

## PREGÃO ELETRÔNICO Nº PE6/2024/PMU

## 1. PREÂMBULO

Por determinação da Prefeita, Sra. Cristiane Muniz Pagani Almeida, com autoridade que lhe é atribuída, torna público, para conhecimento de todos os interessados, que fará realizar licitação na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo Menor preço, objetivando a REGISTRO DE PREÇOS DESTINADO À AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SEREM UTILIZADOS PELA SECRETARIA DE PROMOÇÃO SOCIAL E HABITAÇÃO E PELA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTES, EM CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES PRESCRITAS NO ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA, QUE PASSA A FAZER PARTE INTEGRANTE DESTE EDITAL, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º/04/2021, Decreto Municipal nº 61/2023, Leis Complementares nº 123 de 17/12/2006 e 147 de 07/08/2014, com suas alterações posteriores, dentre outras cominações legais.

Tipo de licitação: Menor preço

Critério de julgamento: Por item

Recebimento das propostas: das 08h00min do dia 17/04/2024 até as 08h00min do dia

02/05/2024.

Abertura e julgamento das propostas: das 08h01min às 09h29min do dia 02/05/2024

Início da sessão de disputa por lances: Às 09h30min do dia 02/05/2024

LOCAL: <a href="https://bll.org.br/">https://bll.org.br/</a> "Acesso Identificado"

Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília (DF).

## 2. OBJETO

- **2.1.** O objeto da licitação é REGISTRO DE PREÇOS DESTINADO À AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SEREM UTILIZADOS PELA SECRETARIA DE PROMOÇÃO SOCIAL E HABITAÇÃO E PELA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTES, EM CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES PRESCRITAS NO ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA.
- **2.2.** As entregas deverão ser realizadas em até 05 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento da requisição de compras que será enviada a empresa vencedora por e-mail.



- **2.3.** Locais de entrega: Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes e Secretaria de Promoção Social de Urupema/SC, com frete e descarga por conta e risco do fornecedor.
- **2.4.** Os gêneros alimentícios deverão ser entregues seguindo rigorosamente as especificações do edital e em embalagens adequadas, entendendo-se como tal aquelas que acondicionam devidamente o produto.
- **2.5.** Os gêneros alimentícios devem ter a validade mínima constante no Termo de Referência (Anexo I).
- **2.6.** Os produtos entregues pela empresa vencedora que não atenderem as especificações do edital serão automaticamente devolvidos ao fornecedor, sem ônus para a Prefeitura.
- **2.7.** A estimativa de preços está descrita no Anexo I.
- **2.8.** Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas na Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil "BLL" e as especificações constantes deste Edital, prevalecerão as últimas.

## 3. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

- **3.1.** O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da rede mundial de computadores (INTERNET), mediante condições de segurança criptografia e autenticação em todas as suas fases através do Sistema de Pregão Eletrônico (licitações) da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil (BLL).
- **3.2.** Os trabalhos serão conduzidos por servidor do Município de Urupema, denominado Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo "BLL Compras" constante da página eletrônica da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil. (<a href="www.bllcompras.com">www.bllcompras.com</a>).
- **3.3.** O presente Edital se submete integralmente ao disposto nos artigos da Lei Complementar nº 123/2006, atualizada nos termos da Lei Complementar nº 47/2014, atendendo o direito de prioridade para microempresa e empresa de pequeno porte para efeito do desempate, quando verificado ao final da disputa de preços.
- **3.4.** Os interessados deverão observar as datas e os horários limites previstos para a inscrição e cadastramento e a abertura da proposta, atentando também para a data e horário para início da Sessão de Disputa de Preços.
- **3.5.** As informações sobre o processo licitatório poderão ser adquiridas através do Setor de Licitações, situado na Rua Arthur Pagani, nº 281, Centro, Urupema/SC, e-mail: , telefone (49)



3236-3014, expediente ao público das 8h às 12h00min e das 13h30min às 17h30min, de segunda a sexta-feira. O Edital encontra-se disponível no Portal do Município através do link: <a href="https://transparencia.e-publica.net/epublica-portal/#/urupema/portal/compras/licitacaoTable">https://transparencia.e-publica.net/epublica-portal/#/urupema/portal/compras/licitacaoTable</a> e também na plataforma <a href="https://bllcompras.com/Process/ProcessSearchPublic?param1=0">https://bllcompras.com/Process/ProcessSearchPublic?param1=0</a>.

## 4. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

- **4.1.** Poderão participar desta Licitação qualquer sociedade empresarial ou simples regularmente estabelecida no País, cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, que satisfaça todas as exigências, especificações e normas contidas neste Edital e em seus Anexos, bem como que apresentarem toda a documentação exigida para o respectivo cadastramento junto a Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil (BLL).
- **4.2.** Para participação na licitação, os interessados deverão credenciar-se diretamente ou através de uma corretora de mercadorias associada à Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil, até horário fixado neste Edital para apresentação da proposta e início do pregão.
- **4.3.** Caso tenha participação de empresas em consórcio, deverá ser observado o disposto no art. 15, da Lei Federal nº 14.133/21.
- **4.4.** Estão impedidas de participar desta licitação pessoas jurídicas:
- **4.4.1.** Estrangeiras que não funcionem no País.
- **4.4.2.** Impedidas de licitar e contratar com este município, nos termos da lei.
- **4.4.3.** Declaradas inidôneas pela Administração Pública e não reabilitadas.
- **4.4.4.** Enquadradas nas proibições do artigo 14 da Lei Federal nº 14.133/21.
- **4.4.5.** Impedidas de licitar e contratar com administração pública, nos termos da lei.

#### 5. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

- **5.1.** O certame será conduzido pelo Pregoeiro, com o auxílio da Equipe de Apoio, que terá, em especial, as seguintes atribuições:
- **a)** coordenar o processo licitatório, promovendo diligências, conforme o caso, observado o grau de prioridade da contratação;
- **b**) receber, examinar e decidir as impugnações e os pedidos de esclarecimentos ao Edital e seus anexos, podendo requisitar ao responsável pela elaboração dos documentos preliminares, subsídios formais para a tomada de decisão;
- c) conduzir a sessão pública na internet;



- d) verificar a conformidade da proposta com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório;
- e) dirigir a etapa de lances;
- f) verificar e julgar as condições de habilitação;
- g) analisar a admissibilidade dos recursos, podendo, em tal caso, exercer o juízo de retratação no prazo de 3 dias úteis (§ 2º do artigo 165 da Lei Federal nº 14.133, 2021), findo o qual deverá encaminhar o recurso, devidamente instruído, à deliberação da autoridade superior;
- **h)** indicar o vencedor do certame;
- i) conduzir os trabalhos da equipe de apoio;
- j) sanear erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- **k**) encaminhar à equipe de apoio os documentos de habilitação, caso verifique a possibilidade de sanear erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica;
- l) solicitar, a qualquer tempo, manifestação da assessoria jurídica ou do controle interno;
- **m**) inserir os dados referentes ao procedimento licitatório no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP, no sítio eletrônico oficial da Prefeitura Municipal na internet, e providenciar as publicações previstas em lei;
- **n)** encaminhar o processo devidamente instruído, após encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, à autoridade superior e propor a adjudicação, homologação e confecção de atas ou contratos administrativos, conforme o caso.

# 6. CREDENCIAMENTO NO SISTEMA DE LICITAÇÕES DA BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES DO BRASIL

- **6.1.** As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão nomear através do instrumento de mandato, com firma reconhecida, operador devidamente credenciado em qualquer empresa associada à Bolsa de Licitações do Brasil, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no site: : https://bll.org.br/
- **6.2.** A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à BLL Bolsa de Licitações do Brasil, a qual deverá manifestar, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.
- **6.3.** O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de



senha privativa.

- **6.4.** A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da BLL Bolsa De Licitações do Brasil.
- **6.5.** É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a BLL Bolsa de Licitações do Brasil a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- **6.6.** O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.
- **6.7.** A participação no Pregão, na Forma Eletrônica se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado (operador da corretora de mercadorias) e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecido.
- **6.8.** Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante.
- **6.9.** 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.
- **6.10.** Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional poderá ser esclarecida ou através de uma empresa associada ou pelos telefones: Curitiba-PR (41) 3097-4600, ou através da Bolsa de Licitações do Brasil ou pelo e-mail <u>contato@bll.org.br.</u>

#### 7. CADASTRAMENTO DA PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO

**7.1.** O cadastramento da proposta junto ao sistema eletrônico pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital. A Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como



firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

- **7.1.1.** Na PROPOSTA, deverá obrigatoriamente ser informado em campo próprio as Especificações, marcas, valores e validade da proposta.
- **7.1.2.** A não inserção do arquivo (**PROPOSTA**) no sistema eletrônico, contendo as especificações em conformidade com o disposto no Termo de Referência (**Anexo I**), MARCA do ITEM ofertado e seu VALOR, implicará na DESCLASSIFICAÇÃO da Licitante, face à ausência de informações suficientes para classificação de sua proposta;
- **7.1.3.** A proposta **não deverá conter nenhuma identificação da licitante proponente** (tais como: nome, CNPJ, papel timbrado da empresa, telefone, e-mail, etc.), sob pena de **desclassificação**;
- **7.1.4.** Serão desclassificadas as propostas que contenham mais de 04 (quatro) casas decimais em seus valores unitários.
- **7.2.** O objeto proposto deverá estar totalmente de acordo com as especificações contidas no Anexo I.
- **7.3.** A validade da proposta será de no mínimo de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data da sessão pública, prazo este que ficará suspenso em caso de interposição de recursos, até a publicação do respectivo julgamento.
- **7.4.** A licitante enquadrada como Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), além da apresentação da declaração constante no **Anexo II**, <u>deverá assinalar</u> no ato do cadastramento da proposta, no campo apropriado no sistema do site <u>www.bllcompras.com</u>, "DECLARO SER ME/EPP" existente na aba "verificação das propostas cadastradas", para usufruir das prerrogativas conferidas pela Lei Complementar nº 123/2006 e Lei Complementar nº 147/2014, **decaindo do direito deste benefício o proponente que não se declarar.**
- **7.5.** O tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123/2006 não será concedido às empresas que, no ano-calendário de realização da licitação (2024), tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, nos termos do art. 4º, § 1º, inciso I, e § 2º, da Lei Federal nº 14.133/21.

## 8. ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DOS LANCES

**8.1.** A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico,



na data, horário e local indicados neste Edital.

- **8.2.** O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações exigidas no **Anexo I** do Edital.
- **8.2.1.** Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
- **8.2.2.** A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- **8.2.3.** A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- **8.3.** O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- **8.4.** O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- **8.5.** Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- **8.5.1.** O lance deverá ser ofertado pelo valor global.
- **8.6.** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- **8.7.** O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- **8.8.** Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto e fechado", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- **8.9.** A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- **8.10.** Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.



- **8.10.1.** Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- **8.11.** Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- **8.11.1.** Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- **8.12.** Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.
- **8.13.** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- **8.14.** 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.
- **8.15.** 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.
- **8.16.** O Critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- **8.17.** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- **8.18.** Quando for constatado o empate, conforme estabelece os artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006 e Lei Complementar nº 147/2014, será convocada, na ordem de classificação, a Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte para apresentar nova proposta de preço inferior ao menor lance registrado, no prazo de 05 (cinco) minutos, seguindo-se os procedimentos automatizados do site <a href="www.bll.org.br">www.bll.org.br</a> (Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil). Após o desempate, poderá o Pregoeiro negociar um melhor preço, caso não atingido o valor de referência definido pela administração pública.
- **8.19.** A sessão pública ficará suspensa, ou seja, permanecerá em fase de classificação/habilitação até o recebimento da Proposta Escrita, junto aos Documentos de Habilitação encaminhados pela



empresa detentora da melhor oferta, dentro das condições dispostas nos itens 10 e 11.

- **8.20.** Será informado no *chat* o horário e a data exata em que haverá a continuidade dos trabalhos.
- **8.21.** Caso a empresa/licitante que ofertou o lance global vencedor tenha enviado a documentação de habilitação para análise seja desclassificada por ausência de documentos ou descumprimento do presente Edital, dar-se-á a Convocação da próxima empresa/licitante na ordem de classificação.
- **8.22.** Constatado o atendimento das exigências fixadas no Edital, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço.
- **8.23.** Quando for constatado o empate, conforme estabelecem os artigos 44 e 45 da LC 123/06, o Pregoeiro aplicará os critérios para o desempate em favor das Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte ME/EPP. Após o desempate, poderá o Pregoeiro, ainda, negociar um melhor preço.

#### 9. CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

- **9.1.** Para julgamento será adotado o critério de **menor preço por item**, observado o prazo para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de qualidade e demais condições definidas neste Edital.
- **9.2.** Em atendimento ao disposto no Capítulo V da Lei Complementar n.º 123/2006, serão observados os seguintes procedimentos:
- **9.2.1.** Encerrada a fase de lances, se a proposta de menor lance não tiver sido ofertada por Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte e o sistema eletrônico identificar que houve proposta apresentada por Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte em valor igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta de menor lance, será aplicado o seguinte:
- a) A Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte melhor classificada será convocada pelo sistema eletrônico, via "chat" de comunicação do Pregão Eletrônico para, no prazo de 05 (cinco) minutos após a convocação, apresentar nova proposta inferior aquela considerada vencedora do certame, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias, será adjudicada em seu favor o objeto do Pregão.
- b) No caso de empate de propostas apresentadas por Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte que se enquadrem no limite estabelecido no subitem 9.2.1, o sistema realizará um sorteio eletrônico entre elas para que se identifique àquela que primeiro será convocada para apresentar melhor oferta, na forma do disposto na alínea "a".
- c) Não sendo vencedora a Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte melhor classificada, na forma da alínea "a" anterior, serão convocadas as remanescentes, quando houver,



na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

- **9.3.** Na hipótese da não contratação nos termos previstos no subitem 9.2.1, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame, desde que atendidos os requisitos de habilitação.
- **9.4.** O Pregoeiro anunciará a licitante detentora da proposta ou lance de menor valor, imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo Pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor.
- **9.5.** Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável ou se o fornecedor desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação da licitante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital. Ainda nesta etapa, o Pregoeiro poderá negociar com a licitante para que seja obtido melhor preço.
- **9.6.** O sistema gerará ata circunstanciada da Sessão, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.

#### 10. ENVIO DA PROPOSTA ESCRITA PARA FORNECIMENTO

- **10.1.** A Empresa vencedora deverá enviar via sistema eletrônico em até 02 (duas) horas, a **Proposta de Preços Final**, com os valores ofertados após a etapa de lances, em 01 (uma) via, rubricada em todas as folhas e a última assinada pelo Representante Legal da Empresa citado nos documentos de habilitação, sem emendas, rasuras ou entrelinhas.
- **10.1.1.** O não cumprimento do disposto acima acarretará a desclassificação da proposta vencedora, passando-se assim, para a segunda colocada.
- **10.2.** A PROPOSTA DE PREÇO ESCRITA deverá conter:
- a) Razão Social, CNPJ, endereço completo, número de telefone e e-mail da empresa proponente.
- **b**) Especificação completa e marca do produto, totalmente em conformidade com a Proposta cadastrada no sistema eletrônico e com o **Anexo I** deste Edital.
- c) Os valores ofertados no site, devendo estar inclusos todos os custos, despesas e impostos.
- **d**) Condição de pagamento: até 10 (dez) dias, após a entrega dos produtos e respectiva nota fiscal.
- e) Prazo de entrega: prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis contados da requisição.
- f) O prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados



da abertura das propostas virtuais.

- g) Local, data e assinatura do representante legal do proponente.
- **10.3.** Atendidos todos os requisitos, será(ão) considerada(s) vencedora(s) a(s) licitante(s) que oferecer(em) o **menor preço unitário por item**.
- **10.4.** Ocorrendo discordância entre os valores numéricos e por extenso, prevalecerão estes últimos.
- **10.5.** Serão desclassificadas as propostas que conflitem com as normas deste Edital ou da legislação em vigor;
- 10.6. Serão rejeitadas as propostas que:
- **10.6.1.** Contenham mais de 04 (quatro) casas decimais em seus valores unitários.
- **10.6.2.** Contiverem qualquer limitação ou condição substancialmente contrastante com o presente Edital, ou ainda, se mostrem manifestamente inexequíveis.
- **10.6.3.** Sejam incompletas, isto é, não contenham informação(ões) suficiente(s) que permita(m) a perfeita identificação do produto licitado.
- **10.6.4.** Contenham itens sem especificação de marca ou com mais de uma marca.

## 11. HABILITAÇÃO

- **11.1.** Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro realizará consulta do CNPJ da empresa no site Portal da Transparência do Governo Federal a fim de verificar a inexistência de fato impeditivo à participação em licitações.
- **11.1.1.** Constatada a existência de fato impeditivo, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- **11.1.2.** No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

### 11.2. <u>Habilitação Jurídica</u>

- a) Registro Comercial, no caso de empresa individual;
- **b**) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais:
- c) Documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações,



acompanhados da documentação mencionada na alínea "b", deste subitem;

- **d**) Ato constitutivo devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedades civis, acompanhado de prova da diretoria em exercício;
- e) Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir.

## 11.3. Regularidade Fiscal e Trabalhista

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas CNPJ, pertinente e compatível com o objeto desta licitação;
- **b)** Prova de inscrição no Cadastro de contribuintes Estadual e/ou Municipal, se houver, relativo à sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;
- c) Prova de Regularidade 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 os créditos tributários relativos às contribuições sociais (INSS) ou documento equivalente que comprove a regularidade;
- d) Prova de Regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço FGTS;
- e) Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual, pertinente ao seu ramo de atividade e relativa aos tributos relacionados com a prestação licitada ou documento equivalente;
- f) Prova de Regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa aos tributos municipais relacionados com a prestação licitada, com apresentação de Certidão Negativa ou Positiva com Efeito de Negativa;
- g) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), ou Certidão Positiva com Efeito de Negativa, conforme determinações da Lei 12.440/2011;
- h) O cumprimento no disposto no inciso XXXIII do art. 7°, da Constituição Federal, conforme modelo Anexo VI.

#### 11.4. Qualificação Econômico-Financeira

a) Certidão Negativa de Falência, expedida pelo Distribuidor da sede da licitante, com data de expedição não superior a 90 (noventa) dias, contados da data de apresentação da proposta. No caso



de empresas que estejam em recuperação judicial e extrajudicial, as mesmas deverão apresentar:

**a.1**) Documentos que demonstre seu Plano de Recuperação, já homologado pelo Juízo competente e em pleno vigor, apto a comprovar sua viabilidade econômico-financeira, inclusive, pelo atendimento de todos os requisitos de habilitação econômico-financeiras estabelecidos no Edital.

### 11.5. Qualificação técnica

a) Alvará Sanitário Estadual ou Municipal.

#### 11.6. Outras Comprovações:

- a) Declaração de comprometimento de entrega, conforme **Anexo III**;
- b) Declaração de aceitação plena e total das condições deste Edital, conforme **Anexo IV**;
- c) Declaração de que inexiste qualquer fato impeditivo à sua participação na licitação, que não foi declarada inidônea e não está impedida de contratar com o Poder Público, ou suspensa de contratar com a Administração, e que se compromete a comunicar ocorrência de fatos supervenientes, conforme **Anexo V**;
- **d**) Declaração da empresa licitante, sob as penalidades cabíveis, de que não mantém em seu quadro de pessoal, menores de 18 (dezoito) anos, em horário noturno de trabalho ou em serviços perigosos ou insalubres, não possuindo ainda, qualquer trabalho de menores de 16 anos, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 anos, conforme **Anexo VI**;
- e) Declaração de reserva de cargos **Anexo VII**;
- f) Declaração de integralidade de custos **Anexo VIII**;
- g) Declaração de ausência de condenação **Anexo IX**;
- h) Declaração de ausência de vínculo **Anexo X**;
- i) Declaração de enquadramento de receita bruta para fins de benefício previsto na Lei Complementar nº 123/2006 **Anexo XI.**

## 11.7. <u>Observações</u>:

- **11.7.1.** Na hipótese de não constar prazo de validade nas Certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.
- 11.7.2. As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a



documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, de acordo com o art. 43 parágrafos 1° e 2° da Lei Complementar 123/2006 e suas alterações.

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

#### 12. RECURSOS

- **12.1.** Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de 15 minutos para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.
- **12.2.** Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e demais requisitos de admissibilidade, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.
- **12.2.1.** Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.
- **12.2.2.** A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.
- **12.2.3.** Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias úteis para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias úteis, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- **12.3.** O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- **12.4.** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

## 13. REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- **13.1.** A sessão pública poderá ser reaberta:
- **13.1.1.** Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação



em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

- **13.1.2.** Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.
- **13.2.** Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.
- **13.2.1.** A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, ou, ainda, facsímile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

## 14. ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- **14.1.** A ata de registro será firmada entre o município de Urupema, através do órgão competente, e o vencedor da licitação, no qual consignarão os direitos e obrigações das partes, e conforme minuta presente no **Anexo XII** deste instrumento.
- **14.2.** A empresa vencedora será convocada para assinar a ata de registro, depois de decididos os recursos, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, após a homologação.
- **14.3.** O prazo de vigência da Ata de Registro será de 12 (doze) meses, prorrogável conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência, obedecendo quando o caso as disposições do art. 105 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.
- **14.4.** A recusa injustificada da empresa vencedora em assinar o contrato, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se às penalidades legalmente estabelecidas.
- **14.5.** O quantitativo total expresso no **Anexo I** deste Edital é estimado e representa a previsão das Secretarias requisitantes, pelo prazo de 12 (doze) meses.
- **14.6.** O preço registrado para cada item e a indicação dos respectivos fornecedores será divulgado no site oficial da prefeitura e ficarão disponibilizados durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
- **14.7.** A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.
- 14.8. Homologado o resultado da licitação, o Órgão Gerenciador, respeitada a ordem de



classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará os interessados para assinatura da Ata de Registro de Preços que depois de cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas.

- **14.9.** A contratação com os fornecedores registrados, após a indicação pelo Órgão Gerenciador do registro de preços, será formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento similar, conforme disposto no Art. 95, da Lei 14.133/21.
- **14.10.** A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no Art. 124 e seguintes da Lei 14.133/21.

## 15. PAGAMENTOS E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- **15.1** Os pagamentos serão realizados com prazo até 10 (dez) dias, após entrega, mediante emissão da Nota Fiscal eletrônica, atestada pela Secretaria requisitante.
- **15.2** O proponente vencedor deverá mencionar na nota fiscal o número da conta bancária da empresa, uma vez que o pagamento será efetuado através de crédito bancário.
- **15.3** Os recursos utilizados para a presente aquisição serão oriundos da seguinte dotação orçamentária, conforme classificação da despesa:
- 319 1 . 12004 . 12 . 306 . 12 . 2.36 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
- 205 1 . 12004 . 12 . 306 . 12 . 2.36 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
- 204 1 . 12004 . 12 . 306 . 12 . 2.36 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
- 179 1 . 12003 . 12 . 306 . 12 . 2.35 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
- 178 1 . 12003 . 12 . 306 . 12 . 2.35 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
- 177 1 . 12002 . 12 . 306 . 12 . 2.73 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
- 176 1 . 12002 . 12 . 306 . 12 . 2.73 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
- 306 1 . 9003 . 8 . 244 . 13 . 2.42 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
- 130 1 . 9003 . 8 . 244 . 13 . 2.42 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
- 129 1 . 9003 . 8 . 244 . 13 . 2.42 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
- 309 1 . 9003 . 8 . 244 . 13 . 2.56 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
- 308 1 . 9003 . 8 . 244 . 13 . 2.56 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
- 304 1 . 9003 . 8 . 243 . 13 . 2.60 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
- 149 1 . 9003 . 8 . 243 . 13 . 2.60 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
- 148 1 . 9003 . 8 . 243 . 13 . 2.60 . 0 . 339000 Aplicações Diretas



143 - 1 . 9003 . 8 . 244 . 13 . 2.58 . 0 . 339000 Aplicações Diretas

132 - 1 . 9003 . 8 . 242 . 13 . 2.44 . 0 . 339000 Aplicações Diretas

#### 16. REAJUSTAMENTO

**15.1.** Não haverá reajuste pelo prazo de 1 (um) ano, conforme art. 135, § 3° da Lei Federal 14.133/2021.

#### 17. PENALIDADES

- 17.1 O atraso injustificado na entrega do objeto ensejará multa de 10% (dez por cento) do valor do contrato que será deduzida dos pagamentos que lhe forem devidos, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.
- 17.2 Pela inexecução total ou parcial da ata de registro a Administração poderá aplicar:
- a) advertência;
- **b**) multa de 1,0% do valor do pedido, por dia de atraso, a qual será deduzida do pagamento;
- c) impedimento de licitar e contratar com a Administração, por prazo máximo de 03 (três) anos:
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública pelo prazo mínimo de 03 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.
- e) As sanções serão aplicadas de acordo com as disposições da Lei Federal nº 14.133/21, especialmente artigos 155 a 163.

## 18. IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- **18.1** Até **03 (três) dias úteis** antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.
- **18.2** A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, por meio da plataforma **https://bll.org.br/**.
- **18.3** Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até dois dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.



- **18.4** Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 18.5 Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.
- **18.6** O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de até 03 (três) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.
- **18.7** As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- **18.8** A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
- **18.9** As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

## 19. DISPOSIÇÕES FINAIS

- 19.1 Não serão admitidos os participantes que por algum motivo, já tiveram seus contratos com a Prefeitura Municipal de Urupema, rescindidos antes do término, por questões que tenham acarretado problema ou dano ao Município.
- 19.2 Todas as obrigações tributárias, fiscais, previdenciárias e/ou sociais decorrentes da aquisição, objeto desta licitação, bem como danos e prejuízos que a qualquer título causar à contratante e/ou a terceiros em decorrência desta aquisição, serão de inteira responsabilidade da licitante contratada.
- **19.3** É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade a ele superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.
- **19.4** Os proponentes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro ou Autoridade Superior, sob pena de desclassificação/inabilitação.
- 19.5 A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo o Município de Urupema revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivada de fato superveniente comprovado, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação, mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema eletrônico utilizado na realização do certame, dando assim, a todos os participantes da licitação, ciência de seu teor.



- **19.6** O Município de Urupema poderá, ainda, prorrogar, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura.
- 19.7 O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.
- **19.8** A empresa vencedora deverá manter, durante a vigência da ata, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital.
- **19.9** O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.
- **19.10** As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.
- **19.11** As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no Diário Oficial do Município, sítio virtual da Prefeitura de Urupema (www.urupema.sc.gov.br) e no site da Bolsa de Licitações e Leilões (www.bllcompras.com).
- **19.12** A participação do proponente nesta licitação implica em aceitação de todos os termos deste Edital.
- 19.13 Não cabe à Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil qualquer responsabilidade pelas obrigações assumidas pelo fornecedor com o licitador, em especial com relação à forma e às condições de entrega dos bens ou da prestação de serviços e quanto à quitação financeira da negociação realizada.
- **19.14** O Foro competente para dirimir quaisquer dúvidas surgidas em decorrência desta licitação é o da Comarca de São Joaquim/SC, excluído qualquer outro por mais privilegiado que seja.
- **19.15** A documentação apresentada para fins de habilitação da empresa vencedora fará parte dos autos da licitação e não será devolvida ao proponente, mesmo nos casos de desclassificação ou inabilitação da proponente.
- **19.16** O custo de operacionalização e uso do sistema ficará a cargo do licitante, o qual pagará a Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil, provedora do sistema eletrônico, o equivalente aos custos



pela utilização dos recursos de tecnologia da informação, consoante tabela emitida pela entidade.

19.17 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 do Pregoeiro em contrário.

## 20. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

- **20.1** Lei Federal n° 14.133, de 1° de abril de 2021;
- **20.2** Decreto Municipal nº 061/2023;
- **20.3** Lei Federal Complementar 123 de 14/12/2006.
- **20.4** Artigos 47 e 48 da Lei Federal Complementar 147 de 07/08/2014.

### 21. ANEXOS QUE INTEGRAM O EDITAL

- **21.1** Anexo I: Termo de Referência;
- 21.2 Anexo II: Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;
- **21.3** Anexo III: Declaração de Comprometimento de Entrega;
- **21.4** Anexo IV: Declaração de Plena Aceitação das Condições do Edital;
- 21.5 Anexo V: Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo à Contratação;
- 21.6 Anexo VI: Declaração de Regularidade junto ao Ministério do Trabalho;
- 21.7 Anexo VII: Declaração de reserva de cargos;
- 21.8 Anexo VIII: Declaração de integralidade de custos;
- **21.9** Anexo IX: Declaração de ausência de condenação;
- **21.10** Anexo X: Declaração de ausência de vínculo;
- **21.11** Anexo XI: Declaração de enquadramento de receita bruta para fins de benefício previsto na Lei Complementar nº 123/2006.
- **21.12** Anexo XII: Minuta da Ata de Registro de Preços.

URUPEMA, 15 de abril de 2024.

CRISTIANE MUNIZ PAGANI ALMEIDA
PREFEITA MUNICIPAL





#### ANEXO I

## TERMO DE REFERÊNCIA

#### 1. DO OBJETO

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SEREM UTILIZADOS PELA SECRETARIA DE PROMOÇÃO SOCIAL E HABITAÇÃO E PELA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTES.

#### 2. DA JUSTIFICATIVA DO OBJETO

O município de Urupema por meio de políticas dedicadas ao compromisso permanente de aprimorar os padrões de qualidade no ensino, busca acolher as demandas que pressupõem melhor atender aos alunos da rede pública municipal, contribuindo de forma significativa com seu aprendizado, inferindo de maneira singular no seu comprometimento com os estudos, necessário ao desenvolvimento do processo de ensino e aprendizagem e, uma dessas ações, se configura com o provimento de gêneros alimentícios para a merenda escolar.

A merenda escolar, de maneira geral, também, favorece a para a educação nutricional dos alunos, pois passam a conhecer e praticar a importância dos hábitos saudáveis dentro da escola.

Por outro lado, o Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV) é um conjunto de serviços realizados em grupos, de acordo com o seu ciclo de vida, e que busca complementar o trabalho social com famílias e prevenir a ocorrência de situações de risco social. Além disso, o SCFV fortalece as relações familiares e comunitárias e promove a integração e a troca de experiências entre os participantes, valorizando o sentido de vida coletiva. É realizado por meio do Serviço de Proteção e Atendimento Integral às Famílias (PAIF) e do Serviço de Proteção e Atendimento Especializado às Famílias e Indivíduos (PAEFI).

A Prefeitura de Urupema realiza ações que visam cuidar da população e garantir a manutenção da qualidade de vida e saúde alimentar dos mais diversos grupos. Uma dessas ações compreende a entrega de cestas básicas às famílias em situação de vulnerabilidade social, atendidas pelos programas de assistência social do município.



## 3. DO QUANTITATIVO E DESCRIÇÃO

| Item | Material/Serviço                              | Unid.  | Qtd      | Valor    | Valor         |
|------|---|--------|----------|----------|---------------|
|      |   | medida | licitada | unitário | total (R\$)   |
| 1    | 1006 ADAGAMEG                                 | T.13.1 | 100      | (R\$)    | <b>500.00</b> |
| 1    | 1906 - ABACATE Características técnicas:      | UN     | 100      | 5,00     | 500,00        |
|      | De primeira qualidade, casca lisa, verde, in  |        |          |          |               |
|      | natura, apresentando grau de maturação que    |        |          |          |               |
|      | permita suportar a manipulação, o transporte  |        |          |          |               |
|      | e a conservação em condições adequadas        |        |          |          |               |
|      | para o consumo no prazo de uma semana.        |        |          |          |               |
|      | Unidades pesando entre 0,4 e 0,5 kg cada.     |        |          |          |               |
|      | Com ausência de sujidades, parasitas e        |        |          |          |               |
|      | larvas. Devem ser entregues em caixas de      |        |          |          |               |
|      | material plástico, limpas e retornáveis.      |        |          |          |               |
| 2    | 1907 - ABACAXI Características técnicas:      | UN     | 450      | 9,00     | 4.050,00      |
|      | Unidade de porte grande, de 1ª qualidade,     |        |          |          |               |
|      | com médio grau de amadurecimento, casca       |        |          |          |               |
|      | íntegra, sem rupturas. Ausência de sujidades, |        |          |          |               |
|      | parasitas e larvas. Devem ser entregues em    |        |          |          |               |
|      | caixas de material plástico, limpas e         |        |          |          |               |
|      | retornáveis.                                  |        |          |          |               |
| 3    | 34413 - ABOBRINHA VERDE                       | KG     | 100      | 4,99     | 499,00        |
|      | Características técnicas: de aspecto firme,   |        |          |          |               |
|      | fresco, de tamanho médio, com casca íntegra,  |        |          |          |               |
|      | sem rupturas, isentas de partes escuras ou    |        |          |          |               |
|      | amolecidas. Devem estar limpas, sem terra.    |        |          |          |               |
|      | Devem ser acondicionadas em caixas            |        |          |          |               |
|      | plásticas limpas ou sacos limpos e secos.     |        |          |          |               |
| 4    | 2034 - ACHOCOLATADO EM PO,                    | PCT    | 100      | 7,65     | 765,00        |
|      | INSTANTANEO, 50% DE CACAU, 200G               |        |          | ŕ        | ,             |
| 5    | 2035 - ACHOCOLATADO LÍQUIDO EMB               | UN     | 600      | 2,31     | 1.386,00      |
|      | 200 ML  |        |          | ,        | ,             |
| 6    | 33059 - ADOÇANTE DIETÉTICO                    | UN     | 51       | 5,49     | 279,99        |
|      | LÍQUIDO Características técnicas:             |        |          | - , -    | ,             |
|      | Embalagem de 80ml a 100ml, composto de        |        |          |          |               |
|      | steviosideo. Embalagem contendo as            |        |          |          |               |
|      | informações do produto, marca do fabricante,  |        |          |          |               |
|      | data de fabricação e validade. Produto com    |        |          |          |               |
|      | dam do indirenção o validado. I roduto com    | 1      |          |          |               |

|          | Urupema     |
|----------|-------------|
| Urus the | o raquerrac |

|    | validade igual ou superior a 1 ano a contar da   |    |     |       |          |
|----|--|----|-----|-------|----------|
|    | data de entrega.                                 |    |     |       |          |
| 7  | 2245 - AGUA MINERAL EMB 20 LT                    | UN | 250 | 16,98 | 4.245,00 |
| 8  | 34417 - AIPIM SEM CASCA                          | KG | 120 | 10,98 | 1.317,60 |
|    | CONGELADO Características técnicas:              |    |     |       |          |
|    | Embalagem de 1 kg. Deverá ser                    |    |     |       |          |
|    | acondicionado em saco plástico transparente,     |    |     |       |          |
|    | não violado e resistente à manipulação e ao      |    |     |       |          |
|    | transporte. Apresentar rótulo com as             |    |     |       |          |
|    | seguintes informações: procedência; data de      |    |     |       |          |
|    | produção e validade; quantidade (peso).          |    |     |       |          |
| 9  | 34418 - ALFACE Características técnicas:         | UN | 350 | 2,50  | 875,00   |
|    | Variedades- Crespa, Lisa, Mimosa ou Roxa.        |    |     |       |          |
|    | Deverá ser entregue fresca, sem sujidades,       |    |     |       |          |
|    | não estar danificada por qualquer lesão de       |    |     |       |          |
|    | origem física ou mecânica que afete a sua        |    |     |       |          |
|    | aparência e sabor. Não deve apresentar folhas    |    |     |       |          |
|    | escuras ou amolecidas. Devem ser                 |    |     |       |          |
|    | acondicionadas em caixas plásticas limpas.       |    |     |       |          |
| 10 | 243 - ALHO MÉDIO DE CABEÇA                       | KG | 90  | 24,90 | 2.241,00 |
|    | Características técnicas: Alho selecionado, de   |    |     |       |          |
|    | aparência fresca e sã, deve estar bem            |    |     |       |          |
|    | desenvolvido, com tamanho, aroma e cor           |    |     |       |          |
|    | característicos. Os bulbos devem estar           |    |     |       |          |
|    | inteiros. Devem ser acondicionados em            |    |     |       |          |
|    | embalagens secas e limpas.                       |    |     |       |          |
| 11 | 33061 - AMIDO DE MILHO. Produto                  | UN | 50  | 7,49  | 374,50   |
|    | amiláceo extraído do milho. Produto              |    |     |       |          |
|    | amiláceo extraído do milho fabricado a partir    |    |     |       |          |
|    | de matérias primas sãs e limpas isentas de       |    |     |       |          |
|    | matérias terrosas e parasitos, não podendo       |    |     |       |          |
|    | estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a     |    |     |       |          |
|    | forma de pó, deverão produzir ligeiramente       |    |     |       |          |
|    | crepitação quando comprimido entre os            |    |     |       |          |
|    | dedos. O produto deverá ter validade não         |    |     |       |          |
|    | inferior a 120 dias a partir da data de entrega. |    |     |       |          |
|    | Embalagem 500g                                   |    |     |       |          |
| 12 | 2887 - APRESUNTADO FATIADO                       | UN | 400 | 5,30  | 2.120,00 |
|    | Apresuntado, fatiado, resfriado, empacotado      |    |     |       |          |
|    | a vácuo. Embalagem com 150G e registro no        |    |     |       |          |



|    | SIF   |     |     |       |           |
|----|---|-----|-----|-------|-----------|
| 13 | 34421 - ARROZ INTEGRAL - Embalagem              | PCT | 100 | 4,58  | 458,00    |
|    | de 1kg Longo, fino, tipo 1, integral, em sacos  |     |     |       |           |
|    | plásticos transparentes atóxicos, limpos, não   |     |     |       |           |
|    | violados, resistentes. A embalagem deverá       |     |     |       |           |
|    | conter externamente os dados de                 |     |     |       |           |
|    | identificação, informações nutricionais,        |     |     |       |           |
|    | número de lote, quantidade do produto.          |     |     |       |           |
|    | VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA                   |     |     |       |           |
|    | ENTREGA.  |     |     |       |           |
| 14 | 3120 - ARROZ PARBOILIZADO - 5 KG                | PCT | 650 | 28,90 | 18.785,00 |
|    | Arroz parboilizado, longo, tipo 1, isento de    |     |     |       |           |
|    | materia terrosa, parasitas, pedras e fungos.    |     |     |       |           |
|    | Embalagem com 5 Kg                              |     |     |       |           |
| 15 | 3474 - AVEIA EM FLOCOS - 200g                   | PCT | 120 | 6,23  | 747,60    |
|    | Características técnicas: A embalagem           |     |     |       |           |
|    | deverá conter externamente os dados de          |     |     |       |           |
|    | identificação, procedência, informações         |     |     |       |           |
|    | nutricionais, número do lote, data de           |     |     |       |           |
|    | validade, quantidade do produto de 200g.        |     |     |       |           |
| 16 | 34416 - AÇÚCAR MASCAVO -                        | KG  | 100 | 15,00 | 1.500,00  |
|    | EMBALAGEM DE 1 KG Embalagem: saco               |     |     |       |           |
|    | plástico transparente, atóxico, não violado e   |     |     |       |           |
|    | resistente à manipulação e ao transporte. O     |     |     |       |           |
|    | produto deverá apresentar validade mínima       |     |     |       |           |
|    | de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. |     |     |       |           |
|    | Não deve ter resíduos, umidade e/ou odores      |     |     |       |           |
|    | estranhos.                                      |     |     |       |           |
| 17 | 37586 - AÇÚCAR REFINADO -                       | UN  | 630 | 22,98 | 14.477,40 |
|    | EMBALAGEM DE 5 KG Características               |     |     |       |           |
|    | técnicas: composto por açúcar refinado de       |     |     |       |           |
|    | origem vegetal, constituído por sacarose de     |     |     |       |           |
|    | cana-de-açúcar. Produto embalado em             |     |     |       |           |
|    | pacote, contendo peso líquido de 5 kg. Os       |     |     |       |           |
|    | produtos devem ser elaborados                   |     |     |       |           |
|    | exclusivamente por meios físicos e envasados    |     |     |       |           |
|    | de maneira a evitar alteração e contaminação    |     |     |       |           |
|    | sob condições normais de manipulação,           |     |     |       |           |
|    | armazenamento e distribuição. A embalagem       |     |     |       |           |
|    | deverá conter externamente os dados de          |     |     |       |           |

|         | Prefeitura Municipal |
|---------|----------------------|
| 華麗語為    | rupema               |
| URUPEND |                      |

|    | identificação, procedência, ingredientes, tipo, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Validade de no mínimo 8 meses.  |     |       |       |          |
|----|---|-----|-------|-------|----------|
| 18 | 40824 - BANANA BRANCA Características técnicas: Casca íntegra, livre de fungos, sem ferimentos e grau médio de amadurecimento. Entregar em caixas plásticas, limpas e retornáveis.  | KG  | 1.690 | 5,90  | 9.971,00 |
| 19 | 25127 - BANANA CATURRA Banana caturra, casca livre de fungos, sem ferimentos e grau médio de amadurecimento.  | KG  | 100   | 4,90  | 490,00   |
| 20 | 33062 - BANHA DE ORIGEM ANIMAL<br>Banha de porco, emablado em conformidade<br>com as normas da legislação sanitária<br>regente. Embalagem de 1kg.   | KG  | 100   | 15,00 | 1.500,00 |
| 21 | 3809 - BATATA BRANCA Características técnicas: nova, de 1ª qualidade, tamanho grande, sem brotos, limpa, sem terra. Devem estar lavadas e selecionadas, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Devem ser acondicionadas em caixas plásticas limpas e retornáveis.                           | KG  | 470   | 5,99  | 2.815,30 |
| 22 | 33063 - BATATA DOCE Características técnicas: nova, de 1ª qualidade, tamanho grande, sem brotos, limpa, sem terra, de coloração rosa ou roxa. Devem estar lavadas e selecionadas, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Devem ser acondicionados em caixas plásticas limpas e retornáveis. | KG  | 180   | 5,00  | 900,00   |
| 23 | 3810 - BATATA PALHA Isenta de gorduras trans, textura crocante, sem sem pontos queimados. Embalagem com 400 G   | PCT | 50    | 17,96 | 898,00   |
| 24 | 33064 - BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA<br>SABORES DIVERSOS Sabores diversos<br>(morango, coco, ameixa, salada de frutas,<br>pêssego). E registro no SIF. Embalagem com<br>900ML   | UN  | 200   | 6,49  | 1.298,00 |
| 25 | 3914 - BETERRABA Características  | KG  | 105   | 5,00  | 525,00   |

| <b>養養養養養</b> | ▶ Prefeitura Municipal |
|--------------|------------------------|
| 華文字系         | rupema                 |
| URUPEMP      |                        |

|    | técnicas: sem folhas, nova, de 1ª qualidade,  |    |     |       |          |
|----|---|----|-----|-------|----------|
|    | tamanho médio, com casca sã, sem terra e      |    |     |       |          |
|    | sem rupturas. Devem ser entregues em caixas   |    |     |       |          |
|    | plásticas, limpas e retornáveis ou em sacos   |    |     |       |          |
|    | plásticos limpos e secos.                     |    |     |       |          |
| 26 | 3920 - BICARBONATO DE SÓDIO 10G               | UN | 10  | 2,60  | 26,00    |
| 27 | 40825 - BISCOITO DE POLVILHO                  | UN | 120 | 9,89  | 1.186,80 |
|    | AZEDO Contendo polvilho azedo, ovos,          |    |     |       |          |
|    | óleo, água, sal.embalagem primária: saco      |    |     |       |          |
|    | plástico, pvc atóxico, rotulado conforme      |    |     |       |          |
|    | legislação vigente pesando 120g.              |    |     |       |          |
| 28 | 3986 - BISCOITO DOCE TIPO MAISENA             | UN | 280 | 6,98  | 1.954,40 |
|    | Produto não quebradiço, proveniente de        |    |     |       |          |
|    | farinhas e ingredientes integrais. Não deve   |    |     |       |          |
|    | conter leite e Gordura Trans em sua           |    |     |       |          |
|    | formulação. Validade Mínima de 06 meses       |    |     |       |          |
|    | da entrega.                                   |    |     |       |          |
| 29 | 33067 - BISCOITO SALGADO TIPO                 | UN | 200 | 6,98  | 1.396,00 |
|    | CREAM-CRACKER Biscoito salgado, tipo          |    |     | ŕ     | ŕ        |
|    | cream-cracker - Sem gordura trans,            |    |     |       |          |
|    | apresentando cor, odor, sabor e textura       |    |     |       |          |
|    | característica. Embalagem dupla com 370 g     |    |     |       |          |
| 30 | 40826 - BOLACHA SALGADA                       | UN | 140 | 11,30 | 1.582,00 |
|    | GERGELIM Embalagem de 400g. Produto           |    |     | ŕ     | ŕ        |
|    | não quebradiço. Não deve conter leite e       |    |     |       |          |
|    | gordura Trans em sua formulação. Validade     |    |     |       |          |
|    | mínima de 6 meses da ENTREGA.                 |    |     |       |          |
| 31 | 34430 - BRÓCOLIS CHINÊS Características       | UN | 150 | 5,98  | 897,00   |
|    | técnicas: novo, de 1ª qualidade, com floretes |    |     |       |          |
|    | sadios, verdes, sem partes estragadas. Devem  |    |     |       |          |
|    | ser acondicionados em embalagens plásticas    |    |     |       |          |
|    | novas e limpas.                               |    |     |       |          |
| 32 | 25688 - CAFE SOLUVEL - EMBALAGEM              | UN | 100 | 20,90 | 2.090,00 |
|    | 200 GRS Café solúvel granulado,               |    |     |       |          |
|    | apresentando cor, odor, sabor e textura       |    |     |       |          |
|    | característicos. Embalagem com 200g.          |    |     |       |          |
| 33 | 39476 - CAFÉ SOLUVEL EM PÓ                    | UN | 80  | 20,90 | 1.672,00 |
|    | Características técnicas: torrado e em pó,    |    |     |       |          |
|    | produto de 1ª qualidade. Embalagem:           |    |     |       |          |
|    | aluminizada, e com rotulagem segundo os       |    |     |       |          |
|    | <u> </u>                                      |    | 1   |       |          |

| Prefeitura | Municipal |
|------------|-----------|
| * Urupe    | ema       |
| URUPENT    |           |

|    | padrões da Resolução n° 259 de 20/09/2009.     |     |     |       |           |
|----|--|-----|-----|-------|-----------|
|    | Unidade: Embalagem: 200 g.                     |     |     |       |           |
| 34 | 5360 - CAFÉ TORRADO E MOÍDO.                   | PCT | 660 | 16,99 | 11.213,40 |
|    | Embalagem com 500g. Tradicional,               |     |     |       |           |
|    | produzidos com grãos selecionados e com        |     |     |       |           |
|    | selo e certificado ABIC                        |     |     |       |           |
| 35 | 32652 - CANELA EM PÓ Características           | 2   | 90  | 4,49  | 404,10    |
|    | técnicas: A embalagem deverá conter            |     |     |       |           |
|    | externamente os dados de identificação,        |     |     |       |           |
|    | procedência, informações nutricionais,         |     |     |       |           |
|    | número do lote, data de validade, quantidade   |     |     |       |           |
|    | do produto de 50g e sem adição de açúcar.      |     |     |       |           |
| 36 | 34433 - CANJICA DE MILHO                       | PCT | 110 | 5,60  | 616,00    |
|    | EMBALAGEM DE 500G Deverão ser                  |     |     |       |           |
|    | fabricadas a partir de matérias primas sãs e   |     |     |       |           |
|    | limpas isentas de matérias terrosas e          |     |     |       |           |
|    | parasitas. Não poderão estar úmidas ou         |     |     |       |           |
|    | rançosas. Com Registro no Ministério da        |     |     |       |           |
|    | Agricultura - SIF. VALIDADE MÍNIMA DE          |     |     |       |           |
|    | 6 MESES DA ENTREGA. APRESENTAR                 |     |     |       |           |
|    | AMOSTRA.                                       |     |     |       |           |
| 37 | 5894 - CANJICA DE TRIGO Canjica de             | PCT | 50  | 3,59  | 179,50    |
|    | trigo isenta de mofos e de substâncias         |     |     |       |           |
|    | nocivas. Embalagem de 500g                     |     |     |       |           |
| 38 | 26045 - CARNE BOVINA DE PRIMEIRA               | KG  | 410 | 41,90 | 17.179,00 |
|    | QUALIDADE Características técnicas:            |     |     |       |           |
|    | Resfriado, sem gordura ou apo nevrose, sem     |     |     |       |           |
|    | osso. Carne de cor vermelho-cereja e com       |     |     |       |           |
|    | odor agradável, sabor e aspecto próprio, sem   |     |     |       |           |
|    | manchas esverdeadas ou de outra coloração,     |     |     |       |           |
|    | não amolecida ou pegajosa. Deve estar          |     |     |       |           |
|    | acondicionada em embalagem de 1 kg,            |     |     |       |           |
|    | devidamente identificados com rótulo           |     |     |       |           |
|    | impresso ou etiqueta, de acordo com a          |     |     |       |           |
|    | legislação vigente, devendo ter certificação   |     |     |       |           |
|    | do fornecedor de inspeção municipal,           |     |     |       |           |
|    | estadual ou federal e procedência da carne,    |     |     |       |           |
|    | com ausência de sujidades, parasitas e larvas. |     |     |       |           |
|    | Com prazo de validade de no mínimo seis        |     |     |       |           |
| Ī  | meses, e data de fabricação de no máximo       |     | 1   |       |           |



|    | trinta dias.                                     |    |     |       |           |
|----|--|----|-----|-------|-----------|
| 39 | 6107 - CARNE BOVINA DE PRIMEIRA                  | KG | 100 | 41,90 | 4.190,00  |
|    | QUALIDADE MOÍDA NA HORA Carne                    |    |     |       |           |
|    | bovina de 1º moida na hora resfriada, isenta     |    |     |       |           |
|    | de cartilagem, ossos e gordura em excesso,       |    |     |       |           |
|    | não apresentar-se com cor marrom                 |    |     |       |           |
|    | esverdeada, odor estranho e indícios de          |    |     |       |           |
|    | fermentação pútrida, estar livre de parasitas e  |    |     |       |           |
|    | ter registro no SIF.                             |    |     |       |           |
| 40 | 6103 - CARNE BOVINA DE PRIMEIRA                  | KG | 100 | 41,90 | 4.190,00  |
|    | QUALIDADE, INTEIRA, SEM GORDURA                  |    |     |       |           |
|    | Sem indícios de fermentação pútrida.             |    |     |       |           |
|    | Embalagem: pacote resistente, transparente,      |    |     |       |           |
|    | registro no SIE. Não apresentar-se em            |    |     |       |           |
|    | descongelamento, com cor marrom-                 |    |     |       |           |
|    | esverdeada, embalagem sanguinolenta e com        |    |     |       |           |
|    | odor estranho                                    |    |     |       |           |
| 41 | 6120 - CARNE BOVINA MOÍDA DE                     | KG | 520 | 41,90 | 21.788,00 |
|    | PRIMEIRA QUALIDADE Características               |    |     |       |           |
|    | técnicas: Pacote de 1kg, resfriada.              |    |     |       |           |
|    | Acondicionada em embalagem plástica,             |    |     |       |           |
|    | flexível, resistente, transparente, não violada, |    |     |       |           |
|    | em pacotes de 500 g ou 1 kg, Não deve            |    |     |       |           |
|    | conter gordura aparente, cartilagem e apo        |    |     |       |           |
|    | nevroses. Com rótulo contendo a                  |    |     |       |           |
|    | identificação da empresa, registro em órgão      |    |     |       |           |
|    | de Inspeção de Produtos de Origem Animal         |    |     |       |           |
|    | competente e identificação do tipo de carne.     |    |     |       |           |
|    | Com data de fabricação e validade.               |    |     |       |           |
| 42 | 7735 - CARNE DE FRANGO COXA E                    | KG | 250 | 9,49  | 2.372,50  |
|    | SOBRECOXA CONGELADA Congelado,                   |    |     |       |           |
|    | sem água, aspecto próprio, não amolecido,        |    |     |       |           |
|    | cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro      |    |     |       |           |
|    | e sabor próprio, com ausência de sujidades,      |    |     |       |           |
|    | parasitas e larvas. Embalagem plástica           |    |     |       |           |
|    | transparente, limpa, não violada, resistente,    |    |     |       |           |
|    | que garanta a integridade do produto até o       |    |     |       |           |
|    | momento do consumo. Com rótulo contendo          |    |     |       |           |
|    | a identificação da empresa, registro em órgão    |    |     |       |           |
|    | de Inspeção de Produtos de Origem Animal         |    |     |       |           |

| Prefeitura Municipa |  |
|---------------------|--|
| * Urupema           |  |
| URUPENT             |  |

|    | competente, identificação do tipo de carne,    |    |     |       |           |
|----|--|----|-----|-------|-----------|
|    | data de fabricação e validade.                 |    |     |       |           |
| 43 | 7785 - CARNE DE FRANGO COXINHA                 | UN | 150 | 19,49 | 2.923,50  |
|    | DA ASA Coxinha da asa de frango,               |    |     |       |           |
|    | congelado, livre de parasitas e de qualquer    |    |     |       |           |
|    | substância contaminante, sem indícios de       |    |     |       |           |
|    | fermentação pútrida, registro no SIF. Não      |    |     |       |           |
|    | apresentar-se em descongelamento, com cor      |    |     |       |           |
|    | branco-esverdeada, embalagem                   |    |     |       |           |
|    | sanguinolenta e com odor estranho              |    |     |       |           |
|    | embalagem 1 Kg.                                |    |     |       |           |
| 44 | 9643 - CARNE DE FRANGO FILÉ DE                 | KG | 670 | 22,98 | 15.396,60 |
|    | PEITO SEM PELE SEM OSSO                        |    |     |       |           |
|    | Características técnicas: Pacote de 1kg.       |    |     |       |           |
|    | Congelado, sem água, aspecto próprio, não      |    |     |       |           |
|    | amolecido, cor própria sem manchas             |    |     |       |           |
|    | esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com       |    |     |       |           |
|    | ausência de sujidades, parasitas e larvas.     |    |     |       |           |
|    | Embalagem plástica transparente, limpa, não    |    |     |       |           |
|    | violada, resistente, que garanta a integridade |    |     |       |           |
|    | do produto até o momento do consumo. Com       |    |     |       |           |
|    | rótulo contendo a identificação da empresa,    |    |     |       |           |
|    | registro em órgão de Inspeção de Produtos de   |    |     |       |           |
|    | Origem Animal competente identificação do      |    |     |       |           |
|    | tipo de carne, data de fabricação e validade.  |    |     |       |           |
| 45 | 28254 - CARNE DE FRANGO                        | KG | 100 | 11,67 | 1.167,00  |
|    | SOBRECOXA SOBRECOXA DE FRANGO                  |    |     |       |           |
|    | (SEM OSSO) CONGELADA – Pacote de 1             |    |     |       |           |
|    | kg. Congelado, com adição de água de no        |    |     |       |           |
|    | máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido,     |    |     |       |           |
|    | cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro    |    |     |       |           |
|    | e sabor próprio, com ausência de sujidades,    |    |     |       |           |
|    | parasitas e larvas. Embalagem plástica         |    |     |       |           |
|    | transparente, atóxica, limpa, não violada,     |    |     |       |           |
|    | resistente, que garanta a integridade do       |    |     |       |           |
|    | produto até o momento do consumo. Com          |    |     |       |           |
|    | rótulo contendo a identificação da empresa,    |    |     |       |           |
|    | registro em órgão de Inspeção de Produtos de   |    |     |       |           |
|    | Origem Animal competente identificação do      |    |     |       |           |
|    | tipo de carne, data de fabricação e validade.  |    |     |       |           |

| Urupema |
|---------|
|         |

| RUPEM |   | 1  | 1   | п     |          |
|-------|---|----|-----|-------|----------|
| 46    | 6124 - CARNE SUÍNA EM CUBOS                   | KG | 150 | 22,90 | 3.435,00 |
|       | CONGELADA- Características técnicas:          |    |     |       |          |
|       | livre de parasitas e de qualquer substância   |    |     |       |          |
|       | contaminante, sem coloração ou odores         |    |     |       |          |
|       | estranhos. Embalagem plástica transparente,   |    |     |       |          |
|       | limpa, não violada, resistente, que garanta a |    |     |       |          |
|       | integridade do produto até o momento do       |    |     |       |          |
|       | consumo. Com rótulo contendo a                |    |     |       |          |
|       | identificação da empresa, registro em órgão   |    |     |       |          |
|       | de Inspeção de Produtos de Origem Animal      |    |     |       |          |
|       | competente, identificação do tipo de carne,   |    |     |       |          |
|       | data de fabricação e validade                 |    |     |       |          |
| 47    | 6300 - CEBOLA CEBOLA (cabeça) KG-             | KG | 180 | 7,00  | 1.260,00 |
|       | Características técnicas: Tamanho médio,      |    |     |       |          |
|       | uniforme, consistência firme, bem             |    |     |       |          |
|       | desenvolvida e sem indícios de germinação.    |    |     |       |          |
|       | Deve apresentar coloração própria. Livre de   |    |     |       |          |
|       | danos mecânicos, pragas e doenças. Devem      |    |     |       |          |
|       | ser acondicionadas em embalagens limpas e     |    |     |       |          |
|       | secas, que não transmitam odor estranho ao    |    |     |       |          |
|       | produto.                                      |    |     |       |          |
| 48    | 6314 - CENOURA Características técnicas:      | KG | 300 | 7,00  | 2.100,00 |
|       | alimento fresco, sem folhas, de 1° qualidade, |    |     |       |          |
|       | tamanho médio, com casca íntegra, sem         |    |     |       |          |
|       | rupturas. Deve estar bem desenvolvida, livre  |    |     |       |          |
|       | de danos mecânicos (esmagamento, cortes,      |    |     |       |          |
|       | fendas e outros ferimentos), pragas e         |    |     |       |          |
|       | doenças. Devem ser acondicionadas em          |    |     |       |          |
|       | caixas plásticas limpas e retornáveis ou      |    |     |       |          |
|       | embalagens plásticas limpas e secas que não   |    |     |       |          |
|       | transmitam odor ao produto.                   |    |     |       |          |
| 49    | 6341 - CEREAL RICO EM CALCIO E                | UN | 100 | 8,99  | 899,00   |
|       | FERRO - EMBALAGEM 500G                        |    |     |       |          |
| 50    | 40827 - CHOCOLATE EM PÓ 50%                   | UN | 60  | 11,50 | 690,00   |
|       | CACAU Ingredientes: cacau em pó solúvel,      |    |     |       |          |
|       | açúcar e aromatizante (sem leite e traços de  |    |     |       |          |
|       | leite) – Embalagem de 400 gr.                 |    |     |       |          |
| 51    | 34439 - CHUCHU KG Características             | KG | 80  | 3,98  | 318,40   |
|       | técnicas: novo, de 1ª qualidade, tamanho      |    |     |       |          |
|       | médio, com casca íntegra, sem rupturas.       |    |     |       |          |

|         | Prefeitura Municipal |
|---------|----------------------|
| 華麗語為    | rupema               |
| URUPEND |                      |

|    | Deve estar bem desenvolvido, com coloração     |    |     |       |          |
|----|--|----|-----|-------|----------|
|    | própria, livre de danos mecânicos, livre de    |    |     |       |          |
|    | início de brotação, pragas e doenças. Devem    |    |     |       |          |
|    | ser acondicionados em caixas plásticas         |    |     |       |          |
|    | limpas e retornáveis ou sacos plásticos        |    |     |       |          |
|    | limpos e secos.                                |    |     |       |          |
| 52 | 38906 - CHÁ MISTO EM SACHÊ. CAIXA              | UN | 300 | 3,85  | 1.155,00 |
|    | COM 10 SACHÊS DE NO MÍNIMO 1 A 2G              |    |     | ,     | ,        |
|    | CADA. SABORES: MAÇÃ COM                        |    |     |       |          |
|    | CANELA, MORANGO,                               |    |     |       |          |
|    | FRUTASVERMELHAS, CHÁ MATE                      |    |     |       |          |
|    | NATURAL E LARANJA COM                          |    |     |       |          |
|    | ESPECIARIAS.                                   |    |     |       |          |
| 53 | 34441 - COUVE-FLOR Características             | UN | 185 | 7,00  | 1.295,00 |
|    | técnicas: nova, de 1ª qualidade, com floretes  |    |     | ·     | ·        |
|    | sadios, sem partes estragadas. Coloração       |    |     |       |          |
|    | própria, livre de danos mecânicos, pragas e    |    |     |       |          |
|    | doenças. Devem ser acondicionadas em           |    |     |       |          |
|    | caixas plásticas limpas e retornáveis ou sacos |    |     |       |          |
|    | plásticos limpos e secos.                      |    |     |       |          |
| 54 | 26821 - CREME DE LEITE                         | UN | 70  | 4,49  | 314,30   |
|    | PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO                   |    |     |       |          |
|    | Creme de leite, pasteurizado,                  |    |     |       |          |
|    | homogeneizado, com 20% de gordura UHT.         |    |     |       |          |
|    | Embalagem cartonada e aluminizada com          |    |     |       |          |
|    | 200g com registro no SIF                       |    |     |       |          |
| 55 | 8322 - DOCE DE FRUTAS EM PASTA,                | UN | 30  | 11,90 | 357,00   |
|    | VÁRIOS SABORES Doce de frutas, em              |    |     |       |          |
|    | pasta, vários sabores. Embalagem de 900g,      |    |     |       |          |
|    | resistente e lacrada                           |    |     |       |          |
| 56 | 8330 - DOCE DE LEITE EM PASTA Doce             | UN | 30  | 11,96 | 358,80   |
|    | de leite, em pasta, 100% puro, textura         |    |     |       |          |
|    | homogênea, isento de gorduras trans,           |    |     |       |          |
|    | embalagem 400g                                 |    |     |       |          |
| 57 | 8929 - ERVILHA CONGELADA EMB                   | UN | 60  | 9,49  | 569,40   |
|    | 300G Característica do produto: Ervilha in     |    |     |       |          |
|    | natura congelada. Ervilha congelada a partir   |    |     |       |          |
|    | de grãos íntegros, frescos, limpos e de boa    |    |     |       |          |
|    | qualidade, que foram selecionados, lavados,    |    |     |       |          |
|    | branqueados, resfriados, rapidamente           |    |     |       |          |

| 金剛      | Prefeitura Municipal |
|---------|----------------------|
|         | hunema.              |
| URUPEMP | ragearon             |

| RUPEM |  | 1   |       |       | · · · · · · · · · · · · · · · · · · · |
|-------|--|-----|-------|-------|---------------------------------------|
|       | congelados e armazenados à temperatura de      |     |       |       |                                       |
|       | congelamento. Grãos livres de impurezas        |     |       |       |                                       |
|       | (corpo estranho e/ou pragas). Admitem-se       |     |       |       |                                       |
|       | pedaços de vegetais oriundos da planta de      |     |       |       |                                       |
|       | ervilha de 0,5 a 1 %. Odor característico de   |     |       |       |                                       |
|       | ervilha fresca, cor verde-claro,               |     |       |       |                                       |
|       | uniformemente distribuído, característico de   |     |       |       |                                       |
|       | ervilha fresca, consistência não fibrosa.      |     |       |       |                                       |
| 58    | 8931 - ERVILHA EM CONSERVA.                    | UN  | 25    | 28,99 | 724,75                                |
|       | EMBALAGEM COM 2KG                              |     |       |       |                                       |
| 59    | 40828 - EXTRATO DE TOMATE                      | UN  | 230   | 7,89  | 1.814,70                              |
|       | CONCENTRADO – Embalagem com 310                |     |       |       |                                       |
|       | gr. Concentrado, produto resultante da         |     |       |       |                                       |
|       | concentração da polpa de tomate por            |     |       |       |                                       |
|       | processo tecnológico preparado com frutos      |     |       |       |                                       |
|       | maduros selecionados sem pele, sem             |     |       |       |                                       |
|       | sementes e corantes artificiais, isento de     |     |       |       |                                       |
|       | sujidades e fermentação, acondicionada em      |     |       |       |                                       |
|       | embalagem de no mínimo 310 gr.                 |     |       |       |                                       |
| 60    | 34444 - FARINHA DE AVEIA FARINHA               | PCT | 80    | 11,79 | 943,20                                |
|       | DE AVEIA. Embalagem 200g empacotada            |     |       |       |                                       |
|       | embalagem própria, nova, limpa, atóxica e      |     |       |       |                                       |
|       | que protejam o produto de dano interno ou      |     |       |       |                                       |
|       | externo e que não transmitam odores e          |     |       |       |                                       |
|       | sabores estranhos ao produto. Não deve ter     |     |       |       |                                       |
|       | resíduos, umidade e/ou odores estranhos.       |     |       |       |                                       |
|       | Validade: 2 meses a partir da data de entrega. |     |       |       |                                       |
| 61    | 9418 - FARINHA DE MANDIOCA Tipo                | KG  | 130   | 9,60  | 1.248,00                              |
|       | fina, seca, de 1ª qualidade com embalagem      |     |       |       |                                       |
|       | de 1 kg. Na data da entrega, o prazo de        |     |       |       |                                       |
|       | validade indicado para o produto, não deverá   |     |       |       |                                       |
|       | ter sido ultrapassado na sua metade,           |     |       |       |                                       |
|       | tomando-se como referência, a data de          |     |       |       |                                       |
|       | fabricação do lote, impressa na embalagem.     |     |       |       |                                       |
|       | Embalagem com 1kg, com identificação do        |     |       |       |                                       |
|       | produto, prazo de validade e peso liquido.     |     |       |       |                                       |
| 62    | 9425 - FARINHA DE MILHO - FUBÁ                 | KG  | 1.140 | 5,69  | 6.486,60                              |
|       | MÉDIO Farinha de milho, fubá médio,            |     |       |       |                                       |
|       | ausência de umidade e fermentação, isento de   |     |       |       |                                       |
|       | sujidades, parasitas e larvas. Embalagem com   |     |       |       |                                       |



|    |   | •  |       |       |           |
|----|---|----|-------|-------|-----------|
|    | 1 Kg  |    |       |       |           |
| 63 | 36805 - FARINHA DE MILHO, TIPO BIJU           | UN | 60    | 5,10  | 306,00    |
|    | AMARELO. Amarela, grão de milho torrado       |    |       |       |           |
|    | isenta de sujidades parasitas e larvas,       |    |       |       |           |
|    | validade mínima de 7 meses a contar da data   |    |       |       |           |
|    | de entrega, acondicionada em saco plástico    |    |       |       |           |
|    | transparente atóxico contendo no máximo 1     |    |       |       |           |
|    | kg.   |    |       |       |           |
| 64 | 9429 - FARINHA DE TRIGO ESPECIAL,             | UN | 650   | 19,90 | 12.935,00 |
|    | ENRIQUECIDO COM FERRO -                       |    |       |       |           |
|    | EMBALAGEM COM 5 KG FARINHA DE                 |    |       |       |           |
|    | TRIGO ESPECIAL, ENRIQUECIDO COM               |    |       |       |           |
|    | FERRO, NÃO DEVERÁ APRESENTAR                  |    |       |       |           |
|    | COR ESCURA OU MISTURA COM                     |    |       |       |           |
|    | OUTRAS FARINHAS, EMBALAGEM                    |    |       |       |           |
|    | COM 5 KG                                      |    |       |       |           |
| 65 | 9430 - FARINHA DE TRIGO INTEGRAL              | UN | 80    | 8,46  | 676,80    |
|    | EMB 1KG Embalagem 1 kg empacotada em          |    |       |       |           |
|    | embalagem com material próprio, novo,         |    |       |       |           |
|    | limpo, atóxico e que protejam o produto de    |    |       |       |           |
|    | dano interno ou externo e que não transmitam  |    |       |       |           |
|    | odores e sabores estranhos ao produto. Não    |    |       |       |           |
|    | deve ter resíduos, umidade e/ou odores        |    |       |       |           |
|    | estranhos. Validade: 2 meses a partir da data |    |       |       |           |
|    | de entrega.                                   |    |       |       |           |
| 66 | 9550 - FEIJAO DE VAGEM (FEIJÃO DE             | KG | 60    | 9,40  | 564,00    |
|    | VARA) Características técnicas: nova, de 1ª   |    |       |       |           |
|    | qualidade, sem sujidades, com casca íntegra,  |    |       |       |           |
|    | cor homogênea, sem rupturas, manchas,         |    |       |       |           |
|    | amassados ou mofo. Devem ser                  |    |       |       |           |
|    | acondicionadas em caixas limpas e             |    |       |       |           |
|    | retornáveis ou em sacos plásticos limpos e    |    |       |       |           |
|    | secos.  |    |       |       |           |
| 67 | 9555 - FEIJÃO PRETO TIPO 1 -                  | KG | 1.100 | 11,90 | 13.090,00 |
|    | Embalagem de 1Kg Feijão preto, tipo 1,        |    |       |       |           |
|    | grupo anão, isento de mofo, odores estranhos  |    |       |       |           |
|    | e substâncias nocivas. Embalagem: pacote 1    |    |       |       |           |
|    | Kg  |    |       |       |           |
| 68 | 9568 - FERMENTO BIOLOGICO PARA                | UN | 540   | 9,50  | 5.130,00  |
|    | PÃO - EMBALAGEM 100G Embalagem de             |    |       |       |           |
|    | 1   | 1  | ·     |       |           |

| Prefeitura Municipa |  |
|---------------------|--|
| Viapena             |  |

| AUPEN |  | 1  | 1     |       |           |
|-------|--|----|-------|-------|-----------|
|       | 100g. Procedência Nacional. Formulação           |    |       |       |           |
|       | Saccharomyces Cerevisiae e Monoestearato         |    |       |       |           |
|       | de Sorbitana. Não Deve Conter Glúten.            |    |       |       |           |
| 69    | 9574 - FERMENTO EM PÓ QUÍMICO -                  | UN | 190   | 9,89  | 1.879,10  |
|       | EMBALAGEM COM 250G Fermento em pó                |    |       |       |           |
|       | químico, composto de fosfato monocálcio,         |    |       |       |           |
|       | bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio,      |    |       |       |           |
|       | livre de sujidades, parasitas e larvas.          |    |       |       |           |
|       | Embalagem pote com 250g                          |    |       |       |           |
| 70    | 9644 - FILÉ DE PEIXE (TILÁPIA)                   | KG | 210   | 39,05 | 8.200,50  |
|       | Características técnicas: Embalagem de 1KG       |    |       |       |           |
|       | em corte V, sem pele e sem espinhas.             |    |       |       |           |
|       | Acondicionada em embalagem plástica,             |    |       |       |           |
|       | atóxica, resistente, transparente, e lacrada, em |    |       |       |           |
|       | pacotes de 1kg. Com rótulo contendo a            |    |       |       |           |
|       | identificação da empresa, registro em órgão      |    |       |       |           |
|       | de Inspeção de Produtos de Origem Animal         |    |       |       |           |
|       | competente, identificação, data de fabricação    |    |       |       |           |
|       | e validade.                                      |    |       |       |           |
| 71    | 10352 - FRANGO INTEIRO CONGELADO                 | KG | 1.800 | 14,50 | 26.100,00 |
|       | Características técnicas: Pacote Congelado,      |    |       |       |           |
|       | sem água, aspecto próprio, não amolecido,        |    |       |       |           |
|       | cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro      |    |       |       |           |
|       | e sabor próprio, com ausência de sujidades,      |    |       |       |           |
|       | parasitas e larvas. Embalagem plástica           |    |       |       |           |
|       | transparente, limpa, não violada, resistente,    |    |       |       |           |
|       | que garanta a integridade do produto até o       |    |       |       |           |
|       | momento do consumo. Com rótulo contendo          |    |       |       |           |
|       | a identificação da empresa, registro em órgão    |    |       |       |           |
|       | de Inspeção de Produtos de Origem Animal         |    |       |       |           |
|       | competente, identificação do tipo de carne,      |    |       |       |           |
|       | data de fabricação e validade.                   |    |       |       |           |
| 72    | 40829 - GELATINA SEM AÇÚCAR Pó                   | UN | 40    | 6,95  | 278,00    |
|       | para preparo de gelatina sem açúcar -            |    |       |       |           |
|       | Apresentação: embalagem de 10gramas -            |    |       |       |           |
|       | Adoçado com sucralose. Sabores sortidos.         |    |       |       |           |
| 73    | 40830 - GRANOLA Características técnicas:        | UN | 30    | 11,63 | 348,90    |
|       | Embalagem de 1kg, sem adição de açúcar,          |    |       |       |           |
|       | embalagem deverá conter externamente os          |    |       |       |           |
|       | dados de identificação, procedência,             |    |       |       |           |

| Prefeitura Municipa |  |
|---------------------|--|
| Viapena             |  |

|    | informações nutricionais, número do lote,      |    |       |       |          |
|----|--|----|-------|-------|----------|
|    | data de validade.                              |    |       |       |          |
| 74 | 34451 - IOGURTE SABORES VARIADOS               | LT | 400   | 7,86  | 3.144,00 |
|    | (MORANGO, SALADA DE FRUTAS                     |    |       |       |          |
|    | AMEIXA/ PÊSSEGO) Características               |    |       |       |          |
|    | técnicas: acondicionado em embalagem           |    |       |       |          |
|    | plástica (GARRAFA) contendo 900ml ou em        |    |       |       |          |
|    | embalagem plástica contendo 1 litro. A         |    |       |       |          |
|    | embalagem deverá conter externamente os        |    |       |       |          |
|    | dados de identificação, procedência,           |    |       |       |          |
|    | informações nutricionais, número de lote,      |    |       |       |          |
|    | data de validade, quantidade do produto,       |    |       |       |          |
|    | número do registro no ministério da            |    |       |       |          |
|    | agricultura e carimbo de inspeção do SIM,      |    |       |       |          |
|    | SIE OU SIF. Validade mínima de 30 (trinta)     |    |       |       |          |
|    | dias.  |    |       |       |          |
| 75 | 34452 - IOGURTE SEM LACTOSE                    | UN | 100   | 5,97  | 597,00   |
|    | (SABORES VARIADOS) Características             |    |       |       |          |
|    | técnicas: Acondicionado em embalagem           |    |       |       |          |
|    | plástica (GARRAFA) contendo 900ml. A           |    |       |       |          |
|    | embalagem deverá conter externamente os        |    |       |       |          |
|    | dados de identificação, procedência,           |    |       |       |          |
|    | informações nutricionais, número de lote,      |    |       |       |          |
|    | data de validade, quantidade do produto,       |    |       |       |          |
|    | número do registro no ministério da            |    |       |       |          |
|    | agricultura e carimbo de inspeção do SIM,      |    |       |       |          |
|    | SIE OU SIF. Validade mínima de 30 (trinta)     |    |       |       |          |
|    | dias.  |    |       |       |          |
| 76 | 34453 - KIWI Características técnicas: novo,   | KG | 90    | 19,00 | 1.710,00 |
|    | de 1ª qualidade grau médio de                  |    |       |       |          |
|    | amadurecimento, com casca íntegra, sem         |    |       |       |          |
|    | rupturas. Devem ser acondicionados em          |    |       |       |          |
|    | caixas plásticas limpas e retornáveis ou sacos |    |       |       |          |
|    | plásticos limpos e secos.                      |    |       |       |          |
| 77 | 12611 - LARANJA Características técnicas:      | KG | 1.160 | 5,00  | 5.800,00 |
|    | nova, de 1ª qualidade grau médio de            |    |       |       |          |
|    | amadurecimento, com casca íntegra, sem         |    |       |       |          |
|    | rupturas. Devem ser acondicionadas em          |    |       |       |          |
|    | caixas plásticas limpas e retornáveis ou sacos |    |       |       |          |
|    | plásticos limpos e secos.                      |    |       |       |          |
|    | •  | •  |       |       |          |

|         | Prefeitura Municipal |
|---------|----------------------|
| 華麗語為    | rupema               |
| URUPEMP |                      |

| 70 | 20077 LEITE CONDENGADO L.'                    | TINT     | 50    | <i>c</i> 00 | 240.50    |
|----|---|----------|-------|-------------|-----------|
| 78 | 29077 - LEITE CONDENSADO Leite                | UN       | 50    | 6,99        | 349,50    |
|    | condensado, composto de leite integral,       |          |       |             |           |
|    | açúcar e lactose, com textura homogênea.      |          |       |             |           |
|    | Embalagem caixa aluminizada com 395g e        |          |       |             |           |
|    | com registro no SIF                           |          |       |             |           |
| 79 | 38314 - LEITE DE COCO. FRASCO DE              | UN       | 80    | 8,10        | 648,00    |
|    | VIDRO DE 500 A 600 ML. Frasco de vidro,       |          |       |             |           |
|    | embalagem de 500 a 600 ml, deve constar       |          |       |             |           |
|    | data de fabricação e prazo de validade de no  |          |       |             |           |
|    | mínimo 12 meses.                              |          |       |             |           |
| 80 | 12766 - LEITE EM PO INSTANTANEO,              | UN       | 80    | 14,88       | 1.190,40  |
|    | EMBALAGENS 400 GRS Em embalagem               |          |       |             |           |
|    | de 400 g deve constar data de fabricação e    |          |       |             |           |
|    | prazo de validade de no mínimo 12 meses.      |          |       |             |           |
| 81 | 12780 - LEITE INTEGRAL UHT ZERO               | UN       | 1.080 | 6,00        | 6.480,00  |
|    | LACTOSE Características técnicas:             |          |       |             |           |
|    | Acondicionado em embalagem cartonada          |          |       |             |           |
|    | contendo 1L. A embalagem deverá conter        |          |       |             |           |
|    | externamente os dados de identificação,       |          |       |             |           |
|    | procedência, informações nutricionais,        |          |       |             |           |
|    | número de lote e data de validade.            |          |       |             |           |
| 82 | 34454 - LEITE UHT INTEGRAL TIPO               | LT       | 2.920 | 5,00        | 14.600,00 |
|    | LONGA VIDA A embalagem deverá conter          |          |       |             |           |
|    | externamente os dados de identificação,       |          |       |             |           |
|    | procedência, informações nutricionais,        |          |       |             |           |
|    | número do lote, data de validade, quantidade  |          |       |             |           |
|    | do produto e o número de registro no          |          |       |             |           |
|    | Ministério da Agricultura/ SIF. VALIDADE      |          |       |             |           |
|    | 3 MESES DA ENTREGA                            |          |       |             |           |
| 83 | 12875 - LIMÃO TAITI Características           | KG       | 60    | 5,00        | 300,00    |
|    | técnicas: fresco, livre de resíduos de        |          |       |             |           |
|    | fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, |          |       |             |           |
|    | tamanho e coloração uniformes, devendo ser    |          |       |             |           |
|    | bem desenvolvido e maduro, com polpa          |          |       |             |           |
|    | firme e intacta. Devem ser entregues em       |          |       |             |           |
|    | caixas plásticas de material retornável ou    |          |       |             |           |
|    | sacos plásticos limpos e secos.               |          |       |             |           |
| 84 | 13249 - LOMBO SUÍNO EM CUBOS                  | KG       | 180   | 22,90       | 4.122,00  |
|    | RESFRIADO Características técnicas: sem       |          |       |             |           |
|    | gordura, resfriada, livre de parasitas e de   |          |       |             |           |
|    | 1 - ' '                                       | <u> </u> | 1     |             |           |

| 2 |                      |
|---|----------------------|
|   | Prefeitura Municipal |
|   | ragiena              |

| URUPEMA |  | ı  | 1     |      |          |
|---------|--|----|-------|------|----------|
|         | qualquer substância contaminante, sem          |    |       |      |          |
|         | coloração ou odores estranhos. Embalagem       |    |       |      |          |
|         | plástica transparente, limpa, não violada,     |    |       |      |          |
|         | resistente, que garanta a integridade do       |    |       |      |          |
|         | produto até o momento do consumo. Com          |    |       |      |          |
|         | rótulo contendo a identificação da empresa,    |    |       |      |          |
|         | registro em órgão de Inspeção de Produtos de   |    |       |      |          |
|         | Origem Animal competente, identificação do     |    |       |      |          |
|         | tipo de carne, data de fabricação e validade.  |    |       |      |          |
| 85      | 38887 - MACARRÃO COM OVOS TIPO                 | UN | 1.160 | 4,95 | 5.742,00 |
|         | ESPAGUETE Características técnicas: tipo       |    |       |      |          |
|         | espaguete, contendo farinha de trigo especial, |    |       |      |          |
|         | com ovos, sêmola de trigo e glúten,            |    |       |      |          |
|         | betacaroteno. Não deverá apresentar            |    |       |      |          |
|         | sujidade, bolor, manchas, ou fragilidade à     |    |       |      |          |
|         | pressão dos dedos. Teor de umidade máxima      |    |       |      |          |
|         | de 13%. Embalagem primária: sacos de           |    |       |      |          |
|         | polietileno transparente, atóxico, com tabela  |    |       |      |          |
|         | de composição nutricional. Unidade:            |    |       |      |          |
|         | Embalagem: 500 g                               |    |       |      |          |
| 86      | 40831 - MACARRÃO COM OVOS TIPO                 | UN | 200   | 5,40 | 1.080,00 |
|         | PARAFUSO Características técnicas: tipo        |    |       |      |          |
|         | parafuso, contendo farinha de trigo especial,  |    |       |      |          |
|         | com ovos, sêmola de trigo e glúten,            |    |       |      |          |
|         | betacaroteno. Não deverá apresentar            |    |       |      |          |
|         | sujidade, bolor, manchas, ou fragilidade à     |    |       |      |          |
|         | pressão dos dedos. Teor de umidade máxima      |    |       |      |          |
|         | de 13%. Embalagem primária: sacos de           |    |       |      |          |
|         | polietileno transparente, atóxico, com tabela  |    |       |      |          |
|         | de composição nutricional. Embalagem: 1 kg.    |    |       |      |          |
| 87      | 40832 - MACARRÃO COM OVOS TIPO                 | UN | 200   | 3,40 | 680,00   |
|         | PENNE Características técnicas: tipo penne,    |    |       | ,    | ,        |
|         | contendo farinha de trigo especial, com ovos,  |    |       |      |          |
|         | sêmola de trigo e glúten, betacaroteno. Não    |    |       |      |          |
|         | deverá apresentar sujidade, bolor, manchas,    |    |       |      |          |
|         | ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de    |    |       |      |          |
|         | umidade máxima de 13%. Embalagem               |    |       |      |          |
|         | primária: sacos de polietileno transparente,   |    |       |      |          |
|         | atóxico, com tabela de composição              |    |       |      |          |
|         | nutricional. Unidade: Embalagem: 500 g.        |    |       |      |          |

|         | Prefeitura Municipal |
|---------|----------------------|
| 華麗王孙    | rupema               |
| URUPENT |                      |

| INTEGRAL Características técnicas: tipo parafuso, contendo em seus ingredientes: Farinha de trigo integral e fibra de trigo. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional. Unidade: Embalagem: 1 kg.  89  | 88 | 40833 - MACARRÃO PARAFUSO                       | UN | 100 | 8,19  | 819,00   |
|--|----|---|----|-----|-------|----------|
| Farinha de trigo integral e fibra de trigo. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional. Unidade: Embalagem: 1 kg.  89 13711 - MACARRÃO TIPO CASEIRO COM OVOS Macarrão tipo caseiro, com ovos, semestar fermentado, rançoso. embalagem: pacote de 1 kg  90 34462 - MAMÃO FORMOSA Novo, de 1ª KG 700 8,00 5.600,00 qualidade grau médio de amadurecimento, com casca íntegra, sem rupturas, manchas, amassados ou mofo.  91 39004 - MANGA Características técnicas: nova, de 1ª qualidade grau médio de amadurecimento, com casca íntegra, sem rupturas. Devem ser entregues em caixas plásticas retornáveis e limpas ou sacos plásticos novos e limpos.  92 13976 - MANTEIGA COM SAL UN 100 8,23 823,00 Características técnicas: Embalagem de 400g a 500g contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura. Deverá ser transportado em temperatura adequada (10°c ou de acordo com o fabricante) e respeitando as características do produto.  93 14116 - MARACUJÁ Características técnicas: tamanho médio, casca íntegra, livre de fungos. Devem ser entregues em caixas plásticas retornáveis e limpas ou sacos plásticos novos e limpos.  |    | INTEGRAL Características técnicas: tipo         |    |     | ŕ     | ŕ        |
| deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional. Unidade: Embalagem: 1 kg.  89 13711 - MACARRÃO TIPO CASEIRO COM OVOS Macarrão tipo caseiro, com ovos, semestar fermentado, rançoso. embalagem: pacote de 1 kg  90 34462 - MAMÃO FORMOSA Novo, de 1ª (Martin Martin Martin) (Martin Martin) (Martin Martin) (Martin) (Martin |    | parafuso, contendo em seus ingredientes:        |    |     |       |          |
| ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição mutricional. Unidade: Embalagem: 1 kg.  89 13711 - MACARRÃO TIPO CASEIRO COM OVOS Macarrão tipo caseiro, com ovos, semestar fermentado, rançoso. embalagem: pacote de 1 kg  90 34462 - MAMÃO FORMOSA Novo, de 1ª KG 700 8,00 5.600,00 qualidade grau médio de amadurecimento, com casca íntegra, sem rupturas, manchas, amassados ou mofo.  91 39004 - MANGA Características técnicas: KG 700 4,75 3.325,00 nova, de 1ª qualidade grau médio de amadurecimento, com casca íntegra, sem rupturas. Devem ser entregues em caixas plásticas retornáveis e limpas ou sacos plásticos novos e limpos.  92 13976 - MANTEIGA COM SAL Características técnicas: Embalagem de 400g a 500g contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura. Deverá ser transportado em temperatura adequada (10°c ou de acordo com o fabricante) e respeitando as características do produto.  93 14116 - MARACUJÁ Características kG 30 10,11 303,30 técnicas: tamanho médio, casca íntegra, livre de fungos. Devem ser entregues em caixas plásticas retornáveis e limpas ou sacos plásticos novos e limpos.   |    | Farinha de trigo integral e fibra de trigo. Não |    |     |       |          |
| umidade máxima de 13%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional. Unidade: Embalagem: 1 kg.  89 13711 - MACARRÃO TIPO CASEIRO COM OVOS Macarrão tipo caseiro, com ovos, semestar fermentado, rançoso. embalagem: pacote de 1 kg  90 34462 - MAMÃO FORMOSA Novo, de 1ª qualidade grau médio de amadurecimento, com casca íntegra, sem rupturas, manchas, amassados ou mofo.  91 39004 - MANGA Características técnicas: nova, de 1ª qualidade grau médio de amadurecimento, com casca íntegra, sem rupturas. Devem ser entregues em caixas plásticas retornáveis e limpas ou sacos plásticos novos e limpos.  92 13976 - MANTEIGA COM SAL Características técnicas: Embalagem de 400g a 500g contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura. Deverá ser transportado em temperatura adequada (10°c ou de acordo com o fabricante) e respeitando as características do produto.  93 14116 - MARACUJÁ Características técnicas: tamanho médio, casca íntegra, livre de fungos. Devem ser entregues em caixas plásticas retornáveis e limpas ou sacos plásticos novos e limpos.  94 29485 - MARGARINA COM SAL UN 50 9,98 499,00  |    |   |    |     |       |          |
| primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional. Unidade: Embalagem: 1 kg.  89 13711 - MACARRÃO TIPO CASEIRO COM OVOS Macarrão tipo caseiro, com ovos, semestar fermentado, rançoso. embalagem: pacote de 1 kg  90 34462 - MAMÃO FORMOSA Novo, de 1ª KG 700 8,00 5.600,00 qualidade grau médio de amadurecimento, com casca íntegra, sem rupturas, manchas, amassados ou mofo.  91 39004 - MANGA Características técnicas: KG 700 4,75 3.325,00 nova, de 1ª qualidade grau médio de amadurecimento, com casca íntegra, sem rupturas. Devem ser entregues em caixas plásticas retornáveis e limpas ou sacos plásticos novos e limpos.  92 13976 - MANTEIGA COM SAL UN 100 8,23 823,00 2 13976 - MANTEIGA COM SAL Características técnicas: Embalagem de 400g a 500g contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura. Deverá ser transportado em temperatura adequada (10°c ou de acordo com o fabricante) e respeitando as características do produto.  93 14116 - MARACUJÁ Características KG 30 10,11 303,30 técnicas: atmanho médio, casca íntegra, livre de fungos. Devem ser entregues em caixas plásticas retornáveis e limpas ou sacos plásticos novos e limpos.  |    | ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de     |    |     |       |          |
| atóxico, com tabela de composição nutricional. Unidade: Embalagem: 1 kg.  89 13711 - MACARRÃO TIPO CASEIRO KG 70 12,63 884,10 COM OVOS Macarrão tipo caseiro, com ovos, semestar fermentado, rançoso. embalagem: pacote de 1 kg  90 34462 - MAMÃO FORMOSA Novo, de 1ª KG 700 8,00 5.600,00 qualidade grau médio de amadurecimento, com casca íntegra, sem rupturas, manchas, amassados ou mofo.  91 39004 - MANGA Características técnicas: KG 700 4,75 3.325,00 nova, de 1ª qualidade grau médio de amadurecimento, com casca íntegra, sem rupturas. Devem ser entregues em caixas plásticas retornáveis e limpas ou sacos plásticos novos e limpos.  92 13976 - MANTEIGA COM SAL UN 100 8,23 823,00 Características técnicas: Embalagem de 400g a 500g contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura. Deverá ser transportado em temperatura adequada (10°c ou de acordo com o fabricante) e respeitando as características do produto.  93 14116 - MARACUJÁ Características KG 30 10,11 303,30 técnicas: tamanho médio, casca íntegra, livre de fungos. Devem ser entregues em caixas plásticas retornáveis e limpas ou sacos plásticos novos e limpos.  94 29485 - MARGARINA COM SAL UN 50 9,98 499,00   |    | umidade máxima de 13%. Embalagem                |    |     |       |          |
| nutricional. Unidade: Embalagem: 1 kg.  89   |    | primária: sacos de polietileno transparente,    |    |     |       |          |
| 13711 - MACARRÃO TIPO CASEIRO COM OVOS Macarrão tipo caseiro, com ovos, semestar fermentado, rançoso. embalagem: pacote de 1 kg   34462 - MAMÃO FORMOSA Novo, de 1ª KG   700   8,00   5.600,00   qualidade grau médio de amadurecimento, com casca íntegra, sem rupturas, manchas, amassados ou mofo.   91   39004 - MANGA Características técnicas: nova, de 1ª qualidade grau médio de amadurecimento, com casca íntegra, sem rupturas. Devem ser entregues em caixas plásticas retornáveis e limpas ou sacos plásticos novos e limpos.   92   13976 - MANTEIGA COM SAL   UN   100   8,23   823,00   200   |    | atóxico, com tabela de composição               |    |     |       |          |
| COM OVOS Macarrão tipo caseiro, com ovos, semestar fermentado, rançoso. embalagem: pacote de 1 kg  90 34462 - MAMÃO FORMOSA Novo, de 1ª KG 700 8,00 5.600,00 qualidade grau médio de amadurecimento, com casca íntegra, sem rupturas, manchas, amassados ou mofo.  91 39004 - MANGA Características técnicas: nova, de 1ª qualidade grau médio de amadurecimento, com casca íntegra, sem rupturas. Devem ser entregues em caixas plásticas retornáveis e limpas ou sacos plásticos novos e limpos.  92 13976 - MANTEIGA COM SAL Características técnicas: Embalagem de 400g a 500g contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura. Deverá ser transportado em temperatura adequada (10ºc ou de acordo com o fabricante) e respeitando as características do produto.  93 14116 - MARACUJÁ Características técnicas: KG 30 10,11 303,30 técnicas: tamanho médio, casca íntegra, livre de fungos. Devem ser entregues em caixas plásticas retornáveis e limpas ou sacos plásticos novos e limpos.  94 29485 - MARGARINA COM SAL UN 50 9,98 499,00   |    | nutricional. Unidade: Embalagem: 1 kg.          |    |     |       |          |
| ovos, semestar fermentado, rançoso. embalagem: pacote de 1 kg  90  34462 - MAMÃO FORMOSA Novo, de 1ª KG 700 8,00 5.600,00 qualidade grau médio de amadurecimento, com casca íntegra, sem rupturas, manchas, amassados ou mofo.  91  39004 - MANGA Características técnicas: nova, de 1ª qualidade grau médio de amadurecimento, com casca íntegra, sem rupturas. Devem ser entregues em caixas plásticas retornáveis e limpas ou sacos plásticos novos e limpos.  92  13976 - MANTEIGA COM SAL Características técnicas: Embalagem de 400g a 500g contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura. Deverá ser transportado em temperatura adequada (10ºc ou de acordo com o fabricante) e respeitando as características do produto.  93  14116 - MARACUJÁ Características técnicas: tamanho médio, casca íntegra, livre de fungos. Devem ser entregues em caixas plásticas retornáveis e limpas ou sacos plásticos novos e limpos.  94  29485 - MARGARINA COM SAL UN 50 9,98 499,00   | 89 | 13711 - MACARRÃO TIPO CASEIRO                   | KG | 70  | 12,63 | 884,10   |
| embalagem: pacote de 1 kg  90  34462 - MAMÃO FORMOSA Novo, de 1a KG 700 8,00 5.600,00 qualidade grau médio de amadurecimento, com casca íntegra, sem rupturas, manchas, amassados ou mofo.  91  39004 - MANGA Características técnicas:  |    | COM OVOS Macarrão tipo caseiro, com             |    |     |       |          |
| 90 34462 - MAMÃO FORMOSA Novo, de 1ª   |    | ovos, semestar fermentado, rançoso.             |    |     |       |          |
| qualidade grau médio de amadurecimento, com casca íntegra, sem rupturas, manchas, amassados ou mofo.  91 39004 - MANGA Características técnicas: KG 700 4,75 3.325,00 nova, de 1ª qualidade grau médio de amadurecimento, com casca íntegra, sem rupturas. Devem ser entregues em caixas plásticas retornáveis e limpas ou sacos plásticos novos e limpos.  92 13976 - MANTEIGA COM SAL Características técnicas: Embalagem de 400g a 500g contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura. Deverá ser transportado em temperatura adequada (10°c ou de acordo com o fabricante) e respeitando as características do produto.  93 14116 - MARACUJÁ Características técnicas: tamanho médio, casca íntegra, livre de fungos. Devem ser entregues em caixas plásticas retornáveis e limpas ou sacos plásticos novos e limpos.  94 29485 - MARGARINA COM SAL UN 50 9,98 499,00  |    | embalagem: pacote de 1 kg                       |    |     |       |          |
| com casca íntegra, sem rupturas, manchas, amassados ou mofo.  91 39004 - MANGA Características técnicas: KG 700 4,75 3.325,00 nova, de 1ª qualidade grau médio de amadurecimento, com casca íntegra, sem rupturas. Devem ser entregues em caixas plásticas retornáveis e limpas ou sacos plásticos novos e limpos.  92 13976 - MANTEIGA COM SAL UN 100 8,23 823,00 Características técnicas: Embalagem de 400g a 500g contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura. Deverá ser transportado em temperatura adequada (10°c ou de acordo com o fabricante) e respeitando as características do produto.  93 14116 - MARACUJÁ Características KG 30 10,11 303,30 técnicas: tamanho médio, casca íntegra, livre de fungos. Devem ser entregues em caixas plásticas retornáveis e limpas ou sacos plásticos novos e limpos.  94 29485 - MARGARINA COM SAL UN 50 9,98 499,00  | 90 | 34462 - MAMÃO FORMOSA Novo, de 1 <sup>a</sup>   | KG | 700 | 8,00  | 5.600,00 |
| com casca íntegra, sem rupturas, manchas, amassados ou mofo.  91 39004 - MANGA Características técnicas: KG 700 4,75 3.325,00 nova, de 1ª qualidade grau médio de amadurecimento, com casca íntegra, sem rupturas. Devem ser entregues em caixas plásticas retornáveis e limpas ou sacos plásticos novos e limpos.  92 13976 - MANTEIGA COM SAL UN 100 8,23 823,00 Características técnicas: Embalagem de 400g a 500g contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura. Deverá ser transportado em temperatura adequada (10°c ou de acordo com o fabricante) e respeitando as características do produto.  93 14116 - MARACUJÁ Características KG 30 10,11 303,30 técnicas: tamanho médio, casca íntegra, livre de fungos. Devem ser entregues em caixas plásticas retornáveis e limpas ou sacos plásticos novos e limpos.  94 29485 - MARGARINA COM SAL UN 50 9,98 499,00  |    | qualidade grau médio de amadurecimento,         |    |     |       |          |
| amassados ou mofo.  91 39004 - MANGA Características técnicas: KG 700 4,75 3.325,00 nova, de 1ª qualidade grau médio de amadurecimento, com casca íntegra, sem rupturas. Devem ser entregues em caixas plásticas retornáveis e limpas ou sacos plásticos novos e limpos.  92 13976 - MANTEIGA COM SAL UN 100 8,23 823,00 Características técnicas: Embalagem de 400g a 500g contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura. Deverá ser transportado em temperatura adequada (10°c ou de acordo com o fabricante) e respeitando as características do produto.  93 14116 - MARACUJÁ Características KG 30 10,11 303,30 técnicas: tamanho médio, casca íntegra, livre de fungos. Devem ser entregues em caixas plásticas retornáveis e limpas ou sacos plásticos novos e limpos.  94 29485 - MARGARINA COM SAL UN 50 9,98 499,00  |    | _   |    |     |       |          |
| nova, de 1ª qualidade grau médio de amadurecimento, com casca íntegra, sem rupturas. Devem ser entregues em caixas plásticas retornáveis e limpas ou sacos plásticos novos e limpos.  92 13976 - MANTEIGA COM SAL Características técnicas: Embalagem de 400g a 500g contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura. Deverá ser transportado em temperatura adequada (10°c ou de acordo com o fabricante) e respeitando as características do produto.  93 14116 - MARACUJÁ Características KG 30 10,11 303,30 técnicas: tamanho médio, casca íntegra, livre de fungos. Devem ser entregues em caixas plásticas retornáveis e limpas ou sacos plásticos novos e limpos.  94 29485 - MARGARINA COM SAL UN 50 9,98 499,00   |    |   |    |     |       |          |
| amadurecimento, com casca íntegra, sem rupturas. Devem ser entregues em caixas plásticas retornáveis e limpas ou sacos plásticos novos e limpos.  92   | 91 | 39004 - MANGA Características técnicas:         | KG | 700 | 4,75  | 3.325,00 |
| rupturas. Devem ser entregues em caixas plásticas retornáveis e limpas ou sacos plásticos novos e limpos.  92 13976 - MANTEIGA COM SAL Características técnicas: Embalagem de 400g a 500g contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura. Deverá ser transportado em temperatura adequada (10°c ou de acordo com o fabricante) e respeitando as características do produto.  93 14116 - MARACUJÁ Características técnicas: tamanho médio, casca íntegra, livre de fungos. Devem ser entregues em caixas plásticas retornáveis e limpas ou sacos plásticos novos e limpos.  94 29485 - MARGARINA COM SAL UN 50 9,98 499,00   |    | nova, de 1ª qualidade grau médio de             |    |     |       |          |
| plásticas retornáveis e limpas ou sacos plásticos novos e limpos.  92 13976 - MANTEIGA COM SAL Características técnicas: Embalagem de 400g a 500g contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura. Deverá ser transportado em temperatura adequada (10°c ou de acordo com o fabricante) e respeitando as características do produto.  93 14116 - MARACUJÁ Características técnicas: tamanho médio, casca íntegra, livre de fungos. Devem ser entregues em caixas plásticas retornáveis e limpas ou sacos plásticos novos e limpos.  94 29485 - MARGARINA COM SAL UN 50 9,98 499,00   |    | amadurecimento, com casca íntegra, sem          |    |     |       |          |
| plásticos novos e limpos.  92 13976 - MANTEIGA COM SAL Características técnicas: Embalagem de 400g a 500g contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura. Deverá ser transportado em temperatura adequada (10°c ou de acordo com o fabricante) e respeitando as características do produto.  93 14116 - MARACUJÁ Características técnicas: tamanho médio, casca íntegra, livre de fungos. Devem ser entregues em caixas plásticas retornáveis e limpas ou sacos plásticos novos e limpos.  94 29485 - MARGARINA COM SAL UN 50 9,98 499,00   |    | rupturas. Devem ser entregues em caixas         |    |     |       |          |
| 13976 - MANTEIGA COM SAL Características técnicas: Embalagem de 400g a 500g contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura. Deverá ser transportado em temperatura adequada (10°c ou de acordo com o fabricante) e respeitando as características do produto.  93 14116 - MARACUJÁ Características técnicas: tamanho médio, casca íntegra, livre de fungos. Devem ser entregues em caixas plásticas retornáveis e limpas ou sacos plásticos novos e limpos.  94 29485 - MARGARINA COM SAL UN 50 9,98 499,00   |    | plásticas retornáveis e limpas ou sacos         |    |     |       |          |
| Características técnicas: Embalagem de 400g a 500g contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura. Deverá ser transportado em temperatura adequada (10°c ou de acordo com o fabricante) e respeitando as características do produto.  93 14116 - MARACUJÁ Características técnicas: tamanho médio, casca íntegra, livre de fungos. Devem ser entregues em caixas plásticas retornáveis e limpas ou sacos plásticos novos e limpos.  94 29485 - MARGARINA COM SAL UN 50 9,98 499,00  |    | plásticos novos e limpos.                       |    |     |       |          |
| a 500g contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura. Deverá ser transportado em temperatura adequada (10°c ou de acordo com o fabricante) e respeitando as características do produto.  93  | 92 | 13976 - MANTEIGA COM SAL                        | UN | 100 | 8,23  | 823,00   |
| produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura. Deverá ser transportado em temperatura adequada (10°c ou de acordo com o fabricante) e respeitando as características do produto.  93 14116 - MARACUJÁ Características técnicas: tamanho médio, casca íntegra, livre de fungos. Devem ser entregues em caixas plásticas retornáveis e limpas ou sacos plásticos novos e limpos.  94 29485 - MARGARINA COM SAL UN 50 9,98 499,00  |    | Características técnicas: Embalagem de 400g     |    |     |       |          |
| validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura. Deverá ser transportado em temperatura adequada (10°c ou de acordo com o fabricante) e respeitando as características do produto.  93   |    | a 500g contendo dados de identificação do       |    |     |       |          |
| validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura. Deverá ser transportado em temperatura adequada (10°c ou de acordo com o fabricante) e respeitando as características do produto.  93 14116 - MARACUJÁ Características KG 30 10,11 303,30 técnicas: tamanho médio, casca íntegra, livre de fungos. Devem ser entregues em caixas plásticas retornáveis e limpas ou sacos plásticos novos e limpos.  94 29485 - MARGARINA COM SAL UN 50 9,98 499,00  |    | produto, marca do fabricante, prazo de          |    |     |       |          |
| ser transportado em temperatura adequada (10°c ou de acordo com o fabricante) e respeitando as características do produto.  93 14116 - MARACUJÁ Características técnicas: tamanho médio, casca íntegra, livre de fungos. Devem ser entregues em caixas plásticas retornáveis e limpas ou sacos plásticos novos e limpos.  94 29485 - MARGARINA COM SAL UN 50 9,98 499,00   |    | validade e peso líquido. O produto deverá ter   |    |     |       |          |
| (10°c ou de acordo com o fabricante) e respeitando as características do produto.  93     14116 - MARACUJÁ Características   |    | registro no Ministério da Agricultura. Deverá   |    |     |       |          |
| respeitando as características do produto.  93   |    | ser transportado em temperatura adequada        |    |     |       |          |
| 93 14116 - MARACUJÁ Características KG 30 10,11 303,30 técnicas: tamanho médio, casca íntegra, livre de fungos. Devem ser entregues em caixas plásticas retornáveis e limpas ou sacos plásticos novos e limpos.  94 29485 - MARGARINA COM SAL UN 50 9,98 499,00  |    | (10°c ou de acordo com o fabricante) e          |    |     |       |          |
| técnicas: tamanho médio, casca íntegra, livre de fungos. Devem ser entregues em caixas plásticas retornáveis e limpas ou sacos plásticos novos e limpos.  94 29485 - MARGARINA COM SAL UN 50 9,98 499,00   |    | respeitando as características do produto.      |    |     |       |          |
| de fungos. Devem ser entregues em caixas plásticas retornáveis e limpas ou sacos plásticos novos e limpos.  94 29485 - MARGARINA COM SAL UN 50 9,98 499,00   | 93 | 14116 - MARACUJÁ Características                | KG | 30  | 10,11 | 303,30   |
| plásticas retornáveis e limpas ou sacos plásticos novos e limpos.  94 29485 - MARGARINA COM SAL UN 50 9,98 499,00  |    | técnicas: tamanho médio, casca íntegra, livre   |    |     |       |          |
| plásticas retornáveis e limpas ou sacos plásticos novos e limpos.  94 29485 - MARGARINA COM SAL UN 50 9,98 499,00  |    | de fungos. Devem ser entregues em caixas        |    |     |       |          |
| 94         29485 - MARGARINA COM SAL         UN         50         9,98         499,00   |    |   |    |     |       |          |
|  |    | plásticos novos e limpos.                       |    |     |       |          |
| Margarina com sal cremosa, com 65% de  | 94 | 29485 - MARGARINA COM SAL                       | UN | 50  | 9,98  | 499,00   |
|  |    | Margarina com sal cremosa, com 65% de           |    |     |       |          |

| Prefeit | tura Municipal |
|---------|----------------|
| * Urup  | rema           |
| URUDENT |                |

|     | lipídios, 0 % de gorduras trans e outras        |     |       |      |          |
|-----|---|-----|-------|------|----------|
|     | características indesejaveis. Embalagem pote    |     |       |      |          |
|     | de polietileno de 500 g com registro no SIF     |     |       |      |          |
| 95  | 14191 - MASSA PARA LASANHA                      | KG  | 70    | 7,59 | 531,30   |
|     | PRODUZIDA DE FORMA ARTESANAL                    |     |       |      |          |
|     | Massa para lasanha, produzida de forma          |     |       |      |          |
|     | artesanal, com ovos, sem gordura trans,         |     |       |      |          |
|     | conservantes, corantes e outros aditivos        |     |       |      |          |
|     | artificiais. Embalagem: plástica, transparente, |     |       |      |          |
|     | resistente, lacrada, contendo 500g              |     |       |      |          |
| 96  | 14195 - MASSA PARA PASTEL emb. 500G             | PCT | 70    | 7,89 | 552,30   |
| 97  | 34459 - MAÇÃ NACIONAL KG                        | KG  | 300   | 5,90 | 1.770,00 |
|     | Características técnicas: nova, com casca       |     |       |      |          |
|     | íntegra e sem machucados e/ou amassados ou      |     |       |      |          |
|     | impróprias para o consumo. Devem ser            |     |       |      |          |
|     | acondicionados em caixas plásticas              |     |       |      |          |
|     | retornáveis e limpas.                           |     |       |      |          |
| 98  | 34463 - MELANCIA De primeira qualidade,         | KG  | 1.100 | 2,99 | 3.289,00 |
|     | bem formada, com coloração própria,             |     |       |      |          |
|     | superfície lisa, livre de danos mecânicos,      |     |       |      |          |
|     | fisiológicos, pragas e outras, estar em         |     |       |      |          |
|     | perfeitas condições e maturação.                |     |       |      |          |
| 99  | 34464 - MELÃO MELÃO novo, de 1ª                 | KG  | 300   | 4,96 | 1.488,00 |
|     | qualidade grau médio de amadurecimento,         |     |       |      |          |
|     | com casca íntegra, sem rupturas, manchas,       |     |       |      |          |
|     | amassados ou mofo.                              |     |       |      |          |
| 100 | 39630 - MILHO PARA PIPOCA Embalagem             | UN  | 130   | 5,60 | 728,00   |
|     | 500 g de 1ª qualidade, sem presença de grãos    |     |       |      |          |
|     | mofados e/ou carunchados. Em embalagem          |     |       |      |          |
|     | plástica resistente e transparente com          |     |       |      |          |
|     | Identificação do produto e data de validade     |     |       |      |          |
|     | mínima de 6 meses da entrega.                   |     |       |      |          |
| 101 | 14442 - MILHO VERDE CONGELADO                   | UN  | 120   | 9,49 | 1.138,80 |
|     | EMB 300G Milho congelado a partir de            |     |       |      |          |
|     | grãos íntegros, frescos, limpos e de boa        |     |       |      |          |
|     | qualidade, que foram selecionados, lavados,     |     |       |      |          |
|     | branqueados, resfriados, rapidamente            |     |       |      |          |
|     | congelados e armazenados à temperatura de       |     |       |      |          |
|     | congelamento. Grãos livres de impurezas         |     |       |      |          |
|     | (corpo estranho e/ou pragas). Embalagem         |     |       |      |          |

| 2 |                      |
|---|----------------------|
|   | Prefeitura Municipal |
|   | ragiena              |

|     | primária: Sacos de Polietileno, embalagem          |    |       |       |           |
|-----|--|----|-------|-------|-----------|
|     | secundária: caixas de papelão. Prazo de            |    |       |       |           |
|     | validade de no mínimo 6 meses a partir da          |    |       |       |           |
|     | entrega100 % milho verde Sem aditivos e            |    |       |       |           |
|     | conservantes. Pacote de 300g.                      |    |       |       |           |
| 102 | 40838 - MILHO VERDE EM CONSERVA -                  | UN | 50    | 29,99 | 1.499,50  |
|     | 2KG Grãos livres de impurezas (corpo               |    |       |       |           |
|     | estranho e/ou pragas).                             |    |       |       |           |
| 103 | 34412 - MORANGA CABOTIÁ                            | KG | 150   | 3,00  | 450,00    |
|     | Características técnicas: de 1ª qualidade, com     |    |       |       |           |
|     | casca íntegra, limpa, sem terra. Devem ser         |    |       |       |           |
|     | acondicionadas em caixas plásticas limpas e        |    |       |       |           |
|     | retornáveis.                                       |    |       |       |           |
| 104 | 35181 - MORANGO Fruta in natura, de 1 <sup>a</sup> | KG | 300   | 25,50 | 7.650,00  |
|     | qualidade, apresentando tamanho, cor e             |    |       |       |           |
|     | formação uniforme, devendo ser bem                 |    |       |       |           |
|     | desenvolvido e maduro, com polpa firme e           |    |       |       |           |
|     | intacta, isento de enfermidades, livre de          |    |       |       |           |
|     | resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas,   |    |       |       |           |
|     | larvas, sem lesões de origem física.               |    |       |       |           |
|     | Acondicionado em embalagem apropriada.             |    |       |       |           |
| 105 | 33081 - NATA Características técnicas:             | UN | 150   | 11,50 | 1.725,00  |
|     | Possuir consistência firme e cremosa com           |    |       |       |           |
|     | sabor suave. Validade não inferior a 30 dias.      |    |       |       |           |
|     | Dados de identificação do produto, marca do        |    |       |       |           |
|     | fabricante, prazo de validade e peso líquido       |    |       |       |           |
|     | Embalagem de 300 A 400g.                           |    |       |       |           |
| 106 | 15120 - ORÉGANO DESIDRATADO                        | UN | 50    | 6,29  | 314,50    |
|     | Orégano desidratado, livre de sujidades e          |    |       |       |           |
|     | materiais estranhos. Embalagem 6gr.                |    |       |       |           |
| 107 | 15136 - OVOS DE GALINHA                            | DZ | 1.230 | 9,90  | 12.177,00 |
|     | VERMELHOS Características técnicas:                |    |       |       |           |
|     | casca lisa, com rótulo contendo registro no        |    |       |       |           |
|     | Ministério da Agricultura, e data de validade.     |    |       |       |           |
|     | Os ovos deverão estar limpos e não trincados.      |    |       |       |           |
|     | PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO                     |    |       |       |           |
|     | 15 DIAS.   |    |       |       |           |
| 108 | 16456 - PEPINO EM CORSERVA EMB                     | UN | 30    | 57,90 | 1.737,00  |
|     | 1,750KG  |    |       |       |           |
| 109 | 16457 - PEPINO SALADA Características              | KG | 150   | 5,00  | 750,00    |

|         | Prefeitura Municipal |
|---------|----------------------|
| 華文学》    | Irupema              |
| URUPEMP |                      |

|     | técnicas: novo, de 1ª qualidade, sem            |    |     |       |           |
|-----|---|----|-----|-------|-----------|
|     | sujidades, com casca íntegra, cor homogênea,    |    |     |       |           |
|     | sem rupturas, manchas, amassados ou mofo.       |    |     |       |           |
| 110 | 17491 - POLVILHO AZEDO Amido de                 | KG | 220 | 11,90 | 2.618,00  |
|     | mandioca, embalagem de 1kg.                     |    |     |       |           |
|     | Acondicionado em embalagem plástica             |    |     |       |           |
|     | atóxica, limpa, com data de fabricação e        |    |     |       |           |
|     | validade e registro no Ministério da            |    |     |       |           |
|     | Agricultura - SIF. Validade mínima de 6         |    |     |       |           |
|     | meses da data de entrega.                       |    |     |       |           |
| 111 | 15432 - PÃO DE FORMA INTEGRAL OU                | KG | 500 | 10,54 | 5.270,00  |
|     | PARA SANDUÍCHE INTEGRAL                         |    |     |       |           |
|     | FATIADO Características técnicas: Fresco,       |    |     |       |           |
|     | macio, sem presença de sujidade. Embalagem      |    |     |       |           |
|     | de 400g a 500g deverá ser acondicionado em      |    |     |       |           |
|     | saco plástico transparente, atóxico, resistente |    |     |       |           |
|     | à manipulação e transporte. O produto deverá    |    |     |       |           |
|     | apresentar data de fabricação e validade.       |    |     |       |           |
| 112 | 34468 - PÊRA De 1ª qualidade grau médio         | KG | 400 | 10,45 | 4.180,00  |
|     | de amadurecimento, com casca íntegra, sem       |    |     |       |           |
|     | rupturas, manchas, amassados ou mofo.           |    |     |       |           |
| 113 | 33048 - PÊSSEGO Fruta de boa qualidade,         | KG | 400 | 8,47  | 3.388,00  |
|     | tamanho e coloração uniformes, devendo ser      |    |     |       |           |
|     | bem desenvolvida e madura, com polpa firme      |    |     |       |           |
|     | e intacta. Com peso médio unitário entre 100    |    |     |       |           |
|     | a 120 gramas.                                   |    |     |       |           |
| 114 | 33082 - PÓ DE GELATINA SABORES                  | UN | 50  | 2,25  | 112,50    |
|     | VARIADOS Pó de gelatina - sabores               |    |     |       |           |
|     | variados. Embalagem plástica de 35 g            |    |     |       |           |
| 115 | 40839 - PÓ DE PUDIM VÁRIOS                      | UN | 50  | 2,08  | 104,00    |
|     | SABORES Vários sabores, acrescido de leite.     |    |     |       |           |
|     | Embalagem caixa de 45g                          |    |     |       |           |
| 116 | 40834 - QUEIJO MUSSARELA 400G                   | UN | 600 | 24,98 | 14.988,00 |
|     | Composto de: Leite Pasteurizado, Sal,           |    |     |       |           |
|     | Cloreto de Cálcio, Coalho e Fermento            |    |     |       |           |
|     | Lácteo. Sem aromatizantes e sem                 |    |     |       |           |
|     | conservadores. Validade de 60 das da data de    |    |     |       |           |
|     | entrega.  |    |     |       |           |
| 117 | 40835 - QUEIJO TIPO MUSSARELA                   | UN | 60  | 10,30 | 618,00    |
|     | ZERO LACTOSE Características: Leite             |    |     |       |           |

|         | Prefeitura Municipal |
|---------|----------------------|
|         | rupema               |
| URUPEMP |                      |

| AUPEN |   | 1   | 1   | 1     | 1        |
|-------|---|-----|-----|-------|----------|
|       | pasteurizado, sal, enzima lactase, loreto de  |     |     |       |          |
|       | cálcio, fermento lácteo, coagulantes e  |     |     |       |          |
|       | conservantes natamicina. Validade mínima  |     |     |       |          |
|       | de 6 meses na data da entrega. O produto  |     |     |       |          |
|       | deve apresentar cor branca à amarelada,   |     |     |       |          |
|       | uniforme, segundo o conteúdo de umidade,  |     |     |       |          |
|       | matéria gorda e grau de maturação.  |     |     |       |          |
|       | Embalagem: 150g   |     |     |       |          |
| 118   | 34471 - QUIRERA TIPO FINA   | PCT | 130 | 5,89  | 765,70   |
|       | (CANJIQUINHA) EMBALAGEM DE 500G   |     |     |       |          |
|       | Deverão ser fabricadas a partir de matérias   |     |     |       |          |
|       | primas sãs e limpas isentas de matérias   |     |     |       |          |
|       | terrosas e parasitas. Não poderão estar   |     |     |       |          |
|       | úmidas ou rançosas. Com Registro no   |     |     |       |          |
|       | Ministério da Agricultura - SIF. VALIDADE   |     |     |       |          |
|       | MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA.   |     |     |       |          |
| 119   | 18644 - REFRIGERANTE DIVERSOS   | UN  | 100 | 8,00  | 800,00   |
|       | SABORES - EMBALAGEM 02 LITROS   |     |     |       |          |
| 120   | 39173 - REPOLHO BRANCO TAMANHO  | UN  | 130 | 5,00  | 650,00   |
|       | MÉDIO Características: primeira qualidade,  |     |     |       |          |
|       | cabeças fechadas, tenros, sem manchas e com   |     |     |       |          |
|       | coloração uniforme, livres de material terroso  |     |     |       |          |
|       | nas folhas externas. Devem ser  |     |     |       |          |
|       | acondicionados em caixas plásticas limpas e   |     |     |       |          |
|       | retornáveis.  |     |     |       |          |
| 121   | 31309 - SAL MARINHO REFINADO E  | KG  | 610 | 2,99  | 1.823,90 |
|       | IODADO Sal marinho, refinado, iodado,   |     |     |       |          |
|       | isento de mofo ou bolores, sujidades e  |     |     |       |          |
|       | impurezas orgânicas. Embalagem: pacote de   |     |     |       |          |
|       | 1 Kg  |     |     |       |          |
| 122   | 31333 - SALSICHA TIPO HOT DOG   | KG  | 100 | 16,98 | 1.698,00 |
|       | Salsicha, tipo Hot-dog, congelada, livre de   |     |     |       |          |
|       | parasitas, sujidades e cor própria.   |     |     |       |          |
|       | Embalagem: pacote de polietileno, resistente  |     |     |       |          |
|       | e transparente, à vácuo, com registro no SIF,   |     |     |       |          |
|       | sem apresentar-se em descongelamento e  |     |     |       |          |
|       | com odor estranho EMB 1KG   |     |     |       |          |
| 123   | 35268 - SUCO CONCENTRADO DE   | LT  | 80  | 23,31 | 1.864,80 |
|       | MAÇÃ Características técnicas: Em   |     |     | ,-    | ,        |
|       | embalagem de vidro com rótulo contendo as   |     |     |       |          |
|       | Table 1 and | l   |     |       |          |

| <b>主</b> | Prefeitura Municipal |
|----------|----------------------|
|          | rupema               |
| URUPENE  |                      |

|     | descrição do produto, ingredientes, data de    |    |     |       |          |
|-----|--|----|-----|-------|----------|
|     | validade e registro. Embalagem 1,5L.           |    |     |       |          |
| 124 | 34991 - SUCO CONCENTRADO DE UVA                | UN | 120 | 12,86 | 1.543,20 |
|     | Em embalagem de vidro com rótulo contendo      |    |     |       |          |
|     | as descrições do produto, ingredientes, data   |    |     |       |          |
|     | de validade e registro. Embalagem 1L.          |    |     |       |          |
| 125 | 40836 - SUCO INTEGRAL DE LARANJA               | UN | 230 | 37,90 | 8.717,00 |
|     | 3,0 L Características técnicas: Em             |    |     |       |          |
|     | embalagem de plástico com rótulo contendo      |    |     |       |          |
|     | as descrição do produto, ingredientes, data de |    |     |       |          |
|     | validade e registro. Embalagem 3L.             |    |     |       |          |
| 126 | 34475 - TANGERINA (BERGAMOTA)                  | KG | 750 | 6,00  | 4.500,00 |
|     | Características técnicas: nova, de 1ª          |    |     | ŕ     | ŕ        |
|     | qualidade grau médio de amadurecimento,        |    |     |       |          |
|     | com casca sã, sem rupturas, sem folhas e       |    |     |       |          |
|     | galhos. Devem ser acondicionadas em caixas     |    |     |       |          |
|     | plásticas limpas.                              |    |     |       |          |
| 127 | 22461 - TEMPERO                                | KG | 50  | 4,50  | 225,00   |
|     | COMPLETO.INGREDIENTES;                         |    |     | ŕ     | ŕ        |
|     | SAL,PIMENTA,ALHO,CEBOLA,SALSA                  |    |     |       |          |
|     | TEMPERO COMPLETO.INGREDIENTES;                 |    |     |       |          |
|     | SAL,PIMENTA,ALHO,CEBOLA,SALSA,                 |    |     |       |          |
|     | ORÉGANO E PIMENTA DO REINO.                    |    |     |       |          |
|     | EMBALAGEM COM 300 GR                           |    |     |       |          |
| 128 | 22950 - TOMATE SALADA KG                       | KG | 450 | 7,90  | 3.555,00 |
|     | Características técnicas: novo, de 1ª          |    |     |       |          |
|     | qualidade, sem sujidades, com casca íntegra,   |    |     |       |          |
|     | cor homogênea, sem rupturas, manchas,          |    |     |       |          |
|     | amassados ou mofo. Devem ser                   |    |     |       |          |
|     | acondicionados em caixas plásticas limpas e    |    |     |       |          |
|     | retornáveis ou em sacos plásticos limpos e     |    |     |       |          |
|     | secos.   |    |     |       |          |
| 129 | 40837 - UVA NIÁGARA ROSADA                     | KG | 200 | 10,77 | 2.154,00 |
|     | Características técnicas: Fresca, de primeira  |    |     |       |          |
|     | qualidade, apresentando tamanho, cor e         |    |     |       |          |
|     | coloração uniforme, devendo ser bem            |    |     |       |          |
|     | desenvolvida e madura. Devem ser               |    |     |       |          |
|     | acondicionadas em caixas plásticas limpas e    |    |     |       |          |
|     | retornáveis ou em sacos plásticos limpos e     |    |     |       |          |
|     | secos.   |    |     |       |          |



|     |   |    | To  | tal Geral | 419.241,44 |
|-----|---|----|-----|-----------|------------|
|     | meses da entrega.                           |    |     |           |            |
|     | conter Transgênicos. Validade mínima de 6   |    |     |           |            |
|     | Agricultura - SIF. Preferencialmente sem    |    |     |           |            |
|     | ml, contendo registro no Ministério da      |    |     |           |            |
|     | acondicionando em frasco plástico com 900   |    |     |           |            |
|     | isento de ranço e substâncias estranhas,    |    |     |           |            |
|     | 900ML. Refinado, obtido de espécie vegetal, |    |     |           |            |
| 131 | 34465 - ÓLEO DE SOJA FRASCO COM             | FR | 870 | 7,00      | 6.090,00   |
|     | PLÁSTICA DE 750 ML A 1 L.                   |    |     |           |            |
| 130 | 36808 - VINAGRE DE MAÇÃ GARRAFA             | UN | 40  | 4,00      | 160,00     |

### 4. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor da contratação fora estimado a partir dos quantitativos já expostos no corpo deste Termo de Referência e da pesquisa de preços realizada nos termos do art. 23, *caput* e § 1°, da Lei Federal n. 14.133/2021. As despesas decorrentes das aquisições, objeto do presente certame, correrão à conta de dotação específica do orçamento Municipal referente ao exercício de 2024:

```
319 - 1 . 12004 . 12 . 306 . 12 . 2.36 . 0 . 339000; 205 - 1 . 12004 . 12 . 306 . 12 . 2.36 . 0 . 339000; 204 - 1 . 12004 . 12 . 306 . 12 . 2.35 . 0 . 339000; 179 - 1 . 12003 . 12 . 306 . 12 . 2.35 . 0 . 339000; 177 - 1 . 12002 . 12 . 306 . 12 . 2.73 . 0 . 339000; 176 - 1 . 12002 . 12 . 306 . 12 . 2.73 . 0 . 339000; 177 - 1 . 12002 . 12 . 306 . 12 . 2.73 . 0 . 339000; 130 - 1 . 9003 . 8 . 244 . 13 . 2.42 . 0 . 339000; 129 - 1 . 9003 . 8 . 244 . 13 . 2.42 . 0 . 339000; 309 - 1 . 9003 . 8 . 244 . 13 . 2.56 . 0 . 339000; 308 - 1 . 9003 . 8 . 244 . 13 . 2.56 . 0 . 339000; 304 - 1 . 9003 . 8 . 243 . 13 . 2.60 . 0 . 339000; 149 - 1 . 9003 . 8 . 243 . 13 . 2.60 . 0 . 339000; 149 - 1 . 9003 . 8 . 243 . 13 . 2.60 . 0 . 339000; 143 - 1 . 9003 . 8 . 244 . 13 . 2.56 . 0 . 339000; 148 - 1 . 9003 . 8 . 243 . 13 . 2.60 . 0 . 339000; 143 - 1 . 9003 . 8 . 244 . 13 . 2.58 . 0 . 339000; 148 - 1 . 9003 . 8 . 243 . 13 . 2.60 . 0 . 339000.
```

#### 5. NATUREZA

Os itens que constituem o objeto do presente processo licitatório são classificados como materiais de natureza comum.

#### 6. LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

As entregas deverão ser realizadas em até 05 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento da requisição de compras que será enviada a empresa vencedora por e-mail.



Locais de entrega: Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes e Secretaria de Promoção Social de Urupema/SC, com frete e descarga por conta e risco do fornecedor.

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues seguindo rigorosamente as especificações do termo de referência e em embalagens adequadas, entendendo-se como tal aquelas que acondicionam devidamente o produto.

Os produtos entregues pela empresa vencedora que não atenderem as especificações do edital serão automaticamente devolvidos ao fornecedor, sem ônus para a Prefeitura.

### 7. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Através da licitação a ser realizada na modalidade pregão, na forma eletrônica, devidamente regulamentado pelo decreto municipal, será selecionado como fornecedor aquele que apresentar proposta de MENOR PREÇO UNITÁRIO. O modo de disputa será ABERTO E FECHADO, nos termos do art. 6°, inciso XLI, e do art. 34, ambos da Lei Federal n. 14.133/2021, desde que atendidas às exigências e disposições dos descritivos, deste Termo de Referência e do Edital a ser publicado.

#### 8. REAJUSTE DE PREÇOS

Não haverá reajuste pelo prazo de 1 (um) ano, conforme art. 135, § 3º da Lei Federal 14.133/2021.

### 9. PRAZO E DURAÇÃO

O prazo de vigência da Ata de Registro será de 12 (doze) meses, prorrogável na forma do Art. 105 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

### 10. MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

A ata de registro de preços deverá ser executada fielmente pelas partes, de acordo com as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

A execução da ata deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is), ou pelos respectivos substitutos. O fiscal anotará em registro próprio todas as ocorrências, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.



O fiscal informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

Somente o licitante será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução da ata.

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

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

Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser consultada a situação da empresa junto ao SICAF.

Serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais, Estaduais e Municipais, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não estejam regularizados no SICAF.

### 11. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

Os pagamentos serão realizados em até 10 (dez) dias, após a entrega dos produtos e respectiva nota fiscal.

O pagamento será procedido através de depósito em conta corrente cujo contratado é titular. Não haverá pagamento antecipado.

Urupema, 1º de abril de 2024.

### SIRLEI VIEIRA MUNIZ PEREIRA SECRETARIA MUNICIPAL DE PROMOÇÃO SOCIAL E HABITAÇÃO

ROZILENE MUNIZ OLIVEIRA CANDIDO SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTES



### **ANEXO II**

# DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA – ME, OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE – EPP

| A empresa   | _, inscrita no CNPJ sob o nº               |
|---|--|
| , por intermédio de seu representa                    | ante legal, o(a) Sr.(a.) ou procurador     |
| , portador(a) da Carteira de Ide                      | entidade nº, do CPF nº                     |
| , <b>DECLARA</b> , sob as penas da Lei,               | que cumpre os requisitos legais para a     |
| qualificação como MICROEMPRESA-ME, ou EMP             | RESA DE PEQUENO PORTE-EPP,                 |
| estando apta a usufruir do tratamento favorecido esta | belecido nos artigos 42 a 49 da <b>LEI</b> |
| COMPLEMENTAR Nº 123, de 14/12/2006.                   |  |
| Por ser expressão da verdade, assino a                | ı presente declaração.                     |
| ,de   | de 2024.                                   |



### **ANEXO III**

# ${\bf DECLARA} \tilde{\bf CAO} \; {\bf DE} \; {\bf COMPROMETIMENTO} \; {\bf DE} \; {\bf ENTREGA}$

| A empresa              |                        | ,                   | inscrita  | no CNP.               | J sob o nº      |
|------------------------|------------------------|---------------------|-----------|-----------------------|-----------------|
| , po                   | or intermédio de se    | eu representante    | legal, o  | o(a) Sr.(a.)          | ou procurador   |
|                        | , portador(a) da C     | Carteira de Identid | lade n° _ |                       | , do CPF nº     |
| , DE                   | ECLARA, sob as per     | nas da Lei, que s   | e compro  | omete a entr          | egar os gêneros |
| alimentícios de acordo | com os pedidos da P    | Prefeitura de Urup  | ema – So  | C, conforme           | estabelecido no |
| Edital do Pregão Eleti | rônico PE6/2024/PM     | U                   |           |                       |                 |
| Po                     | r ser expressão da ver | •                   |           | elaração.<br>de 2024. |                 |



### **ANEXO IV**

# DECLARAÇÃO DE PLENA ACEITAÇÃO DAS CONDIÇÕES DO EDITAL

| A  | empresa      | , inscrita no CNPJ sob o nº   |
|----|--------------|---|
|    | ·            | , por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a.) ou procurador               |
|    |              | , portador(a) da Carteira de Identidade nº, do CPF nº                                 |
|    |              | , <b>DECLARA</b> , sob as penas da Lei, que aceita plena e totalmente as condições do |
| Ed | ital do Preg | ão PE6/2024/PMU   |
|    |              | Por ser expressão da verdade, assino a presente declaração.                           |



### ANEXO V

# DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO À CONTRATAÇÃO

| A empresa            |          |              |        |       | ,                      | inscrita  | no no   | CNP.         | J sob    | O     | nº   |
|----------------------|----------|--------------|--------|-------|------------------------|-----------|---------|--------------|----------|-------|------|
|                      | , por    | intermédio   | de s   | seu   | representante          | legal,    | o(a)    | Sr.(a.)      | ou pro   | ocura | dor  |
|                      |          | , portador   | (a) da | Car   | teira de Identid       | lade n°   |         |              | , do     | CPI   | ∃ n° |
|                      | , DEC    | LARA, sob    | as pen | nas c | la Lei, que inex       | xiste qu  | alquer  | fato im      | peditivo | ànc   | ssa  |
| participação na lici | itação l | Pregão Elet  | trônic | o PI  | E6/2024/PMU,           | que nã    | o fome  | os decla     | rados ir | nidôn | eos  |
| e não estamos imp    | pedidos  | s de contrat | ar con | n o   | Poder Público          | , nem s   | suspens | sos de       | contrata | r coi | n a  |
| Administração, nos   | comp     | rometendo a  | a comu | ınica | ar ocorrência d        | e fatos s | superve | enientes     |          |       |      |
| _                    | Por s    | er expressão | da ve  | erdac | de, assino a pre<br>de | sente de  | ,       | ão.<br>2024. |          |       |      |



### ANEXO VI

# DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE JUNTO AO MINISTÉRIO DO TRABALHO

| A empresa,  | inscrita no CNPJ sob o nº             |
|---|---------------------------------------|
| , por intermédio de seu representante                         | legal, o(a) Sr.(a.) ou procurador     |
| , portador(a) da Carteira de Identi                           | dade n°, do CPF n°                    |
| , <b>DECLARA</b> , sob as penas da Lei, que                   | e está em situação regular perante o  |
| Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do di  | sposto no inciso XXXIII, do artigo 7º |
| da Constituição Federal, e, para fins do disposto no inciso   | VI, do artigo 68 da Lei Federal nº    |
| 14.133/21, que não emprega menor de dezoito anos em trab      | alho noturno, perigoso ou insalubre e |
| não emprega menor de dezesseis anos.                          |                                       |
| Ressalva: emprega menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na c | ondição de aprendiz ( ).              |
| Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.   |                                       |
| Por ser expressão da verdade, assino a pro-                   | esente declaração.                    |
|   |                                       |
| ,de   | _de 2024.                             |
|   |                                       |



### ANEXO VII

# DECLARAÇÃO DE RESERVA DE CARGOS

| A   | empresa   |           |            |            |   | ,     | inscrita  | no   | CNPJ    | sob    | О     | $n^{o}$ |
|---|---|-----------|------------|------------|---|-------|-----------|------|---------|--------|-------|---------|
|   |   | , por     | intermédi  | o de se    | u represent                                 | ante  | legal,    | o(a) | Sr.(a.) | ou pro | ocura | dor     |
|   |   |           | , portado  | or(a) da C | arteira de Id                               | lenti | dade nº _ |      |         | , do   | ) CPF | ₹ n°    |
| , <b>DECLARA</b> , sob as penas da Lei Federal nº 14.133, de 2021, que cumpre as              |   |           |            |            |   |       |           |      | e as    |        |       |         |
| exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência |   |           |            |            |   |       |           | ıcia |         |        |       |         |
| Soc   | Social, previstas em lei e em outras normas específicas.    |           |            |            |   |       |           |      |         |        |       |         |
| cun   | nprimento d   | da reserv | a de cargo | s descrit  | ureza ou po<br>o nesta dec<br>ivos legais p | clara | ıção, dev |      |         | _      |       |         |
|   | Por ser expressão da verdade, assino a presente declaração. |           |            |            |   |       |           |      |         |        |       |         |
|   |   |           |            |            | ,d  | e     |           | de 2 | 2024.   |        |       |         |
|   |   |           |            |            |   |       |           |      |         |        |       |         |



### ANEXO VIII

# DECLARAÇÃO DE INTEGRALIDADE DE CUSTOS

| A empresa  | , inscrita no CNPJ sob o nº               |
|--|---|
| , por intermédio de seu representan                          | te legal, o(a) Sr.(a.) ou procurador      |
| , portador(a) da Carteira de Iden                            | ntidade n°, do CPF n°                     |
| , <b>DECLARA</b> , sob as penas da Lei Fede                  | eral nº 14.133, de 2021, que a proposta   |
| econômica compreende a integralidade dos custos para         | atendimento dos direitos trabalhistas     |
| assegurados na Constituição da República Federativa do I     | Brasil, nas leis trabalhistas, nas normas |
| nfralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos terr  | nos de ajustamento de conduta vigentes    |
| na data de entrega das propostas, sob pena de desclassificaç | ão.                                       |
| Por ser expressão da verdade, assino a p                     | presente declaração.                      |
|  |   |
|  | de 2024.                                  |
|  |   |
|  |   |



### ANEXO IX

# DECLARAÇÃO DE AUSÊNCIA DE CONDENAÇÃO

| A   | empresa       |              |              |            |            | ,       | inscrita | no      | CNPJ     | sob     | 0      | n° |
|-----|---------------|--------------|--------------|------------|------------|---------|----------|---------|----------|---------|--------|----|
|     |               | , por        | intermédio   | de seu     | represe    | ntante  | legal,   | o(a)    | Sr.(a.)  | ou pro  | curad  | or |
|     |               |              | , portador   | (a) da Ca  | rteira de  | Identid | lade n°_ |         |          | , do    | CPF    | nº |
|     |               | , <b>DEC</b> | LARA, sol    | as penas   | s da Lei   | Federa  | l nº 14. | 133, 20 | 021, que | nos 5   | (cinc  | o) |
| and | os anteriores | s à divulga  | ção do edit  | al, não fo | i conden   | ada jud | licialme | nte, co | m trânsi | to em   | julgad | ο, |
| poı | exploração    | de trabal    | ho infantil, | por subn   | nissão de  | e traba | lhadores | a cor   | ndições  | análoga | as às  | de |
| esc | ravo ou por   | contrataçã   | io de adoles | centes nos | s casos ve | edados  | pela leg | islação | trabalh  | ista.   |        |    |
|     |               | Por s        | ser expressã | o da verda | ade, assin | o a pre | sente de | claraç  | ão.      |         |        |    |
|     |               |              |              |            |            |         |          |         |          |         |        |    |
|     |               |              |              |            |            | _de     |          | de 2    | 2024.    |         |        |    |
|     |               |              |              |            |            |         |          |         |          |         |        |    |



### ANEXO X

# DECLARAÇÃO DE AUSÊNCIA DE VÍNCULO

| A empresa,   | inscrita     | no CNP        | J sob c      | n <sup>o</sup> |  |  |  |  |
|--|--------------|---------------|--------------|----------------|--|--|--|--|
| , por intermédio de seu representante  | legal, o     | (a) Sr.(a.)   | ou procu     | rador          |  |  |  |  |
| , portador(a) da Carteira de Identidade nº                                     |              |               |              |                |  |  |  |  |
| , <b>DECLARA</b> , sob as penas da Lei Federal nº 14.133, 2021, que não mantem |              |               |              |                |  |  |  |  |
| vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira                  | ı, trabalhis | ta ou civil o | com dirigen  | te do          |  |  |  |  |
| órgão ou entidade contratante ou com agente público que de                     | sempenhe     | função na     | licitação ou | atue           |  |  |  |  |
| na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja                    | cônjuge, c   | companheir    | o ou parent  | e em           |  |  |  |  |
| linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.                   |              |               |              |                |  |  |  |  |
| Por ser expressão da verdade, assino a pre                                     | esente decl  | laração.      |              |                |  |  |  |  |
|  |              |               |              |                |  |  |  |  |
|  |              | _de 2024.     |              |                |  |  |  |  |
|  |              |               |              |                |  |  |  |  |
|  |              |               |              |                |  |  |  |  |



### **ANEXO XI**

# DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE RECEITA BRUTA PARA FINS DE BENEFÍCIO PREVISTO NA LEI COMPLEMENTAR FEDERAL 123/2006

| A   | empresa                |                |           | ,                | inscrita  | no      | CNPJ      | sob     | О      | nº   |
|-----|------------------------|----------------|-----------|------------------|-----------|---------|-----------|---------|--------|------|
|     | , por                  | intermédio     | de seu    | representante    | legal,    | o(a)    | Sr.(a.)   | ou pro  | ocura  | dor  |
|     |                        | , portador(a   | ı) da Car | teira de Identid | lade nº _ |         |           | , do    | CPF    | ₹ n° |
|     | , <b>DE</b> C          | LARA, sob a    | s penas e | elencadas na Le  | i Federa  | l n° 14 | 4.133, de | 2021,   | que 1  | não  |
| cel | ebrou contratos com    | a Administraç  | ão Públi  | ca cujos valore  | s somac   | los ex  | trapolou  | a recei | ita br | uta  |
| má  | xima admitida para fi  | ns de enquad   | ramento   | como Empresa     | de Pequ   | ueno I  | Porte no  | ano-ca  | lendá  | írio |
| des | ta licitação, em confo | ormidade com   | o previ   | sto no inciso II | , do art. | 3° da   | Lei Co    | mplem   | entar  | n°   |
| 123 | 3, de 15 de dezembro   | de 2006 e § 2° | , do art. | 4°, da Lei Fedei | ral nº 14 | .133, c | de 2021.  |         |        |      |
|     | Por                    | ser expressão  | da verda  | de, assino a pre | sente de  | claraç  | ão.       |         |        |      |
|     |                        |                |           |                  |           |         |           |         |        |      |
|     |                        |                |           | de               |           | de :    | 2024.     |         |        |      |
|     |                        |                |           |                  |           |         |           |         |        |      |



#### **ANEXO XII**

### MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº\_\_\_\_/2024

| _do ano de 2024, o Município de      |
|--------------------------------------|
| scrita no CNPJ 78.492.576/0001-00,   |
| p 88625-000, neste ato legalmente    |
| niz Pagani Almeida, na qualidade de  |
| etrônico PE6/2024/PMU, RESOLVE       |
| _, inscrita no CNPJ sob o nº         |
| , na cidade de/,                     |
| _, neste ato representada por seu    |
| RG n e do CPF n,                     |
| ades cotadas, atendendo as condições |
| intes na Lei Federal n. 14.133/2021, |
| áveis à espécie, e, em conformidade  |
|                                      |
|                                      |

### 1. DA DOCUMENTAÇÃO

Fazem parte integrante da presente Ata de Registro de Preços, independente de transcrição, o Pregão Eletrônico nº PE6/2024/PMU, seus anexos, a proposta da CONTRATADA, e todos os demais documentos referentes ao objeto contratual, que não contrariem o disposto neste instrumento.

#### 2. DO OBJETO

Constitui objeto da presente Ata, o registro de preços para eventual AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SEREM UTILIZADOS PELA SECRETARIA DE PROMOÇÃO SOCIAL E HABITAÇÃO E PELA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTES, atendendo às solicitações da Secretaria Municipal de Promoção Social e da Secretaria Municipal de



Educação, Cultura e Esportes, conforme Pregão Eletrônico nº 06/2024/PMU, sob o regime de menor preço por item, pelo período de 12 (doze) meses.

### 3. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

Os preços registrados, as especificações do objeto e as demais condições ofertadas na Proposta são as que seguem:

#### 4. DO ÓRGÃO GERENCIADOR

O Órgão Gerenciador da presente Ata é o identificado em seu preâmbulo.

Não há outros Órgãos participantes no presente registro de preços.

### 5. DA FORMA DE EXECUÇÃO:

As entregas deverão ser realizadas em até 05 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento da Requisição de Compras que será enviada a Fornecedora Beneficiária por e-mail, na respectiva Secretaria requisitante, com frete e descarga por conta e risco da Fornecedora Beneficiária.

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues seguindo rigorosamente as especificações do edital e em embalagens adequadas, entendendo-se como tal aquelas que acondicionam devidamente o produto.

Os gêneros alimentícios devem ter a validade mínima constante no Termo de Referência (Anexo I) do Edital.

A Fornecedora Beneficiária deverá fornecer e-mail e telefone de contato fidedignos da empresa, mantendo-os atualizados durante a vigência da Ata de Registro.

Os gêneros alimentícios entregues pela Fornecedora Beneficiária que não atenderem as especificações do edital serão automaticamente devolvidos ao fornecedor, sem ônus para o Órgão Gerenciador.

O quantitativo total expresso é estimado e representa a previsão da Secretaria Municipal de Promoção Social e da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes.

O preço registrado e a indicação do respectivo fornecedor será divulgado em Órgão Oficial e ficarão disponibilizados durante a vigência da Ata de Registro de Preços.



A existência de preços registrados não obriga a Contratante a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro, a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

### 6. DOS PREÇOS E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O Órgão Gerenciador compromete-se pagar à Fornecedora Beneficiária, os valores registrados em Ata, conforme especificados no item 2 desta Ata, sendo o pagamento efetuado com 30 (trinta) dias após cada entrega, mediante apresentação da nota fiscal atestada pela Secretaria requisitante.

A Fornecedora Beneficiária deverá mencionar em sua Nota Fiscal, o número de sua conta bancária, uma vez que os pagamentos serão efetuados mediante crédito bancário.

#### 7. DA DESPESA

As despesas decorrentes desta Ata correrão por conta da fonte de recurso conforme codificado para o exercício 2024, como segue:

```
319 - 1 . 12004 . 12 . 306 . 12 . 2.36 . 0 . 339000; 205 - 1 . 12004 . 12 . 306 . 12 . 2.36 . 0 . 339000; 204 - 1 . 12004 . 12 . 306 . 12 . 2.35 . 0 . 339000; 179 - 1 . 12003 . 12 . 306 . 12 . 2.35 . 0 . 339000; 178 - 1 . 12003 . 12 . 306 . 12 . 2.73 . 0 . 339000; 177 - 1 . 12002 . 12 . 306 . 12 . 2.73 . 0 . 339000; 176 - 1 . 12002 . 12 . 306 . 12 . 2.73 . 0 . 339000; 306 - 1 . 9003 . 8 . 244 . 13 . 2.42 . 0 . 339000; 129 - 1 . 9003 . 8 . 244 . 13 . 2.42 . 0 . 339000; 309 - 1 . 9003 . 8 . 244 . 13 . 2.56 . 0 . 339000; 308 - 1 . 9003 . 8 . 244 . 13 . 2.56 . 0 . 339000; 304 - 1 . 9003 . 8 . 243 . 13 . 2.60 . 0 . 339000; 149 - 1 . 9003 . 8 . 243 . 13 . 2.60 . 0 . 339000; 149 - 1 . 9003 . 8 . 243 . 13 . 2.60 . 0 . 339000; 143 - 1 . 9003 . 8 . 244 . 13 . 2.58 . 0 . 339000; 132 - 1 . 9003 . 8 . 242 . 13 . 2.44 . 0 . 339000.
```

As despesas do exercício 2025 serão objeto de inclusão posterior.

#### 8. DAS RESPONSABILIDADES

Todas as obrigações tributárias, fiscais, previdenciárias e/ou sociais decorrentes do fornecimento, objeto desta Ata, bem como os danos e prejuízos que a qualquer título causar ao Órgão Gerenciador e/ou a terceiros em decorrência da execução da mesma, serão de inteira responsabilidade da Fornecedora Beneficiária.



Fornecedora Beneficiária deverá manter, durante a vigência da Ata de Registro, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital.

### 9. PRAZO DE VIGÊNCIA

O prazo de vigência da presente Ata será de 12 (doze) meses, improrrogáveis, a partir de sua assinatura.

### 10. REAJUSTE E REALINHAMENTO DE PREÇOS:

Não haverá reajuste de preços no período em vigor desta Ata.

#### 11. REVISÃO E CANCELAMENTO:

O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao Órgão Gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o Órgão Gerenciador deverá:

- a) Convocar a Fornecedora Beneficiária visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;
- frustrada a negociação, a Fornecedora Beneficiária será liberada do compromisso assumido;
   e

convocar os demais Fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o Órgão Gerenciador, poderá:

- a) liberar a Fornecedora Beneficiária do compromisso assumido sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento; e
- b) convocar os demais Fornecedores visando igual oportunidade de negociação;
- c) não havendo êxito nas negociações, o Órgão Gerenciador deverá proceder a revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.



A Fornecedora Beneficiária terá seu Registro cancelado quando:

- a) descumprir as condições da Ata de Registro;
- b) não retirar a respectiva Nota de Empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado; e
- d) tiver presentes razões de interesse público.

O cancelamento de registro, nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por desfecho da autoridade competente do Órgão Gerenciador.

A Fornecedora Beneficiária poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preços na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrentes de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovados.

### 12. OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR:

Caberá ao Órgão Gerenciador, além das obrigações discriminadas no corpo do Edital e da presente Ata, a prática de todos os atos de controle e administração do Sistema de Registro de Preços, e ainda o seguinte:

- a) gerenciar a presente ata de registro de preços;
- b) conduzir eventuais renegociações dos preços registrados;
- c) aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes de infrações no procedimento licitatório; e
- d) aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na ata de registro de preços ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações.

#### 13. ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES:

É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o Art. 125 da Lei nº 14.133/21.

O Órgão Gerenciador, não se obriga a adquirir o(s) item(ns) registrado(s) do licitante vencedor, nem tampouco, as quantidades previstas, conforme Art. 83 da Lei nº 14.133/21.



#### 14. PENALIDADES:

O atraso injustificado na entrega do objeto ensejará multa de 10% (dez por cento) do valor do contrato que será deduzida dos pagamentos que lhe forem devidos, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

Pela inexecução total ou parcial da ata de registro a Administração poderá aplicar:

- a) advertência;
- b) multa de 1,0% do valor do pedido, por dia de atraso, a qual será deduzida do pagamento;
- c) impedimento de licitar e contratar com a Administração, por prazo máximo de 03 (três) anos;
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública pelo prazo mínimo de 03 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.
- e) As sanções serão aplicadas de acordo com as disposições da Lei Federal nº 14.133/21, especialmente artigos 155 a 163.

### 15. PUBLICAÇÃO:

O Órgão Gerenciador se compromete a publicar o extrato da presente Ata, nos termos da legislação pertinente.

### 16. FORO:

Fica eleito o foro da Comarca de São Joaquim, Estado de Santa Catarina, excluído qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir as dúvidas suscitadas desta Ata.

E, por estarem ambas as partes justas e acordadas, declaram aceitar todas as condições estabelecidas na presente Ata, pelo qual a firmam, na presença de duas testemunhas, em duas vias de igual forma e teor.

| Urupema,   | de | de 2024 |
|------------|----|---------|
| Orubellia. | ue | ue 2024 |



| Testemunhas: |    |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--------------|----|--|--|--|--|--|--|--|--|
|              |    |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1            | 2. |  |  |  |  |  |  |  |  |