



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 03/2024

Processo Administrativo nº 004/2024

CONTRATANTE:

Prefeitura do Município de Ipuã/SP

OBJETO:

Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, não perecíveis e descartáveis para uso na merenda das Unidades de Ensino e Cearne.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO:

R\$ 4.682.154,57 (quatro milhões, seiscentos e oitenta e dois mil, cento e cinquenta e quatro reais e cinquenta e sete centavos)

DATA DA SESSÃO PÚBLICA:

Dia **01/03/2024 às 9h00min** (horário de Brasília)

LOCAL:

Plataforma Licita Mais Brasil - www.licitamaisbrasil.com.br

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor preço por item

MODO DE DISPUTA:

Aberto e fechado

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS:

Não

Torna-se público que o **MUNICÍPIO DE IPUÃ**, através das **SECRETARIAS DE EDUCAÇÃO E CULTURA E SECRETARIA DE SAÚDE**, por meio **DIVISÃO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS ADMINISTRATIVOS**, sediado à Avenida Maria de Lourdes Almeida Gerin, nº 433, Bairro Pampuã, no município de Ipuã/SP, CEP 14.610-000, realizará licitação para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, 1º de abril de 2021, do Decreto Federal nº 11.462, de 31 de março de 2023, da Instrução Normativa Federal nº 73, de 30 de setembro de 2022, e demais legislações aplicáveis e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1. Informações sobre a licitação e o Edital poderão ser obtidas na Divisão de Licitações e Contratos Administrativos, Paço Municipal, situada à Avenida Maria de Lourdes Almeida Gerin, nº 433, Bairro Pampuã, cidade de Ipuã/SP, ou, pelo telefone (16) 3832-0172, ou ainda por e-mail <pregao@ipua.sp.gov.br>.

1.2. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança, criptografia e autenticação em todas suas fases.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

1.3. Os procedimentos serão conduzidos por servidor do Município de Ipuã, denominado Pregoeiro, mediante inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para a plataforma “Licita Mais Brasil” constante no endereço eletrônico www.licitamaisbrasil.com.br

1.4. Disponibilidade de consultas “Pregão Eletrônico nº 03/2024” site www.ipua.sp.gov.br, link “licitações”.

2. DO OBJETO

2.1. O objeto da presente licitação é o registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, não perecíveis e descartáveis para uso na merenda das Unidades de ensino e Carne, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

2.2. 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.

3. DO REGISTRO DE PREÇOS

3.1. 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.

4. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

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

4.2. 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, excluída 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.

4.3. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas, 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 nº 8.538, de 2015.

4.5. Não poderão disputar esta licitação:

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

4.5.2. 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;



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

- 4.5.3.** empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou 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;
- 4.5.4.** pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 4.5.5.** 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;
- 4.5.6.** empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si.
- 4.5.7.** 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.
- 4.5.8.** agente público do órgão ou entidade licitante;
- 4.5.9.** Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público – OSCIP, atuando nesta condição;
- 4.5.10.** 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.
- 4.6.** O impedimento de que trata o item 4.5.4 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.
- 4.7.** A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 4.5.2 e 4.5.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão de contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
- 4.8.** Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 4.9.** O disposto nos itens 4.5.2 e 4.5.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

4.10. 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.

4.11. A vedação de que trata o item 4.5.8 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.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, a proposta com o preço conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

5.1.1. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem no Sicaf, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes nos sistemas.

5.1.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema até a abertura da sessão pública. Após a abertura da sessão pública, não será possível realizar alterações.

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

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

5.2.1. 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;

5.2.2. 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;

5.2.3. 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;



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

5.2.4. 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.

5.3. 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.

5.4. 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 artigos 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4.1. 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;

5.4.2. 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, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

5.5. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.3 ou 5.4 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

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

5.7. 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.

5.8. 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.

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

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

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

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

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

5.11. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.9 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

5.12. 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.

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

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 unitário e total do item;

6.1.2. Marca;

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

6.2.1. O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

6.3. 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.

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

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

6.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

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

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

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

6.8.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 6.8.2.

6.9. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo 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, c/c art. 75, todos 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.

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

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

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

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

7.2. 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

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

7.4. 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.

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

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

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

7.8. 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 R\$ 0,01 (um centavo).

7.9. 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.

7.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa aberto e fechado.

7.11. No modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

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

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

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

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

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

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

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

7.15. 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.

7.15. 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.

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

7.17. 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 artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

7.17.1. 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.

7.17.2. 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.

7.17.3. 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.

7.17.4. 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.

7.18. 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

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

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

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

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

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

7.18.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

7.18.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

7.18.2.2. empresas brasileiras;

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

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

7.19. 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, conforme dispostos no Termo de Referência, Anexo I deste Edital, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

7.19.1. 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.

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

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

7.19.4. 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



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

7.20. 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 4.5 deste 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. SICAF;

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

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

8.1.4. Certidão de impedimentos e Contrato/licitação perante o Tribunal de Contas do Estado de São Paulo;

8.1.5. Consulta de Sanções aplicadas em âmbito do Governo do Estado de São Paulo em consulta ao portal da Bolsa Eletrônica de Compras/SP – BEC (https://www.bec.sp.gov.br/Sancoes_ui/asp/sancoes.aspx?chave); e

8.1.6. Certidão de impedimentos e Contrato/licitação perante o Tribunal de Contas da União.

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

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

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 a uma eventual desclassificação.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

8.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, 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 5.3.1 e 6.4 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 no artigo 29 a 35 da Instrução Normativa Federal SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

8.7. Será desclassificada a proposta vencedora 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. 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.

8.10. 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

8.11. 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;

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

8.11.2. 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.

8.12. 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.

8.13. 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. 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.

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

8.16. 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.

8.17. 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.

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

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

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

9.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

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

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

9.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada.

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

9.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

9.8. Será verificado se o licitante apresentou, 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.

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

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 infra-legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

9.11. A habilitação será verificada por meio dos documentos indicados no item 9 do Termo de Referência, anexo I deste Edital.

9.12. 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.

9.12.1. Na hipótese da substituição dos documentos de habilitação pelo Sicafe, 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 proce-



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

der, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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

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

9.13.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicafe serão enviados por meio do sistema, em formato digital, concomitantemente a proposta nos termos do item 4.1, deste Edital.

9.13.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

9.14. A verificação dos documentos de habilitação somente será feita em relação ao licitante vencedor.

9.14.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

9.14.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

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

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

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

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

9.17. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

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

9.19. 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, nos termos do art. 4º do Decreto Federal nº 8.538/2015.

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

10. DOS RECURSOS

10.1. 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.

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

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

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

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

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

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

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

10.5. 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.

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

10.7. 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

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

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

10.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na Divisão de Licitações e Contratos Administrativos, situada à Avenida Maria de Lourdes Almeida Gerin, nº 433, Bairro Pampuã, no município de Ipuã/SP.

11. DA HOMOLOGAÇÃO

11.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior para adjudicar o objeto e homologar o procedimento, observado o disposto no art. 71 da Lei nº 14.133, de 2021.

12. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1. 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.

12.2. 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.

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

12.4. 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.

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

12.6. 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.

12.7. 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



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

12.8. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar a ata de registro de preços no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

12.9. A regra disposta o item 12.8. não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma do item 13.4.1 deste edital.

12.8. As regras relativas a formalização da contratação e de modo de execução encontram-se no Termo de Referência, Anexo I deste edital de licitação e na minuta da Ata de Registro de Preços.

13. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

13.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

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

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

13.2.2. 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.

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

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

13.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos artigos 28 e 29 do Decreto nº 11.462/23.

13.4. 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:



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

13.4.1. 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

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

14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

14.1.1. 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;

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

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

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

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

14.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

14.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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

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

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

14.1.5. fraudar a licitação;

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

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

14.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

14.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

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

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

14.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

14.2.1. advertência;

14.2.2. multa;

14.2.3. impedimento de licitar e contratar; e

14.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

14.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

14.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

14.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

14.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

14.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **15 (quinze) dias úteis**, a contar da comunicação oficial.

14.4.1. Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de 0,5% do valor do contrato licitado.

14.4.2. Para as infrações previstas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7 e 14.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

14.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

14.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

14.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7 e 14.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei nº 14.133/2021.

14.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 14.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da Instrução Normativa Federal SEGES/ME n.º 73, de 2022.

14.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

14.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

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

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

15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

15.2. 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.

15.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, em documento em formato PDF no e-mail pregao@ipua.sp.gov.br, com identificação no campo assunto como: “Pedido de Esclarecimento ou Impugnação Pregão Eletrônico nº 03/2024” com o nome e CNPJ da empresa solicitante.

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

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

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

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

16.2. 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.

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

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

16.5. 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.

16.6. 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.

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

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

16.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no endereço eletrônico <https://www.ipua.sp.gov.br/>.

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

- a) ANEXO I - Termo de Referência;
 - a.1) Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;
- b) ANEXO II – Modelo de Proposta;
- c) ANEXO III – Declaração Unificada;
- d) ANEXO IV – Minuta da Ata de Registro de Preços;
 - d.1) Anexo IV-A – Cadastro de Reserva;
- e) ANEXO V – Minuta de Termo de Contrato.

Ipuã/SP, 19 de fevereiro de 2024.

Eduardo Otávio Gonçalves
Secretário Municipal de Educação e
Cultura

José Francisco Otaviano Silva
Secretário Municipal de Saúde

Edital aprovado em ____/____/____

Procurador Jurídico



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

Anexo I – Termo de Referência

Pregão Eletrônico nº 003/2024 Processo Licitatório nº 004/2024

1. DO OBJETO

1.1. Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, não perecíveis e descartáveis para uso na merenda das Unidades de Ensino e Cearne, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e descrições estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO	UN. DE MED.	QUANT. MÁX.	V. UN.	V. TOTAL
1	ABACAXI Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas, defeitos na casca, mofo e partes podres.	Kg	13060	R\$ 6,57	R\$ 85.804,20
2	Açúcar cristal de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar. Aspecto:sólido com cristais bem definidos. Cor:branca. Acondicionado em pacotes plásticos de 5 kg	KG	3660	R\$ 4,55	R\$ 16.653,00
3	ALFACE CRESPA FRESCA Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.	Kg	5534	R\$ 8,80	R\$ 48.699,20
4	ALHO DESCASCADO Produto refrigerado deverá atender a Resolução ANVISA nº 23/2000 e Portaria 242/1992 do Ministério da Agricultura. Ser de Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito, fisiologicamente desenvolvido, firme e intacto; sem broto, defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúdo; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Características: cor branca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem pontos de bolores, parasitas ou larvas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico, resistente, hermeticamente selado, pesando 01 kg.	Kg	1350	R\$ 24,23	R\$ 32.710,50



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

5	Alimento achocolatado em pó rico em vitaminas e A,Ce D e vitaminas do complexo B, cálcio e ferro.	KG	82	R\$ 21,68	R\$ 1.777,76
6	Amendoim/ classe médio/ Tipo 1/ sub grupo selecionado 500gr	PCT	241	R\$ 10,58	R\$ 2.549,78
7	Amido de milho embal. Aprox. 1Kg	Cx.	142	R\$ 24,94	R\$ 3.541,48
8	Arroz / Tipo 1 / Classe Longo Fino / Grupo polido e beneficiado. Embalagem original identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. A amostra deverá ser correspondente ao produto entregue. Com padrão de qualidade igual ou superior a VASCONCELOS ou SUPER ECCO.	KG	6390	R\$ 9,83	R\$ 62.813,70
9	Aveia em flocos finos, cereal integral, embalados em caixas de 170 grs	UN	504	R\$ 5,91	R\$ 2.978,64
10	Azeitona verde fatiada em conserva P.Líquido 3,200 kgs.	Balde	116	R\$ 34,47	R\$ 3.998,52
11	Azeitona verde fatiada em conserva P.Líquido 500 grs .	Vidro	170	R\$ 14,44	R\$ 2.454,80
12	Bala de Goma tipo americana, colorida, macia e sortida - caixa c/ 30 tubos (peso líq. 960 grs)	CAIXA	88	R\$ 23,11	R\$ 2.033,68
13	BANANA MAÇÃ - Fruto de tamanho médio, limpo, de primeira qualidade; firmes e íntegros; acondicionado de forma a evitar danos físicos, deve estar ileso, sem rupturas e ou pancadas na casca, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.	Kg	1760	R\$ 9,52	R\$ 16.755,20
14	BANANA NANICA CLIMATIZADA Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão	UNID	13740	R\$ 7,21	R\$ 99.065,40



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.				
15	BANANA PRATA: DESCRIÇÃO: banana prata, em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos decorrentes do transporte e manuseio, devendo atender legislação vigente. APRESENTAÇÃO: acondicionados em caixas, atendendo aos padrões de embalagem de acordo com a legislação vigente.	Kg	16700	R\$ 9,03	R\$ 150.801,00
16	BATATA INGLESA OU MONALISA BENEFICIADA LISA 1ª QUALIDADE Batata inglesa ou monalisa de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida	Kg	7760	R\$ 8,21	R\$ 63.709,60
17	BATATA PALHA EMBALAGEM 1 KG- - Fina, sequinha e crocante. Produto obtido a partir do processamento da batata descascada, ralada tipo palha, íntegra e frita em óleo vegetal isento de ácidos graxos trans, livre de conservantes e corante. Embalagem plástica de 01 kg, reforçada, hermeticamente fechada, contendo rótulo com as informações nutricionais.	PCT	89	R\$ 32,97	R\$ 2.934,33
18	Biscoito feito com polvilho azedo, óleo, sal e água. Assado, crocante, embalado em sacos plásticos transparentes, atóxicos, pesando 1 kg cada embalagem. O biscoito deve ter no máximo 1 dia de fabricação no ato da entrega. Enviar amostra para aprovação.	Kg	119	R\$ 50,14	R\$ 5.966,66
19	Bombom de wafer com recheio cremoso e cobertura sabor de chocolate branco pct c/ 1kg . Similar ao Ouro Branco.	PCTS	138	R\$ 61,94	R\$ 8.547,72
20	Bombom de wafer com recheio cremoso e cobertura sabor de chocolate escuro pct c/ 1kg .Similar ao Sonho de Valsa.	PCTS	138	R\$ 55,68	R\$ 7.683,84
21	Cacau em pó: COMPOSIÇÃO: Descrição: Cacau em pó alcalinizado 70%, estabilizante lecitina de soja. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTO DE AÇÚCAR. Embalagem: 1kg. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	PCT	1720	R\$ 54,33	R\$ 93.447,60
22	CARNE EM CUBOS PATINHO BOVINO cortado em cubos de aproximadamente 24mm X 24mm, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Devem ser cortados em cubos uniformes em equipamento apropriado e congelado em túnel de congelamento de tecnologia IQF para congelamento individual. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa	Kg	9920	R\$ 34,89	R\$ 346.108,80



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega. Embalagem contendo de 5kg.				
23	CARNE MOÍDA CONGELADA DE PATINHO – Carne bovina proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, em condições higiênicas satisfatórias. Carne bovina moída obtida exclusivamente da moagem do patinho, seguido de imediato congelamento IQF. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, conter no máximo 3% de aponeuroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, não sendo permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia. Deve ser congelado em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudado, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades e deverá ser mantida a temperatura de -12° C a - 18° C a menor e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega. Embalagem de 5 kg	Kg	10000	R\$ 29,72	R\$ 297.200,00
24	CEBOLA de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida.	Kg	3745	R\$ 6,62	R\$ 24.791,90
25	Cereal infantil farinha de arroz e aveia (600 grs) emb. econômica	Sachê	154	R\$ 17,79	R\$ 2.739,66
26	Cereal infantil farinha de multicereais (600 grs) emb. econômica	Sachê	154	R\$ 16,34	R\$ 2.516,36
27	Chá mate tostado de 250 grs.	Cx.	380	R\$ 9,79	R\$ 3.720,20
28	Cheiro Verde: Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas.	Kg	4425	R\$ 18,55	R\$ 82.083,75



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

29	Coco ralado desidratado e parcialmente desengordurado de 100grs,sem açúcar.	Pct	115	R\$ 6,68	R\$ 768,20
30	Colheres descartáveis para bolo pacote com 50 unidades cada	PCT	2	R\$ 5,13	R\$ 10,26
31	Concentrado de cajú 500 ml – Fonte natural de vitamina C – Concentrado líquido p/ refresco de fruta – 10,0 % de suco após a diluição. Marca de referência Maguary.	Frs	2500	R\$ 6,18	R\$ 15.450,00
32	Concentrado de manga 500 ml – Fonte natural de vitamina C – Concentrado líquido p/ refresco de fruta – rendimento de 4,5l após a diluição. Marca de referência Maguary.	Frs	2500	R\$ 8,01	R\$ 20.025,00
33	Concentrado de maracujá 500 ml – Fonte natural de vitamina C – Concentrado líquido p/ refresco de fruta – 15,8 % de polpa após a diluição. Marca de referência Maguary.	Frs	2500	R\$ 7,25	R\$ 18.125,00
34	Concentrado de uva 500 ml – Fonte natural de vitamina C – Concentrado líquido p/ refresco de fruta – 15,8 % de polpa após a diluição. Marca de referência Maguary.	Frs	2500	R\$ 6,73	R\$ 16.825,00
35	Copos descartáveis 200ml pacotes com 100 unidades cada	PCT	142	R\$ 5,51	R\$ 782,42
36	COUVE MANTEIGA Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência	Kg	1200	R\$ 12,27	R\$ 14.724,00
37	COXINHA DA ASA DE FRANGO: embalagem de 5 kg, congelado a -12°C. Embalagem primária: saco plástico transparente, atóxico, com carimbo do SIF ou SISF, com identificação do produto e prazo de validade, resistente fechado mecanicamente com peso líquido de 5 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulada com abas superiores e inferiores devidamente lacradas. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega.	Kg	3520	R\$ 15,28	R\$ 53.785,60
38	Creme vegetal 0 lactose c/ Sal emb. 500 grs, acrescido de ômega 3 e 6, baixo teor de lipídios e 0% gordura trans.	Pote	160	R\$ 11,79	R\$ 1.886,40
39	Creme Vegetal C/ Sal emb. 500 grs., acrescido de ômega 3 e 6, baixo teor de lipídios e 0% gordura trans.	Pote	1580	R\$ 9,47	R\$ 14.962,60



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

40	Erva doce P.Líquido 20 grs.	Pct	150	R\$ 2,99	R\$ 448,50
41	Extrato Tomate c/ vitaminas e fibras de 4100 kgs. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega.	Lata	380	R\$ 53,75	R\$ 20.425,00
42	Farinha de mandioca/ Classe branca/Tipo 1/ Grupo seca / Sub Grupo fina. Validade mínima de 11 meses no ato da entrega.	KG	97	R\$ 8,49	R\$ 823,53
43	Farinha de milho. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega.	KG	104	R\$ 16,89	R\$ 1.756,56
44	Farinha de Trigo enriquecida c/ ferro e ácido fólico tipo 1. Validade de 5 meses. no ato da entrega.	KG	1240	R\$ 7,11	R\$ 8.816,40
45	Feijão carioca / Grupo anão / Classe cores / Tipo 1 / embalado em saco próprio, transparente, de acordo c/ a Legislação vigente. Sem furos, insetos, grãos inteiros. Produto proveniente de safra anterior (2023), com no máximo 30 dias de fabricação e 11 meses de validade no ato da entrega.	KG	5140	R\$ 9,11	R\$ 46.825,40
46	Fermento em pó químico de 250 grs. Validade de 6 meses no ato da entrega.	Lata	434	R\$ 10,98	R\$ 4.765,32
47	Fitolho 50 mts cores variadas.	ROLO	46	R\$ 6,18	R\$ 284,28
48	Folha de louro pacote 4g	Pct	150	R\$ 3,21	R\$ 481,50
49	Fórmula infantil em pó nº03 (1 a 3 anos), destinada a alimentação de lactentes e crianças com aplv e/ou alergia a soja e comprometimento do trato gastrointestinal, a base de proteína extensamente hidrolisada no soro de leite e caseína, sem lactose, isenta de sacarose, com no mínimo 95% de óleos vegetais, com adição de vitaminas, minerais e oligoelementos, uso em nutrição oral ou enteral, acondicionados em embalagem original com 400gr. marcas de referência: Aptamil 3, Pregonin, Novamil, Pepti ou similar de melhor qualidade.	Lata	15	R\$ 120,40	R\$ 1.806,00
50	Fubá mimoso, enriquecido com ferro e ácido fólico, rico em fibras e vitaminas B6 e E, e fonte de vitamina B1. Validade mínima de 150 dias no ato da entrega.	KG	172	R\$ 8,88	R\$ 1.527,36



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

51	GOIABA VERMELHA: DESCRIÇÃO: Primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte de acordo com a legislação vigente. APRESENTAÇÃO: acondicionados em caixas, atendendo aos padrões de embalagem de acordo com a legislação vigente.	Kg	10620	R\$ 10,90	R\$ 115.758,00
52	GUARANÁ DE MAÇÃ 2 LITROS	UND	1210	R\$ 7,55	R\$ 9.135,50
53	Guardanapo de papel 33x30 cm c/ 50 unid.	PCT	273	R\$ 4,82	R\$ 1.315,86
54	Hamburguer DE CARNE COZIDO E CONGELADO 1. DESCRIÇÃO: Hambúrguer misto de carne bovina, ave e/ou suína cozido e congelado, Cada caixa contendo 672g (cada caixa contém 12 unidades) Ingredientes: Carne bovina, carne de frango e/ou suína, água, gordura bovina, cebola, proteína de soja, alho em pó, sal, especiarias. Não Contém glúten. . Características gerais. O produto deverá apresentar-se congelado em sua forma natural à temperatura de - 12°C a - 18°C. Produto com prazo de validade : 12 meses a contar da data de fabricação. EMBALAGEM Primária: saco de polietileno, atóxico, resistente, termosoldado, aprovado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado. . Embalagem secundária: Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. resistente ao transporte e armazenamento. ROTULAGEM Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira") 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos caso utilizados 5.conteúdo líquido 6.condições de armazenamento 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária) 9.carimbo do Serviço	Kg	257	R\$ 24,18	R\$ 6.214,26



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	de Inspeção Federal- SIF ou Serviço Inspeção Estadual- SISP. 10. número de registro do produto no órgão competente				
55	IOGURTE SABOR MORANGO peso no mínimo 100 gr, com probióticos e polpa de fruta, com validade mínima 30 dias no ato da entrega.	unid	1960	R\$ 3,07	R\$ 6.017,20
56	IOGURTE SABOR MORANGO PETIT SUISSE peso no mínimo 80 gr, com validade mínima 30 dias no ato da entrega.	unid	1080	R\$ 3,41	R\$ 3.682,80
57	IOGURTE SABOR MORANGO, parcialmente desnatado, peso no mínimo 160 gr, com validade mínima 30 dias no ato da entrega.	unid	24350	R\$ 3,89	R\$ 94.721,50
58	Ketchup tradicional, Catchup; tipo tradicional; composto de polpa de tomate, água, açúcar, vinagre, sal, condimentos; especiarias e outros ingredientes permitidos; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primária hermeticamente fechada e atóxica; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos Adm. determinados pela ANVISA. Embalagem pote econômico de 3kg	POTE	37	R\$ 23,52	R\$ 870,24
59	LARANJA PÊRA Laranja pêra de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Isenta de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	11430	R\$ 4,17	R\$ 47.663,10
60	Leite 0% lactose – UHT semidesnatado para dietas c/ restrição de lactose.	Litros	280	R\$ 7,31	R\$ 2.046,80
61	Leite de Soja sabor Original (Alimento c/ soja enriquecido c/ vitaminas, leite de lactose e colesterol)Emb. Longa vida 1L.	Litros	40	R\$ 8,65	R\$ 346,00
62	Leite em pó integral instantâneo vitaminado: composição: produto resultante da desidratação do leite fresco; aspecto: pó fino uniforme, sem grumos, isentos de partículas estranhas; cor: branco amarelado; odor: suave não ácido, não rançoso, sem odores estranhos, semelhante ao leite fluido; sabor: suave, não ácido, não rançoso. leite em pó integral, mix vitamínico contendo, ferro, cobre, iodo, zinco, manganês, magnésio, flúor, selênio e vitamina a, c, d, e, b1, b2, b6, b9 (ácido fólico), b12, h, k, pp, pantotenico de cálcio e lecitina de soja. matéria gorda (%m/m): maior ou igual a 26,0; umidade (%m/m): max 3,5; o leite em pó deverá estar de acordo com as especificações gerais do regulamento técnico de identidade e qualidade de leite em pó, fixada pela portaria nº 369, de 04/09/1997, maa. embalagem a embalagem primária do produto deve ser polipropileno aluminizado, com capacidade de 400g. a	Sachê	680	R\$ 22,72	R\$ 15.449,60



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	embalagem secundária deverá ser de fardo de papel, reforçado e resistente, com abas superiores e inferiores lacradas. instruções que devem constar no rotulo/embalagem primária: data de fabricação e lote; data de validade; nome e origem do produto; dados da empresa fabricante; peso líquido; informações uteis sobre conservação e manuseio do produto. o produto deverá ter no mínimo 10 meses de validade no ato da entrega do produto.				
63	Leite em pó sem lactose composição: leite em pó integral, enzima lactase, maltodextrina, sódio, cálcio, ferro, zinco, vitaminas a,d e c. apresentando porção de 26g; 82 kcal, 15g de carboidratos (9,3 açúcares, 4,4g glicose, 4,3 de galactose, 0g lactose),), 4,7 g de proteínas, 4,9 g gorduras totais, 100 mg de sódio (na), 191 mg de cálcio. fortificado com vitaminas: a, d e c. com embalagens apropriadas de 380 g. informações nutricionais, nome do fabricante, nº de lote, data de fabricação, modo de preparo e armazenamento. embalagem plástica 400g. acondicionados em fardos totalizando 10 kg de peso líquido. não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega no depósito. apresentando porção de 26g 82 kcal ,15 g de carboidratos (9,3 açúcares, 4,4g glicose, 4,3 de galactose, 0g lactose), 4,7 g de proteínas, 4,9 g gorduras totais, 100 mg de sódio (na), 191 mg de cálcio. fortificado com vitaminas: a, d e c. com embalagens apropriadas de 400g. informações nutricionais, nome do fabricante, nº de lote, data de fabricação, modo de preparo e armazenamento. ter no mínimo 10 meses de validade no ato da entrega do produto.	Sachê	160	R\$ 26,73	R\$ 4.276,80
64	LEITE FLUIDO DE VACA PASTEURIZADO, TIPO C, acondicionado em embalagem plástica de polietileno de baixa densidade, equivalente ou de qualidade superior, com capacidade de 01 (um) litro e com validade mínima de 03 (três) dias.	LITRO	47600	R\$ 6,38	R\$ 303.688,00
65	MAÇÃ NACIONAL FUJI Maçã fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	11220	R\$ 14,56	R\$ 163.363,20
66	Macarrão parafuso embal. 500 grs. Validade mínima de 12 meses	Kg	1220	R\$ 7,95	R\$ 9.699,00
67	Macarrão picado Ave Maria emb.500 grs. Validade mínima de 12 meses	Kg	190	R\$ 7,85	R\$ 1.491,50
68	Maionese, de Excelente Qualidade, composta por: óleo vegetal, água, ovos, vinagre, amido modificado, açúcar, sal, suco de limão, acidulante: ácido láctico, estabilizante: goma xantana, conservador, sorbato de potássio, sequestrante EDTA, cálcico dissódico,	Pote	37	R\$ 36,01	R\$ 1.332,37



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	aromatizante: óleo resina de páprica doce, óleo essencial de mostarda. Embalagem de 3 Kg				
69	MAMÃO FORMOSA Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	Kg	9320	R\$ 10,20	R\$ 95.064,00
70	MAMÃO PAPAIA- de 1ª qualidade firme sem lesões, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, tamanho médio a grande, consistência firme, com casca inteira. Não poderá apresentar mofo e manchas pretas. Livre de terra e corpos estranhos. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Kg	960	R\$ 9,88	R\$ 9.484,00
71	MANDIOQUINHA SALSA Mandioquinha extra, de primeira qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho uniforme devendo ser bem desenvolvida.	Kg	400	R\$ 9,99	R\$ 3.996,00
72	MANGA Palmer de 1ª qualidade aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	Kg	1080	R\$ 8,78	R\$ 9.482,40
73	MARACUJÁ AZEDO Maracujá extra AAA fresco, de primeira, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvido. Isento de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	1680	R\$ 17,18	R\$ 28.862,40
74	MELANCIA Melancia graúda redonda. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	Kg	17190	R\$ 4,52	R\$ 77.698,80
75	MELÃO Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer	Kg	15190	R\$ 6,67	R\$ 101.317,30



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca				
76	MILHO DE PIPOCA ESPECIAL DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Milho de pipoca especial, beneficiado, polido limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas. EMBALAGEM: Acondicionado em saco filme BOPP, VALIDADE: Mínima de 04 meses a contar da data de entrega.	KG	141	R\$ 11,36	R\$ 1.601,76
77	Milho verde em conserva P.Líq. 300 grs.	Lata	170	R\$ 4,45	R\$ 756,50
78	Milho verde em conserva P.Líquido 3,100 kgs.	Lata	253	R\$ 37,06	R\$ 9.376,18
79	Molho de tomate tradicional 830 grs. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega.	Sachês	1040	R\$ 8,78	R\$ 9.131,20
80	Óleo de soja refinado de 900 ml.	Frs	4940	R\$ 8,61	R\$ 42.533,40
81	Orégano P. Líquido 10 grs.	Pct	150	R\$ 4,10	R\$ 615,00
82	Ovo de galinha; Ovo in natura de galinha, branco, grande, pesando no mínimo 60g por unidade, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, acondicionado em embalagem apropriada lacrada, identificada com no máximo 15 dias do seu acondicionamento e suas condições deverão estar de acordo com a RIISPOA/MA, RES 01 de 05/07/91.	DÚZIA	2920	R\$ 9,43	R\$ 27.535,60
83	Paçoca c/ amendoim 70 gr	UND	2750	R\$ 1,48	R\$ 4.070,00
84	PÃO FRANCÊS, ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, água e sal; pesando 50 gramas; vida útil de 6h (seis) horas. As características gerais do produto deverão atender a legislação sanitária vigente; sem sinais de mofo; ter aspecto, cor, sabor, cheiro e textura característicos do produto novo. Embalagem: transparente, incolor, resistente, termosoldado, respeitando a legislação vigente.	Kg	17800	R\$ 26,60	R\$ 473.480,00
85	PÃO TIPO CACHORRO QUENTE Descrição do objeto: Pão tipo cachorro quente, formato bisnaga, com 45 g cada, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, margarina, ovos, fermento biológico e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o	Kg	198	R\$ 25,10	R\$ 4.969,80



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005; Resolução nº 383, de 05/08/1999; Resolução RDC nº 344, de 13/12/2002; Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003; Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001; Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002; Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004; Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003; Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003; Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006; Resolução RE nº 2313, de 26/07/2006; Portaria nº 157, de 19/08/2002; Lei nº 8543, de 23/12/1992; Lei nº 10674, de 16/05/2003; Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 45g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. 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. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro e sabor próprios. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no dia da entrega ou em até 1 dia anterior à entrega. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos transparentes, limpos e lacrados, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Produtos mofados ou estragados deverão ser substituídos pelo fornecedor sem prejuízo do cliente.				
86	PÃO TIPO HAMBÚRGUER Descrição do objeto: Pão tipo hambúrguer, formato redondo, com 50 g cada, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, margarina, ovos, fermento biológico e açúcar,	Kg	198	R\$ 21,87	R\$ 4.330,26



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005; Resolução nº 383, de 05/08/1999; Resolução RDC nº 344, de 13/12/2002; Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003; Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001; Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002; Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004; Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003; Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003; Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006; Resolução RE nº 2313, de 26/07/2006; Portaria nº 157, de 19/08/2002; Lei nº 8543, de 23/12/1992; Lei nº 10674, de 16/05/2003; Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 50g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. 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. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelopardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro e sabor próprios. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no dia da entrega ou em até 1 dia anterior à entrega. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos transparentes, limpos e lacrados, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Produtos mofados ou estragados deverão ser substituídos pelo fornecedor sem prejuízo do cliente.				
87	PEITO DE FRANGO EM FILEZINHO (SASSAMI), sem pele e sem osso, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, o produto deverá ser composto de filezinhos de peito de frango (sassami) obtidos a partir de animais	Kg	9560	R\$ 17,82	R\$ 170.359,20



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	sadios e abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos e pele. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá passar por processo de congelamento rápido em túnel de IQF e ser congelado mantendo uma temperatura de - 12º C a menor em seu transporte e armazenamento a fim que se preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega. Embalagem contendo de 5kg.				
88	PÊRA fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e não muito madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	11220	R\$ 13,09	R\$ 146.869,80
89	PERNIL SUÍNO, corte em cubos de aproximadamente 3cm, resfriada, sem osso, com no máximo 5% de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, embalada á vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, com no máximo 5kg. Validade mínima no ato da entrega de 12 meses.	Kg	9520	R\$ 17,80	R\$ 169.456,00
90	Picolé de groselha, sem adição de leite ou derivados, com validade mínima de 10 dias no ato da entrega.	CAIXA	3018	R\$ 2,60	R\$ 7.846,80
91	Pipoca doce pct/ mínimo 20gr	PCT	5100	R\$ 1,45	R\$ 7.395,00
92	Pirulitos Gigante Coloridos - unidade de 85 grs/cada.	UND	2515	R\$ 16,83	R\$ 42.327,45
93	Pó p/ preparo de Vitamina instantânea + energia com nutrição, mamão+maçã+banana+cereal, 400 g	Lata	4	R\$ 14,99	R\$ 59,96
94	Prato de papelão pinho descartável nº04 , com 20cm de diâmetro, pacote com 100 unidades	PCT	2	R\$ 35,78	R\$ 71,56



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

95	Pratos descartáveis para bolo pacotes com 10 unidades cada	PCT	8	R\$ 2,97	R\$ 23,76
96	PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO; Produto de primeira qualidade; proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; sem capa de gordura; baixo teor de sódio; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; deverão estar fatiados, em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg (um) para os pacotes com 50 fatias. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade com peso mínimo de 6 (seis) quilos e máximo 12 (doze) quilos por embalagem. Validade: Deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação superior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Rotulagem: Deverá estar em acordo c/ o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento técnico para Rotulagem do Produto de Origem Animal embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento	KG	1632	R\$ 36,23	R\$ 59.127,36
97	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO; Produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg (um) para os pacotes com 50 fatias. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade com peso mínimo de 6 (seis) quilos e máximo 12 (doze) quilos por embalagem. Validade: Deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação superior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Rotulagem: Deverá estar em acordo c/ o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento técnico para Rotulagem do Produto de Origem Animal embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	KG	1632	R\$ 44,00	R\$ 71.808,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

98	Requeijão cremoso tradicional, sem amido, 0 lactose, copo plástico de polipropileno, atóxico, com lacre de proteção de alumínio, contendo 200grs. Validade mínima de 120 dias no ato da entrega. Marcas de referência: Tirolez, Catupiry e Vigor.	Pote	320	R\$ 14,47	R\$ 4.630,40
99	Requeijão cremoso tradicional, sem amido, copo plástico de polipropileno, atóxico, com lacre de proteção de alumínio, contendo 200grs. Validade mínima de 120 dias no ato da entrega. Marcas de referência: Tirolez, Catupiry e Vigor.	Pote	10710	R\$ 8,64	R\$ 92.534,40
100	Saco de papel Kraft liso pardo tamanho PP para cri cri	UND	70	R\$ 0,32	R\$ 22,40
101	Saco para embalagem BD 22 x 17 cm para cachorro quente	UND	70	R\$ 1,16	R\$ 81,20
102	Sal refinado, iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, em embalagem primária de 1 Kg, acondicionado em saco de polietileno, resistente e vedado, prazo de validade mínimo de 12 meses.	Kg	1890	R\$ 2,65	R\$ 5.008,50
103	SALSICHA PARA CACHORRO QUENTE, pct c/ 3kg contendo no mínimo 60 unidades. SALSICHA CONGELADA As salsichas deverão ter o peso unitário de 50gr, acondicionadas em embalagens a vácuo, transparente, atóxica, resistentes ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 3kg por embalagem. Rotulagem em conformidade com a legislação vigente e com o código de defesa do consumidor, carimbo nº do SIF. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Validade não inferior a 06 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias.	Kg	9282	R\$ 13,08	R\$ 121.408,56
104	Saquinho de papel para pipoca nº 04	UND	70	R\$ 0,15	R\$ 10,50
105	Saquinho p/ embalagem BD 20x30 cm.	UND	140	R\$ 0,17	R\$ 23,80



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

106	SOBRECOXA, sem pele, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, produto obtido de frango e sem pele cortados em pedaços, proveniente de animais sadios, abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Deverão apresentar-se cortes fracionados em pedaços de tamanho uniforme e congelados a uma temperatura de -12°C a menor. Deverão ser gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, hematomas e nodos linfáticos. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia, deverá apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e sujidades. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega. Embalagem contendo de 5kg.	Kg	11560	R\$ 15,91	R\$ 183.919,60
107	Suco da fruta caju integral, composto de 100% , sem adição de água, açúcar e outros aditivos, sem conservantes, pasteurizado, embalagem de 1 lt.	Lt	600	R\$ 9,59	R\$ 5.754,00
108	Suco da fruta laranja e maçã integral, composto de 100% , sem adição de água, açúcar e outros aditivos, sem conservantes, pasteurizado, embalagem de 1 lt.	Lt	600	R\$ 11,51	R\$ 6.906,00
109	Suco da fruta laranja integral, composto de 100% , sem adição de água, açúcar e outros aditivos, sem conservantes, pasteurizado, embalagem de 1 lt.	Lt	625	R\$ 13,80	R\$ 8.625,00
110	Suco da fruta uva integral, composto de 100% , sem adição de água, açúcar e outros aditivos, sem conservantes, pasteurizado, embalagem de 1 lt.	Lt	625	R\$ 10,98	R\$ 6.862,50
111	Suspiro mínimo/ 25gr - caixa com 50 unidades em formato quadrado	CX	55	R\$ 55,58	R\$ 3.056,90
112	Sustagem nutrição e energia 26 vitaminas e minerais – rico em cálcio + proteínas - sabor baunilha, emb. econômica 400g	Sachê	8	R\$ 67,57	R\$ 540,56
113	Sustagem nutrição e energia 26 vitaminas e minerais – rico em cálcio + proteínas - sabor chocolate, emb. econômica 400g	Sachê	8	R\$ 63,23	R\$ 505,84
114	Sustagem nutrição e energia 26 vitaminas e minerais – rico em cálcio + proteínas - sabor morango, emb. econômica 400g	Sachê	8	R\$ 66,77	R\$ 534,16
115	TANGERINA PONKAN Tangerina tipo pokan “in natura”, de primeira qualidade. Fresca, com grau de maturidade de 80%, intacta, livre de	Kg	11350	R\$ 10,29	R\$ 116.791,50



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	rachaduras, cortes e esmagamento. Isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos				
116	Teta de nega (mínimo 14gr) caixa com 50unds.	CX	157	R\$ 43,14	R\$ 6.772,98
117	Vinagre de vinho branco / Fermentado acético de vinho, água e conservante INS 224 de 750 ml.	Frs	570	R\$ 8,53	R\$ 4.862,10
118	Wafer crocante recheado e coberto chocolate ao leite escuro, com 100,8g (caixa com 16 unidades). Caixa de Wafer Recheado e Coberto com Chocolate Escuro (tipo BIS): Ingredientes: Açúcar, soro de leite em pó, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, massa de cacau, manteiga de cacau, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal, gordura de manteiga desidratada, leite em pó integral, cacau, farinha de soja, amendoim, sal, flocos de arroz, óleo vegetal, extrato de malte, vitaminas B1, B2 e B3, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante.	CAIXA	446	R\$ 7,46	R\$ 3.327,16
119	Wafer crocante recheado e coberto chocolate branco, com 100,8g (caixa com 16 unidades), Caixa de Wafer Recheado e Coberto com Chocolate Branco (tipo BIS): Ingredientes: Açúcar, soro de leite em pó, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, massa de cacau, manteiga de cacau, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal, gordura de manteiga desidratada, leite em pó integral, cacau, farinha de soja, amendoim, sal, flocos de arroz, óleo vegetal, extrato de malte, vitaminas B1, B2 e B3, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante.	CAIXA	446	R\$ 6,78	R\$ 3.023,88
120	Abobrinha Verde, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, mofos e partes podres.	KG	280	R\$ 7,93	R\$ 2.240,40
121	Cenoura, de primeira, sem ramo, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes. Devendo ser bem desenvolvida.	KG	280	R\$ 7,29	R\$ 2.041,20
122	Chuchu, de primeira qualidade, em boas condições de consumo. Tamanho médio, com cascas sãs e sem rupturas. Devendo ser bem desenvolvido.	KG	320	R\$ 7,11	R\$ 2.275,20
123	Mandioca Descascada, embalada em saco plástico transparente de 1 kg, refrigerado. Descrição: Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com	KG	240	R\$ 14,06	R\$ 3.374,40



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	aspecto, aroma, sabor e cor da polpa típicos da variedade, com uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e doenças. Próprios para o consumo devendo ser oriundos de vegetais sadios, com colheita recente; livres de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. Obedecer aos padrões ANVISA. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima a contar da data de entrega 10 dias e suas condições deverão estar de acordo com as legislações vigentes.				
124	Beterraba Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes na casca, mofo e partes podres.	KG	280	R\$ 6,23	R\$ 1.744,00
125	Abóbora Cabotia, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres	KG	400	R\$ 5,94	R\$ 2.376,00
126	Repolho, verde tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.	KG	240	R\$ 6,65	R\$ 1.596,00
127	Tomate Salada produto com tamanho médio, 80% maduro, mas não amolecido, textura firme, no ponto para preparo de saladas ou molhos, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como podridão, dano, murcho, imaturo, passado e feridas. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.	KG	320	R\$ 9,61	R\$ 3.075,20
128	Milho Verde, em espiga "in natura", fresco, apresentando grãos bem desenvolvidos e novos, porém macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante e cristalina, sem grãos podres ou danificados, embalados em embalagens próprias contendo 5 espigas (aproximadamente 1kg) e rótulos de acordo com a legislação vigente.	KG	120	R\$ 8,47	R\$ 1.016,40



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

129	Limão Taiti, de primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, fornecendo boa quantidade de caldo.	KG	90	R\$ 7,86	R\$ 707,40
130	Tomate em Molho (Orgânico), composto por tomate, sal e especiarias, sem aditivos e conservantes ultraprocessados, consistência de molho, embalagem em sachês de 1Kg, validade de 12 meses no ato da entrega. Apresentar licença sanitária e rótulo de acordo com legislação vigente.	Sachê	40	R\$ 10,31	R\$ 412,40

1.2. Estimativas de consumo individualizadas, do órgão gerenciador e órgão e entidade participante:

Órgão Gerenciador: PREFEITURA DE IPUÃ

Órgão Participante: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	UNI. DE MEDIDA	QUANT. TOTAL
1	ABACAXI Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas, defeitos na casca, mofo e partes podres.	Kg	12760
2	Açúcar cristal de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar. Aspecto:sólido com cristais bem definidos. Cor:branca. Acondicionado em pacotes plásticos de 5 kg	KG	3460
3	ALFACE CRESPA FRESCA Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.	Kg	5214
4	ALHO DESCASCADO Produto refrigerado deverá atender a Resolução ANVISA nº 23/2000 e Portaria 242/1992 do Ministério da Agricultura. Ser de Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito, fisiologicamente desenvolvido, firme e intacto; sem broto, defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser grão; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Características: cor branca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem pontos de bolores, parasitas ou larvas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico, resistente, hermeticamente selado, pesando 01 kg.	Kg	1310
5	Alimento achocolatado em pó rico em vitaminas A,Ce D e vitaminas do complexo B, cálcio e ferro.	KG	80
6	Amendoim/ classe médio/ Tipo 1/ sub grupo selecionado 500gr	PCT	235
7	Amido de milho embal. Aprox. 1Kg	Cx.	134
8	Arroz / Tipo 1 / Classe Longo Fino / Grupo polido e beneficiado. Embalagem original identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. A amostra deverá ser correspondente ao produto entregue. Com padrão de qualidade igual ou superior a VASCONCELOS ou SUPER ECCO.	KG	6090
9	Aveia em flocos finos, cereal integral, embalados em caixas de 170 grs	UN	408
10	Azeitona verde fatiada em conserva P.Líquido 3,200 kgs.	Balde	116
11	Azeitona verde fatiada em conserva P.Líquido 500 grs .	Vidro	140
12	Bala de Goma tipo americana, colorida, macia e sortida - caixa c/ 30 tubos (peso líq. 960 grs)	CAIXA	86
13	BANANA MAÇA - Fruto de tamanho médio, limpo, de primeira qualidade; firmes e íntegros; acondicionado de forma a evitar danos físicos, deve estar ileso, sem rupturas e ou pancadas na casca, apresentando grau de maturação	Kg	1760



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.		
14	BANANA NANICA CLIMATIZADA Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	UNID	13140
15	BANANA PRATA: DESCRIÇÃO: banana prata, em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos decorrentes do transporte e manuseio, devendo atender legislação vigente. APRESENTAÇÃO: acondicionados em caixas, atendendo aos padrões de embalagem de acordo com a legislação vigente.	Kg	16100
16	BATATA INGLESA OU MONALISA BENEFICIADA LISA 1ª QUALIDADE Batata inglesa ou monalisa de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida	Kg	7280
17	BATATA PALHA EMBALAGEM 1 KG- - Fina, sequinha e crocante. Produto obtido a partir do processamento da batata descascada, ralada tipo palha, íntegra e frita em óleo vegetal isento de ácidos graxos trans, livre de conservantes e corante. Embalagem plástica de 01 kg, reforçada, hermeticamente fechada, contendo rótulo com as informações nutricionais.	PCT	87
18	Biscoito feito com polvilho azedo, óleo, sal e água. Assado, crocante, embalado em sacos plásticos transparentes, atóxicos, pesando 1 kg cada embalagem. O biscoito deve ter no máximo 1 dia de fabricação no ato da entrega. Enviar amostra para aprovação.	Kg	115
19	Bombom de wafer com recheio cremoso e cobertura sabor de chocolate branco pct c/ 1kg . Similar ao Ouro Branco.	PCTS	135
20	Bombom de wafer com recheio cremoso e cobertura sabor de chocolate escuro pct c/ 1kg .Similar ao Sonho de Valsa.	PCTS	135
21	Cacau em pó: COMPOSIÇÃO: Descrição: Cacau em pó alcalinizado 70%, estabilizante lecitina de soja. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTO DE AÇÚCAR. Embalagem: 1kg. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	PCT	1640
22	CARNE EM CUBOS PATINHO BOVINO cortado em cubos de aproximadamente 24mm X 24mm, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Devem ser cortados em cubos uniformes em equipamento apropriado e congelado em túnel de congelamento de tecnologia IQF para congelamento individual. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega. Embalagem contendo de 5kg.	Kg	9600
23	CARNE MOÍDA CONGELADA DE PATINHO – Carne bovina proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, em condições higiênicas satisfatórias. Carne bovina moída obtida exclusivamente da moagem do patinho, seguido de imediato congelamento IQF. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, conter no máximo 3% de aponeuroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, não sendo permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia. Deve ser congelado em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudado, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades e deverá ser mantida a temperatura de -12° C a – 18° C a menor e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes,	Kg	9600



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega. Embalagem de 5 kg		
24	CEBOLA de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida.	Kg	3545
25	Cereal infantil farinha de arroz e aveia (600 grs) emb. econômica	Sachê	150
26	Cereal infantil farinha de multicereais (600 grs) emb. econômica	Sachê	150
27	Chá mate tostado de 250 grs.	Cx.	370
28	Cheiro Verde: Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas.	Kg	4305
29	Coco ralado desidratado e parcialmente desengordurado de 100grs, sem açúcar.	Pct	110
31	Concentrado de cajú 500 ml – Fonte natural de vitamina C – Concentrado líquido p/ refresco de fruta – 10,0 % de suco após a diluição. Marca de referência Maguary.	Frs	2300
32	Concentrado de manga 500 ml – Fonte natural de vitamina C – Concentrado líquido p/ refresco de fruta – rendimento de 4,5l após a diluição. Marca de referência Maguary.	Frs	2300
33	Concentrado de maracujá 500 ml – Fonte natural de vitamina C – Concentrado líquido p/ refresco de fruta – 15,8 % de polpa após a diluição. Marca de referência Maguary.	Frs	2300
34	Concentrado de uva 500 ml – Fonte natural de vitamina C – Concentrado líquido p/ refresco de fruta – 15,8 % de polpa após a diluição. Marca de referência Maguary.	Frs	2300
35	Copos descartáveis 200ml pacotes com 100 unidades cada	PCT	138
36	COUVE MANTEIGA Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência	Kg	1150
37	COXINHA DA ASA DE FRANGO: embalagem de 5 kg, congelado a -12°C. Embalagem primária: saco plástico transparente, atóxico, com carimbo do SIF ou SISP, com identificação do produto e prazo de validade, resistente fechado mecanicamente com peso líquido de 5 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulada com abas superiores e inferiores devidamente lacradas. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega.	Kg	3520
38	Creme vegetal 0 lactose c/ Sal emb. 500 grs, acrescido de ômega 3 e 6, baixo teor de lipídios e 0% gordura trans.	Pote	160
39	Creme Vegetal C/ Sal emb. 500 grs., acrescido de ômega 3 e 6, baixo teor de lipídios e 0% gordura trans.	Pote	1500
40	Erva doce P.Líquido 20 grs.	Pct	140
41	Extrato Tomate c/ vitaminas e fibras de 4100 kgs. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega.	Lata	380
42	Farinha de mandioca/ Classe branca/Tipo 1/ Grupo seca / Sub Grupo fina. Validade mínima de 11 meses no ato da entrega.	KG	91
43	Farinha de milho. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega.	KG	97
44	Farinha de Trigo enriquecida c/ ferro e ácido fólico tipo 1. Validade de 5 meses. no ato da entrega.	KG	1200
45	Feijão carioca / Grupo anão / Classe cores / Tipo 1 / embalado em saco próprio, transparente, de acordo c/ a Legislação vigente. Sem furos, insetos, grãos inteiros. Produto proveniente de safra anterior (2023), com no máximo 30 dias de fabricação e 11 meses de validade no ato da entrega.	KG	4940
46	Fermento em pó químico de 250 grs. Validade de 6 meses no ato da entrega.	Lata	414
47	Fritilha 50 mts cores variadas.	ROLO	44
48	Folha de louro pacote 4g	Pct	140
49	Fórmula infantil em pó nº03 (1 a 3 anos), destinada a alimentação de lactentes e crianças com aplv e/ou alergia a soja e comprometimento do trato gastrointestinal, a base de proteína extensamente hidrolisada no soro de leite e caseína, sem lactose, isenta de sacarose, com no mínimo 95% de óleos vegetais, com adição de vitaminas, minerais e oligoelementos, uso em nutrição oral ou enteral, acondicionados em embalagem original com 400gr. marcas de referência: Aptamil 3, Pregonin, Novamil, Pepti ou similar de melhor qualidade.	Lata	15
50	Fubá mimoso, enriquecido com ferro e ácido fólico, rico em fibras e vitaminas B6 e E, e fonte de vitamina B1. Validade mínima de 150 dias no ato da entrega.	KG	165
51	GOIABA VERMELHA: DESCRIÇÃO: Primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte de acordo com a legislação vigente. APRESENTAÇÃO: acondicionados em caixas, atendendo aos padrões de	Kg	10020



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	embalagem de acordo com a legislação vigente.		
52	GUARANÁ DE MAÇÃ 2 LITROS	UND	1170
53	Guardanapo de papel 33x30 cm c/ 50 unid.	PCT	265
54	Hambúrguer DE CARNE COZIDO E CONGELADO 1. DESCRIÇÃO: Hambúrguer misto de carne bovina, ave e/ou suína cozido e congelado, Cada caixa contendo 672g (cada caixa contém 12 unidades) Ingredientes: Carne bovina, carne de frango e/ou suína, água, gordura bovina, cebola, proteína de soja, alho em pó, sal, especiarias. Não Contém glúten. . Características gerais. O produto deverá apresentar-se congelado em sua forma natural à temperatura de - 12°C a -18°C. Produto com prazo de validade : 12 meses a contar da data de fabricação. EMBALAGEM Primária: saco de polietileno, atóxico, resistente, termosoldado, aprovado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado. Embalagem secundária: Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. resistente ao transporte e armazenamento. ROTULAGEM Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira") 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos caso utilizados 5.conteúdo líquido 6.condições de armazenamento 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária) 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF ou Serviço Inspeção Estadual-SISP. 10. número de registro do produto no órgão competente	Kg	251
57	IOGURTE SABOR MORANGO, parcialmente desnatado, peso no mínimo 160 gr, com validade mínima 30 dias no ato da entrega.	unid	23900
58	Ketchup tradicional, Catchup; tipo tradicional; composto de polpa de tomate, água, açúcar, vinagre, sal, condimentos; especiarias e outros ingredientes permitidos; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primária hermeticamente fechada e atóxica; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos Adm. determinados pela ANVISA. Embalagem pote econômico de 3kg	POTE	36
59	LARANJA PÊRA Laranja pêra de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Isenta de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	10950
60	Leite 0% lactose – UHT semidesnatado para dietas c/ restrição de lactose.	Litros	280
61	Leite de Soja sabor Original (Alimento c/ soja enriquecido c/ vitaminas, leite de lactose e colesterol)Emb. Longa vida 1L.	Litros	40
62	Leite em pó integral instantâneo vitaminado: composição: produto resultante da desidratação do leite fresco; aspecto: pó fino uniforme, sem grumos, isentos de partículas estranhas; cor: branco amarelado; odor: suave não ácido, não rançoso, sem odores estranhos, semelhante ao leite fluido; sabor: suave, não ácido, não rançoso. leite em pó integral, mix vitamínico contendo, ferro, cobre, iodo, zinco, manganês, magnésio, flúor, selênio e vitamina a, c, d, e, b1, b2, b6, b9 (ácido fólico), b12, h, k, pp, pantotênico de cálcio e lecitina de soja. matéria gorda (%m/m): maior ou igual a 26,0; umidade (%m/m): max 3,5; o leite em pó deverá estar de acordo com as especificações gerais do regulamento técnico de identidade e qualidade de leite em pó, fixada pela portaria nº 369, de 04/09/1997, maa. embalagem a embalagem primária do produto deve ser polipropileno aluminizado, com capacidade de 400g. a embalagem secundária deverá ser de fardo de papel, reforçado e resistente, com abas superiores e inferiores lacradas. instruções que devem constar no rótulo/embalagem primária: data de fabricação e lote; data de validade; nome e origem do produto; dados da empresa fabricante; peso líquido; informações úteis sobre conservação e manuseio do produto. o produto deverá ter no mínimo 10 meses de validade no ato da entrega do produto.	Sachê	640
63	Leite em pó sem lactose composição: leite em pó integral, enzima lactase, maltodextrina, sódio, cálcio, ferro, zinco, vitaminas a,d e c. apresentando porção de 26g; 82 kcal, 15g de carboidratos (9,3 açúcares, 4,4g glicose, 4,3 de galactose, 0g lactose), 4,7 g de proteínas, 4,9 g gorduras totais, 100 mg de sódio (na), 191 mg de cálcio. fortificado com vitaminas: a, d e c. com embalagens apropriadas de 380 g. informações nutricionais, nome do	Sachê	160



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	fabricante, nº de lote, data de fabricação, modo de preparo e armazenamento. embalagem plástica 400g. acondicionados em fardos totalizando 10 kg de peso líquido. não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega no depósito. apresentando porção de 26g 82 kcal, 15 g de carboidratos (9,3 açúcares, 4,4g glicose, 4,3 de galactose, 0g lactose), 4,7 g de proteínas, 4,9 g gorduras totais, 100 mg de sódio (na), 191 mg de cálcio. fortificado com vitaminas: a, d e c. com embalagens apropriadas de 400g. informações nutricionais, nome do fabricante, nº de lote, data de fabricação, modo de preparo e armazenamento. ter no mínimo 10 meses de validade no ato da entrega do produto.		
64	LEITE FLUIDO DE VACA PASTEURIZADO, TIPO C, acondicionado em embalagem plástica de polietileno de baixa densidade, equivalente ou de qualidade superior, com capacidade de 01 (um) litro e com validade mínima de 03 (três) dias.	LITRO	45200
65	MAÇÃ NACIONAL FUJI Maçã fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	10620
66	Macarrão parafuso embal. 500 grs. Validade mínima de 12 meses	Kg	1170
67	Macarrão picado Ave Maria emb.500 grs. Validade mínima de 12 meses	Kg	170
68	Maionese, de Excelente Qualidade, composta por: óleo vegetal, água, ovos, vinagre, amido modificado, açúcar, sal, suco de limão, acidulante: ácido láctico, estabilizante: goma xantana, conservador, sorbato de potássio, sequestrante EDTA, cálcico dissódico, aromatizante: óleo resina de páprica doce, óleo essencial de mostarda. Embalagem de 3 Kg	Pote	36
69	MAMÃO FORMOSA Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	Kg	9000
70	MAMÃO PAPAIA- de 1º qualidade firme sem lesões, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, tamanho médio a grande, consistência firme, com casca inteira. Não poderá apresentar mofo e manchas pretas. Livre de terra e corpos estranhos. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Kg	640
71	MANDIOQUINHA SALSA Mandioquinha extra, de primeira qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho uniforme devendo ser bem desenvolvida.	Kg	280
72	MANGA Palmer de 1ª qualidade aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	Kg	880
73	MARACUJÁ AZEDO Maracujá extra AAA fresco, de primeira, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvido. Isento de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	1680
74	MELANCIA graúda redonda. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	Kg	16740
75	MELÃO Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca	Kg	14740
76	MILHO DE PIPOCA ESPECIAL DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Milho de pipoca especial, beneficiado, polido limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas. EMBALAGEM: Acondicionado em saco filme BOPP, VALIDADE: Mínima de 04 meses a contar da data de entrega.	KG	135
77	Milho verde em conserva P.Liq. 300 grs.	Lata	140
78	Milho verde em conserva P.Líquido 3,100 kgs.	Lata	253



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

79	Molho de tomate tradicional 830 grs. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega.	Sachês	990
80	Óleo de soja refinado de 900 ml.	Frs	4740
81	Orégano P. Líquido 10 grs.	Pct	140
82	Ovo de galinha; Ovo in natura de galinha, branco, grande, pesando no mínimo 60g por unidade, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, acondicionado em embalagem apropriada lacrada, identificada com no máximo 15 dias do seu acondicionamento e suas condições deverão estar de acordo com a RIISPOA/MA, RES 01 de 05/07/91.	DÚZIA	2800
83	Paçoca c/ amendoim 70 gr	UND	2700
84	PÃO FRANCÊS, ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, água e sal; pesando 50 gramas; vida útil de 6h (seis) horas. As características gerais do produto deverão atender a legislação sanitária vigente; sem sinais de mofo; ter aspecto, cor, sabor, cheiro e textura característicos do produto novo. Embalagem: transparente, incolor, resistente, termosoldado, respeitando a legislação vigente.	Kg	17280
85	PÃO TIPO CACHORRO QUENTE Descrição do objeto: Pão tipo cachorro quente, formato bisnaga, com 45 g cada, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, margarina, ovos, fermento biológico e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005; Resolução nº 383, de 05/08/1999; Resolução RDC nº 344, de 13/12/2002; Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003; Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001; Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002; Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004; Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003; Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003; Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006; Resolução RE nº 2313, de 26/07/2006; Portaria nº 157, de 19/08/2002; Lei nº 8543, de 23/12/1992; Lei nº 10674, de 16/05/2003; Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 45g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. 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. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelopardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro e sabor próprios. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no dia da entrega ou em até 1 dia anterior à entrega. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos transparentes, limpos e lacrados, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Produtos mofados ou estragados deverão ser substituídos pelo fornecedor sem prejuízo do cliente.	Kg	192
86	PÃO TIPO HAMBÚRGUER Descrição do objeto: Pão tipo hambúrguer, formato redondo, com 50 g cada, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, margarina, ovos, fermento biológico e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005; Resolução nº 383, de 05/08/1999; Resolução RDC nº 344, de 13/12/2002; Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003; Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001; Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002; Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004; Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003; Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003; Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006; Resolução RE nº 2313, de 26/07/2006; Portaria nº 157, de 19/08/2002; Lei nº 8543, de 23/12/1992; Lei nº 10674, de 16/05/2003; Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de	Kg	192



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 50g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. 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. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelopardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro e sabor próprios. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no dia da entrega ou em até 1 dia anterior à entrega. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos transparentes, limpos e lacrados, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Produtos mofados ou estragados deverão ser substituídos pelo fornecedor sem prejuízo do cliente.		
87	PEITO DE FRANGO EM FILEZINHO (SASSAMI), sem pele e sem osso, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, o produto deverá ser composto de filezinhos de peito de frango (sassami) obtidos a partir de animais sadios e abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos e pele. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá passar por processo de congelamento rápido em túnel de IQF e ser congelado mantendo uma temperatura de - 12° C a menor em seu transporte e armazenamento a fim que se preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega. Embalagem contendo de 5kg.	Kg	9240
88	PÊRA fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e não muito madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	10620
89	PERNIL SUÍNO, corte em cubos de aproximadamente 3cm, resfriada, sem osso, com no máximo 5% de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, embalada á vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, com no máximo 5kg. Validade mínima no ato da entrega de 12 meses.	Kg	9120
90	Picolé de groselha, sem adição de leite ou derivados, com validade mínima de 10 dias no ato da entrega.	CAIXA	2948
91	Pipoca doce pct/ mínimo 20gr	PCT	5000
92	Pirulitos Gigante Coloridos - unidade de 85 grs/cada.	UND	2465
96	PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO; Produto de primeira qualidade; proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; sem capa de gordura; baixo teor de sódio; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; deverão estar fatiados, em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg (um) para os pacotes com 50 fatias. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade com peso mínimo de 6 (seis) quilos e máximo 12 (doze) quilos por embalagem. Validade: Deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação superior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Rotulagem: Deverá estar em acordo c/ o regulamento vigente na instrução	KG	1580



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento técnico para Rotulagem do Produto de Origem Animal embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento		
97	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO; Produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg (um) para os pacotes com 50 fatias. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade com peso mínimo de 6 (seis) quilos e máximo 12 (doze) quilos por embalagem. Validade: Deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação superior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Rotulagem: Deverá estar em acordo c/ o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento técnico para Rotulagem do Produto de Origem Animal embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	KG	1580
98	Requeijão cremoso tradicional, sem amido, 0 lactose, copo plástico de polipropileno, atóxico, com lacre de proteção de alumínio, contendo 200grs. Validade mínima de 120 dias no ato da entrega. Marcas de referência: Tirolez, Catupiry e Vigor.	Pote	320
99	Requeijão cremoso tradicional, sem amido, copo plástico de polipropileno, atóxico, com lacre de proteção de alumínio, contendo 200grs. Validade mínima de 120 dias no ato da entrega. Marcas de referência: Tirolez, Catupiry e Vigor.	Pote	10160
102	Sal refinado, iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, em embalagem primária de 1 Kg, acondicionado em saco de polietileno, resistente e vedado, prazo de validade mínimo de 12 meses.	Kg	1810
103	SALSICHA PARA CACHORRO QUENTE, pct c/ 3kg contendo no mínimo 60 unidades. SALSICHA CONGELADA As salsichas deverão ter o peso unitário de 50gr, acondicionadas em embalagens a vácuo, transparente, atóxica, resistentes ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 3kg por embalagem. Rotulagem em conformidade com a legislação vigente e com o código de defesa do consumidor, carimbo nº do SIF. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Validade não inferior a 06 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias.	Kg	8913
106	SOBRECOXA, sem pele, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, produto obtido de frango e sem pele cortados em pedaços, proveniente de animais sadios, abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Deverão apresentar-se cortes fracionados em pedaços de tamanho uniforme e congelados a uma temperatura de -12°C a menor. Deverão ser gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, hematomas e nodos linfáticos. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia, deverá apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e sujidades. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega. Embalagem contendo de 5kg.	Kg	11080
107	Suco da fruta caju integral, composto de 100% , sem adição de água, açúcar e outros aditivos, sem conservantes, pasteurizado, embalagem de 1 lt.	Lt	600
108	Suco da fruta laranja e maçã integral, composto de 100% , sem adição de água, açúcar e outros aditivos, sem conservantes, pasteurizado, embalagem de 1 lt.	Lt	600
109	Suco da fruta laranja integral, composto de 100% , sem adição de água, açúcar e outros aditivos, sem conservantes, pasteurizado, embalagem de 1 lt.	Lt	625
110	Suco da fruta uva integral, composto de 100% , sem adição de água, açúcar e outros aditivos, sem conservantes, pasteurizado, embalagem de 1 lt.	Lt	625
111	Suspiro mínimo/ 25gr - caixa com 50 unidades em formato quadrado	CX	54
115	TANGERINA PONKAN Tangerina tipo pokan “in natura”, de primeira qualidade. Fresca, com grau de maturidade de 80%, intacta, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos	Kg	10870
116	Teta de nega (mínimo 14gr) caixa com 50unds.	CX	154
117	Vinagre de vinho branco / Fermentado acético de vinho, água e conservante INS 224 de 750 ml.	Frs	540



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

118	Wafer crocante recheado e coberto chocolate ao leite escuro, com 100,8g (caixa com 16 unidades). Caixa de Wafer Recheado e Coberto com Chocolate Escuro (tipo BIS): Ingredientes: Açúcar, soro de leite em pó, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, massa de cacau, manteiga de cacau, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal, gordura de manteiga desidratada, leite em pó integral, cacau, farinha de soja, amendoim, sal, flocos de arroz, óleo vegetal, extrato de malte, vitaminas B1, B2 e B3, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante.	CAIXA	435
119	Wafer crocante recheado e coberto chocolate branco, com 100,8g (caixa com 16 unidades). Caixa de Wafer Recheado e Coberto com Chocolate Branco (tipo BIS): Ingredientes: Açúcar, soro de leite em pó, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, massa de cacau, manteiga de cacau, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal, gordura de manteiga desidratada, leite em pó integral, cacau, farinha de soja, amendoim, sal, flocos de arroz, óleo vegetal, extrato de malte, vitaminas B1, B2 e B3, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante.	CAIXA	435
120	Abobrinha Verde, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres.	KG	280
121	Cenoura, de primeira, sem ramo, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes. Devendo ser bem desenvolvida.	KG	280
122	Chuchu, de primeira qualidade, em boas condições de consumo. Tamanho médio, com cascas sãs e sem rupturas. Devendo ser bem desenvolvido.	KG	320
123	Mandioca Descascada, embalada em saco plástico transparente de 1 kg, refrigerado. Descrição: Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma, sabor e cor da polpa típicos da variedade, com uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e doenças. Próprios para o consumo devendo ser oriundos de vegetais sadios, com colheita recente; livres de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. Obedecer aos padrões ANVISA. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima a contar da data de entrega 10 dias e suas condições deverão estar de acordo com as legislações vigentes.	KG	240
124	Beterraba Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes na casca, mofo e partes podres.	KG	280
125	Abóbora Cabotia, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres.	KG	400
126	Repolho, verde tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.	KG	240
127	Tomate Salada produto com tamanho médio, 80% maduro, mas não amolecido, textura firme, no ponto para preparo de saladas ou molhos, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como podridão, dano, murcho, imaturo, passado e feridas. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.	KG	320
128	Milho Verde, em espiga "in natura", fresco, apresentando grãos bem desenvolvidos e novos, porém macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante e cristalina, sem grãos podres ou danificados, embalados em embalagens próprias contendo 5 espigas (aproximadamente 1kg) e rótulos de acordo com a legislação vigente.	KG	120



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

129	Limão Taiti, de primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, fornecendo boa quantidade de caldo.	KG	90
-----	--	----	----

Órgão Participante: SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

ITEM	DESCRIÇÃO	UNI. DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL
1	ABACAXI Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas, defeitos na casca, mofo e partes podres.	Kg	300
2	Açúcar cristal de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar. Aspecto:sólido com cristais bem definidos. Cor:branca. Acondicionado em pacotes plásticos de 5 kg	KG	200
3	ALFACE CRESPA FRESCA Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.	Kg	320
4	ALHO DESCASCADO Produto refrigerado deverá atender a Resolução ANVISA nº 23/2000 e Portaria 242/1992 do Ministério da Agricultura. Ser de Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito, fisiologicamente desenvolvido, firme e intacto; sem broto, defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúdo; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Características: cor branca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem pontos de bolores, parasitas ou larvas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico, resistente, hermeticamente selado, pesando 01 kg.	Kg	40
5	Alimento achocolatado em pó rico em vitaminas e A,Ce D e vitaminas do complexo B, cálcio e ferro.	KG	2
6	Amendoim/ classe médio/ Tipo 1/ sub grupo selecionado 500gr	PCT	6
7	Amido de milho embal. Aprox. 1Kg	Cx.	8
8	Arroz / Tipo 1 / Classe Longo Fino / Grupo polido e beneficiado. Embalagem original identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. A amostra deverá ser correspondente ao produto entregue. Com padrão de qualidade igual ou superior a VASCONCELOS ou SUPER ECCO.	KG	300
9	Aveia em flocos finos, cereal integral, embalados em caixas de 170 grs	UN	96
11	Azeitona verde fatiada em conserva P.Líquido 500 grs .	Vidro	30
12	Bala de Goma tipo americana, colorida, macia e sortida - caixa c/ 30 tubos (peso líq. 960 grs)	CAIXA	2
14	BANANA NANICA CLIMATIZADA Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	UNID	600
15	BANANA PRATA: DESCRIÇÃO: banana prata, em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos decorrentes do transporte e manuseio, devendo atender legislação vigente. APRESENTAÇÃO: acondicionados em caixas, atendendo aos padrões de embalagem de acordo com a legislação vigente.	Kg	600
16	BATATA INGLESA OU MONALISA BENEFICIADA LISA 1ª QUALIDADE Batata inglesa ou monalisa de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida	Kg	480
17	BATATA PALHA EMBALAGEM 1 KG- - Fina, sequinha e crocante. Produto obtido a partir do processamento da batata descascada, ralada tipo palha,	PCT	2



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	Íntegra e frita em óleo vegetal isento de ácidos graxos trans, livre de conservantes e corante. Embalagem plástica de 01 kg, reforçada, hermeticamente fechada, contendo rótulo com as informações nutricionais.		
18	Biscoito feito com polvilho azedo, óleo, sal e água. Assado, crocante, embalado em sacos plásticos transparentes, atóxicos, pesando 1 kg cada embalagem. O biscoito deve ter no máximo 1 dia de fabricação no ato da entrega. Enviar amostra para aprovação.	Kg	4
19	Bombom de wafer com recheio cremoso e cobertura sabor de chocolate branco pct c/ 1kg . Similar ao Ouro Branco.	PCTS	3
20	Bombom de wafer com recheio cremoso e cobertura sabor de chocolate escuro pct c/ 1kg .Similar ao Sonho de Valsa.	PCTS	3
21	Cacau em pó: COMPOSIÇÃO: Descrição: Cacau em pó alcalinizado 70%, estabilizante lecitina de soja. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTO DE AÇÚCAR. Embalagem: 1kg. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	PCT	80
22	CARNE EM CUBOS PATINHO BOVINO cortado em cubos de aproximadamente 24mm X 24mm, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Devem ser cortados em cubos uniformes em equipamento apropriado e congelado em túnel de congelamento de tecnologia IQF para congelamento individual. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega. Embalagem contendo de 5kg.	Kg	320
23	CARNE MOÍDA CONGELADA DE PATINHO – Carne bovina proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, em condições higiênicas satisfatórias. Carne bovina moída obtida exclusivamente da moagem do patinho, seguido de imediato congelamento IQF. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, conter no máximo 3% de aponeuroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, não sendo permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia. Deve ser congelado em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades e deverá ser mantida a temperatura de -12° C a - 18° C a menor e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega. Embalagem de 5 kg	Kg	400
24	CEBOLA de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida.	Kg	200
25	Cereal infantil farinha de arroz e aveia (600 grs) emb. econômica	Sachê	4
26	Cereal infantil farinha de multicereais (600 grs) emb. econômica	Sachê	4
27	Chá mate tostado de 250 grs.	Cx.	10
28	Cheiro Verde: Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescerem, intactas, firmes e bem desenvolvidas.	Kg	120
29	Coco ralado desidratado e parcialmente desengordurado de 100grs,sem açúcar.	Pct	5
30	Colheres descartáveis para bolo pacote com 50 unidades cada	PCT	2
31	Concentrado de cajú 500 ml – Fonte natural de vitamina C – Concentrado líquido p/ refresco de fruta – 10,0 % de suco após a diluição. Marca de referência Maguary.	Frs	200
32	Concentrado de manga 500 ml – Fonte natural de vitamina C – Concentrado líquido p/ refresco de fruta – rendimento de 4,5l após a diluição. Marca de referência Maguary.	Frs	200
33	Concentrado de maracujá 500 ml – Fonte natural de vitamina C – Concentrado líquido p/ refresco de fruta – 15,8 % de polpa após a diluição. Marca de referência Maguary.	Frs	200
34	Concentrado de uva 500 ml – Fonte natural de vitamina C – Concentrado líquido p/ refresco de fruta – 15,8 % de polpa após a diluição. Marca de referência Maguary.	Frs	200
35	Copos descartáveis 200ml pacotes com 100 unidades cada	PCT	4



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

36	COUVE MANTEIGA Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência	Kg	50
39	Creme Vegetal C/ Sal emb. 500 grs., acrescido de ômega 3 e 6, baixo teor de lipídios e 0% gordura trans.	Pote	1500
40	Erva doce P.Líquido 20 grs.	Pct	10
42	Farinha de mandioca/ Classe branca/Tipo 1/ Grupo seca / Sub Grupo fina. Validade mínima de 11 meses no ato da entrega.	KG	6
43	Farinha de milho. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega.	KG	7
44	Farinha de Trigo enriquecida c/ ferro e ácido fólico tipo 1. Validade de 5 meses. no ato da entrega.	KG	40
45	Feijão carioca / Grupo anão / Classe cores / Tipo 1 / embalado em saco próprio, transparente, de acordo c/ a Legislação vigente. Sem furos, insetos, grãos inteiros. Produto proveniente de safra anterior (2023), com no máximo 30 dias de fabricação e 11 meses de validade no ato da entrega.	KG	200
46	Fermento em pó químico de 250 grs. Validade de 6 meses no ato da entrega.	Lata	20
47	Fitilho 50 mts cores variadas.	ROLO	2
48	Folha de louro pacote 4g	Pct	10
50	Fubá mimoso, enriquecido com ferro e ácido fólico, rico em fibras e vitaminas B6 e E, e fonte de vitamina B1. Validade mínima de 150 dias no ato da entrega.	KG	7
51	GOIABA VERMELHA: DESCRIÇÃO: Primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte de acordo com a legislação vigente. APRESENTAÇÃO: acondicionados em caixas, atendendo aos padrões de embalagem de acordo com a legislação vigente.	Kg	600
52	GUARANÁ DE MAÇÃ 2 LITROS	UND	40
53	Guardanapo de papel 33x30 cm c/ 50 unid.	PCT	8
54	Hambúrguer DE CARNE COZIDO E CONGELADO 1. DESCRIÇÃO: Hambúrguer misto de carne bovina, ave e/ou suína cozido e congelado, Cada caixa contendo 672g (cada caixa contém 12 unidades) Ingredientes: Carne bovina, carne de frango e/ou suína, água, gordura bovina, cebola, proteína de soja, alho em pó, sal, especiarias. Não Contém glúten. . Características gerais. O produto deverá apresentar-se congelado em sua forma natural à temperatura de - 12°C a -18°C. Produto com prazo de validade : 12 meses a contar da data de fabricação. EMBALAGEM Primária: saco de polietileno, atóxico, resistente, termosoldado, aprovado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado. Embalagem secundária: Caixa de papelão ondulada reforçada resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. resistente ao transporte e armazenamento. ROTULAGEM Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira") 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos caso utilizados 5.conteúdo líquido 6.condições de armazenamento 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária) 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF ou Serviço Inspeção Estadual- SISF. 10. número de registro do produto no órgão competente	Kg	6
55	IOGURTE SABOR MORANGO peso no mínimo 100 gr, com probióticos e polpa de fruta, com validade mínima 30 dias no ato da entrega.	unid	1960
56	IOGURTE SABOR MORANGO PETIT SUISSE peso no mínimo 80 gr, com validade mínima 30 dias no ato da entrega.	unid	1080
57	IOGURTE SABOR MORANGO, parcialmente desnatado, peso no mínimo 160 gr, com validade mínima 30 dias no ato da entrega.	unid	450
58	Ketchup tradicional, Catchup; tipo tradicional; composto de polpa de tomate, água, açúcar, vinagre, sal, condimentos; especiarias e outros ingredientes permitidos; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem	POTE	1



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	primaria hermeticamente fechada e atóxica; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos Adm. determinados pela ANVISA. Embalagem pote econômico de 3kg		
59	LARANJA PÊRA Laranja pêra de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Isenta de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	480
62	Leite em pó integral instantâneo vitaminado: composição: produto resultante da desidratação do leite fresco; aspecto: pó fino uniforme, sem grumos, isentos de partículas estranhas; cor: branco amarelado; odor: suave não ácido, não rançoso, sem odores estranhos, semelhante ao leite fluido; sabor: suave, não ácido, não rançoso. leite em pó integral, mix vitamínico contendo, ferro, cobre, iodo, zinco, manganês, magnésio, flúor, selênio e vitamina a, c, d, e, b1, b2, b6, b9 (ácido fólico), b12, h, k, pp, pantotênico de cálcio e lecitina de soja. matéria gorda (%m/m): maior ou igual a 26,0; umidade (%m/m): max 3,5; o leite em pó deverá estar de acordo com as especificações gerais do regulamento técnico de identidade e qualidade de leite em pó, fixada pela portaria nº 369, de 04/09/1997, maa. embalagem a embalagem primária do produto deve ser polipropileno aluminizado, com capacidade de 400g. a embalagem secundária deverá ser de fardo de papel, reforçado e resistente, com abas superiores e inferiores lacradas. instruções que devem constar no rótulo/embalagem primária: data de fabricação e lote; data de validade; nome e origem do produto; dados da empresa fabricante; peso líquido; informações úteis sobre conservação e manuseio do produto. o produto deverá ter no mínimo 10 meses de validade no ato da entrega do produto.	Sachê	40
64	LEITE FLUIDO DE VACA PASTEURIZADO, TIPO C, acondicionado em embalagem plástica de polietileno de baixa densidade, equivalente ou de qualidade superior, com capacidade de 01 (um) litro e com validade mínima de 03 (três) dias.	LITRO	2400
65	MAÇÃ NACIONAL FUJI Maçã fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	600
66	Macarrão parafuso embal. 500 grs. Validade mínima de 12 meses	Kg	50
67	Macarrão picado Ave Maria emb.500 grs. Validade mínima de 12 meses	Kg	170
68	Maionese, de Excelente Qualidade, composta por: óleo vegetal, água, ovos, vinagre, amido modificado, açúcar, sal, suco de limão, acidulante: ácido láctico, estabilizante: goma xantana, conservador, sorbato de potássio, sequestrante EDTA, cálcico dissódico, aromatizante: óleo resina de páprica doce, óleo essencial de mostarda. Embalagem de 3 Kg	Pote	1
69	MAMÃO FORMOSA Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	Kg	320
70	MAMÃO PAPAIA- de 1º qualidade firme sem lesões, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, tamanho médio a grande, consistência firme, com casca inteira. Não poderá apresentar mofo e manchas pretas. Livre de terra e corpos estranhos. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Kg	320
71	MANDIOQUINHA SALSA Mandioquinha extra, de primeira qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho uniforme devendo ser bem desenvolvida.	Kg	120
72	MANGA Palmer de 1ª qualidade aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	Kg	200
74	MELANCIA graúda redonda. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	Kg	450



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

75	MELÃO Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca	Kg	450
76	MILHO DE PIPOCA ESPECIAL DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Milho de pipoca especial, beneficiado, polido limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas. EMBALAGEM: Acondicionado em saco filme BOPP, VALIDADE: Mínima de 04 meses a contar da data de entrega.	KG	6
77	Milho verde em conserva P.Liq. 300 grs.	Lata	30
79	Molho de tomate tradicional 830 grs. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega.	Sachês	50
80	Óleo de soja refinado de 900 ml.	Frs	200
81	Orégano P. Líquido 10 grs.	Pct	10
82	Ovo de galinha; Ovo in natura de galinha, branco, grande, pesando no mínimo 60g por unidade, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, acondicionado em embalagem apropriada lacrada, identificada com no máximo 15 dias do seu acondicionamento e suas condições deverão estar de acordo com a RIISPOA/MA, RES 01 de 05/07/91.	DÚZIA	120
83	Paçoca c/ amendoim 70 gr	UND	50
84	PÃO FRANCÊS, ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, água e sal; pesando 50 gramas; vida útil de 6h (seis) horas. As características gerais do produto deverão atender a legislação sanitária vigente; sem sinais de mofo; ter aspecto, cor, sabor, cheiro e textura característicos do produto novo. Embalagem: transparente, incolor, resistente, termosoldado, respeitando a legislação vigente.	Kg	520
85	PÃO TIPO CACHORRO QUENTE Descrição do objeto: Pão tipo cachorro quente, formato bisnaga, com 45 g cada, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, margarina, ovos, fermento biológico e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005; Resolução nº 383, de 05/08/1999; Resolução RDC nº 344, de 13/12/2002; Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003; Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001; Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002; Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004; Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003; Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003; Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006; Resolução RE nº 2313, de 26/07/2006; Portaria nº 157, de 19/08/2002; Lei nº 8543, de 23/12/1992; Lei nº 10674, de 16/05/2003; Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 45g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. 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. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelopardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro e sabor próprios. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no dia da entrega ou em até 1 dia anterior à entrega. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos transparentes, limpos e lacrados, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Produtos mofados ou estragados deverão ser substituídos pelo fornecedor sem prejuízo do cliente.	Kg	6
86	PÃO TIPO HAMBÚRGUER Descrição do objeto: Pão tipo hambúrguer, formato redondo, com 50 g cada, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, margarina, ovos, fermento biológico e açúcar,	Kg	6



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005; Resolução nº 383, de 05/08/1999; Resolução RDC nº 344, de 13/12/2002; Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003; Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001; Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002; Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004; Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003; Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003; Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006; Resolução RE nº 2313, de 26/07/2006; Portaria nº 157, de 19/08/2002; Lei nº 8543, de 23/12/1992; Lei nº 10674, de 16/05/2003; Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 50g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. 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. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelopardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro e sabor próprios. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no dia da entrega ou em até 1 dia anterior à entrega. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos transparentes, limpos e lacrados, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Produtos mofados ou estragados deverão ser substituídos pelo fornecedor sem prejuízo do cliente.		
87	PEITO DE FRANGO EM FILEZINHO (SASSAMI), sem pele e sem osso, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, o produto deverá ser composto de filezinhos de peito de frango (sassami) obtidos a partir de animais sadios e abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos e pele. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá passar por processo de congelamento rápido em túnel de IQF e ser congelado mantendo uma temperatura de - 12º C a menor em seu transporte e armazenamento a fim que se preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega. Embalagem contendo de 5kg.	Kg	320
88	PÊRA fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e não muito madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	600
89	PERNIL SUÍNO, corte em cubos de aproximadamente 3cm, resfriada, sem osso, com no máximo 5% de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, embalada á vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, com no máximo 5kg. Validade mínima no ato da entrega de 12 meses.	Kg	400
90	Picolé de groselha, sem adição de leite ou derivados, com validade mínima de 10 dias no ato da entrega.	CAIXA	70
91	Pipoca doce pct/ mínimo 20gr	PCT	100
92	Pirulitos Gigante Coloridos - unidade de 85 grs/cada.	UND	50
93	Pó p/ preparo de Vitamina instantânea + energia com nutrição, mamão+maçã+ banana+cereal, 400 g	Lata	4
94	Prato de papelão pinho descartável nº04 , com 20cm de diâmetro, pacote com 100 unidades	PCT	2
95	Pratos descartáveis para bolo pacotes com 10 unidades cada	PCT	8
96	PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO; Produto de primeira qualidade;	KG	52



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; sem capa de gordura; baixo teor de sódio; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; deverão estar fatiados, em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg (um) para os pacotes com 50 fatias. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade com peso mínimo de 6 (seis) quilos e máximo 12 (doze) quilos por embalagem. Validade: Deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação superior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Rotulagem: Deverá estar em acordo c/ o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento técnico para Rotulagem do Produto de Origem Animal embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento		
97	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO; Produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg (um) para os pacotes com 50 fatias. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade com peso mínimo de 6 (seis) quilos e máximo 12 (doze) quilos por embalagem. Validade: Deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação superior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Rotulagem: Deverá estar em acordo c/ o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento técnico para Rotulagem do Produto de Origem Animal embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	KG	52
99	Requeijão cremoso tradicional, sem amido, copo plástico de polipropileno, atóxico, com lacre de proteção de alumínio, contendo 200grs. Validade mínima de 120 dias no ato da entrega. Marcas de referência: Tirolez, Catupiry e Vigor.	Pote	550
100	Saco de papel Kraft liso pardo tamanho PP para cri cri	UND	70
101	Saco para embalagem BD 22 x 17 cm para cachorro quente	UND	70
102	Sal refinado, iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, em embalagem primária de 1 Kg, acondicionado em saco de polietileno, resistente e vedado, prazo de validade mínimo de 12 meses.	Kg	80
103	SALSICHA PARA CACHORRO QUENTE, pct c/ 3kg contendo no mínimo 60 unidades. SALSICHA CONGELADA As salsichas deverão ter o peso unitário de 50gr, acondicionadas em embalagens a vácuo, transparente, atóxica, resistentes ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 3kg por embalagem. Rotulagem em conformidade com a legislação vigente e com o código de defesa do consumidor, carimbo nº do SIF. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Validade não inferior a 06 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias.	Kg	369
104	Saquinho de papel para pipoca nº 04	UND	70
105	Saquinho p/ embalagem BD 20x30 cm.	UND	140
106	SOBRECOXA, sem pele, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, produto obtido de frango e sem pele cortados em pedaços, proveniente de animais sadios, abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Deverão apresentar-se cortes fracionados em pedaços de tamanho uniforme e congelados a uma temperatura de -12°C a menor. Deverão ser gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, hematomas e nodos linfáticos. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia, deverá apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e sujidades. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega. Embalagem contendo de 5kg.	Kg	480
111	Suspiro mínimo/ 25gr - caixa com 50 unidades em formato quadrado	CX	1
112	Sustagem nutrição e energia 26 vitaminas e minerais – rico em cálcio +	Sachê	8



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	proteínas - sabor baunilha, emb. econômica 400g		
113	Sustagem nutrição e energia 26 vitaminas e minerais – rico em cálcio + proteínas - sabor chocolate, emb. econômica 400g	Sachê	8
114	Sustagem nutrição e energia 26 vitaminas e minerais – rico em cálcio + proteínas - sabor morango, emb. econômica 400g	Sachê	8
115	TANGERINA PONKAN Tangerina tipo pokan “in natura”, de primeira qualidade. Fresca, com grau de maturidade de 80%, intacta, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos	Kg	480
116	Teta de nega (mínimo 14gr) caixa com 50unds.	CX	3
117	Vinagre de vinho branco / Fermentado acético de vinho, água e conservante INS 224 de 750 ml.	Frs	30
118	Wafer crocante recheado e coberto chocolate ao leite escuro, com 100,8g (caixa com 16 unidades). Caixa de Wafer Recheado e Coberto com Chocolate Escuro (tipo BIS): Ingredientes: Açúcar, soro de leite em pó, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, massa de cacau, manteiga de cacau, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal, gordura de manteiga desidratada, leite em pó integral, cacau, farinha de soja, amendoim, sal, flocos de arroz, óleo vegetal, extrato de malte, vitaminas B1, B2 e B3, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante.	CAIXA	11
119	Wafer crocante recheado e coberto chocolate branco, com 100,8g (caixa com 16 unidades), Caixa de Wafer Recheado e Coberto com Chocolate Branco (tipo BIS): Ingredientes: Açúcar, soro de leite em pó, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, massa de cacau, manteiga de cacau, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal, gordura de manteiga desidratada, leite em pó integral, cacau, farinha de soja, amendoim, sal, flocos de arroz, óleo vegetal, extrato de malte, vitaminas B1, B2 e B3, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante.	CAIXA	11
120	Abobrinha Verde, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres.	KG	280
121	Cenoura, de primeira, sem rama, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes. Devendo ser bem desenvolvida.	KG	280
122	Chuchu, de primeira qualidade, em boas condições de consumo. Tamanho médio, com cascas são e sem rupturas. Devendo ser bem desenvolvido.	KG	320
123	Mandioca Descascada, embalada em saco plástico transparente de 1 kg, refrigerado. Descrição: Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma, sabor e cor da polpa típicos da variedade, com uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e doenças. Próprios para o consumo devendo ser oriundos de vegetais sadios, com colheita recente; livres de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. Obedecer aos padrões ANVISA. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima a contar da data de entrega 10 dias e suas condições deverão estar de acordo com as legislações vigentes.	KG	240
124	Beterraba Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes na casca, mofo e partes podres.	KG	280
125	Abóbora Cabotia, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres	KG	400
126	Repolho, verde tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.	KG	240
127	Tomate Salada produto com tamanho médio, 80% maduro, mas não amolecido,	KG	320



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	textura firme, no ponto para preparo de saladas ou molhos, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como podridão, dano, murcho, imaturo, passado e feridas. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.		
128	Milho Verde, em espiga "in natura", fresco, apresentando grãos bem desenvolvidos e novos, porém macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante e cristalina, sem grãos podres ou danificados, embalados em embalagens próprias contendo 5 espigas (aproximadamente 1kg) e rótulos de acordo com a legislação vigente.	KG	120
129	Limão Taiti, de primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, fornecendo boa quantidade de caldo.	KG	90
130	Tomate em Molho (Orgânico), composto por tomate, sal e especiarias, sem aditivos e conservantes ultraprocessados, consistência de molho, embalagem em sachês de 1Kg, validade de 12 meses no ato da entrega. Apresentar licença sanitária e rótulo de acordo com legislação vigente.	Sachê	40

1.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.4. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Federal nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.5. O prazo de vigência da ata de registro será de 1 (um) ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP e poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovado que o preço é vantajoso, nos termos do art. 22, do Decreto Federal nº 11.462/23.

1.5.1. Na hipótese da formalização de Termo de Contrato o mesmo, terá vigência de 12 (doze) meses contados a partir da sua assinatura.

1.6. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual do ano de 2024, conforme consta das informações básicas desse termo de referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Da exigência de amostra:



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

4.1.1. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgada por mensagem no sistema.

4.1.1.1. A dispensa da amostra só ocorrerá por meio de autorização escrita da Responsável Técnica da Alimentação Escolar, que será disponibilizada via sistema, onde será levado em consideração as marcas e modelos já conhecidos, utilizados pelo município que será disponibilizada via sistema;

4.1.2. Serão exigidas amostras dos seguintes itens:

a) Itens 21; 35; 52; 85; 86; 88; 95; 96; 102 e 105 (**PERECÍVEIS**)

b) Itens 2; 5; 6; 7; 8; 9; 10; 11; 12; 17; 18; 19; 20; 23; 24; 25; 27; 29; 30; 31; 32; 36; 37; 38; 39; 40; 41; 42; 43; 44; 46; 47; 48; 50; 56; 58; 59; 60; 61; 64; 65; 66; 74; 75; 76; 77; 78; 79; 80; 81; 82; 83; 84; 89; 90; 91; 92; 97; 98; 101; 106; 107; 108; 109; 110; 111; 112; 113; 115; 116; 117 e 118 (**NÃO PERECÍVEIS**)

4.1.3. As amostras poderão ser entregues para a Secretaria Municipal de Educação, localizada na Avenida Santana dos Olhos D'Água, nº477, Bairro Pampuã, amostra para fins de análise e aprovação, no prazo limite de até 02 (dois) dias úteis, após a solicitação, podendo ser prorrogado por igual período, mediante concordância do município, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

4.1.4. É facultada prorrogação o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.

4.1.5. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

4.1.6. Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

a) Os itens passarão por análise sensorial (sabor, odor, consistência, aparência, textura, cor); Além de passar pela verificação da embalagem (legislação vigente e tamanho conforme edital).

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

4.1.8. Se as amostras apresentadas pelo primeiro classificado não for aceita, será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação das amostras e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

4.1.9. 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.

4.1.10. Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

4.1.11. Da Destinação das Amostras.

a) Todas as amostras serão avaliadas e fotografadas, com emissão de Parecer Técnico da RT, baseado nos critérios expostos no TR. As empresas que tiverem seus produtos avaliados receberão os mesmos laudos das análises que serão enviados a Contratante.

b) As amostras congeladas serão guardadas pela Contratante, sob os cuidados da RT da alimentação escolar, em estado de congelamento em temperaturas adequadas, observando as práticas de Segurança Alimentar e Legislação Sanitária Vigentes, pelo período de validade da mesma de acordo com o informado na embalagem, logo após, serão descartadas conforme orientação dos Órgãos Sanitários;

c) Os alimentos perecíveis serão descartados logo após a análise e confecção do Parecer Técnico, conforme Legislação Sanitária Vigente;

d) Os alimentos não perecíveis serão guardados pela Contratante, sob os cuidados da RT da alimentação escolar, em temperatura e local adequados, observando as práticas de Segurança Alimentar e Legislação Sanitária Vigentes, pelo período de validade da mesma de acordo com o informado na embalagem, logo após, serão descartadas conforme orientação dos Órgãos Sanitários;

4.2. Subcontratação:

4.3.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.3. Garantia da contratação:

4.3.1. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21, pela ausência de complexidade do objeto.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. CONDIÇÕES DE ENTREGA

5.1.1. O prazo de entrega dos bens é de 05 (cinco) dias, contados do recebimento dos pedidos de compras, enviado pela Secretaria de Educação, de forma parcelada conforme demanda necessária, conforme cronograma abaixo:

5.1.1.1. O ITEM 82 - PÃO FRANCÊS – 50 GRS, terá entrega diária, entre o horário de 06h00 às 06h30min e 12h30min às 13h00, nos locais determinados conforme PLANILHA DE ENTREGA fornecida pelo Setor de Merenda da Secretaria Municipal de Educação.

5.1.1.2. O ITEM 62 - LEITE TIPO C, terá entrega, todas as Segundas-feiras e Quartas-feiras pela manhã, nos locais determinados conforme PLANILHA DE ENTREGA fornecida pelo Setor de Merenda da Secretaria Municipal de Educação.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

5.1.1.3. Os ITENS 53; 54 e 55 - IOGURTES, terão entregas, todas as Segundas-feiras pela manhã, no Cearne conforme PLANILHA DE ENTREGA fornecida pelo Setor de Merenda da Secretaria Municipal de Educação.

5.1.1.4. As frutas e legumes deverão ser entregues todas as segundas ou terças-feiras tendo em vista que os legumes começarão a ser utilizados no início da semana conforme o cardápio recebido pelas escolas e, por serem alimentos perecíveis possuem prazo de utilização de 2 a 5 dias.

5.1.1.5. Não serão recebidas entregas de alimentos **PERECÍVEIS** nas quartas, quintas ou sextas pois o prazo para a sua utilização seria reduzido resultando em desperdícios.

5.1.1.6. Os demais lotes deverão ser entregues, quando solicitado, conforme planilhas de entregas, emitidas pelo Setor de Merenda da Secretaria Municipal de Educação.

5.1.1.7. Horário de recebimento das mercadorias nas unidades escolares: segundas e/ou terças das 6h às 15h.

5.1.1.8. Quando da entrega dos produtos relativos a **CARNE**, os mesmos deverão obedecer aos critérios abaixo:

- a) Apresentar comprovante de fiscalização do SIF (Serviços de Inspeção Federal);
- b) Estar acompanhada de Certificado Sanitário ou Guia de Trânsito para produtos comestíveis, providas de animais submetidos à inspeção ante e post-mortem e verificados isentos de doenças parasitárias ou infectocontagiosas;
- c) As empresas tenham programas de autocontrole como BPF (Boas Práticas de Fabricação) e PPHO (Procedimento Padrão de Higiene Operacional);
- d) O PH da carne, no momento do recebimento não deve exceder a 5,9 ($\leq 5,9$);
- e) Rotulagem deve estar de acordo com a IN 22 de 2005 do Ministério da Agricultura;
- f) A entrega das carnes nas unidades deverão ser obrigatoriamente apresentadas em embalagens a vácuo de 5 kg e entregues congelados.

5.1.1.9. O Licitante, para concorrer ao fornecimento de carnes e frango, deverá **OBRI-GATORIAMENTE** comprovar o registro no DIPOA-BR e informar o seu número reser-vado SIF, comprovando que seus produtos são inspecionados por funcionários do Ser-viço de Inspeção Federal, comprovando via de Declaração firmada por Fiscal Agrope-cuário Federal credenciado junto ao SIF.

5.1.1.10. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial, o Decreto nº 9.013, de 29/03/17, Portaria nº 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA, Portaria nº 183, de 09/10/98 – MAPA, RDC nº 42, de 29/08/13, Instrução Normativa nº 83, de 21/11/03 – MAPA, Instrução Normativa nº 17, de 18/06/2004, MAPA, Ofício Circular DIPOA/SDA nº 42, de 30/11/10 – MAPA, Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 do MAPA, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA, Instrução Normativa 32 de 03/12/2010 – SDA/MAPA.

5.1.1.11. Em atendimento à Resolução FNDE – FUNDO NACIONAL DE DESENVOL-VIMENTO DA EDUCAÇÃO, os produtos “CARNE E FRANGO” a serem adquiridos para a clientela escolar deverão ser previamente submetidos ao controle de qualidade, com prova de inspeção sanitária dos produtos pelo Serviço de Inspeção Federal – SIF – e



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

atender ao disposto na legislação de alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, devendo O Licitante vencedor ser responsável pela qualidade físico-química e sanitária do produto licitado, como forma de garantir a qualidade dos alimentos oferecidos aos alunos beneficiados.

5.1.1.12. Poderá ser exigida pelo Município a qualquer tempo a comprovação junto às autoridades sanitárias locais, de instalações compatíveis com o produto que o licitante se propõe a fornecer e o não atendimento pode ser causa de inabilitação, não homologação e não adjudicação do objeto, ou ainda de rescisão de Contrato já instrumentalizado. Poderá o Município, a qualquer tempo, pedir amostras para testes de laboratório, ou de degustação e comparação. Os produtos estarão sempre sujeitos à aceitação pelo Conselho Municipal de Alimentação Escolar ou outras autoridades públicas e escolares. A não aceitação dos produtos exige a sua substituição. A não substituição exonera o Município do pagamento e gera ao Município o direito de rescisão do contrato de fornecimento.

5.1.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 (dois) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.1.3. Os bens deverão ser entregues no Município de Ipuã e Distrito Capelinha nos seguintes endereços:

Secretaria Municipal de Educação – Av. Santana dos Olhos D'Água, nº 477, Bairro: Pampuã.

CEPEM I - Rua: Moreira César, 590, Bairro: Centro.

CEPEM II - Rua: José Junqueira Reis Filho, nº 111, Bairro: Santa Cruz.

CEPEM João Martins Ferreira - Rua Getúlio Vargas, nº 470, Bairro: Olhos D'Água.

CEMEI Fernando Romualdo - Av. Raimundo Joaquim Dourados, nº 87, Distrito Capelinha.

CEARNE - Av. João Carlos da Rocha nº 1920, Bairro: Olhos D'Água.

EMEB Vereador Alberto Conrado - Av. Carlos Fernandes, nº1015, Bairro: Centro.

EMEB Prof. Monir Neder - Av. Castro Alves, nº 120, Bairro: Santa Cruz.

EMEB Antônio Francisco D'Ávila-Rua: Nicolau Tolentino de Almeida, nº817, Bairro: Centro.

EMEB Prof. Osvaldo Francelin - Rua João Tavares Dias nº 144, Bairro: Capelinha.

EMEB Orandes Carlos da Rocha - Rua: Joaquim Nabuco, nº 797, Bairro: Pampuã.

EMEB Maria Marly Mandrá Lima - Av. Carlos Peregrino de Melo, nº 250, Bairro: Santa Cruz.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

Creche Municipal Vereador Augusto Barbeto - Av. Carlos Peregrino de Melo, nº 49, Bairro: Santa Cruz.

Creche Municipal Leny Cunha Negreiros - Rua Jenny Marcussi Pacor, nº 447, Bairro: Bela Vista.

Creche Municipal Neide Souza Ávila - Rua: Aquílio Zanutim, nº 575, Bairro: Olhos D'Água.

Avila II – Av. Prefeito Antônio Crisostomo Coimbra, nº 590, Bairro: Pampuã.

Casa da Criança Armanda Malvina Mendonça - Av. Rui Barbosa, 1297 – Centro

5.1.4. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega estão discriminadas no detalhamento dos itens, conforme tabela do tópico 1 deste instrumento.

5.1.5. A Detentora da Ata deverá entregar os materiais indicados em cada Pedido de Compras devidamente agrupados e identificados com o nome do Centro de Custo a que os itens se referir.

5.2. GARANTIA, MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

5.2.1. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

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

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

6.6. GESTOR DO CONTRATO

6.6.1. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de compra ou serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.6.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.6.3. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.6.4. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.6.5. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.6.6. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.6.7. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

6.7. FISCALIZAÇÃO

6.7.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

6.8. FISCALIZAÇÃO TÉCNICA

6.8.1. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.8.2. O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.8.3. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.8.4. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.8.5. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.8.6. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

6.9. FISCALIZAÇÃO ADMINISTRATIVA

6.9.1. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.9.2. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.).

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. RECEBIMENTO

7.1.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

7.1.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.1.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.1.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.1.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#), comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal estritamente pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.1.6. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.1.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

7.2. LIQUIDAÇÃO

7.2.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

7.2.1.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2.2. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

7.2.3. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante.

7.2.4. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* aos sítios eletrônicos oficiais ou ao sistema SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta da documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2.5. A Administração deverá realizar consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou ao sistema do SICAF para:

- a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;
- b) identificar possível razão que impeça a contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.2.6. Constatando-se a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.2.7. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.2.8. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.2.9. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação de habilitação fiscal, social e trabalhista.

7.3. PRAZO DE PAGAMENTO

7.3.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 15 (quinze) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

7.3.2. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

7.4. FORMA DE PAGAMENTO

7.4.1. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

7.4.2. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.4.3. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.4.4. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.4.5. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

8.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta:

8.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de **LICITAÇÃO**, na modalidade **PREGÃO**, sob a forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço.

8.1.2. A proposta do licitante deverá constar **MARCA** em todos os itens.

8.2. Forma de fornecimento:

8.2.1. O fornecimento do objeto será parcelado.

8.4. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

8.4.1. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos, que serão exigidos conforme sua natureza jurídica:

8.4.1.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

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: ins-



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

crição 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, conforme Instrução [Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020](#).

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).

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

8.4.1.3. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;

b) 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 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

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

e) 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;

f) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

g) Prova de regularidade com a Fazenda [Estadual/Distrital] (Certidão de Regularidade de ICMS - Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços, expedida pela Secretaria da Fazenda ou Certidão Negativa de Débitos Tributários expedidos pela Procuradoria Geral do Estado ou declaração de isenção ou de não incidência assinada pelo representante legal do licitante, sob as penas da lei ou outra equivalente na forma da lei) e/ou [Municipal/Distrital] (Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Tributos Mobiliários Municipal) do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

h) Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] 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.

8.4.1.4. 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.

8.4.1.5. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

a) Certidão negativa de falência e concordata expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II); ou Certidão negativa de recuperação judicial ou extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

a.1) Nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva, deve o licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor.

a.2) As empresas participantes do certame em recuperação judicial devem estar cientes de que no momento da assinatura do contrato deverá ser apresentados os seguintes documentos:

i . Cópia do ato de nomeação do administrador-judicial ou se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador, de que o plano de recuperação judicial está sendo cumprido;



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

ii. Comprovação documental de que as obrigações do plano de recuperação extrajudicial estão sendo cumpridas.

8.4.1.6. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

a) Comprovar a 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;

a.1) Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

a.2) Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

a.3) O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 4.682.154,57 (quatro milhões, seiscentos e oitenta e dois, cento e cinquenta e quatro reais e cinquenta e sete centavos)**, conforme custos unitários apostos na tabela disposta no item 1.1.

10. DAS DISPOSIÇÕES RELATIVAS AO REGISTRO DE PREÇOS

10.1. A melhor proponente será convocada regularmente para assinar a Ata de Registro de Preços, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da Administração, mediante solicitação motivada da proponente.

10.2. Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

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

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

c) Serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação;

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente, nos termos do art. 17 do Decreto Federal nº 11.462, de 31 de março de 2023.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

12. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. Após a formalização da Ata de Registro de Preços, o licitante detentor da Ata de Registro de Preços será convocado para assinar o termo de contrato ou aceitar ou retirar o instrumento equivalente, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na lei nº 14.133, de 2021, e em outras legislações aplicáveis.

12.1.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

12.2. Na hipótese de reajuste de preços será aplicado o IPCA (Índice de Preços ao Consumidor Amplo) após o interregno de um ano, tendo por data-base a data do orçamento estimado.

12.3. As obrigações das partes são as usuais para o objeto, conforme previstas no Termo de Contrato.

12.4. OBRIGAÇÕES DAS PARTES:

12.4.1. São obrigações do município:

- a)** Exigir o cumprimento de todas as disposições do presente instrumento.
- b)** Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- c)** Notificar o fornecedor, 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;
- d)** Acompanhar e fiscalizar a execução do objeto;
- e)** Efetuar o pagamento ao fornecedor do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Termo de Referência;
- f)** Aplicar ao fornecedor as sanções previstas na lei e neste instrumento;
- g)** Cientificar o órgão de representação judicial para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo fornecedor;
- h)** Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente objeto, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
 - h.1)** A Administração terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

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

12.3.1. São obrigações do fornecedor:

a) Cumprir todas as obrigações constantes neste instrumento, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;

b) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor ([Lei nº 8.078, de 1990](#));

c) 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;

d) Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor da execução do objeto ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

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

f) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo município, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

g) Quando não for possível a verificação da regularidade por meio de sítios online ou Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, documentos atualizados de habilitação fiscal, social e trabalhista;

h) Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar a execução do objeto;

i) Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto;

j) Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

- k)** Manter durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para qualificação na contratação direta;
- l)** Cumprir, durante todo o período de execução do objeto, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação);
- m)** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do objeto;
- n)** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
- o)** Cumprir as normas de segurança legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal;
- p)** 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.

12.5. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

12.5.1. Poderá a Prefeitura do Município de Ipuã, em caso de inadimplemento das obrigações deste Termo de Referência por parte do fornecedor, aplicar-lhe, após regular processo administrativo, as infrações administrativas previstas na Lei Federal nº 14.133/21, sujeitando-se às seguintes penalidades, independentemente de outras penalidades já previstas neste Termo de Referência:

- a)** advertência, para a parte que der causa à inexecução parcial deste Contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- b)** multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 05 (cinco) dias, em caso de inexecução parcial do objeto;
- c)** multa compensatória de 1% (um por cento), por inexecução total do objeto;
- d)** impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos incisos II, III e IV, do art. 155 da Lei nº 14.133/21, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- e)** declaração de inidoneidade, quando praticadas as condutas descritas nos incisos V, VI, VII e VIII, , bem como nos incisos II, III e IV, todos do art. 155 da Lei nº 14.133/21, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

12.5.3. Todas as sanções previstas neste instrumento poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

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

12.5.5. 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

12.5.6. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 05 (cinco) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

12.5.8. Na aplicação das sanções serão considerados ([art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)):

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

12.5.9. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133/21](#).

12.5.10. 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 instrumento ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

12.6. EXTINÇÃO

12.6.1. A inadimplência das cláusulas e condições estabelecidas neste instrumento, por parte do fornecedor, assegurará ao município o direito de dar por extinto, mediante



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

notificação através de ofício entregue diretamente ou por via postal, com prova de recebimento, sem prejuízo da aplicação de sanções administrativas.

12.6.2. A Ordem de Compra e/ou a Nota de Empenho poderão ser cancelados pela Administração Municipal, assegurado o contraditório e a ampla defesa, nos seguintes casos:

- a)** por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;
- b)** consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;
- c)** por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

12.7. FORO

12.7.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Ipuã/SP para dirimir os litígios que decorrerem da presente aquisição que não possam ser resolvidos por meios administrativos ou compostos pela conciliação.

Ipuã/SP, 26 de Janeiro de 2024.

Mirelle de Oliveira Loiola
Agente de Compras

Termo de Referência aprovado em 26 de janeiro de 2024.

José Francisco Otaviano Silva
Secretário Municipal de Saúde

Eduardo Otávio Gonçalves
Secretário Municipal de Educação e Cultura



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

Pregão Eletrônico nº 003/2024 Processo Licitatório nº 004/2024

1. INTRODUÇÃO

1.1. O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a realização da contratação de solução abaixo especificada.

1.1.1. O principal objetivo deste instrumento é estudar, detalhadamente, a necessidade da contratação e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância a Lei Federal 14.133/21, bem como Decreto Municipal nº 4.501, de 05 de Janeiro de 2024.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

2.1. A contratação trata-se de registro de preços para eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, não perecíveis e descartáveis para uso na merenda das Unidades de ensino e do Cearne para o ano de 2024.

2.1.1. Tem-se como finalidade a aquisição dos itens visa suprir as **necessidades nutricionais dos alunos** da rede pública de educação básica municipal e estadual, conforme cada faixa etária, sendo descritos nos art. 18 e 19 da Resolução FNDE 06/2009. O Município de Ipuã/SP, em conformidade com a Lei 14.133/21, tem a necessidade de fornecer a Alimentação Escolar nas escolas e creches da Rede Municipal e Estadual de ensino durante o ano letivo de 2024, onde a variabilidade, qualidade e segurança dos alimentos fornecidos contribuem diretamente para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos atendidos pela rede, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

1.1 Tal necessidade dá-se pelo atendimento ao aluno da rede pública de educação básica desse município, tendo como resultado pretendido:

- a) A oferta de refeições a partir de alimentação saudável e adequada ao público-alvo;
- b) Nutricionalmente equilibrada a partir dos carboidratos, proteínas, lipídeos, vitaminas, minerais e fibras e, sanitariamente seguras livres de contaminantes que possam causar doenças transmitidas por alimentos – DTA;
- c) Adequada às respectivas necessidades visando o crescimento e o desenvolvimento, em conformidade à sua faixa etária e seu estado de saúde;
- d) À melhoria do rendimento escolar durante os dias que compreendem o ano letivo (inciso I, art. 2º, Lei 11.947/2009);

3. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DE CONTRATAÇÃO

3.1. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual do ano de 2024.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Para a referida contratação, a empresa deverá estar ciente que:

- a) A contratação se dará por Ata de Registro de Preços válida por 12 meses



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

- b) Para que o objetivo desta licitação possa ser plenamente atingido, é necessário que as empresas participantes atendam aos requisitos mínimos exigidos para o cadastramento e participação no processo.
- c) Além disso, deve assegurar o cumprimento dos compromissos firmados na Ata de Registro de Preços durante toda a sua vigência.
- d) Fornecimento de alimentos diversos, de acordo com o tipo especificado, atendendo o tipo de embalagem, unidade de medida e prazos de validade especificados;
- e) Comprovar a 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;
- f) Os produtos entregues deverão estar no terço inicial de validade, e apresentar as características constantes nas especificações do edital.
- g) Os licitantes deverão possuir logística suficiente para atender as necessidades **de armazenagem**, principalmente em relação às temperaturas operacionais. As temperaturas devem ser mantidas adequadas durante o embarque, transporte, desembarque e entrega dos itens. O desembarque deve ocorrer por conta dos fornecedores. A qualidade física das embalagens e condições de refrigeração, serão de responsabilidade do fornecedor até o momento da entrega. Havendo qualquer anomalia qualitativa com lote de produtos recebidos, durante o armazenamento e preparo, quando não ocasionado por condições internas de guarda e armazenagem de responsabilidade do contratante ou mesmo pelo fornecedor, este será comunicado para o imediato contato com a indústria para elucidar os fatos.
- h) Quando constatado que o problema não foi gerado pelo contratante e sim pelo fornecedor ou indústria, caberá a solicitação de coleta e reposição da mercadoria na mesma quantidade e em condições sanitárias e de qualidade adequada para o preparo e consumo.
- j) Importante ressaltar que, quando da entrega, as frutas e alimentos prontos para consumo deverão apresentar-se:
 - j).1. isentos de substâncias terrosas;
 - j).2. sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
 - j).3. sem umidade externa anormal; isentos de odor e sabor estranhos; embalados individualmente, conforme unidade pré estabelecida;
 - j).4. rotulados com a descrição dos ingredientes utilizados na sua preparação, de acordo com as normas técnicas vigentes, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade; -
 - j).5. conter baixo teor de açúcares e gorduras, conforme especificação; e ser livres de gordura trans.

4.1.1. Das Amostras

- a) O interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário
- b) A dispensa da amostra só ocorrerá por meio de autorização escrita da Responsável Técnica da Alimentação Escolar, que será disponibilizada via sistema, onde será levado em consideração as marcas e modelos já conhecidos, utilizados pelo município.
- c) As amostras poderão ser entregues para a Secretaria Municipal de Educação, localizada na Avenida Santana dos Olhos D'Água, nº477, Bairro Pampuã, amostra para fins de análise e aprovação, no prazo limite de até 02 (dois) dias úteis, após a solicitação, podendo ser prorrogado por igual período, mediante concordância do



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

município, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

4.1.1.1. Da Justificativa pela Exigência de Amostras.

a) A justificativa para a exigência de amostras é voltada para avaliação de critérios de qualidade, higiênico-sanitário e está em conformidade com os artigos 41 e 42 da Resolução 06, de 08 maio de 2020, que assegura o direito a empresa contratante de solicitar a amostra como requisito de avaliação de qualidade e conformidade com o TR, garantindo a segurança da alimentação escolar.

Seção IV

Do Controle de Qualidade Higiênico-Sanitário

Art. 40 Os produtos alimentícios a serem adquiridos para o alunado do PNAE devem atender

ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária -

ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

§ 1º Os gestores dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios devem determinar, inclusive

perante o FNDE, que a Secretaria de Educação estabeleça parceria com as Secretarias de Saúde e de

Agricultura, ou órgãos similares, para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos a serem

fornecidos à alimentação escolar.

§ 2º Em atendimento ao disposto no parágrafo anterior, deve ser firmado Termo de Compromisso, renovado a cada início de mandato dos gestores municipais, estaduais e do Distrito

Federal, em sistema do FNDE, e as ações nele previstas deverão ser normatizadas e implementadas

imediatamente em âmbito local.

§ 3º Os relatórios de inspeção sanitária realizadas no âmbito do PNAE devem ser arquivados e

permanecer à disposição do CAE e do FNDE por um prazo de cinco anos

Art. 41 A EEx ou a UEx poderá prever em edital de licitação ou na chamada pública a apresentação de amostras pelo licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar, para

avaliação e

seleção do produto a ser adquirido, as quais deverão ser submetidas a análises necessárias,

imediatamente após a fase de homologação.

Art. 42 Cabe às EEx ou às UEx adotar medidas de controle higiênico-sanitário que garantam

condições físicas e processos adequados às boas práticas de manipulação e processamento de

alimentos na aquisição, no transporte, na estocagem, no preparo/manuseio e na distribuição de

alimentos aos alunos atendidos pelo Programa.

§ 1º Devem ser implantados Manual de Boas Práticas - MBP e Procedimentos Operacionais

Padronizados - POPs específicos para cada unidade escolar, em conformidade com as normativas da

ANVISA e órgãos locais de vigilância sanitária.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

§ 2º Deve haver capacitação periódica dos manipuladores de alimentos com vistas à implementação das boas práticas e dos POPs.
§ 3º Registros de capacitação e de monitoramento do MBP e dos POPs e relatórios de inspeção sanitária de serviços de alimentação escolares devem ser arquivados permanecer à disposição do CAE e do FNDE por um prazo de cinco anos.

4.1.1.2. Da Destinação das Amostras.

- a) Todas as amostras serão avaliadas e fotografadas, com emissão de Parecer Técnico da RT, baseado nos critérios expostos no TR. As empresas que tiverem seus produtos avaliados receberão os mesmos laudos das análises que serão enviados a Contratante.
- b) As amostras congeladas serão guardadas pela Contratante, sob os cuidados da RT da alimentação escolar, em estado de congelamento em temperaturas adequadas, observando as práticas de Segurança Alimentar e Legislação Sanitária Vigentes, pelo período de validade da mesma de acordo com o informado na embalagem, logo após, serão descartadas conforme orientação dos Órgãos Sanitários;
- c) Os alimentos perecíveis serão descartados logo após a análise e confecção do Parecer Técnico, conforme Legislação Sanitária Vigente;
- d) Os alimentos não perecíveis serão guardados pela Contratante, sob os cuidados da RT da alimentação escolar, em temperatura e local adequados, observando as práticas de Segurança Alimentar e Legislação Sanitária Vigentes, pelo período de validade da mesma de acordo com o informado na embalagem, logo após, serão descartadas conforme orientação dos Órgãos Sanitários;

4.1.2. Definições dos objetos em questão:

- a) **A natureza:** alimentos (estocáveis) de origem vegetal, animal e mineral, validade estendida, com fornecimento contínuo ao longo do ano letivo, conforme os cardápios e respectivo cronograma de entrega;
- b) **Os quantitativos**, acompanhados da devida memória de cálculo (enviado por tabela com quantitativo anual), dos documentos que lhe deram suporte (cardápios, quantidades por faixa etária, centro de custo, adesão dos alunos às refeições etc);
- c) **O prazo sugerido para o contrato:** mínimo de 12 meses, em virtude de o ano letivo perdurar por no mínimo 200 dias do ano fiscal, (inciso I, art. 24 e inciso II, art. 31 da Lei 9.396/1996), conforme calendário escolar, com atendimento continuado e obrigatório aos alunos ao longo desse período, nos termos do art. 1º da Lei 11.947/2009. Sabendo que os alimentos estocáveis têm durabilidade longa e podem ser estocados por até 12 meses.
- d) **Há possibilidade da prorrogação do contrato se**, mantidos a qualidade no atendimento, singularidade da empresa, verbas disponibilizadas no cronograma físico-financeiro nos termos da LOA dos anos seguintes e, preços vantajosos e compatíveis aos de mercado;
- e) **Parcelamento do objeto:** o objeto está dividido em itens a fim de aumentar a competitividade pela ampla participação de licitantes e por se tornar viável mediante a necessidade de cada unidade de ensino, bem como a demanda do Calendário Escolar.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1. Como sugere a Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de Julho de 2021, o levantamento de mercado desse objeto se baseou em:



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

1. Verificação de contratações similares de órgãos públicos e/ou privados do referido objeto;
2. Consulta pública de forma eletrônica para a coleta de dados e contribuições;
 - c) Consulta com fornecedores do ramo de atuação.

5.2. Após a análise de contratações similares, foi levantada a seguinte hipóteses:

- a) Solução nº 1 – Realização de Pregão Eletrônico SRP (Sistema de Registro de Preços) para o período de 12 (doze) meses;
- b) Solução nº 2 – Realização Pregão Eletrônico com formalização de Termo de Contrato para o período de 12 (doze) meses;

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO E QUANTITATIVOS

6.1. Para a elaboração da estimativa de contratação, foram consultados preços públicos, reunidos pela ferramenta Fonte de Preços e ao menos 01 (um) fornecedores do ramo de atuação, conforme relatório do Fonte de preços em anexo.

6.1.1. Considerando os preços encontrados, optou-se pelo uso da MÉDIA dos valores, resultando o valor total estimado de **R\$ 4.682.154,57 (quatro milhões, seiscentos e oitenta e dois, cento e cinquenta e quatro reais e cinquenta e sete centavos)**, conforme tabela com os preços unitários abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UN. DE MED.	QUANT.	V. UN.	V. TOTAL
1	ABACAXI Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas, defeitos na casca, mofo e partes podres.	Kg	13060	R\$ 6,57	R\$ 85.804,20
2	Açúcar cristal de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar. Aspecto:sólido com cristais bem definidos. Cor:branca. Acondicionado em pacotes plásticos de 5 kg	KG	3660	R\$ 4,55	R\$ 16.653,00
3	ALFACE CRESPA FRESCA Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.	Kg	5534	R\$ 8,80	R\$ 48.699,20
4	ALHO DESCASCADO Produto refrigerado deverá atender a Resolução ANVISA nº 23/2000 e Portaria 242/1992 do Ministério da Agricultura. Ser de Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito, fisiologicamente desenvolvido, firme e intacto; sem broto, defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúdo; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Características: cor branca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem pontos de bolores, parasitas ou larvas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico, resistente, hermeticamente selado, pesando	Kg	1350	R\$ 24,23	R\$ 32.710,50



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	01 kg.				
5	Alimento achocolatado em pó rico em vitaminas e A,Ce D e vitaminas do complexo B, cálcio e ferro.	KG	82	R\$ 21,68	R\$ 1.777,76
6	Amendoim/ classe médio/ Tipo 1/ sub grupo selecionado 500gr	PCT	241	R\$ 10,58	R\$ 2.549,78
7	Amido de milho embal. Aprox. 1Kg	Cx.	142	R\$ 24,94	R\$ 3.541,48
8	Arroz / Tipo 1 / Classe Longo Fino / Grupo polido e beneficiado. Embalagem original identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. A amostra deverá ser correspondente ao produto entregue. Com padrão de qualidade igual ou superior a VASCONCELOS ou SUPER ECCO.	KG	6390	R\$ 9,83	R\$ 62.813,70
9	Aveia em flocos finos, cereal integral, embalados em caixas de 170 grs	UN	504	R\$ 5,91	R\$ 2.978,64
10	Azeitona verde fatiada em conserva P.Líquido 3,200 kgs.	Balde	116	R\$ 34,47	R\$ 3.998,52
11	Azeitona verde fatiada em conserva P.Líquido 500 grs	Vidro	170	R\$ 14,44	R\$ 2.454,80
12	Bala de Goma tipo americana, colorida, macia e sortida - caixa c/ 30 tubos (peso líq. 960 grs)	CAIXA	88	R\$ 23,11	R\$ 2.033,68
13	BANANA MAÇÃ - Fruto de tamanho médio, limpo, de primeira qualidade; firmes e íntegros; acondicionado de forma a evitar danos físicos, deve estar ileso, sem rupturas e ou pancadas na casca, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.	Kg	1760	R\$ 9,52	R\$ 16.755,20
14	BANANA NANICA CLIMATIZADA Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	UNID	13740	R\$ 7,21	R\$ 99.065,40



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

15	BANANA PRATA: DESCRIÇÃO: banana prata, em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos decorrentes do transporte e manuseio, devendo atender legislação vigente. APRESENTAÇÃO: acondicionados em caixas, atendendo aos padrões de embalagem de acordo com a legislação vigente.	Kg	16700	R\$ 9,03	R\$ 150.801,00
16	BATATA INGLESA OU MONALISA BENEFICIADA LISA 1ª QUALIDADE Batata inglesa ou monalisa de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida	Kg	7760	R\$ 8,21	R\$ 63.709,60
17	BATATA PALHA EMBALAGEM 1 KG- - Fina, sequinha e crocante. Produto obtido a partir do processamento da batata descascada, ralada tipo palha, íntegra e frita em óleo vegetal isento de ácidos graxos trans, livre de conservantes e corante. Embalagem plástica de 01 kg, reforçada, hermeticamente fechada, contendo rótulo com as informações nutricionais.	PCT	89	R\$ 32,97	R\$ 2.934,33
18	Biscoito feito com polvilho azedo, óleo, sal e água. Assado, crocante, embalado em sacos plásticos transparentes, atóxicos, pesando 1 kg cada embalagem. O biscoito deve ter no máximo 1 dia de fabricação no ato da entrega. Enviar amostra para aprovação.	Kg	119	R\$ 50,14	R\$ 5.966,66
19	Bombom de wafer com recheio cremoso e cobertura sabor de chocolate branco pct c/ 1kg . Similar ao Ouro Branco.	PCTS	138	R\$ 61,94	R\$ 8.547,72
20	Bombom de wafer com recheio cremoso e cobertura sabor de chocolate escuro pct c/ 1kg .Similar ao Sonho de Valsa.	PCTS	138	R\$ 55,68	R\$ 7.683,84
21	Cacau em pó: COMPOSIÇÃO: Descrição: Cacau em pó alcalinizado 70%, estabilizante lecitina de soja. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTO DE AÇÚCAR. Embalagem: 1kg. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	PCT	1720	R\$ 54,33	R\$ 93.447,60
22	CARNE EM CUBOS PATINHO BOVINO cortado em cubos de aproximadamente 24mm X 24mm, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Devem ser cortados em cubos uniformes em equipamento apropriado e congelado em túnel de congelamento de tecnologia IQF para congelamento individual. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega. Embalagem contendo de 5kg.	Kg	9920	R\$ 34,89	R\$ 346.108,80
23	CARNE MOÍDA CONGELADA DE PATINHO – Carne bovina proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, em condições higiênicas satisfatórias. Carne bovina moída obtida exclusivamente da moagem do patinho, seguido de	Kg	10000	R\$ 29,72	R\$ 297.200,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	imediatamente congelamento IQF. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, conter no máximo 3% de aponeuroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, não sendo permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia. Deve ser congelado em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudado, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades e deverá ser mantida a temperatura de -12° C a - 18° C a menor e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega. Embalagem de 5 kg				
24	CEBOLA de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida.	Kg	3745	R\$ 6,62	R\$ 24.791,90
25	Cereal infantil farinha de arroz e aveia (600 grs) emb. econômica	Sachê	154	R\$ 17,79	R\$ 2.739,66
26	Cereal infantil farinha de multicereais (600 grs) emb. econômica	Sachê	154	R\$ 16,34	R\$ 2.516,36
27	Chá mate tostado de 250 grs.	Cx.	380	R\$ 9,79	R\$ 3.720,20
28	Cheiro Verde: Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescerem, intactas, firmes e bem desenvolvidas.	Kg	4425	R\$ 18,55	R\$ 82.083,75
29	Coco ralado desidratado e parcialmente desengordurado de 100grs, sem açúcar.	Pct	115	R\$ 6,68	R\$ 768,20
30	Colheres descartáveis para bolo pacote com 50 unidades cada	PCT	2	R\$ 5,13	R\$ 10,26
31	Concentrado de cajú 500 ml – Fonte natural de vitamina C – Concentrado líquido p/ refresco de fruta – 10,0 % de suco após a diluição. Marca de referência Maguary.	Frs	2500	R\$ 6,18	R\$ 15.450,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

32	Concentrado de manga 500 ml – Fonte natural de vitamina C – Concentrado líquido p/ refresco de fruta – rendimento de 4,5l após a diluição. Marca de referência Maguary.	Frs	2500	R\$ 8,01	R\$ 20.025,00
33	Concentrado de maracujá 500 ml – Fonte natural de vitamina C – Concentrado líquido p/ refresco de fruta – 15,8 % de polpa após a diluição. Marca de referência Maguary.	Frs	2500	R\$ 7,25	R\$ 18.125,00
34	Concentrado de uva 500 ml – Fonte natural de vitamina C – Concentrado líquido p/ refresco de fruta – 15,8 % de polpa após a diluição. Marca de referência Maguary.	Frs	2500	R\$ 6,73	R\$ 16.825,00
35	Copos descartáveis 200ml pacotes com 100 unidades cada	PCT	142	R\$ 5,51	R\$ 782,42
36	COUVE MANTEIGA Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência	Kg	1200	R\$ 12,27	R\$ 14.724,00
37	COXINHA DA ASA DE FRANGO: embalagem de 5 kg, congelado a -12°C. Embalagem primária: saco plástico transparente, atóxico, com carimbo do SIF ou SISF, com identificação do produto e prazo de validade, resistente fechado mecanicamente com peso líquido de 5 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulada com abas superiores e inferiores devidamente lacradas. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega.	Kg	3520	R\$ 15,28	R\$ 53.785,60
38	Creme vegetal 0 lactose c/ Sal emb. 500 grs, acrescido de ômega 3 e 6, baixo teor de lipídios e 0% gordura trans.	Pote	160	R\$ 11,79	R\$ 1.886,40
39	Creme Vegetal C/ Sal emb. 500 grs., acrescido de ômega 3 e 6, baixo teor de lipídios e 0% gordura trans.	Pote	1580	R\$ 9,47	R\$ 14.962,60
40	Erva doce P.Líquido 20 grs.	Pct	150	R\$ 2,99	R\$ 448,50
41	Extrato Tomate c/ vitaminas e fibras de 4100 kgs. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega.	Lata	380	R\$ 53,75	R\$ 20.425,00
42	Farinha de mandioca/ Classe branca/Tipo 1/ Grupo seca / Sub Grupo fina. Validade mínima de 11 meses no ato da entrega.	KG	97	R\$ 8,49	R\$ 823,53



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

43	Farinha de milho. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega.	KG	104	R\$ 16,89	R\$ 1.756,56
44	Farinha de Trigo enriquecida c/ ferro e ácido fólico tipo 1. Validade de 5 meses. no ato da entrega.	KG	1240	R\$ 7,11	R\$ 8.816,40
45	Feijão carioca / Grupo anão / Classe cores / Tipo 1 / embalado em saco próprio, transparente, de acordo c/ a Legislação vigente. Sem furos, insetos, grãos inteiros. Produto proveniente de safra anterior (2023), com no máximo 30 dias de fabricação e 11 meses de validade no ato da entrega.	KG	5140	R\$ 9,11	R\$ 46.825,40
46	Fermento em pó químico de 250 grs. Validade de 6 meses no ato da entrega.	Lata	434	R\$ 10,98	R\$ 4.765,32
47	Fitolho 50 mts cores variadas.	ROLO	46	R\$ 6,18	R\$ 284,28
48	Folha de louro pacote	Pct	150	R\$ 3,21	R\$ 481,50
49	Fórmula infantil em pó nº03 (1 a 3 anos), destinada a alimentação de lactentes e crianças com aplv e/ou alergia a soja e comprometimento do trato gastrointestinal, a base de proteína extensamente hidrolisada no soro de leite e caseína, sem lactose, isenta de sacarose, com no mínimo 95% de óleos vegetais, com adição de vitaminas, minerais e oligoelementos, uso em nutrição oral ou enteral, acondicionados em embalagem original com 400gr. marcas de referência: Aptamil 3, Pregonin, Novamil, Pepti ou similar de melhor qualidade.	Lata	15	R\$ 120,40	R\$ 1.806,00
50	Fubá mimoso, enriquecido com ferro e ácido fólico, rico em fibras e vitaminas B6 e E, e fonte de vitamina B1. Validade mínima de 150 dias no ato da entrega.	KG	172	R\$ 8,88	R\$ 1.527,36
51	GOIABA VERMELHA: DESCRIÇÃO: Primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte de acordo com a legislação vigente. APRESENTAÇÃO: acondicionados em caixas, atendendo aos padrões de embalagem de acordo com a legislação vigente.	Kg	10620	R\$ 10,90	R\$ 115.758,00
52	GUARANÁ DE MAÇÃ 2 LITROS	UND	1210	R\$ 7,55	R\$ 9.135,50



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

53	Guardanapo de papel 33x30 cm c/ 50 unid.	PCT	273	R\$ 4,82	R\$ 1.315,86
54	Hamburguer DE CARNE COZIDO E CONGELADO 1. DESCRIÇÃO: Hambúrguer misto de carne bovina, ave e/ou suína cozido e congelado, Cada caixa contendo 672g (cada caixa contém 12 unidades) Ingredientes: Carne bovina, carne de frango e/ou suína, água, gordura bovina, cebola, proteína de soja, alho em pó, sal, especiarias. Não Contém glúten. . Características gerais. O produto deverá apresentar- se congelado em sua forma natural à temperatura de - 12°C a - 18°C. Produto com prazo de validade : 12 meses a contar da data de fabricação. EMBALAGEM Primária: saco de polietileno, atóxico, resistente, termosoldado, aprovado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado. . Embalagem secundária: Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. resistente ao transporte e armazenamento. ROTULAGEM Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira") 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos caso utilizados 5.conteúdo líquido 6.condições de armazenamento 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária) 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF ou Serviço Inspeção Estadual- SISF. 10. número de registro do produto no órgão competente	Kg	257	R\$ 24,18	R\$ 6.214,26
55	IOGURTE SABOR MORANGO peso no mínimo 100 gr, com probióticos e polpa de fruta, com validade mínima 30 dias no ato da entrega.	unid	1960	R\$ 3,07	R\$ 6.017,20
56	IOGURTE SABOR MORANGO PETIT SUISSE peso no mínimo 80 gr, com validade mínima 30 dias no ato da entrega.	unid	1080	R\$ 3,41	R\$ 3.682,80
57	IOGURTE SABOR MORANGO, parcialmente desnatado, peso no mínimo 160 gr, com validade mínima 30 dias no ato da entrega.	unid	24350	R\$ 3,89	R\$ 94.721,50
58	Ketchup tradicional, Catchup; tipo tradicional; composto de polpa de tomate, água, açúcar, vinagre, sal, condimentos; especiarias e outros ingredientes permitidos; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria hermeticamente fechada e atoxica; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC12/01, RDC 259/02, RDC	POTE	37	R\$ 23,52	R\$ 870,24



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	360/03, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos Adm. determinados pela ANVISA. Embalagem pote econômico de 3kg				
59	LARANJA PÊRA Laranja pêra de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Isenta de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	11430	R\$ 4,17	R\$ 47.663,10
60	Leite 0% lactose – UHT semidesnatado para dietas c/ restrição de lactose.	Litros	280	R\$ 7,31	R\$ 2.046,80
61	Leite de Soja sabor Original (Alimento c/ soja enriquecido c/ vitaminas, leite de lactose e colesterol)Emb. Longa vida 1L.	Litros	40	R\$ 8,65	R\$ 346,00
62	Leite em pó integral instantâneo vitaminado: composição: produto resultante da desidratação do leite fresco; aspecto: pó fino uniforme, sem grumos, isentos de partículas estranhas; cor: branco amarelado; odor: suave não ácido, não rançoso, sem odores estranhos, semelhante ao leite fluido; sabor: suave, não ácido, não rançoso. leite em pó integral, mix vitamínico contendo, ferro, cobre, iodo, zinco, manganês, magnésio, flúor, selênio e vitamina a, c, d, e, b1, b2, b6, b9 (ácido fólico), b12, h, k, pp, pantotênico de cálcio e lecitina de soja. matéria gorda (%m/m): maior ou igual a 26,0; umidade (%m/m): max 3,5; o leite em pó deverá estar de acordo com as especificações gerais do regulamento técnico de identidade e qualidade de leite em pó, fixada pela portaria nº 369, de 04/09/1997, maa. embalagem a embalagem primária do produto deve ser polipropileno aluminizado, com capacidade de 400g. a embalagem secundária deverá ser de fardo de papel, reforçado e resistente, com abas superiores e inferiores lacradas. instruções que devem constar no rótulo/embalagem primária: data de fabricação e lote; data de validade; nome e origem do produto; dados da empresa fabricante; peso líquido; informações úteis sobre conservação e manuseio do produto. o produto deverá ter no mínimo 10 meses de validade no ato da entrega do produto.	Sachê	680	R\$ 22,72	R\$ 15.449,60
63	Leite em pó sem lactose composição: leite em pó integral, enzima lactase, maltodextrina, sódio, cálcio, ferro, zinco, vitaminas a,d e c. apresentando porção de 26g; 82 kcal, 15g de carboidratos (9,3 açúcares, 4,4g glicose, 4,3 de galactose, 0g lactose), 4,7 g de proteínas, 4,9 g gorduras totais, 100 mg de sódio (na), 191 mg de cálcio. fortificado com vitaminas: a, d e c. com embalagens apropriadas de 380 g. informações nutricionais, nome do fabricante, nº de lote, data de fabricação, modo de preparo e armazenamento. embalagem plástica 400g. acondicionados em fardos totalizando 10 kg de peso líquido. não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega no depósito. apresentando porção de 26g 82 kcal ,15 g de carboidratos (9,3 açúcares, 4,4g glicose, 4,3 de galactose, 0g lactose), 4,7 g de proteínas, 4,9 g gorduras totais, 100 mg de sódio (na), 191 mg de cálcio. fortificado com vitaminas: a, d e c. com embalagens apropriadas de 400g. informações nutricionais, nome do fabricante, nº de lote, data de fabricação, modo de preparo e armazenamento. ter no mínimo 10 meses de validade no ato da entrega do produto.	Sachê	160	R\$ 26,73	R\$ 4.276,80



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

64	LEITE FLUIDO DE VACA PASTEURIZADO, TIPO C, acondicionado em embalagem plástica de polietileno de baixa densidade, equivalente ou de qualidade superior, com capacidade de 01 (um) litro e com validade mínima de 03 (três) dias.	LITRO	47600	R\$ 6,38	R\$ 303.688,00
65	MAÇÃ NACIONAL FUJI Maçã fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	11220	R\$ 14,56	R\$ 163.363,20
66	Macarrão parafuso embal. 500 grs. Validade mínima de 12 meses	Kg	1220	R\$ 7,95	R\$ 9.699,00
67	Macarrão picado Ave Maria emb.500 grs. Validade mínima de 12 meses	Kg	190	R\$ 7,85	R\$ 1.491,50
68	Maionese, de Excelente Qualidade, composta por: óleo vegetal, água, ovos, vinagre, amido modificado, açúcar, sal, suco de limão, acidulante: ácido láctico, estabilizante: goma xantana, conservador, sorbato de potássio, sequestrante EDTA, cálcico dissódico, aromatizante: óleo resina de páprica doce, óleo essencial de mostarda. Embalagem de 3 Kg	Pote	37	R\$ 36,01	R\$ 1.332,37
69	MAMÃO FORMOSA Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	Kg	9320	R\$ 10,20	R\$ 95.064,00
70	MAMÃO PAPAIA- de 1ª qualidade firme sem lesões, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, tamanho médio a grande, consistência firme, com casca inteira. Não poderá apresentar mofo e manchas pretas. Livre de terra e corpos estranhos. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Kg	960	R\$ 9,88	R\$ 9.484,00
71	MANDIOQUINHA SALSA Mandioquinha extra, de primeira qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho uniforme devendo ser bem desenvolvida.	Kg	400	R\$ 9,99	R\$ 3.996,00
72	MANGA Palmer de 1ª qualidade aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	Kg	1080	R\$ 8,78	R\$ 9.482,40



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

73	MARACUJÁ AZEDO Maracujá extra AAA fresco, de primeira, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvido. Isento de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	1680	R\$ 17,18	R\$ 28.862,40
74	MELANCIA Melancia graúda redonda. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	Kg	17190	R\$ 4,52	R\$ 77.698,80
75	MELÃO Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca	Kg	15190	R\$ 6,67	R\$ 101.317,30
76	MILHO DE PIPOCA ESPECIAL DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Milho de pipoca especial, beneficiado, polido limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas. EMBALAGEM: Acondicionado em saco filme BOPP, VALIDADE: Mínima de 04 meses a contar da data de entrega.	KG	141	R\$ 11,36	R\$ 1.601,76
77	Milho verde em conserva P.Líq. 300 grs.	Lata	170	R\$ 4,45	R\$ 756,50
78	Milho verde em conserva P.Líquido 3,100 kgs.	Lata	253	R\$ 37,06	R\$ 9.376,18
79	Molho de tomate tradicional 830 grs. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega.	Sachês	1040	R\$ 8,78	R\$ 9.131,20
80	Óleo de soja refinado de 900 ml.	Frs	4940	R\$ 8,61	R\$ 42.533,40
81	Orégano P. Líquido 10 grs.	Pct	150	R\$ 4,10	R\$ 615,00
82	Ovo de galinha; Ovo in natura de galinha, branco, grande, pesando no mínimo 60g por unidade, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, acondicionado em embalagem apropriada lacrada, identificada com no máximo 15 dias do seu acondicionamento e suas condições deverão estar de acordo com a RIISPOA/MA, RES 01 de 05/07/91.	DÚZIA	2920	R\$ 9,43	R\$ 27.535,60



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

83	Paçoca c/ amendoim 70 gr	UND	2750	R\$ 1,48	R\$ 4.070,00
84	PÃO FRANCÊS, ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, água e sal; pesando 50 gramas; vida útil de 6h (seis) horas. As características gerais do produto deverão atender a legislação sanitária vigente; sem sinais de mofo; ter aspecto, cor, sabor, cheiro e textura característicos do produto novo. Embalagem: transparente, incolor, resistente, termosoldado, respeitando a legislação vigente.	Kg	17800	R\$ 26,60	R\$ 473.480,00
85	PÃO TIPO CACHORRO QUENTE Descrição do objeto: Pão tipo cachorro quente, formato bisnaga, com 45 g cada, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, margarina, ovos, fermento biológico e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005; Resolução nº 383, de 05/08/1999; Resolução RDC nº 344, de 13/12/2002; Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003; Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001; Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002; Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004; Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003; Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003; Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006; Resolução RE nº 2313, de 26/07/2006; Portaria nº 157, de 19/08/2002; Lei nº 8543, de 23/12/1992; Lei nº 10674, de 16/05/2003; Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 45g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. 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. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelopardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro e sabor próprios. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no dia da entrega ou em até 1 dia anterior à entrega. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos transparentes, limpos e lacrados, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação e demais dados conforme as disposições da	Kg	198	R\$ 25,10	R\$ 4.969,80



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	legislação vigente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Produtos mofados ou estragados deverão ser substituídos pelo fornecedor sem prejuízo do cliente.				
86	PÃO TIPO HAMBÚRGUER Descrição do objeto: Pão tipo hambúrguer, formato redondo, com 50 g cada, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, margarina, ovos, fermento biológico e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005; Resolução nº 383, de 05/08/1999; Resolução RDC nº 344, de 13/12/2002; Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003; Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001; Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002; Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004; Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003; Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003; Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006; Resolução RE nº 2313, de 26/07/2006; Portaria nº 157, de 19/08/2002; Lei nº 8543, de 23/12/1992; Lei nº 10674, de 16/05/2003; Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 50g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. 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. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelopardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro e sabor próprios. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no dia da entrega ou em até 1 dia anterior à entrega. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos transparentes, limpos e lacrados, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Produtos mofados ou estragados deverão ser substituídos pelo fornecedor sem prejuízo do cliente.	Kg	198	R\$ 21,87	R\$ 4.330,26
87	PEITO DE FRANGO EM FILEZINHO (SASSAMI), sem pele e sem osso, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, o produto deverá ser composto de filezinhos de peito de frango (sassami) obtidos a partir de animais sadios e abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo	Kg	9560	R\$ 17,82	R\$ 170.359,20



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos e pele. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá passar por processo de congelamento rápido em túnel de IQF e ser congelado mantendo uma temperatura de - 12° C a menor em seu transporte e armazenamento a fim que se preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega. Embalagem contendo de 5kg.				
88	PÊRA fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e não muito madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	11220	R\$ 13,09	R\$ 146.869,80
89	PERNIL SUÍNO, corte em cubos de aproximadamente 3cm, resfriada, sem osso, com no máximo 5% de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, embalada á vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, com no máximo 5kg. Validade mínima no ato da entrega de 12 meses.	Kg	9520	R\$ 17,80	R\$ 169.456,00
90	Picolé de groselha, sem adição de leite ou derivados, com validade mínima de 10 dias no ato da entrega.	CAIXA	3018	R\$ 2,60	R\$ 7.846,80
91	Pipoca doce pct/ mínimo 20gr	PCT	5100	R\$ 1,45	R\$ 7.395,00
92	Pirulitos Gigante Coloridos - unidade de 85 grs/cada.	UND	2515	R\$ 16,83	R\$ 42.327,45
93	Pó p/ preparo de Vitamina instantânea + energia com nutrição, mamão+maçã+ banana+cereal, 400 g	Lata	4	R\$ 14,99	R\$ 59,96
94	Prato de papelão pinho descartável nº04 , com 20cm de diâmetro, pacote com 100 unidades	PCT	2	R\$ 35,78	R\$ 71,56
95	Pratos descartáveis para bolo pacotes com 10 unidades cada	PCT	8	R\$ 2,97	R\$ 23,76
96	PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO; Produto de primeira qualidade; proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; sem capa de gordura; baixo teor de sódio; com	KG	1632	R\$ 36,23	R\$ 59.127,36



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; deverão estar fatiados, em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg (um) para os pacotes com 50 fatias. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade com peso mínimo de 6 (seis) quilos e máximo 12 (doze) quilos por embalagem. Validade: Deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação superior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Rotulagem: Deverá estar em acordo c/ o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento técnico para Rotulagem do Produto de Origem Animal embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento				
97	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO; Produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg (um) para os pacotes com 50 fatias. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade com peso mínimo de 6 (seis) quilos e máximo 12 (doze) quilos por embalagem. Validade: Deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação superior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Rotulagem: Deverá estar em acordo c/ o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento técnico para Rotulagem do Produto de Origem Animal embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	KG	1632	R\$ 44,00	R\$ 71.808,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

98	Requeijão cremoso tradicional, sem amido, 0 lactose, copo plástico de polipropileno, atóxico, com lacre de proteção de alumínio, contendo 200grs. Validade mínima de 120 dias no ato da entrega. Marcas de referência: Tirolez, Catupiry e Vigor.	Pote	320	R\$ 14,47	R\$ 4.630,40
99	Requeijão cremoso tradicional, sem amido, copo plástico de polipropileno, atóxico, com lacre de proteção de alumínio, contendo 200grs. Validade mínima de 120 dias no ato da entrega. Marcas de referência: Tirolez, Catupiry e Vigor.	Pote	10710	R\$ 8,64	R\$ 92.534,40
100	Saco de papel Kraft liso pardo tamanho PP para cri cri	UND	70	R\$ 0,32	R\$ 22,40
101	Saco para embalagem BD 22 x 17 cm para cachorro quente	UND	70	R\$ 1,16	R\$ 81,20
102	Sal refinado, iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, em embalagem primária de 1 Kg, acondicionado em saco de polietileno, resistente e vedado, prazo de validade mínimo de 12 meses.	Kg	1890	R\$ 2,65	R\$ 5.008,50
103	SALSICHA PARA CACHORRO QUENTE, pct c/ 3kg contendo no mínimo 60 unidades. SALSICHA CONGELADA As salsichas deverão ter o peso unitário de 50gr, acondicionadas em embalagens a vácuo, transparente, atóxica, resistentes ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 3kg por embalagem. Rotulagem em conformidade com a legislação vigente e com o código de defesa do consumidor, carimbo nº do SIF. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Validade não inferior a 06 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias.	Kg	9282	R\$ 13,08	R\$ 121.408,56
104	Saquinho de papel para pipoca nº 04	UND	70	R\$ 0,15	R\$ 10,50
105	Saquinho p/ embalagem BD 20x30 cm.	UND	140	R\$ 0,17	R\$ 23,80
106	SOBRECOXA, sem pele, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, produto obtido de frango e sem pele cortados em pedaços, proveniente de animais	Kg	11560	R\$ 15,91	R\$ 183.919,60



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	sadios, abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Deverão apresentar-se cortes fracionados em pedaços de tamanho uniforme e congelados a uma temperatura de -12°C a menor. Deverão ser gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, hematomas e nodos linfáticos. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia, deverá apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e sujidades. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega. Embalagem contendo de 5kg.				
107	Suco da fruta caju integral, composto de 100% , sem adição de água, açúcar e outros aditivos, sem conservantes, pasteurizado, embalagem de 1 lt.	Lt	600	R\$ 9,59	R\$ 5.754,00
108	Suco da fruta laranja e maçã integral, composto de 100% , sem adição de água, açúcar e outros aditivos, sem conservantes, pasteurizado, embalagem de 1 lt.	Lt	600	R\$ 11,51	R\$ 6.906,00
109	Suco da fruta laranja integral, composto de 100% , sem adição de água, açúcar e outros aditivos, sem conservantes, pasteurizado, embalagem de 1 lt.	Lt	625	R\$ 13,80	R\$ 8.625,00
110	Suco da fruta uva integral, composto de 100% , sem adição de água, açúcar e outros aditivos, sem conservantes, pasteurizado, embalagem de 1 lt.	Lt	625	R\$ 10,98	R\$ 6.862,50
111	Suspiro mínimo/ 25gr - caixa com 50 unidades em formato quadrado	CX	55	R\$ 55,58	R\$ 3.056,90
112	Sustagem nutrição e energia 26 vitaminas e minerais – rico em cálcio + proteínas - sabor baunilha, emb. econômica 400g	Sachê	8	R\$ 67,57	R\$ 540,56
113	Sustagem nutrição e energia 26 vitaminas e minerais – rico em cálcio + proteínas - sabor chocolate, emb. econômica 400g	Sachê	8	R\$ 63,23	R\$ 505,84
114	Sustagem nutrição e energia 26 vitaminas e minerais – rico em cálcio + proteínas - sabor morango, emb. econômica 400g	Sachê	8	R\$ 66,77	R\$ 534,16
115	TANGERINA PONKAN Tangerina tipo pokan “in natura”, de primeira qualidade. Fresca, com grau de maturidade de 80%, intacta, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos	Kg	11350	R\$ 10,29	R\$ 116.791,50



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

116	Teta de nega (mínimo 14gr) caixa com 50unds.	CX	157	R\$ 43,14	R\$ 6.772,98
117	Vinagre de vinho branco / Fermentado acético de vinho, água e conservante INS 224 de 750 ml.	Frs	570	R\$ 8,53	R\$ 4.862,10
118	Wafer crocante recheado e coberto chocolate ao leite escuro, com 100,8g (caixa com 16 unidades). Caixa de Wafer Recheado e Coberto com Chocolate Escuro (tipo BIS): Ingredientes: Açúcar, soro de leite em pó, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, massa de cacau, manteiga de cacau, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal, gordura de manteiga desidratada, leite em pó integral, cacau, farinha de soja, amendoim, sal, flocos de arroz, óleo vegetal, extrato de malte, vitaminas B1, B2 e B3, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante.	CAIXA	446	R\$ 7,46	R\$ 3.327,16
119	Wafer crocante recheado e coberto chocolate branco, com 100,8g (caixa com 16 unidades), Caixa de Wafer Recheado e Coberto com Chocolate Branco (tipo BIS): Ingredientes: Açúcar, soro de leite em pó, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, massa de cacau, manteiga de cacau, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal, gordura de manteiga desidratada, leite em pó integral, cacau, farinha de soja, amendoim, sal, flocos de arroz, óleo vegetal, extrato de malte, vitaminas B1, B2 e B3, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante.	CAIXA	446	R\$ 6,78	R\$ 3.023,88
120	Abobrinha Verde, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres.	KG	280	R\$ 7,93	R\$ 2.240,40
121	Cenoura, de primeira, sem ramo, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes. Devendo ser bem desenvolvida.	KG	280	R\$ 7,29	R\$ 2.041,20
122	Chuchu, de primeira qualidade, em boas condições de consumo. Tamanho médio, com cascas sãs e sem rupturas. Devendo ser bem desenvolvido.	KG	320	R\$ 7,11	R\$ 2.275,20
123	Mandioca Descascada, embalada em saco plástico transparente de 1 kg, refrigerado. Descrição: Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma, sabor e cor da polpa típicos da variedade, com uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e doenças. Próprios para o consumo devendo ser oriundos de vegetais sadios, com colheita recente; livres de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. Obedecer aos padrões ANVISA. Deve estar isento de sujidades,	KG	240	R\$ 14,06	R\$ 3.374,40



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	parasitas e larvas. Validade mínima a contar da data de entrega 10 dias e suas condições deverão estar de acordo com as legislações vigentes.				
124	Beterraba Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes na casca, mofo e partes podres.	KG	280	R\$ 6,23	R\$ 1.744,00
125	Abóbora Cabotia, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres.	KG	400	R\$ 5,94	R\$ 2.376,00
126	Repolho, verde tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.	KG	240	R\$ 6,65	R\$ 1.596,00
127	Tomate Salada produto com tamanho médio, 80% maduro, mas não amolecido, textura firme, no ponto para preparo de saladas ou molhos, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como podridão, dano, murcho, imaturo, passado e feridas. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.	KG	320	R\$ 9,61	R\$ 3.075,20
128	Milho Verde, em espiga "in natura", fresco, apresentando grãos bem desenvolvidos e novos, porém macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante e cristalina, sem grãos podres ou danificados, embalados em embalagens próprias contendo 5 espigas (aproximadamente 1kg) e rótulos de acordo com a legislação vigente.	KG	120	R\$ 8,47	R\$ 1.016,40
129	Limão Taiti, de primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, fornecendo boa quantidade de caldo.	KG	90	R\$ 7,86	R\$ 707,40
130	Tomate em Molho (Orgânico), composto por tomate, sal e especiarias, sem aditivos e conservantes ultraprocessados, consistência de molho, embalagem em sachês de 1Kg, validade de 12 meses no ato da entrega. Apresentar licença sanitária e rótulo de acordo com legislação vigente.	Sachê	40	R\$ 10,31	R\$ 412,40

6.2. A memória de cálculo dos quantitativos está descrita no Anexo I, neste ETP.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

7.1. Como no ano de 2023 foi realizado Pregão Eletrônico com formalização de Termo de Contrato desse mesmo objeto de contratação para o período de 12 (doze) meses e de acordo com análise realizada pela Administração, foi constatado que a Solução de nº 01 seria a melhor opção, considerando que o objeto licitado tem grande variação de quantitativos. Além da conveniência da aquisição de bens com previsão de entregas



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

parceladas. Esta modalidade também facilita o trabalho de planejamento orçamentário das unidades, possibilitando uma melhor aplicabilidade dos recursos ao longo do exercício.

7.2. Os Órgãos da Administração Pública do Ministério da Educação, especificamente as escolas municipais e estaduais da rede municipal de ensino, necessitam fornecer refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras higienicamente como constituintes da alimentação aos seus estudantes. Assim, por se tratar de bem de uso comum e consumo quase imediato, a aquisição de gêneros alimentícios, por si só, já é quase a solução completa, dependendo apenas do preparo e de pessoas capacitadas para tal. As unidades escolares possuem espaços próprios, com equipamentos e utensílios adequados para preparar e servir refeições, utilizando os gêneros propostos para aquisição. Também dispõem de pessoas capacitadas para o preparo, distribuição e controle das refeições a serem servidas. Diante do exposto têm-se os elementos necessários para compor a solução completa a ser concretizada com a aquisição dos gêneros alimentícios propostos.

8. DA ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

8.1. Os quantitativos foram estimados de acordo com as projeções de consumo de cada unidade, conforme calendário acadêmico e cardápios elaborados, bem como quantidade de alunos e refeições servidas diariamente. As estimativas de demandas para as aquisições de gêneros alimentícios para as unidades de ensino municipal e estadual, foram elaboradas em conjunto com os setores demandantes através do levantamento do consumo individual de cada unidade durante o ano letivo de 2023, e quantitativo de no mínimo 3 refeições por estudantes de ensino parcial e 4 refeições por estudante de ensino integral, tendo como base os quantitativos requisitados nos pregões de gêneros alimentícios anteriores, conforme demonstrado nos relatórios do setor de almoxarifado, relatório de emissão de empenhos, quantitativo usado nas unidades através de fichas de controle de estoque relativo ao período dos últimos doze meses.

9. JUSTIFICATIVA OU NÃO DO PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO

9.1. Em exame da natureza dos itens que ora se pretende adquirir nessa contratação, não se verifica quaisquer especificidades que venham exigir seu agrupamento, devendo prevalecer a regra geral de parcelamento como forma de garantir a ampla concorrência.

9.1.1. A adjudicação do Pregão Eletrônico para Sistema de Registro de Preços será por item, visando propiciar a ampla participação de licitantes.

10. RESULTADOS PRETENDIDOS

10.1. Pretende-se contratar os itens descritos neste instrumento pelo menor preço, até o limite do preço unitário máximo estimado, com a qualidade, especificações e exigências descritas no Termo de Referência, com vista a garantir a não interrupção do fornecimento de insumos imprescindíveis para a realização dos atendimentos nas unidades.

10.2. Espera-se então, através da solução apresentada, contratar uma empresa, para a aquisição de gêneros alimentícios, cujo intuito é a distribuição de merenda para os munícipes de Ipuã, mediante Pregão Eletrônico por Sistema de Registro de Preços, de acordo com a Lei 14.133/21, para o período de 12 (doze) meses, cujo o objeto licitado se trata de bens comuns, desta forma estando de acordo com os incisos I, II e III do Art. 3º do Decreto Federal nº11.462/2023.

11. PROVIDÊNCIAS ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

11.1. A Secretaria Municipal de Saúde e Educação e Cultura se encarregará de armazenar/estocar a quantidade solicitada em local devidamente apropriado e realizar/acompanhar as solicitações de demanda.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

12.1. Não verifica-se contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

13. PROVIDÊNCIAS

13.1. Não há providências complementares a serem adotadas.

14. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

14.1. Não há evidências ou manifestações sobre as práticas e ou critérios de não sustentáveis economicamente no ato da contratação dos referidos objetos desta ETP. No entanto, em observância à promoção do desenvolvimento sustentável, as especificações para a aquisição de bens, buscaram atender critérios de sustentabilidade ambiental, atentando-se para os processos de extração ou fabricação, utilização e descarte dos produtos e matérias primas que deram origem aos bens ou serviços a serem contratados. Adotaremos nesta contratação os critérios e boas práticas de sustentabilidade, veiculados como especificação técnica do objeto ou como obrigações da contratada.

14.2. Os critérios e boas práticas terão como diretrizes para a sustentabilidade, entre outras: o menor impacto sobre recursos naturais; preferência para materiais, tecnologias e matérias primas de origem local; maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia; maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local; maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra; uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais; origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos bens, serviços e obras. Adotaremos, sempre que viáveis critérios plausíveis com os praticados no mercado local e nacional, mas como regra, o equilíbrio entre os três princípios norteadores da licitação pública: sustentabilidade, economicidade e competitividade.

15. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

15.1. Conforme se verifica no presente ETP, estão configurados os requisitos que sustentam a viabilidade da contratação, como a necessidade da contratação, estimativa da quantidade a ser contratada, valor estimado da contratação, entre outros.

15.1.1. Opta-se pelo Registro de Preços em razão de se tratar de materiais que, por suas características, apresentam a possibilidade de entregas parceladas, mas que impedem a definição prévia da quantidade exata demandada pela Administração.

Ipuã/SP, 26 de Janeiro de 2024.

Yasmin Cristina Benedito Rocha
Responsável pelo Setor da Merenda

José Francisco Otaviano da Silva
Secretário Municipal de Saúde

Eduardo Otávio Gonçalves
Secretário Municipal de Educação e Cultura



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

ANEXO ETP – MEMÓRIA DE CÁLCULOS

Os quantitativos foram extraídos do levantamento das contratações realizadas no ano de 2023, com aumento de 10% considerando o percentual de matrículas de novos alunos tanto nos períodos parciais quanto em escolas de tempo de integral, onde serão oferecidos aos discentes no mínimo 3 refeições diariamente, podendo aumentar de acordo com a faixa etária, respeitando as necessidades nutricionais dos alunos, de acordo as especificações mínimas que devem ser ofertadas diariamente em cada turno de aula, segundo a Resolução nº06, que está em vigor até a presente data. O que nos leva aos quantitativos que estão descritos no TR, conforme demandas da Secretaria Municipal de Educação para o ano de 2024, ou seja, 200 dias letivos, conforme calendário escolar. Lembrando que o contrato deve ter 12 meses de vigência para que o ano de 2025 se inicie sem suspensão do fornecimento da merenda, até que sejam feitas nova Licitação e Chamada Pública.

Todos os dias são servidas em torno de 2307 refeições para os alunos já matriculados, divididas entre café da manhã, lanche, almoço e lanche da tarde . Todas a preparações seguem o cardápio elaborado pela nutricionista RT que estabelece quantitativos de acordo com cada faixa etária e necessidade nutricional.

MEMÓRIA DE CÁLCULOS

Matrículas Ativas – Creches, Cepem's, Emeb's, Eja's, E.E Ávila II e CEARNE

	Dep · Ad m.	Zon a da Esc ola	Nome da escola		Ensino Regular				Ensino Regular	Total
				Ed. Especial	Educação infantil		Ensino fundament al		Ensino Médio	
				Integral	Creche INTEGR AL	Pré- Escol a INTE GRAL	Anos Iniciais PARCIAL/ INTEGRAL	A nos Finais PAR CIAL/ EJ A	MÉDIO/ TÉCNICO PARCIAL/EJA	
1	Municipal	Urban a	CEARNE	42	0	0	0	0	0	42
2	Municipal	Urban a	CEMEI FERNANDO ROMUALDO	0	29	28	0	0	0	57
3	Municipal	Urban a	CRECHE NEIDE SOUZA ÂVILA	0	110	0	0	0	0	110
4	Municipal	Urban	CRECHE AUGUSTO	0	86	0	0	0	0	86



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

		a	BARBETO							
5	Municipal	Urbana	CRECH E LENY CUBHA NEGREI ROS	0	42	0	0	0	0	42
6	Municipal	Urbana	CEPEM I	0	0	139	0	0	0	139
7	Municipal	Urbana	CEPEM II	0	0	73	0	0	0	73
8	Municipal	Urbana	CEPEM JOÃO MARTINS	0	0	38	0	0	0	38
9	Municipal	Urbana	EMEB ORAN DES CARLO S DA ROCH A	0	0	0	56	0	0	56
10	Municipal	Urbana	EMEB OSVALDO FRANCELIN	0	0	0	0	119	0	119
11	Municipal	Urbana	EMEB MARIA MARLY MANDRÁ	0	0	0	162	0	0	162
12	Municipal	Urbana	EMEB ÁVILA I	0	0	0		365	0	365
13	Municipal	Urbana	EMEB VEREADOR ALBERTO CONRADO	0	0	0	434	0	0	434
14	Municipal	Urbana	EMEB MONIR NEDER	0	0	0	0	180	0	180
15	Estadual	Urbana	ESCOLA ESTADUAL ÁVILA II	0	0	0	0	0	404	404
	Total de alunos Municipal Estadual	-	-							2307

Quantitativo de Refeições Servidas- Creches, Cepem's, Emeb's, Eja's, E.E Ávila II e CEARNE



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	Dep Ad m.	Zon a da Esc ola	Nome da escola	QUANTIDADE DE REFEIÇÕES DIÁRIA POR ALUNO						Total Diário	Total Anual (DIÁRIO X 200 DIAS)
				Ed. Especial	Educação infantil		Ensino Fundamen tal		Ensino Médio		
				Integral	Creche INTEGRAL	Pré- Escola INTEGRAL	Anos Iniciais PARCIAL/ INTEGRAL	Anos Finais PARCIAL/EJ A	MÉDIO/ TÉCNICO PARCIAL/EJ A		
1	Municipal	Urbana	CEARNE	4	0	0	0	0	0	168	33.600
2	Municipal	Urbana	CEMEI FERNANDO ROMUALDO	0	5	4	0	0	0	257	51.400
3	Municipal	Urbana	CRECHE NEIDE SOUZA ÁVILA	0	5	0	0	0	0	550	110.000
4	Municipal	Urbana	CRECHE AUGUSTO BARBETO	0	5	0	0	0	0	430	86.000
5	Municipal	Urbana	CRECHE LENY CUBHA NEGROS	0	5	0	0	0	0	210	42.000
6	Municipal	Urbana	CEPEM I	0	0	4	0	0	0	556	111.200
7	Municipal	Urbana	CEPEM II	0	0	4	0	0	0	292	58.400
8	Municipal	Urbana	CEPEM JOÃO MARTINS	0	0	4	0	0	0	152	30.400
9	Municipal	Urbana	EMEB ORANDES CARLOS DA ROCHA	0	0	0	4	0	0	224	44.800
10	Municipal	Urbana	EMEB OSVALDO FRANCELIN	0	0	0	0	3	0	357	71.400
11	Municipal	Urbana	EMEB MARIA MARLY MANDRÁ	0	0	0	4	0	0	648	129.600



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

12	Municipal	Urbana	EMEB ÁVILA I	0	0	0		3	0	1095	219.000
13	Municipal	Urbana	EMEB VEREADOR ALBERTO CONRADO	0	0	0	3	0	0	1302	260.400
14	Municipal	Urbana	EMEB MONIR NEDER	0	0	0	0	3	0	540	108.000
15	Estadual	Urbana	ESCOLA ESTADUAL ÁVILA II	0	0	0	0	0	3	1212	242.400
16	Filantropia	Urbana	CASA DA CRIANÇA	0	5	0	0	0	0	600	24.000
	Total de alunos Municipais Estaduais	-	-							7393	138260

Yasmin Cristina Benedito Rocha
Responsável pelo Setor da Merenda

José Francisco Otaviano da Silva
Secretário Municipal de Saúde

Eduardo Otávio Gonçalves
Secretário Municipal de Educação e Cultura



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

Anexo II – Modelo de Proposta

Pregão Eletrônico nº 003/2024 Processo Licitatório nº 004/2024

Empresa: (Nome da Empresa)
Ao Município de Ipuã/SP

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 004/2024 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2024

OBJETO: Registro de preços para eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, não perecíveis e descartáveis para uso na merenda das Unidades de ensino e Cearne.

Prezados Senhores,

Pela presente, formulamos Proposta de Preços, de acordo com todas as condições do PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2024 e seus anexos.

1) Compõe nossa Proposta os seguintes anexos:

- a) Anexo I:** Termo de Referência;
- b) Anexo II:** Proposta de Preços;
- c) Anexo III:** Declaração Unificada.

2) O prazo de validade da presente Proposta é de 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data estabelecida para sua apresentação.

3) O Preço unitário e total, em algarismo, deverá ser expresso em moeda corrente nacional (real), com as frações dos valores numéricos calculados dispostos em até 02 (duas) casas decimais, desprezando-se a fração remanescente.

4) As propostas apresentadas e os lances incluem todas e quaisquer despesas necessárias para o objeto desta licitação, tais como: tributos, fretes, contribuições, seguros e demais despesas inerentes, correspondendo o preço ofertado rigorosamente às especificações do objeto licitado.

5) Dados de Identificação da Empresa:

Razão Social: _____
CNPJ: _____
Endereço: _____
Dados Bancários da Empresa: Banco _____, Ag _____, C/C _____
Chave PIX: _____
Nome do Sócio/Administrador: _____
CPF: _____ RG: _____

6) Dados de Identificação do Responsável pela Empresa:

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____ RG: _____



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

Data de Nascimento: ____/____/____

Endereço residencial completo: _____

E-mail institucional: _____

E-mail pessoal: _____

Telefone(s): _____

7) Proposta de Preços:

ITEM	DESCRIÇÃO	UN. DE MED.	QUANT. MÁX.	V. UN.	V. TOTAL	MARCA
1	ABACAXI Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas, defeitos na casca, mofo e partes podres.	Kg	13060			
2	Açúcar cristal de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar. Aspecto:sólido com cristais bem definidos. Cor:branca. Acondicionado em pacotes plásticos de 5 kg	KG	3660			
3	ALFACE CRESPA FRESCA Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.	Kg	5534			
4	ALHO DESCASCADO Produto refrigerado deverá atender a Resolução ANVISA nº 23/2000 e Portaria 242/1992 do Ministério da Agricultura. Ser de Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito, fisiologicamente desenvolvido, firme e intacto; sem broto, defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúdo; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Características: cor branca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem pontos de bolores, parasitas ou larvas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico,	Kg	1350			



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	resistente, hermeticamente selado, pesando 01 kg.					
5	Alimento achocolatado em pó rico em vitaminas e A,Ce D e vitaminas do complexo B, cálcio e ferro.	KG	82			
6	Amendoim/ classe médio/ Tipo 1/ sub grupo selecionado 500gr	PCT	241			
7	Amido de milho embal. Aprox. 1Kg	Cx.	142			
8	Arroz / Tipo 1 / Classe Longo Fino / Grupo polido e beneficiado. Embalagem original identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. A amostra deverá ser correspondente ao produto entregue. Com padrão de qualidade igual ou superior a VASCONCELOS ou SUPER ECCO.	KG	6390			
9	Aveia em flocos finos, cereal integral, embalados em caixas de 170 grs	UN	504			
10	Azeitona verde fatiada em conserva P.Líquido 3,200 kgs.	Balde	116			
11	Azeitona verde fatiada em conserva P.Líquido 500 grs .	Vidro	170			
12	Bala de Goma tipo americana, colorida, macia e sortida - caixa c/ 30 tubos (peso líq. 960 grs)	CAIXA	88			
13	BANANA MAÇÃ - Fruto de tamanho médio, limpo, de primeira qualidade; firmes e íntegros; acondicionado de forma a evitar danos físicos, deve estar íntegro, sem rupturas e ou pancadas na casca, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.	Kg	1760			
14	BANANA NANICA CLIMATIZADA Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade,	UNID	13740			



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.					
15	BANANA PRATA: DESCRIÇÃO: banana prata, em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos decorrentes do transporte e manuseio, devendo atender legislação vigente. APRESENTAÇÃO: acondicionados em caixas, atendendo aos padrões de embalagem de acordo com a legislação vigente.	Kg	16700			
16	BATATA INGLESA OU MONALISA BENEFICIADA LISA 1ª QUALIDADE Batata inglesa ou monalisa de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida	Kg	7760			
17	BATATA PALHA EMBALAGEM 1 KG- - Fina, sequinha e crocante. Produto obtido a partir do processamento da batata descascada, ralada tipo palha, íntegra e frita em óleo vegetal isento de ácidos graxos trans, livre de conservantes e corante. Embalagem plástica de 01 kg, reforçada, hermeticamente fechada, contendo rótulo com as informações nutricionais.	PCT	89			
18	Biscoito feito com polvilho azedo, óleo, sal e água. Assado, crocante, embalado em sacos plásticos transparentes, atóxicos, pesando 1 kg cada embalagem. O biscoito deve ter no máximo 1 dia de fabricação no ato da entrega. Enviar amostra para aprovação.	Kg	119			
19	Bombom de wafer com recheio cremoso e cobertura sabor de chocolate branco pct c/ 1kg . Similar ao Ouro Branco.	PCTS	138			
20	Bombom de wafer com recheio cremoso e cobertura sabor de chocolate escuro pct c/ 1kg .Similar ao Sonho de Valsa.	PCTS	138			
21	Cacau em pó: COMPOSIÇÃO: Descrição: Cacau em pó alcalinizado 70%, estabilizante lecitina de soja. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTO DE AÇÚCAR. Embalagem: 1kg. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	PCT	1720			
22	CARNE EM CUBOS PATINHO	Kg	9920			



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	BOVINO cortado em cubos de aproximadamente 24mm X 24mm, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Devem ser cortados em cubos uniformes em equipamento apropriado e congelado em túnel de congelamento de tecnologia IQF para congelamento individual. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega. Embalagem contendo de 5kg.					
23	CARNE MOÍDA CONGELADA DE PATINHO – Carne bovina proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, em condições higiênicas satisfatórias. Carne bovina moída obtida exclusivamente da moagem do patinho, seguido de imediato congelamento IQF. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, conter no máximo 3% de aponeuroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, não sendo permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia. Deve ser congelado em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudado, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades e deverá ser mantida a temperatura de -12° C a -18° C a menor e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega. Embalagem de 5 kg	Kg	10000			



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

24	CEBOLA de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida.	Kg	3745			
25	Cereal infantil farinha de arroz e aveia (600 grs) emb. econômica	Sachê	154			
26	Cereal infantil farinha de multicereais (600 grs) emb. econômica	Sachê	154			
27	Chá mate tostado de 250 grs.	Cx.	380			
28	Cheiro Verde: Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas.	Kg	4425			
29	Coco ralado desidratado e parcialmente desengordurado de 100grs,sem açúcar.	Pct	115			
30	Colheres descartáveis para bolo pacote com 50 unidades cada	PCT	2			
31	Concentrado de caju 500 ml – Fonte natural de vitamina C – Concentrado líquido p/ refresco de fruta – 10,0 % de suco após a diluição. Marca de referência Maguary.	Frs	2500			
32	Concentrado de manga 500 ml – Fonte natural de vitamina C – Concentrado líquido p/ refresco de fruta – rendimento de 4,5l após a diluição. Marca de referência Maguary.	Frs	2500			
33	Concentrado de maracujá 500 ml – Fonte natural de vitamina C – Concentrado líquido p/ refresco de fruta – 15,8 % de polpa após a diluição. Marca de referência Maguary.	Frs	2500			
34	Concentrado de uva 500 ml – Fonte natural de vitamina C – Concentrado líquido p/ refresco de fruta – 15,8 % de polpa após a diluição. Marca de referência Maguary.	Frs	2500			
35	Copos descartáveis 200ml pacotes com 100 unidades cada	PCT	142			
36	COUVE MANTEIGA Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da	Kg	1200			



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência					
37	COXINHA DA ASA DE FRANGO: embalagem de 5 kg, congelado a - 12°C. Embalagem primária: saco plástico transparente, atóxico, com carimbo do SIF ou SISF, com identificação do produto e prazo de validade, resistente fechado mecanicamente com peso líquido de 5 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulada com abas superiores e inferiores devidamente lacradas. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega.	Kg	3520			
38	Creme vegetal 0 lactose c/ Sal emb. 500 grs, acrescido de ômega 3 e 6, baixo teor de lipídios e 0% gordura trans.	Pote	160			
39	Creme Vegetal C/ Sal emb. 500 grs., acrescido de ômega 3 e 6, baixo teor de lipídios e 0% gordura trans.	Pote	1580			
40	Erva doce P.Líquido 20 grs.	Pct	150			
41	Extrato Tomate c/ vitaminas e fibras de 4100 kgs. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega.	Lata	380			
42	Farinha de mandioca/ Classe branca/Tipo 1/ Grupo seca / Sub Grupo fina. Validade mínima de 11 meses no ato da entrega.	KG	97			
43	Farinha de milho. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega.	KG	104			
44	Farinha de Trigo enriquecida c/ ferro e ácido fólico tipo 1. Validade de 5 meses. no ato da entrega.	KG	1240			
45	Feijão carioca / Grupo anão / Classe cores / Tipo 1 / embalado em saco próprio, transparente, de acordo c/ a Legislação vigente. Sem furos, insetos, grãos inteiros. Produto proveniente de safra anterior (2023), com no máximo 30 dias de fabricação e 11 meses de validade no ato da entrega.	KG	5140			



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

46	Fermento em pó químico de 250 grs. Validade de 6 meses no ato da entrega.	Lata	434			
47	Fitolho 50 mts cores variadas.	ROLO	46			
48	Folha de louro pacote 4g	Pct	150			
49	Fórmula infantil em pó nº03 (1 a 3 anos), destinada a alimentação de lactentes e crianças com aplv e/ou alergia a soja e comprometimento do trato gastrointestinal, a base de proteína extensamente hidrolisada no soro de leite e caseína, sem lactose, isenta de sacarose, com no mínimo 95% de óleos vegetais, com adição de vitaminas, minerais e oligoelementos, uso em nutrição oral ou enteral, acondicionados em embalagem original com 400gr. marcas de referência: Aptamil 3, Pregonin, Novamil, Pepti ou similar de melhor qualidade.	Lata	15			
50	Fubá mimoso, enriquecido com ferro e ácido fólico, rico em fibras e vitaminas B6 e E, e fonte de vitamina B1. Validade mínima de 150 dias no ato da entrega.	KG	172			
51	GOIABA VERMELHA: DESCRIÇÃO: Primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte de acordo com a legislação vigente. APRESENTAÇÃO: acondicionados em caixas, atendendo aos padrões de embalagem de acordo com a legislação vigente.	Kg	10620			
52	GUARANÁ DE MAÇÃ 2 LITROS	UND	1210			
53	Guardanapo de papel 33x30 cm c/ 50 unid.	PCT	273			
54	Hamburguer DE CARNE COZIDO E CONGELADO 1. DESCRIÇÃO: Hambúrguer misto de carne bovina, ave e/ou suína cozido e congelado, Cada caixa contendo 672g (cada caixa contém 12 unidades) Ingredientes: Carne bovina, carne de frango e/ou suína, água, gordura bovina, cebola,	Kg	257			



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	proteína de soja, alho em pó, sal, especiarias. Não Contém glúten. . Características gerais. O produto deverá apresentar- se congelado em sua forma natural à temperatura de - 12°C a -18°C. Produto com prazo de validade : 12 meses a contar da data de fabricação. EMBALAGEM Primária: saco de polietileno, atóxico, resistente, termosoldado, aprovado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado. Embalagem secundária: Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. resistente ao transporte e armazenamento. ROTULAGEM Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira") 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos caso utilizados 5.conteúdo líquido 6.condições de armazenamento 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária) 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF ou Serviço Inspeção Estadual- SISP. 10. número de registro do produto no órgão competente					
55	IOGURTE SABOR MORANGO peso no mínimo 100 gr, com probióticos e polpa de fruta, com validade mínima 30 dias no ato da entrega.	unid	1960			
56	IOGURTE SABOR MORANGO PETIT SUISSE peso no mínimo 80 gr, com validade mínima 30 dias no ato da entrega.	unid	1080			
57	IOGURTE SABOR MORANGO, parcialmente desnatado, peso no mínimo 160 gr, com validade mínima 30 dias no ato da entrega.	unid	24350			
58	Ketchup tradicional, Catchup; tipo tradicional; composto de polpa de tomate, água, açúcar, vinagre, sal,	POTE	37			



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	condimentos; especiarias e outros ingredientes permitidos; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primária hermeticamente fechada e atóxica; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos Adm. determinados pela ANVISA. Embalagem pote econômico de 3kg					
59	LARANJA PÊRA Laranja pêra de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Isenta de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	11430			
60	Leite 0% lactose – UHT semidesnatado para dietas c/ restrição de lactose.	Litros	280			
61	Leite de Soja sabor Original (Alimento c/ soja enriquecido c/ vitaminas, leite de lactose e colesterol)Emb. Longa vida 1L.	Litros	40			
62	Leite em pó integral instantâneo vitaminado: composição: produto resultante da desidratação do leite fresco; aspecto: pó fino uniforme, sem grumos, isentos de partículas estranhas; cor: branco amarelado; odor: suave não ácido, não rançoso, sem odores estranhos, semelhante ao leite fluido; sabor: suave, não ácido, não rançoso. leite em pó integral, mix vitamínico contendo, ferro, cobre, iodo, zinco, manganês, magnésio, flúor, selênio e vitamina a, c, d, e, b1, b2, b6, b9 (ácido fólico), b12, h, k, pp, pantotenico de cálcio e lecitina de soja. matéria gorda (%m/m): maior ou igual a 26,0; umidade (%m/m): max 3,5; o leite em pó deverá estar de acordo com as especificações gerais do regulamento técnico de identidade e qualidade de leite em pó, fixada pela portaria nº 369, de 04/09/1997, maa. embalagem a embalagem primária do produto deve ser polipropileno aluminizado, com capacidade de 400g. a embalagem secundária deverá ser de fardo de papel, reforçado e resistente, com abas superiores e inferiores lacradas. instruções que devem constar no rotulo/embalagem primária: data de fabricação e lote; data de validade; nome e origem do produto; dados da empresa fabricante; peso líquido; informações uteis sobre conservação e manuseio do produto. o produto deverá ter no mínimo 10 meses de validade no ato da entrega do produto.	Sachê	680			
63	Leite em pó sem lactose composição: leite em pó integral, enzima lactase, maltodextrina, sódio, cálcio, ferro,	Sachê	160			



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	zinco, vitaminas a,d e c. apresentando porção de 26g; 82 kcal, 15g de carboidratos (9,3 açúcares, 4,4g glicose, 4,3 de galactose, 0g lactose), 4,7 g de proteínas, 4,9 g gorduras totais, 100 mg de sódio (na), 191 mg de cálcio. fortificado com vitaminas: a, d e c. com embalagens apropriadas de 380 g. informações nutricionais, nome do fabricante, nº de lote, data de fabricação, modo de preparo e armazenamento. embalagem plástica 400g. acondicionados em fardos totalizando 10 kg de peso liquido. não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega no depósito. apresentando porção de 26g 82 kcal ,15 g de carboidratos (9,3 açúcares, 4,4g glicose, 4,3 de galactose, 0g lactose), 4,7 g de proteínas, 4,9 g gorduras totais, 100 mg de sódio (na), 191 mg de cálcio. fortificado com vitaminas: a, d e c. com embalagens apropriadas de 400g. informações nutricionais, nome do fabricante, nº de lote, data de fabricação, modo de preparo e armazenamento. ter no mínimo 10 meses de validade no ato da entrega do produto.					
64	LEITE FLUIDO DE VACA PASTEURIZADO, TIPO C, acondicionado em embalagem plástica de polietileno de baixa densidade, equivalente ou de qualidade superior, com capacidade de 01 (um) litro e com validade mínima de 03 (três) dias.	LITRO	47600			
65	MAÇÃ NACIONAL FUJI Maçã fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	11220			
66	Macarrão parafuso embal. 500 grs. Validade mínima de 12 meses	Kg	1220			
67	Macarrão picado Ave Maria emb.500 grs. Validade mínima de 12 meses	Kg	190			
68	Maionese, de Excelente Qualidade, composta por: óleo vegetal, água, ovos, vinagre, amido modificado, açúcar, sal, suco de limão, acidulante: ácido láctico, estabilizante: goma xantana, conservador, sorbato de potássio, sequestrante EDTA, cálcico dissódico, aromatizante: óleo resina de páprica doce, óleo essencial de mostarda. Embalagem de 3 Kg	Pote	37			
69	MAMÃO FORMOSA Deverá ser procedente de espécimes vegetais	Kg	9320			



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	genuínos e são, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.					
70	MAMÃO PAPAIA- de 1º qualidade firme sem lesões, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, tamanho médio a grande, consistência firme, com casca inteira. Não poderá apresentar mofo e manchas pretas. Livre de terra e corpos estranhos. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Kg	960			
71	MANDIOQUINHA SALSA Mandioquinha extra, de primeira qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho uniforme devendo ser bem desenvolvida.	Kg	400			
72	MANGA Palmer de 1ª qualidade aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	Kg	1080			
73	MARACUJÁ AZEDO Maracujá extra AAA fresco, de primeira, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvido. Isento de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	1680			
74	MELANCIA Melancia graúda redonda. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	Kg	17190			
75	MELÃO Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau	Kg	15190			



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca					
76	MILHO DE PIPOCA ESPECIAL DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Milho de pipoca especial, beneficiado, polido limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas. EMBALAGEM: Acondicionado em saco filme BOPP, VALIDADE: Mínima de 04 meses a contar da data de entrega.	KG	141			
77	Milho verde em conserva P.Líq. 300 grs.	Lata	170			
78	Milho verde em conserva P.Líquido 3,100 kgs.	Lata	253			
79	Molho de tomate tradicional 830 grs. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega.	Sachês	1040			
80	Óleo de soja refinado de 900 ml.	Frs	4940			
81	Orégano P. Líquido 10 grs.	Pct	150			
82	Ovo de galinha; Ovo in natura de galinha, branco, grande, pesando no mínimo 60g por unidade, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, acondicionado em embalagem apropriada lacrada, identificada com no máximo 15 dias do seu acondicionamento e suas condições deverão estar de acordo com a RIISPOA/MA, RES 01 de 05/07/91.	DÚZIA	2920			
83	Paçoca c/ amendoim 70 gr	UND	2750			
84	PÃO FRANCÊS, ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, água e sal; pesando 50 gramas; vida útil de 6h (seis) horas. As características gerais do produto deverão atender a legislação sanitária vigente; sem sinais de mofo; ter aspecto, cor, sabor, cheiro e textura característicos do produto novo. Embalagem: transparente, incolor, resistente, termosoldado,	Kg	17800			



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	respeitando a legislação vigente.					
85	PÃO TIPO CACHORRO QUENTE Descrição do objeto: Pão tipo cachorro quente, formato bisnaga, com 45 g cada, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, margarina, ovos, fermento biológico e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005; Resolução nº 383, de 05/08/1999; Resolução RDC nº 344, de 13/12/2002; Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003; Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001; Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002; Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004; Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003; Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003; Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006; Resolução RE nº 2313, de 26/07/2006; Portaria nº 157, de 19/08/2002; Lei nº 8543, de 23/12/1992; Lei nº 10674, de 16/05/2003; Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 45g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. 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. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro e sabor próprios. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no dia da entrega ou em até 1 dia anterior à	Kg	198			



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	entrega. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos transparentes, limpos e lacrados, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Produtos mofados ou estragados deverão ser substituídos pelo fornecedor sem prejuízo do cliente.					
86	PÃO TIPO HAMBÚRGUER Descrição do objeto: Pão tipo hambúrguer, formato redondo, com 50 g cada, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, margarina, ovos, fermento biológico e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005; Resolução nº 383, de 05/08/1999; Resolução RDC nº 344, de 13/12/2002; Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003; Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001; Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002; Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004; Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003; Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003; Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006; Resolução RE nº 2313, de 26/07/2006; Portaria nº 157, de 19/08/2002; Lei nº 8543, de 23/12/1992; Lei nº 10674, de 16/05/2003; Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 50g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. 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. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Características	Kg	198			



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÁ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Á – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelopardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro e sabor próprios. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no dia da entrega ou em até 1 dia anterior à entrega. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos transparentes, limpos e lacrados, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Produtos mofados ou estragados deverão ser substituídos pelo fornecedor sem prejuízo do cliente.					
87	PEITO DE FRANGO EM FILEZINHO (SASSAMI), sem pele e sem osso, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, o produto deverá ser composto de filezinhos de peito de frango (sassami) obtidos a partir de animais sadios e abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos e pele. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá passar por processo de congelamento rápido em túnel de IQF e ser congelado mantendo uma temperatura de - 12° C a menor em seu transporte e armazenamento a fim que se preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega. Embalagem contendo de 5kg.	Kg	9560			
88	PÊRA fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e não muito madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	11220			



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

89	PERNIL SUÍNO, corte em cubos de aproximadamente 3cm, resfriada, sem osso, com no máximo 5% de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, embalada á vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, com no máximo 5kg. Validade mínima no ato da entrega de 12 meses.	Kg	9520			
90	Picolé de groselha, sem adição de leite ou derivados, com validade mínima de 10 dias no ato da entrega.	CAIXA	3018			
91	Pipoca doce pct/ mínimo 20gr	PCT	5100			
92	Pirulitos Gigante Coloridos - unidade de 85 grs/cada.	UND	2515			
93	Pó p/ preparo de Vitamina instantânea + energia com nutrição, mamão+maçã+banana+cereal, 400 g	Lata	4			
94	Prato de papelão pinho descartável nº04 , com 20cm de diâmetro, pacote com 100 unidades	PCT	2			
95	Pratos descartáveis para bolo pacotes com 10 unidades cada	PCT	8			
96	PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO; Produto de primeira qualidade; proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; sem capa de gordura; baixo teor de sódio; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; deverão estar fatiados, em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg (um) para os pacotes com 50 fatias. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade com peso mínimo de 6 (seis) quilos e máximo 12 (doze) quilos por embalagem. Validade: Deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não	KG	1632			



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	deverá ter data de fabricação superior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Rotulagem: Deverá estar em acordo c/ o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento técnico para Rotulagem do Produto de Origem Animal embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento					
97	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO; Produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg (um) para os pacotes com 50 fatias. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade com peso mínimo de 6 (seis) quilos e máximo 12 (doze) quilos por embalagem. Validade: Deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação superior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Rotulagem: Deverá estar em acordo c/ o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento técnico para Rotulagem do Produto de Origem Animal embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	KG	1632			
98	Requeijão cremoso tradicional, sem amido, 0 lactose, copo plástico de polipropileno, atóxico, com lacre de proteção de alumínio, contendo 200grs. Validade mínima de 120 dias no ato da entrega. Marcas de referência: Tirolez, Catupiry e Vigor.	Pote	320			



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

99	Requeijão cremoso tradicional, sem amido, copo plástico de polipropileno, atóxico, com lacre de proteção de alumínio, contendo 200grs. Validade mínima de 120 dias no ato da entrega. Marcas de referência: Tirolez, Catupiry e Vigor.	Pote	10710			
100	Saco de papel Kraft liso pardo tamanho PP para cri cri	UND	70			
101	Saco para embalagem BD 22 x 17 cm para cachorro quente	UND	70			
102	Sal refinado, iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, em embalagem primária de 1 Kg, acondicionado em saco de polietileno, resistente e vedado, prazo de validade mínimo de 12 meses.	Kg	1890			
103	SALSICHA PARA CACHORRO QUENTE, pct c/ 3kg contendo no mínimo 60 unidades. SALSICHA CONGELADA As salsichas deverão ter o peso unitário de 50gr, acondicionadas em embalagens a vácuo, transparente, atóxica, resistentes ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 3kg por embalagem. Rotulagem em conformidade com a legislação vigente e com o código de defesa do consumidor, carimbo nº do SIF. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Validade não inferior a 06 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias.	Kg	9282			
104	Saquinho de papel para pipoca nº 04	UND	70			
105	Saquinho p/ embalagem BD 20x30 cm.	UND	140			
106	SOBRECOXA, sem pele, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, produto obtido de frango e sem pele cortados em pedaços, proveniente de animais sadios, abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Deverão apresentar-se cortes fracionados em pedaços de tamanho uniforme e congelados a uma temperatura de -12°C a menor. Deverão ser gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, hematomas e nodos linfáticos. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia, deverá apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, excesso de	Kg	11560			



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e sujidades. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega. Embalagem contendo de 5kg.					
107	Suco da fruta caju integral, composto de 100% , sem adição de água, açúcar e outros aditivos, sem conservantes, pasteurizado, embalagem de 1 lt.	Lt	600			
108	Suco da fruta laranja e maçã integral, composto de 100% , sem adição de água, açúcar e outros aditivos, sem conservantes, pasteurizado, embalagem de 1 lt.	Lt	600			
109	Suco da fruta laranja integral, composto de 100% , sem adição de água, açúcar e outros aditivos, sem conservantes, pasteurizado, embalagem de 1 lt.	Lt	625			
110	Suco da fruta uva integral, composto de 100% , sem adição de água, açúcar e outros aditivos, sem conservantes, pasteurizado, embalagem de 1 lt.	Lt	625			
111	Suspiro mínimo/ 25gr - caixa com 50 unidades em formato quadrado	CX	55			
112	Sustagem nutrição e energia 26 vitaminas e minerais – rico em cálcio + proteínas - sabor baunilha, emb. econômica 400g	Sachê	8			
113	Sustagem nutrição e energia 26 vitaminas e minerais – rico em cálcio + proteínas - sabor chocolate, emb. econômica 400g	Sachê	8			
114	Sustagem nutrição e energia 26 vitaminas e minerais – rico em cálcio + proteínas - sabor morango, emb. econômica 400g	Sachê	8			
115	TANGERINA PONKAN Tangerina tipo pokan “in natura”, de primeira qualidade. Fresca, com grau de maturidade de 80%, intacta, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos	Kg	11350			
116	Teta de nega (mínimo 14gr) caixa com 50unds.	CX	157			



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

117	Vinagre de vinho branco / Fermentado acético de vinho, água e conservante INS 224 de 750 ml.	Frs	570			
118	Wafer crocante recheado e coberto chocolate ao leite escuro, com 100,8g (caixa com 16 unidades). Caixa de Wafer Recheado e Coberto com Chocolate Escuro (tipo BIS): Ingredientes: Açúcar, soro de leite em pó, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, massa de cacau, manteiga de cacau, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal, gordura de manteiga desidratada, leite em pó integral, cacau, farinha de soja, amendoim, sal, flocos de arroz, óleo vegetal, extrato de malte, vitaminas B1, B2 e B3, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante.	CAIXA	446			
119	Wafer crocante recheado e coberto chocolate branco, com 100,8g (caixa com 16 unidades), Caixa de Wafer Recheado e Coberto com Chocolate Branco (tipo BIS): Ingredientes: Açúcar, soro de leite em pó, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, massa de cacau, manteiga de cacau, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal, gordura de manteiga desidratada, leite em pó integral, cacau, farinha de soja, amendoim, sal, flocos de arroz, óleo vegetal, extrato de malte, vitaminas B1, B2 e B3, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante.	CAIXA	446			
120	Abobrinha Verde, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres.	KG	280			
121	Cenoura, de primeira, sem rama, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes. Devendo ser bem desenvolvida.	KG	280			
122	Chuchu, de primeira qualidade, em boas condições de consumo. Tamanho médio, com cascas sãs e sem rupturas. Devendo ser bem desenvolvido.	KG	320			
123	Mandioca Descascada, embalada em saco plástico transparente de 1 kg, refrigerado. Descrição: Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente	KG	240			



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	desenvolvidos, com aspecto, aroma, sabor e cor da polpa típicos da variedade, com uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e doenças. Próprios para o consumo devendo ser oriundos de vegetais sadios, com colheita recente; livres de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. Obedecer aos padrões ANVISA. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima a contar da data de entrega 10 dias e suas condições deverão estar de acordo com as legislações vigentes.					
124	Beterraba Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes na casca, mofo e partes podres.	KG	280			
125	Abóbora Cabotia, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres	KG	400			
126	Repolho, verde tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.	KG	240			
127	Tomate Salada produto com tamanho médio, 80% maduro, mas não amolecido, textura firme, no ponto para preparo de saladas ou molhos, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como podridão, dano, murcho, imaturo, passado e feridas. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.	KG	320			



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

128	Milho Verde, em espiga "in natura", fresco, apresentando grãos bem desenvolvidos e novos, porém macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante e cristalina, sem grãos podres ou danificados, embalados em embalagens próprias contendo 5 espigas (aproximadamente 1kg) e rótulos de acordo com a legislação vigente.	KG	120			
129	Limão Taiti, de primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, fornecendo boa quantidade de caldo.	KG	90			
130	Tomate em Molho (Orgânico), composto por tomate, sal e especiarias, sem aditivos e conservantes ultraprocessados, consistência de molho, embalagem em sachês de 1Kg, validade de 12 meses no ato da entrega. Apresentar licença sanitária e rótulo de acordo com legislação vigente.	Sachê	40			

Valor total da proposta R\$ [por extenso]

Declaro, sob as penas da lei, que o objeto ofertado atende a todas as especificações exigidas no Edital e seus anexos, em especial, no Termo de Referência – Anexo I do Edital.

....., de 2024.
Local e Data



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

Anexo III – Declaração Unificada

Pregão Eletrônico nº 003/2024 Processo Licitatório nº 004/2024

Ao Município de Ipuã/SP

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 004/2024

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2024

OBJETO: Registro de preços para eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, não perecíveis e descartáveis para uso na merenda das Unidades de ensino e Cearne.

Pelo presente instrumento, a empresa, inscrita no CNPJ sob o nº, com sede na, através de seu representante legal infra-assinado, que:

- 1) () Declara, sob as penas do artigo 299 do Código Penal, que se **enquadra na situação de microempreendedor individual, microempresa e empresa de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147/14**, bem assim que inexistem fatos supervenientes que conduzam ao seu desenquadramento desta situação.

*Marcar este item caso se enquadre na situação de microempreendedor individual microempresa e empresa de pequeno porte.

- 2) Declaramos, para os fins do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, não empregamos menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e nem menores de dezesseis anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos de idade, em cumprimento ao que determina o inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133/21, acrescida pela Lei nº 9.854/99.
- 3) Declaramos, para os fins que até a presente data inexistem fatos supervenientes impeditivos para habilitação no presente processo licitatório, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.
- 4) Declaramos, para os devidos fins que não possuímos em nosso quadro societário e de empregados, servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação, nos termos do §1º, do artigo 9º da Lei 14.133, de 1º de abril de 2021.
- 5) Declaramos, para fins de direito, que não foi declarada INIDÔNEA para licitar com o PODER PÚBLICO, em qualquer de suas esferas.
- 6) Declaramos cumprir aos requisitos de habilitação, respondendo pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.
- 7) Declaramos, que cumprimos as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

- 8) Declaramos, que as propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
- 8) Comprometo-me a manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 9) Declaramos, para os devidos fins de direito, na qualidade de Proponente dos procedimentos licitatórios, instaurados por este Município, que o(a) responsável legal da empresa é o(a) Sr.(a)....., Portador(a) do RG sob nº e CPF nº cuja função/cargo é.....(sócio administrador/procurador/diretor/etc), **contrato.**
- 10) Nomeamos e constituímos o senhor(a)....., portador(a) do CPF/MF sobn.º....., para ser o(a) responsável para acompanhar a execução do **contrato/Nota de Empenho**, referente ao Pregão Eletrônico n.º 03/2024 e todos os atos necessários ao cumprimento das obrigações contidas no instrumento convocatório, seus Anexos e no Contrato.

..... de 2024.
Local e Data

Assinatura do Responsável pela Empresa



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

Anexo IV – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2024 Processo Administrativo nº 004/2024

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº...../.....

O **MUNICÍPIO DE IPUÃ**, Estado de São Paulo, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na Avenida Maria de Lourdes Almeida Gerin, nº 433, Bairro Pampuã, na cidade de Ipuã, estado de São Paulo, inscrito sob o CNPJ nº 49.556.863/001-39, neste ato representado pelo Prefeito,, (nacionalidade), (estado civil), (profissão), portador do documento de identidade RG nº (órgão expedidor) e inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda sob o nº, residente e domiciliado à (endereço), na cidade de Ipuã, estado de São Paulo, CEP 14.610-000, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 03/2024, publicada no de/...../202....., processo administrativo n.º 004/2024, 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 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

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, não perecíveis e descartáveis para uso na merenda das Unidades de ensino e Cearne, especificado(s) no(s) item(ns) 1.1. Termo de Referência, anexo I do edital de Pregão Eletrônico nº 03/2024 ou, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

Item do TR	Fornecedor <i>(razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)</i>							
X	Especificação	Marca <i>(se exigida no edital)</i>	Modelo <i>(se exigido no edital)</i>	Unidade	Quantidade de Máxima	Quantidade de Mínima	Valor Unitário	Prazo garantia ou validade



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

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

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

3.1. O órgão gerenciador será a Prefeitura Municipal de Ipuã

3.2. Órgãos Paritipantes:

Secretaria Municipal de Educação e Cultura

Secretaria Municipal de Saúde

Órgão Participante: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNI. DE MEDIDA	QUANT. TOTAL
1	ABACAXI Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas, defeitos na casca, mofo e partes podres.	Kg	12760
2	Açúcar cristal de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar. Aspecto:sólido com cristais bem definidos. Cor:branca. Acondicionado em pacotes plásticos de 5 kg	KG	3460
3	ALFACE CRESPA FRESCA Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.	Kg	5214
4	ALHO DESCASCADO Produto refrigerado deverá atender a Resolução ANVISA nº 23/2000 e Portaria 242/1992 do Ministério da Agricultura. Ser de Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito, fisiologicamente desenvolvido, firme e intacto; sem broto, defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser grão; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Características: cor branca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem pontos de bolores, parasitas ou larvas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico, resistente, hermeticamente selado, pesando 01 kg.	Kg	1310
5	Alimento achocolatado em pó rico em vitaminas e A,Ce D e vitaminas do complexo B, cálcio e ferro.	KG	80
6	Amendoim/ classe médio/ Tipo 1/ sub grupo selecionado 500gr	PCT	235
7	Amido de milho embal. Aprox. 1Kg	Cx.	134
8	Arroz / Tipo 1 / Classe Longo Fino / Grupo polido e beneficiado. Embalagem original identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. A amostra deverá ser correspondente ao produto entregue. Com padrão de qualidade igual ou superior a VASCONCELOS ou SUPER ECCO.	KG	6090
9	Aveia em flocos finos, cereal integral, embalados em caixas de 170 grs	UN	408
10	Azeitona verde fatiada em conserva P.Líquido 3,200 kgs.	Balde	116
11	Azeitona verde fatiada em conserva P.Líquido 500 grs .	Vidro	140
12	Bala de Goma tipo americana, colorida, macia e sortida - caixa c/ 30 tubos (peso líq. 960 grs)	CAIXA	86
13	BANANA MAÇÃ - Fruto de tamanho médio, limpo, de primeira qualidade; firmes e íntegros; acondicionado de forma a evitar danos físicos, deve estar ileso, sem rupturas e ou pancadas na casca, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.	Kg	1760
14	BANANA NANICA CLIMATIZADA Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal	UNID	13140



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.		
15	BANANA PRATA: DESCRIÇÃO: banana prata, em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos decorrentes do transporte e manuseio, devendo atender legislação vigente. APRESENTAÇÃO: acondicionados em caixas, atendendo aos padrões de embalagem de acordo com a legislação vigente.	Kg	16100
16	BATATA INGLESA OU MONALISA BENEFICIADA LISA 1ª QUALIDADE Batata inglesa ou monalisa de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida	Kg	7280
17	BATATA PALHA EMBALAGEM 1 KG- - Fina, sequinha e crocante. Produto obtido a partir do processamento da batata descascada, ralada tipo palha, íntegra e frita em óleo vegetal isento de ácidos graxos trans, livre de conservantes e corante. Embalagem plástica de 01 kg, reforçada, hermeticamente fechada, contendo rótulo com as informações nutricionais.	PCT	87
18	Biscoito feito com polvilho azedo, óleo, sal e água. Assado, crocante, embalado em sacos plásticos transparentes, atóxicos, pesando 1 kg cada embalagem. O biscoito deve ter no máximo 1 dia de fabricação no ato da entrega. Enviar amostra para aprovação.	Kg	115
19	Bombom de wafer com recheio cremoso e cobertura sabor de chocolate branco pct c/ 1kg . Similar ao Ouro Branco.	PCTS	135
20	Bombom de wafer com recheio cremoso e cobertura sabor de chocolate escuro pct c/ 1kg . Similar ao Sonho de Valsa.	PCTS	135
21	Cacau em pó: COMPOSIÇÃO: Descrição: Cacau em pó alcalinizado 70%, estabilizante lecitina de soja. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTO DE AÇÚCAR. Embalagem: 1kg. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	PCT	1640
22	CARNE EM CUBOS PATINHO BOVINO cortado em cubos de aproximadamente 24mm X 24mm, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Devem ser cortados em cubos uniformes em equipamento apropriado e congelado em túnel de congelamento de tecnologia IQF para congelamento individual. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega. Embalagem contendo de 5kg.	Kg	9600
23	CARNE MOÍDA CONGELADA DE PATINHO – Carne bovina proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, em condições higiênicas satisfatórias. Carne bovina moída obtida exclusivamente da moagem do patinho, seguido de imediato congelamento IQF. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, conter no máximo 3% de aponeuroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, não sendo permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia. Deve ser congelado em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudado, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades e deverá ser mantida a temperatura de-12º C a – 18º C a menor e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega. Embalagem de 5 kg	Kg	9600
24	CEBOLA de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida.	Kg	3545
25	Cereal infantil farinha de arroz e aveia (600 grs) emb. econômica	Sachê	150
26	Cereal infantil farinha de multicereais (600 grs) emb. econômica	Sachê	150
27	Chá mate tostado de 250 grs.	Cx.	370



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

28	Cheiro Verde: Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescientes, intactas, firmes e bem desenvolvidas.	Kg	4305
29	Coco ralado desidratado e parcialmente desengordurado de 100grs, sem açúcar.	Pct	110
31	Concentrado de cajú 500 ml – Fonte natural de vitamina C – Concentrado líquido p/ refresco de fruta – 10,0 % de suco após a diluição. Marca de referência Maguary.	Frs	2300
32	Concentrado de manga 500 ml – Fonte natural de vitamina C – Concentrado líquido p/ refresco de fruta – rendimento de 4,5l após a diluição. Marca de referência Maguary.	Frs	2300
33	Concentrado de maracujá 500 ml – Fonte natural de vitamina C – Concentrado líquido p/ refresco de fruta – 15,8 % de polpa após a diluição. Marca de referência Maguary.	Frs	2300
34	Concentrado de uva 500 ml – Fonte natural de vitamina C – Concentrado líquido p/ refresco de fruta – 15,8 % de polpa após a diluição. Marca de referência Maguary.	Frs	2300
35	Copos descartáveis 200ml pacotes com 100 unidades cada	PCT	138
36	COUVE MANTEIGA Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência	Kg	1150
37	COXINHA DA ASA DE FRANGO: embalagem de 5 kg, congelado a -12°C. Embalagem primária: saco plástico transparente, atóxico, com carimbo do SIF ou SISF, com identificação do produto e prazo de validade, resistente fechado mecanicamente com peso líquido de 5 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulada com abas superiores e inferiores devidamente lacradas. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega.	Kg	3520
38	Creme vegetal 0 lactose c/ Sal emb. 500 grs, acrescido de ômega 3 e 6, baixo teor de lipídios e 0% gordura trans.	Pote	160
39	Creme Vegetal C/ Sal emb. 500 grs., acrescido de ômega 3 e 6, baixo teor de lipídios e 0% gordura trans.	Pote	1500
40	Erva doce P.Líquido 20 grs.	Pct	140
41	Extrato Tomate c/ vitaminas e fibras de 4100 kgs. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega.	Lata	380
42	Farinha de mandioca/ Classe branca/Tipo 1/ Grupo seca / Sub Grupo fina. Validade mínima de 11 meses no ato da entrega.	KG	91
43	Farinha de milho. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega.	KG	97
44	Farinha de Trigo enriquecida c/ ferro e ácido fólico tipo 1. Validade de 5 meses. no ato da entrega.	KG	1200
45	Feijão carioca / Grupo anão / Classe cores / Tipo 1 / embalado em saco próprio, transparente, de acordo c/ a Legislação vigente. Sem furos, insetos, grãos inteiros. Produto proveniente de safra anterior (2023), com no máximo 30 dias de fabricação e 11 meses de validade no ato da entrega.	KG	4940
46	Fermento em pó químico de 250 grs. Validade de 6 meses no ato da entrega.	Lata	414
47	Fitilho 50 mts cores variadas.	ROLO	44
48	Folha de louro pacote 4g	Pct	140
49	Fórmula infantil em pó nº03 (1 a 3 anos), destinada a alimentação de lactentes e crianças com aplv e/ou alergia a soja e comprometimento do trato gastrointestinal, a base de proteína extensamente hidrolisada no soro de leite e caseína, sem lactose, isenta de sacarose, com no mínimo 95% de óleos vegetais, com adição de vitaminas, minerais e oligoelementos, uso em nutrição oral ou enteral, acondicionados em embalagem original com 400gr. marcas de referência: Aptamil 3, Pregonin, Novamil, Pepti ou similar de melhor qualidade.	Lata	15
50	Fubá mimoso, enriquecido com ferro e ácido fólico, rico em fibras e vitaminas B6 e E, e fonte de vitamina B1. Validade mínima de 150 dias no ato da entrega.	KG	165
51	GOIABA VERMELHA: DESCRIÇÃO: Primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte de acordo com a legislação vigente. APRESENTAÇÃO: acondicionados em caixas, atendendo aos padrões de embalagem de acordo com a legislação vigente.	Kg	10020
52	GUARANÁ DE MAÇÃ 2 LITROS	UND	1170
53	Guardanapo de papel 33x30 cm c/ 50 unid.	PCT	265
54	Hamburguer DE CARNE COZIDO E CONGELADO 1. DESCRIÇÃO: Hamburguer misto de carne bovina, ave e/ou suína cozido e congelado, Cada caixa contendo 672g (cada caixa contém 12 unidades) Ingredientes: Carne bovina, carne de frango e/ou suína, água, gordura bovina, cebola, proteína de soja, alho em pó, sal, especiarias. Não Contém glúten. . Características gerais.	Kg	251



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	O produto deverá apresentar-se congelado em sua forma natural à temperatura de - 12°C a -18°C. Produto com prazo de validade : 12 meses a contar da data de fabricação. EMBALAGEM Primária: saco de polietileno, atóxico, resistente, termosoldado, aprovado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado. Embalagem secundária: Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. resistente ao transporte e armazenamento. ROTULAGEM Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira") 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos caso utilizados 5.conteúdo líquido 6.condições de armazenamento 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária) 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF ou Serviço Inspeção Estadual-SISP. 10. número de registro do produto no órgão competente		
57	IOGURTE SABOR MORANGO, parcialmente desnatado, peso no mínimo 160 gr, com validade mínima 30 dias no ato da entrega.	unid	23900
58	Ketchup tradicional, Catchup; tipo tradicional; composto de polpa de tomate, água, açúcar, vinagre, sal, condimentos; especiarias e outros ingredientes permitidos; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria hermeticamente fechada e atoxica; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos Adm. determinados pela ANVISA. Embalagem pote econômico de 3kg	POTE	36
59	LARANJA PÊRA Laranja pêra de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Isenta de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	10950
60	Leite 0% lactose – UHT semidesnatado para dietas c/ restrição de lactose.	Litros	280
61	Leite de Soja sabor Original (Alimento c/ soja enriquecido c/ vitaminas, leite de lactose e colesterol)Emb. Longa vida 1L.	Litros	40
62	Leite em pó integral instantâneo vitaminado: composição: produto resultante da desidratação do leite fresco; aspecto: pó fino uniforme, sem grumos, isentos de partículas estranhas; cor: branco amarelado; odor: suave não ácido, não rançoso, sem odores estranhos, semelhante ao leite fluido; sabor: suave, não ácido, não rançoso. leite em pó integral, mix vitamínico contendo, ferro, cobre, iodo, zinco, manganês, magnésio, flúor, selênio e vitamina a, c, d, e, b1, b2, b6, b9 (ácido fólico), b12, h, k, pp, pantotênico de cálcio e lecitina de soja. matéria gorda (%m/m): maior ou igual a 26,0; umidade (%m/m): max 3,5; o leite em pó deverá estar de acordo com as especificações gerais do regulamento técnico de identidade e qualidade de leite em pó, fixada pela portaria nº 369, de 04/09/1997, maa. embalagem a embalagem primária do produto deve ser polipropileno aluminizado, com capacidade de 400g. a embalagem secundária deverá ser de fardo de papel, reforçado e resistente, com abas superiores e inferiores lacradas. instruções que devem constar no rótulo/embalagem primária: data de fabricação e lote; data de validade; nome e origem do produto; dados da empresa fabricante; peso líquido; informações uteis sobre conservação e manuseio do produto. o produto deverá ter no mínimo 10 meses de validade no ato da entrega do produto.	Sachê	640
63	Leite em pó sem lactose composição: leite em pó integral, enzima lactase, maltodextrina, sódio, cálcio, ferro, zinco, vitaminas a,d e c. apresentando porção de 26g; 82 kcal, 15g de carboidratos (9,3 açúcares, 4,4g glicose, 4,3 de galactose, 0g lactose), 4,7 g de proteínas, 4,9 g gorduras totais, 100 mg de sódio (na), 191 mg de cálcio. fortificado com vitaminas: a, d e c. com embalagens apropriadas de 380 g. informações nutricionais, nome do fabricante, nº de lote, data de fabricação, modo de preparo e armazenamento. embalagem plástica 400g. acondicionados em fardos totalizando 10 kg de peso líquido. não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega no depósito. apresentando porção de 26g 82 kcal ,15 g de carboidratos (9,3 açúcares, 4,4g glicose, 4,3 de galactose, 0g lactose), 4,7 g de proteínas, 4,9 g gorduras totais, 100 mg de sódio (na), 191 mg de cálcio. fortificado com vitaminas: a, d e c. com embalagens apropriadas de 400g. informações nutricionais, nome do fabricante, nº de lote, data de fabricação, modo de preparo e armazenamento. ter no mínimo 10 meses de validade no ato da	Sachê	160



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	entrega do produto.		
64	LEITE FLUIDO DE VACA PASTEURIZADO, TIPO C, acondicionado em embalagem plástica de polietileno de baixa densidade, equivalente ou de qualidade superior, com capacidade de 01 (um) litro e com validade mínima de 03 (três) dias.	LITRO	45200
65	MAÇÃ NACIONAL FUJI Maçã fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	10620
66	Macarrão parafuso embal. 500 grs. Validade mínima de 12 meses	Kg	1170
67	Macarrão picado Ave Maria emb.500 grs. Validade mínima de 12 meses	Kg	170
68	Maionese, de Excelente Qualidade, composta por: óleo vegetal, água, ovos, vinagre, amido modificado, açúcar, sal, suco de limão, acidulante: ácido láctico, estabilizante: goma xantana, conservador, sorbato de potássio, sequestrante EDTA, cálcico dissódico, aromatizante: óleo resina de páprica doce, óleo essencial de mostarda. Embalagem de 3 Kg	Pote	36
69	MAMÃO FORMOSA Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	Kg	9000
70	MAMÃO PAPAIA- de 1º qualidade firme sem lesões, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, tamanho médio a grande, consistência firme, com casca inteira. Não poderá apresentar mofo e manchas pretas. Livre de terra e corpos estranhos. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Kg	640
71	MANDIOQUINHA SALSA Mandioquinha extra, de primeira qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho uniforme devendo ser bem desenvolvida.	Kg	280
72	MANGA Palmer de 1ª qualidade aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	Kg	880
73	MARACUJÁ AZEDO Maracujá extra AAA fresco, de primeira, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvido. Isento de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	1680
74	MELANCIA graúda redonda. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	Kg	16740
75	MELÃO Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca	Kg	14740
76	MILHO DE PIPOCA ESPECIAL DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Milho de pipoca especial, beneficiado, polido limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas. EMBALAGEM: Acondicionado em saco filme BOPP, VALIDADE: Mínima de 04 meses a contar da data de entrega.	KG	135
77	Milho verde em conserva P.Líqu. 300 grs.	Lata	140
78	Milho verde em conserva P.Líquido 3,100 kgs.	Lata	253
79	Molho de tomate tradicional 830 grs. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega.	Sachês	990
80	Óleo de soja refinado de 900 ml.	Frs	4740
81	Orégano P. Líquido 10 grs.	Pct	140
82	Ovo de galinha; Ovo in natura de galinha, branco, grande, pesando no mínimo 60g por unidade, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, acondicionado em embalagem apropriada lacrada, identificada com no máximo 15 dias do seu acondicionamento e suas condições deverão estar de acordo com a RIISPOA/MA, RES 01 de 05/07/91.	DÚZIA	2800



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

83	Paçoca c/ amendoim 70 gr	UND	2700
84	PÃO FRANCÊS, ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, água e sal; pesando 50 gramas; vida útil de 6h (seis) horas. As características gerais do produto deverão atender a legislação sanitária vigente; sem sinais de mofo; ter aspecto, cor, sabor, cheiro e textura característicos do produto novo. Embalagem: transparente, incolor, resistente, termosoldado, respeitando a legislação vigente.	Kg	17280
85	PÃO TIPO CACHORRO QUENTE Descrição do objeto: Pão tipo cachorro quente, formato bisnaga, com 45 g cada, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, margarina, ovos, fermento biológico e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005; Resolução nº 383, de 05/08/1999; Resolução RDC nº 344, de 13/12/2002; Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003; Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001; Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002; Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004; Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003; Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003; Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006; Resolução RE nº 2313, de 26/07/2006; Portaria nº 157, de 19/08/2002; Lei nº 8543, de 23/12/1992; Lei nº 10674, de 16/05/2003; Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 45g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. 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. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelopardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro e sabor próprios. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no dia da entrega ou em até 1 dia anterior à entrega. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos transparentes, limpos e lacrados, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Produtos mofados ou estragados deverão ser substituídos pelo fornecedor sem prejuízo do cliente.	Kg	192
86	PÃO TIPO HAMBÚRGUER Descrição do objeto: Pão tipo hambúrguer, formato redondo, com 50 g cada, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, margarina, ovos, fermento biológico e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005; Resolução nº 383, de 05/08/1999; Resolução RDC nº 344, de 13/12/2002; Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003; Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001; Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002; Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004; Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003; Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003; Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006; Resolução RE nº 2313, de 26/07/2006; Portaria nº 157, de 19/08/2002; Lei nº 8543, de 23/12/1992; Lei nº 10674, de 16/05/2003; Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 50g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. 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. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos	Kg	192



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelopardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro e sabor próprios. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no dia da entrega ou em até 1 dia anterior à entrega. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos transparentes, limpos e lacrados, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Produtos mofados ou estragados deverão ser substituídos pelo fornecedor sem prejuízo do cliente.		
87	PEITO DE FRANGO EM FILEZINHO (SASSAMI), sem pele e sem osso, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, o produto deverá ser composto de filezinhos de peito de frango (sassami) obtidos a partir de animais sadios e abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos e pele. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá passar por processo de congelamento rápido em túnel de IQF e ser congelado mantendo uma temperatura de - 12º C a menor em seu transporte e armazenamento a fim que se preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega. Embalagem contendo de 5kg.	Kg	9240
88	PÊRA fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e não muito madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	10620
89	PERNIL SUÍNO, corte em cubos de aproximadamente 3cm, resfriada, sem osso, com no máximo 5% de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, embalada á vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, com no máximo 5kg. Validade mínima no ato da entrega de 12 meses.	Kg	9120
90	Picolé de groselha, sem adição de leite ou derivados, com validade mínima de 10 dias no ato da entrega.	CAIXA	2948
91	Pipoca doce pct/ mínimo 20gr	PCT	5000
92	Pirulitos Gigante Coloridos - unidade de 85 grs/cada.	UND	2465
96	PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO; Produto de primeira qualidade; proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; sem capa de gordura; baixo teor de sódio; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; deverão estar fatiados, em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg (um) para os pacotes com 50 fatias. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade com peso mínimo de 6 (seis) quilos e máximo 12 (doze) quilos por embalagem. Validade: Deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação superior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Rotulagem: Deverá estar em acordo c/ o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento técnico para Rotulagem do Produto de Origem Animal embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento	KG	1580
97	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO; Produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias.	KG	1580



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg (um) para os pacotes com 50 fatias. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade com peso mínimo de 6 (seis) quilos e máximo 12 (doze) quilos por embalagem. Validade: Deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação superior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Rotulagem: Deverá estar em acordo c/ o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento técnico para Rotulagem do Produto de Origem Animal embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.		
98	Requeijão cremoso tradicional, sem amido, 0 lactose, copo plástico de polipropileno, atóxico, com lacre de proteção de alumínio, contendo 200grs. Validade mínima de 120 dias no ato da entrega. Marcas de referência: Tirolez, Catupiry e Vigor.	Pote	320
99	Requeijão cremoso tradicional, sem amido, copo plástico de polipropileno, atóxico, com lacre de proteção de alumínio, contendo 200grs. Validade mínima de 120 dias no ato da entrega. Marcas de referência: Tirolez, Catupiry e Vigor.	Pote	10160
102	Sal refinado, iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, em embalagem primária de 1 Kg, acondicionado em saco de polietileno, resistente e vedado, prazo de validade mínimo de 12 meses.	Kg	1810
103	SALSICHA PARA CACHORRO QUENTE, pct c/ 3kg contendo no mínimo 60 unidades. SALSICHA CONGELADA As salsichas deverão ter o peso unitário de 50gr, acondicionadas em embalagens a vácuo, transparente, atóxica, resistentes ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 3kg por embalagem. Rotulagem em conformidade com a legislação vigente e com o código de defesa do consumidor, carimbo nº do SIF. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Validade não inferior a 06 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias.	Kg	8913
106	SOBRECOXA, sem pele, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, produto obtido de frango e sem pele cortados em pedaços, proveniente de animais sadios, abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Deverão apresentar-se cortes fracionados em pedaços de tamanho uniforme e congelados a uma temperatura de -12°C a menor. Deverão ser gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, hematomas e nodos linfáticos. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia, deverá apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e sujidades. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega. Embalagem contendo de 5kg.	Kg	11080
107	Suco da fruta caju integral, composto de 100% , sem adição de água, açúcar e outros aditivos, sem conservantes, pasteurizado, embalagem de 1 lt.	Lt	600
108	Suco da fruta laranja e maçã integral, composto de 100% , sem adição de água, açúcar e outros aditivos, sem conservantes, pasteurizado, embalagem de 1 lt.	Lt	600
109	Suco da fruta laranja integral, composto de 100% , sem adição de água, açúcar e outros aditivos, sem conservantes, pasteurizado, embalagem de 1 lt.	Lt	625
110	Suco da fruta uva integral, composto de 100% , sem adição de água, açúcar e outros aditivos, sem conservantes, pasteurizado, embalagem de 1 lt.	Lt	625
111	Suspiro mínimo/ 25gr - caixa com 50 unidades em formato quadrado	CX	54
115	TANGERINA PONKAN Tangerina tipo pokan "in natura", de primeira qualidade. Fresca, com grau de maturidade de 80%, intacta, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos	Kg	10870
116	Teta de nega (mínimo 14gr) caixa com 50unds.	CX	154
117	Vinagre de vinho branco / Fermentado acético de vinho, água e conservante INS 224 de 750 ml.	Frs	540
118	Wafer crocante recheado e coberto chocolate ao leite escuro, com 100,8g (caixa com 16 unidades). Caixa de Wafer Recheado e Coberto com Chocolate Escuro (tipo BIS): Ingredientes: Açúcar, soro de leite em pó, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, massa de cacau, manteiga de cacau, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal, gordura de manteiga desidratada, leite em pó integral, cacau, farinha de soja, amendoim, sal, flocos de arroz, óleo vegetal, extrato de malte, vitaminas B1, B2 e B3, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, fermento químico bicarbonato de sódio e	CAIXA	435



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	aromatizante.		
119	Wafer crocante recheado e coberto chocolate branco, com 100,8g (caixa com 16 unidades), Caixa de Wafer Recheado e Coberto com Chocolate Branco (tipo BIS): Ingredientes: Açúcar, soro de leite em pó, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, massa de cacau, manteiga de cacau, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal, gordura de manteiga desidratada, leite em pó integral, cacau, farinha de soja, amendoim, sal, flocos de arroz, óleo vegetal, extrato de malte, vitaminas B1, B2 e B3, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante.	CAIXA	435
120	Abobrinha Verde, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres.	KG	280
121	Cenoura, de primeira, sem ramo, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes. Devendo ser bem desenvolvida.	KG	280
122	Chuchu, de primeira qualidade, em boas condições de consumo. Tamanho médio, com cascas sãs e sem rupturas. Devendo ser bem desenvolvido.	KG	320
123	Mandioca Descascada, embalada em saco plástico transparente de 1 kg, refrigerado. Descrição: Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma, sabor e cor da polpa típicos da variedade, com uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e doenças. Próprios para o consumo devendo ser oriundos de vegetais sadios, com colheita recente; livres de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. Obedecer aos padrões ANVISA. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima a contar da data de entrega 10 dias e suas condições deverão estar de acordo com as legislações vigentes.	KG	240
124	Beterraba Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes na casca, mofo e partes podres.	KG	280
125	Abóbora Cabotia, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres.	KG	400
126	Repolho, verde tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.	KG	240
127	Tomate Salada produto com tamanho médio, 80% maduro, mas não amolecido, textura firme, no ponto para preparo de saladas ou molhos, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como podridão, dano, murcho, imaturo, passado e feridas. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.	KG	320
128	Milho Verde, em espiga "in natura", fresco, apresentando grãos bem desenvolvidos e novos, porém macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante e cristalina, sem grãos podres ou danificados, embalados em embalagens próprias contendo 5 espigas (aproximadamente 1kg) e rótulos de acordo com a legislação vigente.	KG	120
129	Limão Taiti, de primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, fornecendo boa quantidade de caldo.	KG	90

Órgão Participante: SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

ITEM	DESCRIÇÃO	UNI. DE MEDIDA	QUANTIDADE
------	-----------	----------------	------------



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

			TOTAL
1	ABACAXI Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas, defeitos na casca, mofo e partes podres.	Kg	300
2	Açúcar cristal de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar. Aspecto:sólido com cristais bem definidos. Cor:branca. Acondicionado em pacotes plásticos de 5 kg	KG	200
3	ALFACE CRESPA FRESCA Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.	Kg	320
4	ALHO DESCASCADO Produto refrigerado deverá atender a Resolução ANVISA nº 23/2000 e Portaria 242/1992 do Ministério da Agricultura. Ser de Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito, fisiologicamente desenvolvido, firme e intacto; sem broto, defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser grão; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Características: cor branca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem pontos de bolores, parasitas ou larvas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico, resistente, hermeticamente selado, pesando 01 kg.	Kg	40
5	Alimento achocolatado em pó rico em vitaminas e A,Ce D e vitaminas do complexo B, cálcio e ferro.	KG	2
6	Amendoim/ classe médio/ Tipo 1/ sub grupo selecionado 500gr	PCT	6
7	Amido de milho embal. Aprox. 1Kg	Cx.	8
8	Arroz / Tipo 1 / Classe Longo Fino / Grupo polido e beneficiado. Embalagem original identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. A amostra deverá ser correspondente ao produto entregue. Com padrão de qualidade igual ou superior a VASCONCELOS ou SUPER ECCO.	KG	300
9	Aveia em flocos finos, cereal integral, embalados em caixas de 170 grs	UN	96
11	Azeitona verde fatiada em conserva P.Líquido 500 grs .	Vidro	30
12	Bala de Goma tipo americana, colorida, macia e sortida - caixa c/ 30 tubos (peso líq. 960 grs)	CAIXA	2
14	BANANA NANICA CLIMATIZADA Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	UNID	600
15	BANANA PRATA: DESCRIÇÃO: banana prata, em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos decorrentes do transporte e manuseio, devendo atender legislação vigente. APRESENTAÇÃO: acondicionados em caixas, atendendo aos padrões de embalagem de acordo com a legislação vigente.	Kg	600
16	BATATA INGLESA OU MONALISA BENEFICIADA LISA 1ª QUALIDADE Batata inglesa ou monalisa de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida	Kg	480
17	BATATA PALHA EMBALAGEM 1 KG- - Fina, sequinha e crocante. Produto obtido a partir do processamento da batata descascada, ralada tipo palha, integral e frita em óleo vegetal isento de ácidos graxos trans, livre de conservantes e corante. Embalagem plástica de 01 kg, reforçada, hermeticamente fechada, contendo rótulo com as informações nutricionais.	PCT	2
18	Biscoito feito com polvilho azedo, óleo, sal e água. Assado, crocante, embalado em sacos plásticos transparentes, atóxicos, pesando 1 kg cada embalagem. O biscoito deve ter no máximo 1 dia de fabricação no ato da entrega. Enviar amostra para aprovação.	Kg	4
19	Bombom de wafer com recheio cremoso e cobertura sabor de chocolate branco pct c/ 1kg . Similar ao Ouro Branco.	PCTS	3
20	Bombom de wafer com recheio cremoso e cobertura sabor de chocolate escuro	PCTS	3



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	pct c/ 1kg .Similar ao Sonho de Valsa.		
21	Cacau em pó: COMPOSIÇÃO: Descrição: Cacau em pó alcalinizado 70%, estabilizante lecitina de soja. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTO DE AÇÚCAR. Embalagem: 1kg. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	PCT	80
22	CARNE EM CUBOS PATINHO BOVINO cortado em cubos de aproximadamente 24mm X 24mm, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Devem ser cortados em cubos uniformes em equipamento apropriado e congelado em túnel de congelamento de tecnologia IQF para congelamento individual. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega. Embalagem contendo de 5kg.	Kg	320
23	CARNE MOÍDA CONGELADA DE PATINHO – Carne bovina proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, em condições higiênicas satisfatórias. Carne bovina moída obtida exclusivamente da moagem do patinho, seguido de imediato congelamento IQF. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, conter no máximo 3% de aponeuroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, não sendo permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia. Deve ser congelado em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades e deverá ser mantida a temperatura de -12º C a -18º C a menor e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega. Embalagem de 5 kg	Kg	400
24	CEBOLA de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida.	Kg	200
25	Cereal infantil farinha de arroz e aveia (600 grs) emb. econômica	Sachê	4
26	Cereal infantil farinha de multicereais (600 grs) emb. econômica	Sachê	4
27	Chá mate tostado de 250 grs.	Cx.	10
28	Cheiro Verde: Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescerem, intactas, firmes e bem desenvolvidas.	Kg	120
29	Coco ralado desidratado e parcialmente desengordurado de 100grs,sem açúcar.	Pct	5
30	Colheres descartáveis para bolo pacote com 50 unidades cada	PCT	2
31	Concentrado de cajú 500 ml – Fonte natural de vitamina C – Concentrado líquido p/ refresco de fruta – 10,0 % de suco após a diluição. Marca de referência Maguary.	Frs	200
32	Concentrado de manga 500 ml – Fonte natural de vitamina C – Concentrado líquido p/ refresco de fruta – rendimento de 4,5l após a diluição. Marca de referência Maguary.	Frs	200
33	Concentrado de maracujá 500 ml – Fonte natural de vitamina C – Concentrado líquido p/ refresco de fruta – 15,8 % de polpa após a diluição. Marca de referência Maguary.	Frs	200
34	Concentrado de uva 500 ml – Fonte natural de vitamina C – Concentrado líquido p/ refresco de fruta – 15,8 % de polpa após a diluição. Marca de referência Maguary.	Frs	200
35	Copos descartáveis 200ml pacotes com 100 unidades cada	PCT	4
36	COUVE MANTEIGA Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescerem, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência	Kg	50
39	Creme Vegetal C/ Sal emb. 500 grs., acrescido de ômega 3 e 6, baixo teor de lipídios e 0% gordura trans.	Pote	1500
40	Erva doce P.Líquido 20 grs.	Pct	10
42	Farinha de mandioca/ Classe branca/Tipo 1/ Grupo seca / Sub Grupo fina.	KG	6



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	Validade mínima de 11 meses no ato da entrega.		
43	Farinha de milho. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega.	KG	7
44	Farinha de Trigo enriquecida c/ ferro e ácido fólico tipo 1. Validade de 5 meses. no ato da entrega.	KG	40
45	Feijão carioca / Grupo anão / Classe cores / Tipo 1 / embalado em saco próprio, transparente, de acordo c/ a Legislação vigente. Sem furos, insetos, grãos inteiros. Produto proveniente de safra anterior (2023), com no máximo 30 dias de fabricação e 11 meses de validade no ato da entrega.	KG	200
46	Fermento em pó químico de 250 grs. Validade de 6 meses no ato da entrega.	Lata	20
47	Fitolho 50 mts cores variadas.	ROLO	2
48	Folha de louro pacote 4g	Pct	10
50	Fubá mimoso, enriquecido com ferro e ácido fólico, rico em fibras e vitaminas B6 e E, e fonte de vitamina B1. Validade mínima de 150 dias no ato da entrega.	KG	7
51	GOIABA VERMELHA: DESCRIÇÃO: Primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte de acordo com a legislação vigente. APRESENTAÇÃO: acondicionados em caixas, atendendo aos padrões de embalagem de acordo com a legislação vigente.	Kg	600
52	GUARANÁ DE MAÇÃ 2 LITROS	UND	40
53	Guardanapo de papel 33x30 cm c/ 50 unid.	PCT	8
54	Hambúrguer DE CARNE COZIDO E CONGELADO 1. DESCRIÇÃO: Hambúrguer misto de carne bovina, ave e/ou suína cozido e congelado. Cada caixa contendo 672g (cada caixa contém 12 unidades) Ingredientes: Carne bovina, carne de frango e/ou suína, água, gordura bovina, cebola, proteína de soja, alho em pó, sal, especiarias. Não Contém glúten. . Características gerais. O produto deverá apresentar- se congelado em sua forma natural à temperatura de - 12°C a -18°C. Produto com prazo de validade : 12 meses a contar da data de fabricação. EMBALAGEM Primária: saco de polietileno, atóxico, resistente, termosoldado, aprovado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado. Embalagem secundária: Caixa de papelão ondulada reforçada resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade, resistente ao transporte e armazenamento. ROTULAGEM Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira") 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos caso utilizados 5.conteúdo líquido 6.condições de armazenamento 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária) 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF ou Serviço Inspeção Estadual- SISF. 10. número de registro do produto no órgão competente	Kg	6
55	IOGURTE SABOR MORANGO peso no mínimo 100 gr, com probióticos e polpa de fruta, com validade mínima 30 dias no ato da entrega.	unid	1960
56	IOGURTE SABOR MORANGO PETIT SUISSE peso no mínimo 80 gr, com validade mínima 30 dias no ato da entrega.	unid	1080
57	IOGURTE SABOR MORANGO, parcialmente desnatado, peso no mínimo 160 gr, com validade mínima 30 dias no ato da entrega.	unid	450
58	Ketchup tradicional, Catchup; tipo tradicional; composto de polpa de tomate, água, açúcar, vinagre, sal, condimentos; especiarias e outros ingredientes permitidos; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primária hermeticamente fechada e atóxica; com validade mínima de 10 meses na data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos Adm. determinados pela ANVISA. Embalagem pote econômico de 3kg	POTE	1
59	LARANJA PÉRA Laranja péra de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Isenta de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	480
62	Leite em pó integral instantâneo vitaminado: composição: produto resultante da	Sachê	40



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	desidratação do leite fresco; aspecto: pó fino uniforme, sem grumos, isentos de partículas estranhas; cor: branco amarelado; odor: suave não ácido, não rançoso, sem odores estranhos, semelhante ao leite fluido; sabor: suave, não ácido, não rançoso. leite em pó integral, mix vitamínico contendo, ferro, cobre, iodo, zinco, manganês, magnésio, flúor, selênio e vitamina a, c, d, e, b1, b2, b6, b9 (ácido fólico), b12, h, k, pp, pantotenico de cálcio e lecitina de soja. matéria gorda (%m/m): maior ou igual a 26,0; umidade (%m/m): max 3,5; o leite em pó deverá estar de acordo com as especificações gerais do regulamento técnico de identidade e qualidade de leite em pó, fixada pela portaria nº 369, de 04/09/1997, maa. embalagem a embalagem primária do produto deve ser polipropileno aluminizado, com capacidade de 400g. a embalagem secundária deverá ser de fardo de papel, reforçado e resistente, com abas superiores e inferiores lacradas. instruções que devem constar no rotulo/embalagem primária: data de fabricação e lote; data de validade; nome e origem do produto; dados da empresa fabricante; peso líquido; informações uteis sobre conservação e manuseio do produto. o produto deverá ter no mínimo 10 meses de validade no ato da entrega do produto.		
64	LEITE FLUIDO DE VACA PASTEURIZADO, TIPO C, acondicionado em embalagem plástica de polietileno de baixa densidade, equivalente ou de qualidade superior, com capacidade de 01 (um) litro e com validade mínima de 03 (três) dias.	LITRO	2400
65	MAÇÃ NACIONAL FUJI Maçã fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	600
66	Macarrão parafuso embal. 500 grs. Validade mínima de 12 meses	Kg	50
67	Macarrão picado Ave Maria emb.500 grs. Validade mínima de 12 meses	Kg	170
68	Maionese, de Excelente Qualidade, composta por: óleo vegetal, água, ovos, vinagre, amido modificado, açúcar, sal, suco de limão, acidulante: ácido láctico, estabilizante: goma xantana, conservador, sorbato de potássio, sequestrante EDTA, cálcico dissódico, aromatizante: óleo resina de páprica doce, óleo essencial de mostarda. Embalagem de 3 Kg	Pote	1
69	MAMÃO FORMOSA Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	Kg	320
70	MAMÃO PAPAIA- de 1º qualidade firme sem lesões, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, tamanho médio a grande, consistência firme, com casca inteira. Não poderá apresentar mofo e manchas pretas. Livre de terra e corpos estranhos. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Kg	320
71	MANDIOQUINHA SALSA Mandioquinha extra, de primeira qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho uniforme devendo ser bem desenvolvida.	Kg	120
72	MANGA Palmer de 1ª qualidade aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	Kg	200
74	MELANCIA graúda redonda. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	Kg	450
75	MELÃO Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca	Kg	450
76	MILHO DE PIPOCA ESPECIAL DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Milho de pipoca especial, beneficiado, polido limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas. EMBALAGEM: Acondicionado em saco filme BOPP, VALIDADE: Mínima de 04	KG	6



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	meses a contar da data de entrega.		
77	Milho verde em conserva P.Líq. 300 grs.	Lata	30
79	Molho de tomate tradicional 830 grs. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega.	Sachês	50
80	Óleo de soja refinado de 900 ml.	Frs	200
81	Orégano P. Líquido 10 grs.	Pct	10
82	Ovo de galinha; Ovo in natura de galinha, branco, grande, pesando no mínimo 60g por unidade, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, acondicionado em embalagem apropriada lacrada, identificada com no máximo 15 dias do seu acondicionamento e suas condições deverão estar de acordo com a RIISPOA/MA, RES 01 de 05/07/91.	DÚZIA	120
83	Paçoca c/ amendoim 70 gr	UND	50
84	PÃO FRANCÊS, ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, água e sal; pesando 50 gramas; vida útil de 6h (seis) horas. As características gerais do produto deverão atender a legislação sanitária vigente; sem sinais de mofo; ter aspecto, cor, sabor, cheiro e textura característicos do produto novo. Embalagem: transparente, incolor, resistente, termosoldado, respeitando a legislação vigente.	Kg	520
85	PÃO TIPO CACHORRO QUENTE Descrição do objeto: Pão tipo cachorro quente, formato bisnaga, com 45 g cada, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, margarina, ovos, fermento biológico e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005; Resolução nº 383, de 05/08/1999; Resolução RDC nº 344, de 13/12/2002; Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003; Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001; Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002; Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004; Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003; Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003; Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006; Resolução RE nº 2313, de 26/07/2006; Portaria nº 157, de 19/08/2002; Lei nº 8543, de 23/12/1992; Lei nº 10674, de 16/05/2003; Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 45g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. 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. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelopardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro e sabor próprios. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no dia da entrega ou em até 1 dia anterior à entrega. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos transparentes, limpos e lacrados, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Produtos mofados ou estragados deverão ser substituídos pelo fornecedor sem prejuízo do cliente.	Kg	6
86	PÃO TIPO HAMBÚRGUER Descrição do objeto: Pão tipo hambúrguer, formato redondo, com 50 g cada, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, margarina, ovos, fermento biológico e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005; Resolução nº 383, de 05/08/1999; Resolução RDC nº 344, de 13/12/2002; Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003; Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001; Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002; Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004; Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003; Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003; Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006; Resolução RE nº 2313, de 26/07/2006; Portaria nº 157, de 19/08/2002; Lei nº 8543, de 23/12/1992; Lei nº 10674, de 16/05/2003; Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria	Kg	6



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - IPUÃ – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 50g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. 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. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelopardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro e sabor próprios. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no dia da entrega ou em até 1 dia anterior à entrega. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos transparentes, limpos e lacrados, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Produtos mofados ou estragados deverão ser substituídos pelo fornecedor sem prejuízo do cliente.		
87	PEITO DE FRANGO EM FILEZINHO (SASSAMI), sem pele e sem osso, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, o produto deverá ser composto de filezinhos de peito de frango (sassami) obtidos a partir de animais sadios e abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos e pele. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá passar por processo de congelamento rápido em túnel de IQF e ser congelado mantendo uma temperatura de - 12° C a menor em seu transporte e armazenamento a fim que se preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega. Embalagem contendo de 5kg.	Kg	320
88	PÊRA fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e não muito madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	600
89	PERNIL SUÍNO, corte em cubos de aproximadamente 3cm, resfriada, sem osso, com no máximo 5% de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, embalada á vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, com no máximo 5kg. Validade mínima no ato da entrega de 12 meses.	Kg	400
90	Picolé de groselha, sem adição de leite ou derivados, com validade mínima de 10 dias no ato da entrega.	CAIXA	70
91	Pipoca doce pct/ mínimo 20gr	PCT	100
92	Pirulitos Gigante Coloridos - unidade de 85 grs/cada.	UND	50
93	Pó p/ preparo de Vitamina instantânea + energia com nutrição, mamão+maçã+banana+cereal, 400 g	Lata	4
94	Prato de papelão pinho descartável nº04 , com 20cm de diâmetro, pacote com 100 unidades	PCT	2
95	Pratos descartáveis para bolo pacotes com 10 unidades cada	PCT	8
96	PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO; Produto de primeira qualidade; proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; sem capa de gordura; baixo teor de sódio; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; deverão estar fatiados, em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg (um) para os pacotes com 50 fatias. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou	KG	52



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade com peso mínimo de 6 (seis) quilos e máximo 12 (doze) quilos por embalagem. Validade: Deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação superior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Rotulagem: Deverá estar em acordo c/ o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento técnico para Rotulagem do Produto de Origem Animal embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento		
97	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO; Produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg (um) para os pacotes com 50 fatias. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade com peso mínimo de 6 (seis) quilos e máximo 12 (doze) quilos por embalagem. Validade: Deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação superior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Rotulagem: Deverá estar em acordo c/ o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento técnico para Rotulagem do Produto de Origem Animal embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	KG	52
99	Requeijão cremoso tradicional, sem amido, copo plástico de polipropileno, atóxico, com lacre de proteção de alumínio, contendo 200grs. Validade mínima de 120 dias no ato da entrega. Marcas de referência: Tirolez, Catupiry e Vigor.	Pote	550
100	Saco de papel Kraft liso pardo tamanho PP para cri cri	UND	70
101	Saco para embalagem BD 22 x 17 cm para cachorro quente	UND	70
102	Sal refinado, iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, em embalagem primária de 1 Kg, acondicionado em saco de polietileno, resistente e vedado, prazo de validade mínimo de 12 meses.	Kg	80
103	SALSICHA PARA CACHORRO QUENTE, pct c/ 3kg contendo no mínimo 60 unidades. SALSICHA CONGELADA As salsichas deverão ter o peso unitário de 50gr, acondicionadas em embalagens a vácuo, transparente, atóxica, resistentes ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 3kg por embalagem. Rotulagem em conformidade com a legislação vigente e com o código de defesa do consumidor, carimbo nº do SIF. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Validade não inferior a 06 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias.	Kg	369
104	Saquinho de papel para pipoca nº 04	UND	70
105	Saquinho p/ embalagem BD 20x30 cm.	UND	140
106	SOBRECOXA, sem pele, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, produto obtido de frango e sem pele cortados em pedaços, proveniente de animais sadios, abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Deverão apresentar-se cortes fracionados em pedaços de tamanho uniforme e congelados a uma temperatura de -12°C a menor. Deverão ser gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, hematomas e nodos linfáticos. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia, deverá apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e sujidades. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega. Embalagem contendo de 5kg.	Kg	480
111	Suspiro mínimo/ 25gr - caixa com 50 unidades em formato quadrado	CX	1
112	Sustagem nutrição e energia 26 vitaminas e minerais – rico em cálcio + proteínas - sabor baunilha, emb. econômica 400g	Sachê	8
113	Sustagem nutrição e energia 26 vitaminas e minerais – rico em cálcio + proteínas - sabor chocolate, emb. econômica 400g	Sachê	8
114	Sustagem nutrição e energia 26 vitaminas e minerais – rico em cálcio + proteínas - sabor morango, emb. econômica 400g	Sachê	8
115	TANGERINA POKAN Tangerina tipo pokan “in natura”, de primeira qualidade. Fresca, com grau de maturidade de 80%, intacta, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos	Kg	480
116	Teta de nega (mínimo 14gr) caixa com 50unds.	CX	3
117	Vinagre de vinho branco / Fermentado acético de vinho, água e conservante	Frs	30



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	INS 224 de 750 ml.		
118	Wafer crocante recheado e coberto chocolate ao leite escuro, com 100,8g (caixa com 16 unidades). Caixa de Wafer Recheado e Coberto com Chocolate Escuro (tipo BIS): Ingredientes: Açúcar, soro de leite em pó, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, massa de cacau, manteiga de cacau, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal, gordura de manteiga desidratada, leite em pó integral, cacau, farinha de soja, amendoim, sal, flocos de arroz, óleo vegetal, extrato de malte, vitaminas B1, B2 e B3, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante.	CAIXA	11
119	Wafer crocante recheado e coberto chocolate branco, com 100,8g (caixa com 16 unidades), Caixa de Wafer Recheado e Coberto com Chocolate Branco (tipo BIS): Ingredientes: Açúcar, soro de leite em pó, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, massa de cacau, manteiga de cacau, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal, gordura de manteiga desidratada, leite em pó integral, cacau, farinha de soja, amendoim, sal, flocos de arroz, óleo vegetal, extrato de malte, vitaminas B1, B2 e B3, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante.	CAIXA	11
120	Abobrinha Verde, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres.	KG	280
121	Cenoura, de primeira, sem rama, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes. Devendo ser bem desenvolvida.	KG	280
122	Chuchu, de primeira qualidade, em boas condições de consumo. Tamanho médio, com cascas sãs e sem rupturas. Devendo ser bem desenvolvido.	KG	320
123	Mandioca Descascada, embalada em saco plástico transparente de 1 kg, refrigerado. Descrição: Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma, sabor e cor da polpa típicos da variedade, com uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e doenças. Próprios para o consumo devendo ser oriundos de vegetais sadios, com colheita recente; livres de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. Obedecer aos padrões ANVISA. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima a contar da data de entrega 10 dias e suas condições deverão estar de acordo com as legislações vigentes.	KG	240
124	Beterraba Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes na casca, mofo e partes podres.	KG	280
125	Abóbora Cabotia, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres.	KG	400
126	Repolho, verde tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.	KG	240
127	Tomate Salada produto com tamanho médio, 80% maduro, mas não amolecido, textura firme, no ponto para preparo de saladas ou molhos, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como podridão, dano, murcho, imaturo, passado e feridas. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.	KG	320
128	Milho Verde, em espiga "in natura", fresco, apresentando grãos bem desenvolvidos e novos, porém macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante e cristalina, sem grãos podres ou danificados, embalados em embalagens próprias contendo 5 espigas (aproximadamente	KG	120



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

	1kg) e rótulos de acordo com a legislação vigente.		
129	Limão Taiti, de primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, fornecendo boa quantidade de caldo.	KG	90
130	Tomate em Molho (Orgânico), composto por tomate, sal e especiarias, sem aditivos e conservantes ultraprocessados, consistência de molho, embalagem em sachês de 1Kg, validade de 12 meses no ato da entrega. Apresentar licença sanitária e rótulo de acordo com legislação vigente.	Sachê	40

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação, conforme justificativa apresentada nos estudos técnicos preliminares.

5. VEDAÇÃO E ACRÉSCIMO DE QUANTITATIVOS

5.1. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços, nos termo do artigo 23 do Decreto Federal nº 11.462/2023.

6. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO DE PREÇOS

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

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

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

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

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

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

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

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

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

6.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

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

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

6.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação direta; e

6.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

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

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

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

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

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

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

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

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

7. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

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

8. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

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

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

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

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

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

8.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

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

8.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

9. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

9.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

9.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

9.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

9.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

9.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

9.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

9.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

9.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

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

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

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

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

10.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

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

10.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

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

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

10.4.1. Por razão de interesse público;

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

10.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

11. DAS PENALIDADES

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

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

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

11.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

12. CONDIÇÕES GERAIS



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

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

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

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 03 (três) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes.

Ipuã/SP, de de 2024.

Prefeito

Detentora da Ata



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

ANEXO IV-A – CADASTRO DE RESERVA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2024 Processo Administrativo nº 004/2024

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

Item do TR	Fornecedor (<i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i>)							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade e Mínima	Valor Unitário	Prazo garantia ou validade

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

Item do TR	Fornecedor (<i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i>)							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade e Mínima	Valor Unitário	Prazo garantia ou validade



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

ANEXO V – MINUTA DE CONTRATO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2024 Processo Administrativo nº 004/2024

MINUTA DO TERMO DE CONTRATO Nº, DE DE DE 2023.

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/....., QUE FA-
ZEM ENTRE SI O MUNICÍPIO DE IPUÃ
E

O **MUNICÍPIO DE IPUÃ**, Estado de São Paulo, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na Avenida Maria de Lourdes Almeida Gerin, nº 433, Bairro Pampuã, na cidade de Ipuã, estado de São Paulo, inscrito sob o CNPJ nº 49.556.863/001-39, neste ato representado pelo Prefeito,, (nacionalidade), (estado civil), (profissão), portador do documento de identidade RG nº (órgão expedidor) e inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda sob o nº, residente e domiciliado à (endereço), na cidade de Ipuã, estado de São Paulo, CEP 14.610-000, doravante denominado **CONTRATANTE** e, inscrito(a) no CNPJ sob o nº, com sede à (endereço), na cidade de, estado de, CEP, neste ato representada por, (nacionalidade), (estado civil), (profissão), portador(a) do documento de identidade RG nº (órgão expedidor) e inscrito(a) no Cadastro de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda sob o nº, residente e domiciliado(a) à (endereço), na cidade de, estado de, CEP, doravante designado **CONTRATADA**, conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº 004/2024 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº 03/2024, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de gêneros alimentícios perecíveis, não perecíveis e descartáveis para uso na merenda das Unidades de ensino e Cearne, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
------	-----------	-------------------	------------	----------------	-------------



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

1					
---	--	--	--	--	--

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A Proposta do contratado;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do Contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.

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.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

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

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais,



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

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

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.

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 25/01/2024.

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA, 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.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do Contratante:



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

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

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

8.1.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Procuradoria Jurídica do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

8.1.8. 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.

8.1.8.1. 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.

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

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

8.1.11. 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.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de 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 (Lei nº 8.078, de 1990);

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;

9.1.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.1.6. 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 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 Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.1.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.1.8. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal que se verifique no local da execução do objeto contratual;



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

9.1.9. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

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

9.1.11. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;

9.1.12. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;

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

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

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

9.1.16. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

9.1.7. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;

9.1.8. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

9.19. Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

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

9.21. Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada.

CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

10.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

10.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

10.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

10.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

10.6. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

10.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

10.8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

10.9. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

10.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

10.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

10.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

10.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

11.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- a)** der causa à inexecução parcial do contrato;
- b)** der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c)** der causa à inexecução total do contrato;
- d)** ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e)** apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f)** praticar ato fraudulento na execução do contrato;



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

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.

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

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

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

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

iv) Multa:

(1) Moratória de 0,05 % (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

(2) Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso injustificado, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

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

(3) Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de 10% (dez por cento) do valor do Contrato.

(4) Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de 10% (dez por cento) do valor do Contrato.

(5) Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de 7% (sete por cento) do valor do Contrato.

(6) Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1, a multa será de 5% (cinco por cento) do valor do Contrato.

(7) Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 12.1, a multa será de 3% (três por cento) do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

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

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

12.5. 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.

12.6. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 05 (cinco) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

12.8. Na aplicação das sanções serão considerados:

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

12.9. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

12.10. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

12.11. O Contratante deverá, no prazo máximo de 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



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

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

12.13. 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, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

13.1. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

13.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

13.3. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

13.4. O contrato poderá 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.

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

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

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

13.9. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

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

13.9.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.9.3. Indenizações e multas.

13.10. 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, nos termos do art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021.

13.11. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado 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 (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1. As despesas para a prestação dos serviços correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias do Exercício de 2024:

Ficha:

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS

15.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais e municipais 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.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

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

16.2. 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.

16.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÃ

Av. Maria de Lourdes A. Gerin, nº433 – Cx Postal 5 – Fone: PABX (16)3832 0100 – Fax (16)3832-0174
CEP 14610-000 - I P U Ã – Estado de São Paulo E-mail: pregao@ipua.sp.gov.br

do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês, nos termos do art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021.

16.4. 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.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. 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 e o extrato no Diário Oficial do Município, em atenção ao art. 91, caput, da Lei nº 14.133, de 2021, e 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.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO

18.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Ipuã, Estado de São Paulo, 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 por assim estarem as partes justas e contratadas, assinam o presente Contrato em 02 (duas) vias de igual teor, para os mesmos fins e efeitos de direito, juntamente a duas testemunhas instrumentárias que também o firmam.

Ipuã/SP, de de 2024.

Ronywerton Marcelo Alves Pereira
Prefeito

Contratada

TESTEMUNHAS:

Minuta aprovada em: ____/____/____.
