quantitativos registrados até o limite do quantitativo original, devendo o ato da prorrogação indicar expressamente o prazo e o quantitativo renovado.

6. DA ALTERAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços.

6.2. Decorrido 11 (onze) meses da data de assinatura da respectiva ata de registro de preços, caso haja necessidade de sua prorrogação, será reaberta a sessão da licitação que deu origem ao registro de preços, visando atualização dos mesmos.

6.3. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, em conformidade com o inciso IV, § 5º, do art. 82, da Lei nº 14.133, de 2021.

6.4. Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Coordenadoria de Licitações e Contratos ou departamento correspondente caso exista convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

6.4.1. Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

6.4.2. A ordem de classificação dos fornecedores inseridos no cadastro reserva observará a classificação original.

6.5. Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados, a Coordenadoria de Licitações e Contratos ou departamento correspondente caso exista adotará os seguintes passos:

6.5.1. analisar a documentação apresentada pelo fornecedor beneficiário da ata, e manifestar-se quanto a veracidade dos fatos.

6.5.2. No caso de manifestação favorável, convocar os fornecedores registrados em cadastro reserva, a fim de que os mesmos manifestem interesse em assumir o compromisso de praticar o preço do fornecedor beneficiário da ata;

6.5.3. frustrada a convocação do cadastro reserva ou no caso de inexistência deste, será promovido o procedimento de pesquisa de mercado e cotação de preços, conforme decreto regulamentar, de forma que permita uma negociação do preço a ser revisado.

6.5.4. frustrada a negociação com o fornecedor beneficiário, este será liberado do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação de penalidade.

6.5.5. convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

6.6. Não havendo êxito nas negociações do item anterior, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

7. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO

7.1. O prestador dos serviços terá o seu registro cancelado, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e a ampla defesa, quando:

7.1.1. Não cumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

7.1.2. Não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, ou não assinar o contrato, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

7.1.3. Não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

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

7.1.5. por razão de interesse público de fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovado e justificado.

7.2. O prestador dos serviços poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preços na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior.

8. DA CONTRATAÇÃO

8.1. A contratação com o beneficiário da ata de registro de preços, será formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de serviços ou outro instrumento similar, conforme o art. 92 da Lei nº 14.133/2021.

8.1.1. As condições de execução dos serviços constam do Termo de Referência anexo ao Edital e da Ata de Registro de Preços, e poderão ser detalhadas, em cada contratação específica, no respectivo pedido de contratação.

8.2. O órgão convocará a prestadora de serviços com preço registrado em Ata para, a cada contratação, no prazo de 05 (cinco) dias, efetuar a retirada da Nota de Empenho ou instrumento equivalente, ou assinar o Contrato, se for o caso, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Edital e na Ata de Registro de Preços.

8.2.1. Esse prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do fornecedor e aceita pela Administração.

8.3. As infrações e sanções relativas a atos ou omissões praticados após assinatura do contrato ou recebimento da nota de empenho pelo beneficiário da ata de registro de preços, estão previstas na minuta do contrato anexo a este Edital.

9. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1. Comete infração administrativa o licitante que, convocado dentro do prazo de validade da proposta ou da Ata de Registro de Preços:

9.1.1. não assinar a ata de registro de preços;

9.1.2. não retirar a nota de empenho, ou

9.1.3. não assinar o contrato,

9.2. O licitante que cometer qualquer das infrações acima discriminadas ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

9.2.1. Multa de até 15% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante para as infrações previstas nos itens;

9.2.2. Impedimento de licitar e de contratar com o Município de Pão de Açúcar, pelo prazo de até três anos, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

9.2.3. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante o Município de Pão de Açúcar, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo de três a seis anos.

9.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

9.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

9.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

9.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

9.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

9.4. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

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

9.6. As multas serão recolhidas em favor do Município de Pão de Açúcar, no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente, ou, quando for o caso, inscritas na Dívida Ativa e cobradas judicialmente.

9.7. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta nos termos do art.158 da Lei nº 14.133/2021.

9.8. É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade.

9.9. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, que convocados, não honrarem o compromisso assumido.

10. DAS CONDIÇÕES GERAIS

10.1. Integram esta Ata, independentemente de transcrição, o Edital e Anexos do Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº **02/2024** e a proposta da empresa.

10.2. A ata de realização da sessão pública do pregão, contendo a relação dos licitantes que aceitaram participar do cadastro de reserva e cotaram os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor do certame, compõe anexo a esta Ata de Registro de Preços, nos termos do Decreto Municipal n. **11/2023**.

10.3. O foro para dirimir questões relativas à presente Ata será o da Comarca Pão de Açúcar, Estado de Alagoas, com exclusão de qualquer outro.

Representante do Órgão

Representante da Empresa

Gestor(a)

ANEXO I - CADASTRO RESERVA

1. DO CADASTRO RESERVA

1.1. Aceitam fornecer o preço do melhor classificado as seguintes empresas, obedecida a ordem de classificação da ata de registro de preços:

Fornecedor x
Fornecedor Y
Fornecedor Z

OU

1.1. Esta ata de registro de preços não possui cadastro reserva.

ANEXO III

MINUTA DE CONTRATO

PROCESSO Nº **1200.000519.2024**

CONTRATO Nº **PEXX/20XX-X**

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS COMPONENTES DA MERENDA ESCOLAR QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE PÃO DE AÇÚCAR, E A EMPRESA XXXXXXXXXXXX.

O **MUNICÍPIO DE PÃO DE AÇÚCAR**, com sede na administrativa no endereço Avenida Bráulio Cavalcante, nº 493, Centro, CEP 57.400-000, Pão de Açúcar/AL, inscrito no CNPJ sob o nº 12.369.880/0001-57, neste ato representado por seu Prefeito, Sr. Jorge Silva Dantas, CPF nº 133.691.484-04, no uso de suas atribuições legais, doravante denominado simplesmente CONTRATANTE, e a empresa **XXXXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ sob o nº **XXXXXX**, com sede na **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, CEP **XXXX**, no Município de **XXXXXX**, denominada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr(a). **XXXXXX**, portador(a) da Cédula de Identidade nº **XXXX** e CPF nº **XXXXXX**, tendo em vista o que consta no Processo nº **1200.000519.2024**, e o resultado final do Pregão Eletrônico nº 02/2024, com fundamento na Lei nº 14.133/2021, e demais legislações correlatas, resolvem celebrar o presente instrumento, mediante as cláusulas e as condições seguintes:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a aquisição de gêneros alimentícios componentes da merenda escolar, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1						
2						
3						
...						

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A Ata de Registro de Preços nº XX/202X

1.3.4. A Proposta do contratado;

1.3.5. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 01 ano, contados da sua publicação no PNCP, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

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

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1. O valor total da contratação é de R\$ XXXX (xxxxxxxxx)

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

6. CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO

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

7. CLÁUSULA SÉTIMA – REAJUSTE

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

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

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

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

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

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

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

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do Contratante:

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

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

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

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

8.1.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

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

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

8.1.8. Cientificar a Procuradoria Geral do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

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

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

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

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

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

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

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

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

9.1.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.1.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.2. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

10. CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

11.1.1. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

11.1.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

11.1.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

11.1.4. Multa:

- a) Moratória de até 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
- b) Moratória de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 30% (trinta por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação.
- c) Compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

11.2. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

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

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

11.5. As multas serão recolhidas em favor do Município de Pão de Açúcar, no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente, ou, quando for o caso, inscritas na Dívida Ativa e cobradas judicialmente.

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

11.7. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

11.8. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta nos termos do art.158 da Lei nº 14.133/2021.

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

11.10. Na aplicação das sanções serão considerados:

11.10.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

11.10.2. as peculiaridades do caso concreto;

11.10.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

11.10.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

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

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

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

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

12.3. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

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

12.4.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

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

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

12.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.5.3. Indenizações e multas.

12.6. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

13. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

Programa de Trabalho: XXXXXXXXXXXX

Elemento de Despesa: XXXXXXXXXXXX

13.1. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

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

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

15.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.3. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– FORO

17.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Pão de Açúcar/AL para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

E assim, por estarem de acordo, ajustados e contratados, após lido e achado conforme, as partes a seguir firmam o presente Contrato em 02 (duas) vias, de igual teor e forma, para um só efeito.

Município de Pão de Açúcar/AL, ____ de _____ de _____.

Pela CONTRATANTE

Pela CONTRATADA

GESTOR

ANEXO DO CONTRATO Nº PEXX/202X-X

Este documento é parte do Contrato acima referenciado, celebrado entre o **Município de Pão de Açúcar** e a empresa **XXXXXXXXXX**, cujos itens e respectivos preços estão a seguir descritos na proposta de preços anexada, em face da realização do Pregão Eletrônico nº **02/2024**.