

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90074/2024
PROCESSO Nº 091/2024

REGISTRO DE PREÇOS VISANDO FUTURAS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Senhor Licitante,

Para formação da proposta de preço e inserção no sistema COMPRAS.GOV.BR, V.S.^a deverá basear-se exclusivamente nas informações do Edital, especialmente nas especificações técnicas do objeto e demais condições do Anexo I – Termo de Referencia, desconsiderar as especificações do sistema. O sistema COMPRAS.GOV.BR é apenas a plataforma utilização para realização da sessão publica.

Obs.: Este encarte não faz parte do Edital, somente se presta para informação ao Licitante.



Prefeitura Municipal de Assis

Paço Municipal Profª. "Judith de Oliveira Garcez"

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90074/2024 **PROCESSO Nº 091/2024**

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que a Prefeitura Municipal de Assis, realizará licitação, para REGISTRO DE PREÇOS, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento de menor preço por item, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e do Decreto Municipal nº 9.302, de 05 de janeiro de 2024, e demais legislações aplicáveis e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 24/09/2024

Horário: 9h (horário de Brasília-DF).

Local: Portal de Compras do Governo Federal – www.compras.gov.br

UASG 926486

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para o **REGISTRO DE PREÇOS VISANDO FUTURAS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**.

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. A justificativa concreta da real necessidade do objeto desta licitação deve estar plenamente demonstrada e comprovada com os documentos necessários, devendo a autoridade competente pela expedição do edital, analisar tais justificativas e somente assinar e expedir o edital após constatada a realidade, veracidade e comprovação de tais justificativas.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços, e, Decreto 11.462.

3. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

3.1. Para participar deste Pregão os interessados devem se credenciar no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

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

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

3.4. Não poderão disputar licitação ou participar da execução de contrato, direta ou indiretamente, aquele que se enquadrem a quaisquer das hipóteses do artigo 14 da Lei 14.133/21.

3.4.1. 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.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. Na presente licitação a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

4.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

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

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

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

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

4.3.4. 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.

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

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

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

4.5. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

4.6. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta até a abertura da sessão pública.

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

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

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

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

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

5.1.1. Valor unitário e total do item;

5.1.2. Descrição detalhada do objeto, conforme especificações do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, marca, modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

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

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

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

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

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

5.5.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação. Caso não contenha tal informação a validade da proposta será considerada a 60 (sessenta) dias.

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

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

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

6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

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

6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

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

6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 0,5% (meio por cento).

6.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

6.11. Para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

6.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

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

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

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

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

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

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

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

6.17. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006.

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

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

6.17.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

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

6.18. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances).

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

6.19. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

6.19.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

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

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

6.19.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (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.

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

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

7. DA FASE DE JULGAMENTO.

7.1. Encerrada a etapa de negociação, visando identificar possível sanção que impeça a participação da licitante provisoriamente classifica em primeiro lugar no certame, ou a futura contratação, será efetuada a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. SICAF;

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

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

7.2. 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 deste Edital e em seus anexos.

7.3. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.3.1. Contiver vícios insanáveis;

7.3.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

7.3.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

7.3.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.3.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

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

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

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

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

7.5. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

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

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

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

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

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

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

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

8.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

8.2. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por meios digitais.

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

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

8.4. A habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, social e trabalhista.

8.4.1. O interessado, para efeitos de habilitação mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;

8.5. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicafe e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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

8.6. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

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

8.7. A verificação no Sicafe ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

8.8. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência.

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

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

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

8.10. 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 8.6.1.

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

8.12. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

8.13. 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.

8.14. As habilitações jurídica, fiscal, social e trabalhista serão aferidas mediante a verificação dos seguintes requisitos.

8.14.1. Habilitação jurídica:

8.14.1.1. Registro empresarial, no caso de empresário individual;

8.14.1.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedade empresária ou simples, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

8.14.1.3. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade não empresária, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

8.14.1.4. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir; ou,

8.14.1.5. Comprovação de existência jurídica da pessoa e, quando cabível, de autorização para o exercício da atividade a ser contratada.

8.14.2. Habilitação fiscal, social e trabalhista:

8.14.2.1. Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

8.14.2.2. Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.14.1.3. Regularidade perante a Fazenda Federal, e Estadual do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

8.14.1.4. Regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

8.14.1.5. Regularidade perante a Justiça do Trabalho;

8.14.1.6. Cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, conforme modelo do anexo IV, podendo ser substituída pela declaração em campo próprio do sistema.

8.14.1.7. Em qualquer caso serão aceitas certidões negativas, certidões positivas com efeito de negativa, ou outras provas de regularidade equivalentes, na forma de Lei.

8.15. 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.

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

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

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021:

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

- (a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- (b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

9.3. A ata de registro de preços poderá ser assinada por meio de assinatura digital.

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

9.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

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

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

9.8. Não haverá possibilidade de prever preços diferentes nos termos do inciso II do Artigo 15 do Decreto 11.462, em razão da não incidência no caso concreto de nenhuma das hipóteses das alíneas “a”, “b”, “c” e “d” do citado inciso III do artigo 15.

9.9. Conforme inciso IV do artigo 15 do decreto 11.462, as condições para alteração ou atualização de preços registrados, conforme a realidade do mercado seguirão os artigos 25 e 27 do decreto 11.462 e a disposição da Lei 14.133;

9.10. É vedação à participação do órgão ou da entidade em mais de uma ata de registro de preços com o mesmo objeto no prazo de validade daquela de que já tiver participado, salvo na ocorrência de ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto no edital;

9.11. As hipóteses de cancelamento do registro de fornecedor e de preços, seguirão o disposto nos art. 28 e 29 do decreto e disposições da Lei 14.133;

9.12. As penalidades a serem aplicadas por descumprimento do pactuado na ata de registro de preços e em relação às obrigações contratuais, serão aquelas constantes do item 12 do presente edital;

9.13. A formação do cadastro de reserva, seguirá o inciso XII do artigo 15 do decreto 14.133:

9.14. É vedado à contratação, no mesmo órgão ou na mesma entidade, de mais de uma empresa para a execução do mesmo serviço, a fim de assegurar a responsabilidade contratual e o princípio da padronização, ressalvado o disposto no art. 49 da Lei nº 14.133, de 2021;

10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

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

10.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

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

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

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

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

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

10.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor.

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

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

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

11. DOS RECURSOS

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

11.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis a defesa de seus interesses.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

12.1. Os licitantes estarão sujeitos às sanções administrativas previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e às demais cominações legais, resguardado o direito à ampla defesa.

12.2. O procedimento administrativo de aplicação de sanções será o previsto na Lei nº 14.133, de 2021.

13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

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

13.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo email: comul@assis.sp.gov.br :

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

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

14. DO PAGAMENTO

14.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 15 (quinze) dias corridos, contados da data do recebimento definitivo, vedado qualquer forma de pagamento antecipado.

14.2. Os documentos fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidos à Contratada e seu vencimento ocorrerá no mesmo prazo contido do item 15.1, contado da data de apresentação correta dos documentos fiscais.

14.3. O pagamento será feito mediante crédito aberto em conta corrente em nome da Contratada, que deverá indicar o número de sua conta corrente, agência e banco correspondente, até a fase que antecede a formalização do termo de contrato.

15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

15.7. 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.

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

15.9. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico www.assis.sp.gov.br.

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

15.10.1. ANEXO I - Termo de Referência.

15.10.2. ANEXO II - Modelo Proposta (adequada).

15.10.3. ANEXO III - Minuta de Ata de Registro de Preços.

15.10.4. ANEXO IV - Declaração inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

Assis, 03 de setembro de 2024.

.....
JOSÉ APARECIDO FERNANDES
PREFEITO MUNICIPAL



Prefeitura Municipal de Assis
Paço Municipal Profª. "Judith de Oliveira Garcez"

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90074/2024
PROCESSO Nº 091/2024

Anexo I – Termo de Referência

Compreende o objeto desta licitação, o **REGISTRO DE PREÇOS VISANDO FUTURAS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**, conforme especificações elaboradas pela Secretaria Municipal da Educação:

ITEM	QUANT	UNIDADE	ESPECIFICAÇÃO	Item Exclusivo para ME e EPP
1	200	KG	BISCOITO INTEGRAL BANANA E CANELA SEM AÇÚCAR: de acordo com a NTA 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, tendo como composição básica os seguintes elementos: cereais integrais (farinha de trigo integral, farinha de centeio integral, e aveia em flocos), farinha de trigo, gordura vegetal, amido de milho, extrato de malte, linhaça, suco de banana em pó, canela em pó, concentrado de maçã, sal, edulcorantes, aromatizantes, fermento químico em pó. Validade mínima: 06 meses. Embalagem primária: saco plástico impermeável contendo peso líquido de 120 a 150 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	X
2	900	KG	BISCOITO DE POLVILHO INTEGRAL COM LINHAÇA E GERGELIM: de acordo com a NTA 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, tendo como composição básica os seguintes elementos: polvilho azedo, fécula de mandioca, óleo de palma, farinha de banana verde, semente de gergelim, farinha de linhaça dourada, sal. Validade mínima: 06 meses. Embalagem primária: saco plástico impermeável contendo peso líquido de 50 a 300 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 140 Cal; - Carboidratos: 25 g; - Proteínas: 0,5 g; - máximo Gorduras Totais: 4,5 g - máximo Gorduras Saturadas: 2,0 g - Gordura Trans: ausente - Fibra Alimentar: 0,5 g - máximo Sódio: 195 mg.	
3	300	KG	BISCOITO DE POLVILHO INTEGRAL COM LINHAÇA E GERGELIM: de acordo com a NTA 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, tendo como composição básica os seguintes elementos: polvilho azedo, fécula de mandioca, óleo de palma, farinha de banana verde, semente de gergelim, farinha de linhaça dourada, sal. Validade mínima: 06 meses. Embalagem primária: saco plástico impermeável contendo peso líquido de 50 a 300 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 140 Cal; - Carboidratos: 25 g; - Proteínas: 0,5 g; - máximo Gorduras Totais: 4,5 g - máximo Gorduras Saturadas: 2,0 g - Gordura Trans: ausente - Fibra Alimentar: 0,5 g - máximo Sódio: 195 mg.	X

4	200	KG	BROINHA DE COCO SEM LACTOSE: de acordo com a NTA 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, tendo como composição básica os seguintes elementos: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, *amido de milho, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, emulsificante: lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, melhorador de farinha: metabisulfito de sódio e aroma artificial de coco. Produto não deverá conter ovos nem leite. Validade mínima: 12 meses. Embalagem primária: saco plástico impermeável contendo peso líquido de 330 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 140 Cal; - Carboidratos: 25g; - máximo de Açúcares Totais: 8,0g - Lactose: ausente - mínimo de Proteínas: 2,5g; - máximo Gorduras Totais: 4,5g - máximo Gorduras Saturadas: 1,50g - Gordura Trans: ausente - mínimo de Fibra Alimentar: 1,0g - máximo Sódio: 85 mg.	X
5	150	PCT	CIABATTA TRADICIONAL: Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, tendo como composição básica os seguintes elementos: farinha de grão de bico, farinha de arroz, azeite de oliva extra virgem, fécula de mandioca, fibra de bambu, fécula de batata, sal, fermento biológico e espessante goma xantana. PRODUTO PRÉ ASSADO E CONGELADO. Não deverá conter: glúten / açúcar / soja / leite / ovos / conservantes. Validade mínima: 06 meses. Embalagem primária: saco plástico impermeável contendo peso líquido de 450 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 50g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 135 Cal; - Carboidratos: 14g; - Proteínas: 2,0g; - máximo Gorduras Totais: 4,5g - Gorduras Totais: 8,0g	X
6	500	LTA	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ: de acordo com a NTA 80. Composto basicamente de amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico e bicarbonato de sódio. Isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais e vegetais. Validade mínima: 12 (doze) meses. Embalagem Primária: lata de folha de flandres com verniz sanitário, contendo peso líquido de 250 (duzentos e cinquenta) gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	X
7	600	POT	GELÉIA DE MORANGO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR: de acordo com as NTA 25. Preparada de frutas sãs, limpas e de boa qualidade, isenta de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais e vegetais e de fermentação. Contendo como ingredientes os seguintes elementos: morango, suco concentrado de maçã, limão e pectina. Sem corante e sem aromatizantes artificiais, livre de pedúnculos e de cascas. Deverá conter pedaços de fruta. Não poderá conter adoçante. Características: Aparência: massa gelatinosa, de consistência tal, que quando retirada do recipiente de origem, mantenha o estado semi-sólido. Cor e cheiro: próprios da fruta de origem. Sabor: doce, semi ácido, de acordo com a fruta de origem. Validade mínima: 12 (doze) meses. Embalagem Primária: vidro ou embalagem plástica com peso líquido de 230 (duzentos e trinta) gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade	X

8	600	POT	GELÉIA DE FRUTAS VERMELHAS SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR: de acordo com as NTA 25. Preparada de frutas sãs, limpas e de boa qualidade, isenta de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais e vegetais e de fermentação. Contendo como ingredientes os seguintes elementos: morango, amora, mirtilo, framboesa, suco concentrado de maçã, limão e pectina. Sem corante e sem aromatizantes artificiais, livre de pedúnculos e de cascas. Deverá conter pedaços de fruta. Não poderá conter adoçante Características: Aparência: massa gelatinosa, de consistência tal, que quando retirada do recipiente de origem, mantenha o estado semi-sólido. Cor e cheiro: próprios das frutas de origem. Sabor: doce, semi ácido, de acordo com as frutas de origem. Validade mínima: 12 (doze) meses. Embalagem Primária: vidro ou embalagem plástica com peso líquido de 230 (duzentos e trinta) gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	X
9	600	UN	IOGURTE NATURAL: contendo apenas dois ingredientes básicos: Leite pasteurizado integral e/ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. Validade mínima: 45 dias. Embalagem Primária: pote plástico específico para o acondicionamento de alimentos, com tampa em alumínio com peso líquido de 170 gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 170g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 120 Cal; - Carboidratos: 4,0g; - máximo de Açúcares Totais: 4,0g - Lactose: ausente - mínimo de Proteínas: 4,0g; - máximo Gorduras Totais: 4,0g - máximo Gorduras Saturadas: 2,5g - Gordura Trans: ausente - mínimo de Fibra Alimentar: 1,0g - máximo Sódio: 70 mg. - mínimo de Cálcio: 140 mg	X
10	50	POT	MANTEIGA DE COCO SABOR MANTEIGA COM SAL: contendo os seguintes ingredientes: óleo de coco, água, sal, emulsificante, aroma idêntico ao natural de manteiga, corante natural beta caroteno. Alimento deverá ser livre de glúten e de leite. Validade mínima: 06 meses. Embalagem Primária / Única: pote plástico atóxico, contendo peso líquido de 200 gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 10 g: - mínimo de Calorias: 80 Cal; - Carboidratos: ausente; - Proteínas: ausente; - máximo de Gorduras Totais: 9,0g; - Gorduras Trans: 0 g; - máximo de Sódio: 232mg.	X
11	200	KG	PALITOS SALGADOS DE QUINOA E GERGELIM: contendo como ingredientes básicos os seguintes elementos: fécula de mandioca, farinha de quinoa, gergelim, azeite de oliva extra virgem, lecitina de girassol, fibra da polpa de beterraba, sal, marinho integral, goma guar, goma xantona, cebola em pó, açafrão em pó, alho em pó, fermentos químicos, bicarbonato de sódio, aromatizante natural extrato de alecrim. Validade mínima: 06 meses. Embalagem primária: saco de BOPP metalizado, contendo peso líquido de 120 gramas Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçada, com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 430 Cal; - Carboidratos: 65g; - Açúcares: ausente - mínimo de Proteína: 3,5g - máximo Gorduras Totais: 17g - Gordura Trans: ausente - mínimo de Fibra Alimentar: 4,0g - máximo Sódio: 480 mg.	X
12	300	KG	PÃO DE QUEIJO VEGANO: contendo como ingredientes básicos os seguintes elementos: água, polvilho azedo, fécula de mandioca, alimento vegetal tipo queijo sabor muçarela (água amido de batata, óleo vegetal de palma, concentrado de cenoura, maçã e abóbora, sal hipossódico e aroma idêntico ao natural de queijo muçarela vegano), óleo vegetal de palma, proteína de ervilha, linhaça dourada, sal rosa do Himalaia, extrato de levedura, cúrcuma e fibra vegetal. Característica: unidade com peso médio de 25 gramas. Validade mínima: dois (02) meses. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade (PEBD), com peso líquido de 300 a 500 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçada, com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, contendo 50 unidades totalizando peso líquido de 4,5 kg.	X

13	300	PCT	PÃO DE FORMA 38% INTEGRAL: contendo como ingredientes básicos os seguintes elementos: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, glúten, óleo de soja, sal e conservadores propinato de cálcio e ácido sórbico. Validade mínima: Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade (PEBD), com peso líquido de 450 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 50g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - mínimo de Proteínas: 12 g - máximo de Açúcares Totais: 4,0 g - máximo Gorduras Totais: 3,0g - mínimo de Fibra Alimentar: 6,0 g.	X
14	4.000	UN	ROSQUINHA DE LEITE DE ARROZ: de acordo com a NTA 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, tendo como composição básica os seguintes elementos: farinha de arroz, açúcar cristal, gordura vegetal de coco, açúcar invertido, aroma artificial de leite, bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio, sal, lecitina de girassol. Embalagem primária: saco plástico impermeável contendo peso líquido de 32 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 32g (8 und): (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 140 Cal; - Carboidratos: 25g; - máximo de Açúcares Totais: 8,0g - mínimo de Proteínas: 1,5g; - máximo Gorduras Totais: 3,5g - máximo Sódio: 100mg.	X
15	300	KG	ROSQUINHA DE COCO SEM LACTOSE: de acordo com a NTA 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, tendo como composição básica os seguintes elementos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, *amido de milho, creme de milho, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, emulsificante: lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônio e aroma artificial de coco. Produto não deverá conter ovos nem leite. Validade mínima: 12 meses. Embalagem primária: saco plástico impermeável contendo peso líquido de 280 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 100 Cal; - Carboidratos: 17g; - máximo de Açúcares Totais: 8,0g - Lactose: ausente - mínimo de Proteínas: 1,5g; - máximo Gorduras Totais: 4,5g - máximo Gorduras Saturadas: 3,0g - Gordura Trans: ausente - máximo Sódio: 85 mg.	X
16	100	KG	SEQUILHOS 0% AÇÚCAR FONTE DE FIBRAS SEM GLÚTEN: contendo como ingredientes básicos: amido de milho, amido de mandioca, gordura vegetal de palma, fibra solúvel, maltodextrina, ovo, cacau, coco sal, baunilha em pó, edulcorantes, aromatizantes, e emulsificante goma xantana. Validade Mínima: 06 meses. Embalagem primária: saco de BOPP metalizado, contendo peso líquido de 120 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçada, com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 128 Cal; - Carboidratos: 25g; - Sacarose – ausente - máximo Gorduras Totais: 3,5g - máximo Gorduras Saturadas: 1,9g - Gordura Trans: ausente - mínimo de Fibra Alimentar: 2,5g - máximo Sódio: 50 mg.	X
17	400	KG	SEQUILHOS DE COCO: contendo como ingredientes básicos os seguintes elementos: fécula de mandioca, açúcar mascavo, coco ralado, óleo de coco extra virgem, lecitina de girassol, semente de chia, fibra da polpa de beterraba, goma guar, goma xantana, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, acidulante ácido cítrico. Produto deverá ser isento de Glúten, Leite, Ovos e Soja. Validade mínima: 12 meses. Embalagem primária: saco de BOPP metalizado, contendo peso líquido de 120 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçada, com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 120 Cal; - Carboidratos: 22g; - máximo Gorduras Totais: 5,0g - Gordura Trans: ausente - mínimo de Fibra: 0,7g - máximo Sódio: 25 mg.	X

18	200	KG	TABLETE DE GERGELIM: contendo como ingredientes básicos os seguintes elementos: fécula de mandioca, fécula de batata, azeite de oliva extra virgem, gergelim, biomassa de banana verde, lecitina de girassol, polvilho azedo, sal marinho integral, fibra da polpa de beterraba, goma guar, goma xantana, cebola em pó, açafraão em pó, alho em pó, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, aromatizante natural extrato de alecrim, acidulante ácido cítrico. Validade mínima: 12 meses. Produto deverá ser isento de Glúten, Leite, Ovos e Soja. Validade mínima: 12 meses. Embalagem primária: saco de BOPP metalizado, contendo peso líquido de 120 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçada, com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 120 Cal; - Carboidratos: 20g; - mínimo de Proteínas: 0,5g - máximo Gorduras Totais: 5,0g - máximo Gorduras Saturadas: 1,9g - Gordura Trans: ausente - mínimo de Fibra: 0,8g - máximo Sódio: 150 mg.	X
19	30.000	KG	ARROZ AGULHINHA BENEFICIADO BRANCO POLIDO LONGO FINO TIPO 1: de acordo com a NTA 33, beneficiado, polido, com no mínimo 90% de umidade máxima de 14%, características físico químicas., biológicas e embalagens devem obedecer a legislação vigente. Selecionado eletronicamente, grão a grão, não sendo necessário lavar ou escolher para a sua preparação. Produto natural sem adição de elementos químicos (agrotóxico). Isento de matéria terrosa, parasitos, detritos animais e vegetais e outros elementos estranhos ao produto. Não podendo ser utilizados no polimento, óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. Aparência: grãos inteiros, medindo aproximadamente 06 (seis) mm, com quantidades mínimas de "barriga branca". Rendimento mínimo: 01 para 03 (01 kg do arroz cru deverá render no mínimo 03 kg de arroz cozido). Validade mínima: 06 (seis) meses. Embalagem Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido de 02kg. Embalagem Secundária: fardo de papel multi folhado, resistente, totalmente fechado com costura ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, pesando 30 kg	
20	10.000	KG	ARROZ AGULHINHA BENEFICIADO BRANCO POLIDO LONGO FINO TIPO 1: de acordo com a NTA 33, beneficiado, polido, com no mínimo 90% de umidade máxima de 14%, características físico químicas., biológicas e embalagens devem obedecer a legislação vigente. Selecionado eletronicamente, grão a grão, não sendo necessário lavar ou escolher para a sua preparação. Produto natural sem adição de elementos químicos (agrotóxico). Isento de matéria terrosa, parasitos, detritos animais e vegetais e outros elementos estranhos ao produto. Não podendo ser utilizados no polimento, óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. Aparência: grãos inteiros, medindo aproximadamente 06 (seis) mm, com quantidades mínimas de "barriga branca". Rendimento mínimo: 01 para 03 (01 kg do arroz cru deverá render no mínimo 03 kg de arroz cozido). Validade mínima: 06 (seis) meses. Embalagem Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido de 02kg. Embalagem Secundária: fardo de papel multi folhado, resistente, totalmente fechado com costura ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, pesando 30 kg	X
21	200	KG	BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER INTEGRAL SEM LACTOSE: de acordo com a NTA 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, tendo como composição básica os seguintes elementos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal hydrogenada, de palma, açúcar invertido, açúcar, sal, fibra, fermento químico, fermento biológico, emulsificante e melhorador de farinha. Produto deverá ser isento de Lactose. Características: Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor: próprio. Odor: próprio. Sabor: próprio. Validade mínima: 12 (doze) meses. Embalagem primária: filme composto de polipropileno biorientado, impresso destinado a entrar em contato com alimentos, com peso líquido de 90 a 400 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado adequado ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade pesando de 06 a 10 kg. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30g (06 biscoitos): - Mínimo de Calorias: 120 Cal; - máximo de Carboidratos: 20 g; - mínimo de Proteínas: 3,0 g; - máximo de Gorduras Totais: 3,0 g; - máximo Gorduras Trans: 1,0 g - mínimo de Fibra Alimentar: 1,5 g; - máximo de sódio: 90 mg	X

22	4.000	KG	BISCOITO SABOR LEITE SEM LACTOSE: de acordo com a NTA 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, tendo como composição básica os seguintes elementos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, estabilizantes, fermentos químicos, sal, aroma artificial de leite, Vitaminas (B1, B2, B6 e PP). Produto deverá ser isento de Lactose. Características: Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor: próprio. Odor: próprio. Sabor: próprio. Validade mínima: 10 (dez) meses. Embalagem Primária: filme composto de polipropileno biorientado, impresso destinado a entrar em contato com alimentos, com peso líquido de 200 a 400 gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçado adequado ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade pesando de 06 a 10 kg. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30g: - máximo de Calorias: 145 Cal; - máximo de Carboidratos: 23 g; - mínimo de Proteínas: 2,5 g; - máximo de Gorduras Totais: 3,0 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 1,0 g; - Gordura Trans: ausente - mínimo de Fibra Alimentar: 0,9 g; - máximo de sódio: 110mg.	X
23	3.000	KG	BISCOITO SABOR COCO SEM LACTOSE: de acordo com a NTA 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, tendo como composição básica os seguintes elementos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, água, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, estabilizante, fermentos químicos, sal, aroma artificial de coco, Vitaminas (B1, B2, B6 e PP). Produto deverá ser isento de Lactose. Características: Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor: próprio. Odor: próprio. Sabor: próprio. Validade mínima: 10 (dez) meses. Embalagem Primária: filme composto de polipropileno biorientado, impresso destinado a entrar em contato com alimentos, com peso líquido de 200 a 400 gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçado adequado ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade pesando de 06 a 10 kg. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30g: - máximo de Calorias: 145 Cal; - máximo de Carboidratos: 23 g; - mínimo de Proteínas: 2,5 g; - máximo de Gorduras Totais: 3,0 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 1,0 g; - mínimo de Fibra Alimentar: 0,9 g; - Gorduras Trans: ausente - máximo de sódio: 110mg.	X
24	4.000	KG	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (Vitamina B9): de acordo com a NTA 34, 35 e 82. Produto obtido do cereal limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,850%. Preparada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, sem fermento, própria para panificação. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Não podendo estar fermentada, rançosa e ter, no máximo, 14%p/p de umidade. Validade mínima: de 04 (quatro) meses. Embalagem Primária: saco de polietileno, atóxico, resistente, termossoldado, ou de papel devidamente lacrado com peso líquido de 05 (cinco) kg. Embalagem Secundária: fardo de papel multifolhado, com costura resistente ou fardo plástico devidamente lacrado. Exigências Nutricionais: Cada 100 gramas do produto deverá contar no mínimo 4,2 mg de Ferro e 150 mcg de ácido fólico.	X
25	3.500	KG	FEIJÃO PRETO TIPO 1 – GRUPO 1 (NOVO): de acordo com a NTA 14. Classificado com tipo cores, isto é, constituído de grãos com a mesma coloração, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondente à variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. Isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. De safra recente. Aparência: grãos inteiros com consistência própria e não esmagados. Validade mínima: 06 (seis) meses. Embalagem Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 01 (um) a 02 (dois) kg. Embalagem Secundária: fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado com peso líquido total de 30 (trinta) kg.	X

26	3.500	KG	MASSA PARA SOPA TIPO AVE MARIA: de acordo com a NTA 49. Produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, contendo como ingredientes os seguintes elementos: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9), corantes naturais (urucum e cúrcuma). Características: Cor: ligeiramente amarelada Sabor: característico. Odor: característico. Validade mínima: 10 (dez) meses. Tempo de cozimento: 10 (dez) minutos. Embalagem Primária: saco plástico de polietileno, atóxico, resistente, termossoldado, lacrado, com peso líquido de 500 gramas ou 01 kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado.	X
27	9.750	KG	MASSA PARA MACARRONADA TIPO PARAFUSO: de acordo com a NTA 49. Produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, contendo como ingredientes os seguintes elementos: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9), ovos pasteurizados, corantes naturais urucum e cúrcuma. Obs: não deverá conter ovos. Características: Cor: ligeiramente amarelada Sabor: característico. Odor: característico. Validade mínima: 10 (dez) meses. Tempo de cozimento: 10 minutos. Emb. Primária: saco plástico de polietileno, atóxico, resistente, termossoldado, lacrado, com peso líquido de 500 gr ou 1 kg. Emb. Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado.	
28	3.250	KG	MASSA PARA MACARRONADA TIPO PARAFUSO: de acordo com a NTA 49. Produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, contendo como ingredientes os seguintes elementos: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9), ovos pasteurizados, corantes naturais urucum e cúrcuma. Obs: não deverá conter ovos. Características: Cor: ligeiramente amarelada Sabor: característico. Odor: característico. Validade mínima: 10 (dez) meses. Tempo de cozimento: 10 minutos. Emb. Primária: saco plástico de polietileno, atóxico, resistente, termossoldado, lacrado, com peso líquido de 500 gr ou 1 kg. Emb. Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado.	X
29	500	KG	MASSA PI/ O PREPARO DE LASANHA: de acordo com a NTA 49. Produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, com ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, parasitos, sujidades e objetos rígidos, pontiagudos e / ou cortantes. Contendo como ingredientes os seguintes elementos: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9), corantes naturais urucum e cúrcuma. Validade mínima: 10 (dez) meses. Tempo de cozimento: 10 (dez) minutos. Embalagem Primária: saco plástico de polietileno, atóxico, resistente, termossoldado, lacrado, com peso líquido de 200 a 500 kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade ou fardo de papel multifoldado, resistente, totalmente fechado com costura resistente ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 80g do produto: - mínimo de Calorias: 290 calorias; - mínimo de carboidrato: 60 g; - mínimo de proteínas: 8 g; - máximo de Gorduras Totais: 1,5 g; - Gorduras Trans: ausente - mínimo de Fibra Alimentar: 1,5 g	X
30	300	KG	TÂMARA SECA SEM CAROÇO: contendo como ingredientes os seguintes elementos: frutas / tâmaras inteiras, desidratadas, de consistência própria, não esmagadas, sem caroço. Validade mínima: 06 meses. Embalagem Primária: embalagem tipo pote plástico com tampa resistente, asséptico, próprio para o acondicionamento de alimentos, com peso líquido de 100 a 400 gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o	X

			seu período de validade.	
31	2.250	KG	QUEIJO TIPO MUSSARELA (REFRIGERADO): de acordo com a NTA 11. Elaborado a partir de leite de vaca, de massa filada, não prensado, com formato de paralelepípedo. Com crosta fina ou não formada. Isento de matéria terrosa e detritos animais e vegetais. Tendo como ingredientes os seguintes elementos: Leite, sal, fermento lácteo, coagulante e cloreto de cálcio. Validade mínima: 03 (três) meses. Característica: Obs: o produto deverá fornecer fatias de 28 a 30 gramas não esfareladas e ou quebradas. Aparência: massa semi-dura. Cor: branco-creme homogênea. Cheiro: próprio. Sabor: suave, levemente salgado, próprio. Embalagem Primária: plástica, atóxica, resistente, fechado a vácuo, contendo peso líquido de 03 (três) kg a 05 (cinco) kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30gr: - máximo de Calorias: 120 Cal; - máximo de Carboidratos: 2,0 g; - mínimo de Proteína: 7,0 g, - máximo de Gorduras Totais: 8,0 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 5,0 g; - máximo de sódio: 250 mg.	
32	750	KG	QUEIJO TIPO MUSSARELA (REFRIGERADO): de acordo com a NTA 11. Elaborado a partir de leite de vaca, de massa filada, não prensado, com formato de paralelepípedo. Com crosta fina ou não formada. Isento de matéria terrosa e detritos animais e vegetais. Tendo como ingredientes os seguintes elementos: Leite, sal, fermento lácteo, coagulante e cloreto de cálcio. Validade mínima: 03 (três) meses. Característica: Obs: o produto deverá fornecer fatias de 28 a 30 gramas não esfareladas e ou quebradas. Aparência: massa semi-dura. Cor: branco-creme homogênea. Cheiro: próprio. Sabor: suave, levemente salgado, próprio. Embalagem Primária: plástica, atóxica, resistente, fechado a vácuo, contendo peso líquido de 03 (três) kg a 05 (cinco) kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30gr: - máximo de Calorias: 120 Cal; - máximo de Carboidratos: 2,0 g; - mínimo de Proteína: 7,0 g, - máximo de Gorduras Totais: 8,0 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 5,0 g; - máximo de sódio: 250 mg.	X
33	11.250	FRS	ÓLEO REFINADO DE SOJA: de acordo com a NTA 50. Preparada a partir de grãos de soja são e limpos. Sem conservantes, produzido a partir de matérias primas são e limpas, com ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, parasitos, sujidades e objetos rígidos, pontiagudos e / ou cortantes. Validade mínima: 12 (doze) meses. Emb. Primária: frasco plástico atóxico, contendo volume líquido de 900 mililitros. Emb. Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade contendo 20 (vinte) latas / unidades	
34	3.750	FRS	ÓLEO REFINADO DE SOJA: de acordo com a NTA 50. Preparada a partir de grãos de soja são e limpos. Sem conservantes, produzido a partir de matérias primas são e limpas, com ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, parasitos, sujidades e objetos rígidos, pontiagudos e / ou cortantes. Validade mínima: 12 (doze) meses. Emb. Primária: frasco plástico atóxico, contendo volume líquido de 900 mililitros. Emb. Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade contendo 20 (vinte) latas / unidades	X
35	200	KG	BISCOITO PALITOS DE BATATA-DOCE: de acordo com a NTA 48. Produzida a partir de matérias primas são e limpas, tendo como composição básica os seguintes elementos: batata-doce, farinha de mandioca, fécula de batata, fécula de mandioca, azeite de oliva extra-virgem, proteína de ervilha, lecitina de girassol, sal marinho integral, açafrão em pó (cúrcuma), fermento químico bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, aromatizante natural extrato de alecrim. Não deverá conter Glúten. Validade mínima: 06 meses. Embalagem primária: saco plástico impermeável contendo peso líquido de 50 a 300 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Valores nutricionais exigidos	X

			em uma porção de 30g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 85 Cal; - Carboidratos: 13 g; - Proteínas: 1,2 g; - máximo Gorduras Totais: 3,2 g - máximo Gorduras Saturadas: 0,5 g - Gordura Trans: ausente - Fibra Alimentar: 0,5 g - máximo Sódio: 175 mg.	
--	--	--	--	--

Notas:

Os itens assinalados (X) no quadro acima serão destinado exclusivamente a participação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, conforme Lei Complementar 123/2006.

Os itens não assinalados serão destinados a participação de todas as empresas inclusive as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte.

OBSERVAÇÕES:

1 – EMBALAGEM:

1.1 - PRIMÁRIA: deve conter rótulo, aposto ou impresso na própria embalagem, ou em alças presas à mesma. Não podem ser utilizadas etiquetas com informações diferentes que as impressas no rótulo do alimento;

1.2 - PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS: não podem apresentar defeitos que comprometam a qualidade e conservação do alimento, devem ser adequadas à natureza do alimento, às condições de armazenamento e de transporte.

2 – RÓTULAGEM: os produtos deverão ser rotulados de acordo com a Legislação vigente.

2.1 – DA EMBALAGEM PRIMÁRIA: deve conter obrigatoriamente as seguintes informações: nome completo do alimento, marca, data de fabricação, data de validade ou prazo máximo para o consumo, nome e endereço do fabricante, peso líquido, sigla e n.º do registro em vigência no órgão competente, nº do lote; tabela com os valores nutricionais; orientação de conservação e demais informações exigidas pela legislação vigente.

2.2 – DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deve apresentar: nome completo do alimento, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, data de validade ou prazo máximo para o consumo, peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo, número do lote, número de registro do produto no órgão competente e demais informações exigidas pela legislação vigente.

3 - LOCAL DE ENTREGA: Divisão de Alimentação Escolar – Cozinha Piloto – Rodovia Raposo Tavares, Km 444, Bairro: Posto Modelo, Assis-SP.

4 - PRAZO DE ENTREGA: Os produtos deverão ser entregues no prazo máximo de 10 (dez) dias após o envio do pedido/empenho.

5 - O montante licitado é o estimado para o consumo de 12 meses.

6 – Os produtos serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no prazo de 5 (cinco) dias, pelo responsável pela demanda, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência, devendo ser substituídos no prazo de 2 (dois) dias, a constar da notificação a contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

7 – O aceite/aprovação do material pelo órgão licitante não exclui a responsabilidade civil do fornecedor por vícios de quantidade ou qualidade posteriormente, garantindo-se ao órgão licitante as faculdades previstas no artigo 28 da Lei nº 8.078/90 (código de Defesa do Consumidor).

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS VISANDO FUTURAS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

ANEXO II
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS (ADEQUADA)

A empresa....., estabelecida na (endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico, se houver), inscrita no CNPJ sob nº....., neste ato representada por....., cargo, RG....., CPF....., (endereço), propõe fornecer à Prefeitura Municipal de Assis, em estrito cumprimento ao previsto no Edital de Pregão Eletrônico nº /2024, conforme abaixo discriminado:

ITEM	QUANT	UM	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

Informar marca/modelo do produto;

O Prazo de fornecimento é de **(inserir o prazo)** dias, contados a partir do recebimento da nota de empenho.

A licitante deverá informar em suas propostas a condição de garantia aos produtos ofertados

O pagamento será efetuado por crédito em conta corrente em nome do credor.

BANCO _____

AGÊNCIA Nº _____

CONTA CORRENTE Nº _____

Email.: _____ Telefone: _____

Nos preços ofertados já estão inclusos os tributos, fretes, taxas, seguros, encargos sociais, trabalhistas e todas as demais despesas necessárias ao fornecimento do objeto.

_____, ____ de _____ de 2024.

(nome, RG, cargo e assinatura do representante legal do licitante)



Prefeitura Municipal de Assis
Paço Municipal Profª. "Judith de Oliveira Garcez"

ANEXO III

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º ____/2024

PREGÃO (ELETRÔNICO) PARA REGISTRO DE PREÇOS N.º ____/2024
PROCESSO N.º ____/2024

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS VISANDO FUTURAS AQUISIÇÕES DE _____

INTERESSADO: SECRETARIA MUNICIPAL DA _____

No dia, ____ de _____ de 2024, o Município de Assis (SP), pessoa jurídica de Direito Público, devidamente inscrita no CNPJ sob nº 46.179.941/0001-35, com sede a Avenida Rui Barbosa, 926, devidamente representado pelo Exmo. Sr. Prefeito Municipal, e, a empresa _____, estabelecida à _____, nº _____, em _____, inscrita no CNPJ/MF sob n.º _____, representada neste ato pelo (a) Sr. (a). _____, portador do CPF nº _____, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO, DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

ITEM	QUANT	UM	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

2. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

2.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

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

3.1. As hipóteses de cancelamento do registro de fornecedor e de preços, seguirão o disposto nos art. 28 e 29 do decreto e disposições da Lei 14.133;

4. DAS PENALIDADES

4.1. As penalidades a serem aplicadas por descumprimento do pactuado na ata de registro de preços e em relação às obrigações contratuais, serão aquelas constantes do item 12 do presente edital;

5. FORMA DE PAGAMENTO

5.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 15 (quinze) dias corridos, contados da data do recebimento definitivo de cada parcela dos materiais empenhados, vedado qualquer forma de pagamento antecipado.

6. DISPOSIÇÃO GERAIS

6.1. As disposições constantes do edital de licitação em epígrafe integram esta Ata de Registro de Preços, independentemente de transcrição.

Nada mais havendo a ser declarado, foi encerrada a presente Ata que, após lida e aprovada, será assinada pelas partes.

Assis, ____ de _____ de 2024.

.....

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

empresa

.....

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

PREFEITO MUNICIPAL

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO (INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL)

“DECLARAÇÃO”

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE ASSIS

Ref.: Processo n.º _____/2024 – Pregão Eletrônico n.º _____/2024

(Razão Social da Empresa), estabelecida na(endereço completo)...., inscrita no CNPJ sob n.º, neste ato representada pelo seu (representante/sócio/procurador), no uso de suas atribuições legais, vem:

DECLARAR, para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, que está em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII, do Artigo 7º da Constituição Federal, e, para fins do disposto no inciso §1º do artigo 63 da Lei n.º 14.133, de 2021, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesesseis anos.

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

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

Por ser verdade assina a presente.

....., de de 2024.

Razão Social da Empresa
Nome do responsável/procurador
Cargo do responsável/procurador
N.º do documento de identidade