

EDITAL DE LICITAÇÃO

EXCLUSIVO MEI, ME E EPP

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 052/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 052/2026 – REGISTRO DE PREÇOS

1 - PRÊAMBULO

O Município de Paraíso, Estado de Santa Catarina, inscrito no CNPJ nº 80.912.009/0001-08, torna público que realizará o seguinte processo licitatório:

Participantes:

- Município de Paraíso-SC, CNPJ 80.912.009/0001-08;

Regime legal:

- Lei nº 14.133/2021;
- Lei Complementar nº 123/2006;
- Legislação Municipal 2864/2023¹;

Modalidade e forma:

- Pregão Eletrônico

Critério de Julgamento:

- Menor Preço por Item

Modo de Disputa:

- Aberto

Plataforma:

- Portal de Compras Públicas (<https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>)

Publicidade e Anexos:

- **DOM:**
<https://diariomunicipal.sc.gov.br/?r=site/portal&q=&id=&categoria=&dataInicial=11%2F02%2F2026&dataFinal=03%2F03%2F2026&excluiTermos=&codigoEntidade=190>
- **Site do Município (Todos os Anexos e Edital):**
<https://paraíso.atende.net/autoatendimento/servicos/consulta-de-licitacoes/detalhar/1>
- **PNCP:**
https://pncp.gov.br/app/editais?q=&status=recebendo_proposta&pagina=1&ufs=SC&municipios=4497

Data/horário limite para apresentação da PROPOSTA:

- 11/05/2026, às 08h00min (horário de Brasília/DF)

Data/horário da sessão pública:

- 11/05/2026, às 08h01min (horário de Brasília/DF)

Data/horário limite para apresentação dos documentos de HABILITAÇÃO e PROPOSTA READEQUADA pelo licitante com a melhor proposta:

- Até 2 (duas) horas após a declaração da melhor proposta.

Condução do processo licitatório:

- A equipe de apoio, designada pelo Decreto 3234/25, dará suporte administrativo e operacional; o agente de contratação e pregoeiro, indicados pelo Decreto 3236/25, conduzirá os procedimentos licitatórios e negociações.

2 - OBJETO

¹<https://paraíso.atende.net/cidadao/pagina/atende.php?rot=1&aca=571&ajax=t&processo=viewFile&ajaxPrevent=1753201003817&file=2A1A052269A2321494C9EF0FDB9DC3E04C88ED9C&sistema=WPO&classe=UploadMidia>

REGISTRO PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NECESSÁRIOS PARA GARANTIR A EXECUÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) AOS ALUNOS PERTENCENTES À REDE MUNICIPAL DE ENSINO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA DE PARAÍSO – SC.

Item	Produto - Descrição	UN	QTD	R\$ UNT	TOTAL
1	ABACATE:DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, UNIFORME, EM BOAS CONDIÇÕES DE CONSUMO.AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	100,00000	9,4000	940,00
2	ABACAXI: DO TIPO PÉROLA, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, DE 1ª QUALIDADES EM RACHADURAS OU DANOS FÍSICOS, PESO POR UN DE APROXIMADAMENTE 1,3KG	UN	450,00000	6,1900	2.785,50
3	ABOBRINHA: TIPO VERDE, DE 1ª QUALIDADE, ISENTA DE PARTES LESIONADAS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS.	KG	200,00000	5,9900	1.198,00
4	AÇAFRÃO EM PÓ: CÚRCUMA DESIDRATADA E MOÍDA. INGREDIENTES: CÚRCUMA. NÃO CONTER GLÚTEN. EMBALAGEM PLÁSTICA LACRADA E IDENTIFICADA DE 50G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 12 MESES.	PCT	200,00000	2,2000	440,00
5	ACELGA: DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, INTACTO, DE TAMANHO MÉDIO. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, LIVRE DE ENFERMIDADES E MATERIAIS TERROSOS, SEM DANOS FÍSICOS. UNS DE 300G.	UN	80,00000	7,2900	583,20
6	Achocolatado em pó: sachê de no mínimo 550g. Vitaminado. Produto com registro conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	UN	350,00000	11,5000	4.025,00
7	AÇÚCAR CRISTAL 5 KG	PCT	150,00000	16,2500	2.437,50
8	ALHO: TIPO 1, A GRANEL, BULBO INTEIRO, NACIONAL, DE BOA QUALIDADE, FIRME, INTACTO, SEM LESÕES, COLORAÇÃO UNIFORME, BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	50,00000	33,4400	1.672,00
9	AMEIXA NACIONAL: VERMELHA AMARELA OU ROXA, PRIMEIRA QUALIDADE, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDAS DO MANUSEIO E TRANSPORTE (RACHADURAS E CORTES), MATURAÇÃO ADEQUADA PARA O CONSUMO, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, TER AROMA E COR DA ESPÉCIE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA ALIMENTOS.	KG	20,00000	13,7000	274,00
10	AMIDO DE MILHO:PCT DE 500G,100% MILHO, COM DATA DE VALIDADE E DE FABRICAÇÃO.	PCT	100,00000	3,3200	332,00
11	ARROZ BRANCO: LONGO FINO, TIPO 1. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, RESISTENTE, INTACTA, UNS DE 1KG. EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, NÃO APRESENTAR MOFO, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. PRAZO DE VALIDADE DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	20,00000	4,7000	94,00
12	ARROZ:PARBOILIZADO POLIDO,CLASSE LONGO FINO,TIPO 1.A EMBALAGEM DEVE SER PLÁSTICA TRANSPARENTE,RESISTENTE, DE 1 KG. DEVERÁ ESTAR EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO	PCT	1.450,00000	2,8000	4.060,00
13	AVEIA EM FLOCOS FINOS: ISENTA DE MOFO, LIVRE DE PARASITAS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. EMBALAGEM DE 200G, ATÓXICA, RESISTENTES E HERMETICAMENTE VEDADAS. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	100,00000	2,2000	220,00
14	BANANA:TIPO CATURRA,DE BOA QUALIDADE,BEM DESENVOLVIDA,COM POLPA FIRME E INTACTA,ISENTA DE ENFERMIDADES,TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES	KG	1.500,00000	3,7800	5.670,00
15	BATATA DOCE: DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, PRODUTO SELECIONADO,CONSISTENTE AO TOQUE, ISENTO DE PARTES AMASSADAS, SEM LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU FÍSICA, ISENTO DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS.	KG	300,00000	3,8900	1.167,00
16	BATATA INGLESIA:LAVADA DE 1ª QUALIDADE,BEM DESENVOLVIDA,FIRME, INTACTA,SEM INDÍCIOS DE GERMINAÇÃO,SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA,TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES	KG	850,00000	2,9000	2.465,00
17	BEBIDA LACTEA ZERO LACTOSE: TIPO INTEGRAL, UNS COM NO MINIMO 850ML, SEM LACTOSE. SABORES DIVERSOS.	UN	120,00000	9,8500	1.182,00
18	BETERRABA: DE 1ª QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA. ISENTO DE ENFERMIDADES E MATERIAL TERROSO, LIVRE DE RESÍDUOS, PARASITAS E LARVAS. SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA.	KG	400,00000	3,8700	1.548,00
19	BISCOITO DOCE: TIPO ROSQUINHA, PCT DE NO MINIMO 250G, SABOR CHOCOLATE, COCO OU MILHO. SEM EXCESSO DE BISCOITOS QUEBRADOS. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS, ATÓXICAS, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO ADEQUADA CONFORME A LEGISLAÇÃO.	UN	1.000,00000	4,9900	4.990,00

20	BISCOITO DOCE: TIPO MARIA, EM EMBALAGENS PLÁSTICAS RESISTENTES DE NO MÍNIMO 320 G. TIRAS EMBALADAS INDIVIDUALMENTE. COM DATA FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	UN	500,00000	3,3900	1.695,00
21	BISCOITO SALGADO: INTEGRAL, PRODUTO DE BOA QUALIDADE. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA EM PCTS DE POLIETILENO TRANSPARENTE ATÓXICA (COM DUPLA EMBALAGEM) COM PESO DE NO MÍNIMO 350G, HERMETICAMENTE SELADO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES	UN	250,00000	5,1900	1.297,50
22	BISCOITO SALGADO: TIPO AGUA E SAL COM GERGELIM, PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 320G. DEVEM APRESENTAR COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS.	UN	250,00000	5,6100	1.402,50
23	BRÓCOLIS: DEVERÁ SER FRESCO E SAUDÁVEL, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO DE TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE SUA APARÊNCIA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE, NÃO RECICLÁVEL, UMA A DUAS UNS CADA EMBALAGEM.	UN	150,00000	6,9900	1.048,50
24	CACAU EM PÓ: 100% CACAU, SOLÚVEL. NÃO CONTER AÇÚCAR NEM OUTROS INGREDIENTES NA SUA FORMULAÇÃO. ASPECTO PÓ HOMOGÊNEO, COR PRÓPRIA DO PRODUTO E CHEIRO CARACTERÍSTICO. DEVERÁ TER EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 200G.	PCT	100,00000	14,0000	1.400,00
25	CAFÉ SOLÚVEL: GRANULADO, 100% PURO, VIDRO DE 200G. ROTULAGEM DE ACORDO COM A ANVISA.	UN	60,00000	24,6000	1.476,00
26	CANELA EM PÓ: TUBO OU SACO PLÁSTICO CONTENDO DE 20G. VALIDADE MÍNIMA: 06 MESES.	UN	80,00000	1,8000	144,00
27	CANELA: EM RAMA, EMBALAGENS DE 10 GR.	PCT	180,00000	1,4800	266,40
28	CAQUI: DE PRIMEIRA QUALIDADE. FRESCO, FIRME, COM GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO (SEM AMADURECIMENTO EXCESSIVO OU VERDES PARA CONSUMO), DE TAMANHO MÉDIO, COLORAÇÃO PRÓPRIA, SUPERFÍCIE LISA, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS, ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS E PARTES ESMAGADAS. EMBALAGEM PRÓPRIA, ATÓXICA, RESISTENTE, COMPATÍVEL.	UN	200,00000	10,4900	2.098,00
29	CARNE BOVINA CONGELADA: DE 1ª QUALIDADE, TIPO ALCATRA; DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHO CEREJA A VERMELHO ESCURO. PRODUZIDA E EMBALADA EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. PCTS CONTENDO 2 A 3 KGS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE E SIF).	KG	800,00000	48,6600	38.928,00
30	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA: MAGRA, DE 1ª QUALIDADE, CARNE ISENTA DE CARTILAGEM, NERVOS E TENDÕES. TEOR DE GORDURA DE NO MÁXIMO 10%. DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHO CEREJA A VERMELHO ESCURO, SEM EXCESSO DE SANGUE, SEM SEBO. PRODUZIDA E EMBALADA EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. PCTS CONTENDO DE 1KG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº NO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE OU SIF).	KG	250,00000	23,9400	5.985,00
31	CARNE SUÍNA CONGELADA: CORTE TIPO LOMBO. PRODUZIDA E EMBALADA EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. PCTS CONTENDO DE 1KG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº NO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE OU SIF).	KG	750,00000	20,8700	15.652,50

32	CEBOLA: NACIONAL DE 1ª QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, BEM DESENVOLVIDA, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS	KG	400,00000	2,4900	996,00
33	CENOURA: DE 1ª QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA. ISENTO DE ENFERMIDADES E MATERIAL TERROSO, LIVRE DE RESÍDUOS, PARASITAS E LARVAS. SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA.	KG	250,00000	3,1900	797,50
34	CHUCHU: DE 1ª QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA. ISENTO DE ENFERMIDADES E MATERIAL TERROSO, LIVRE DE RESÍDUOS, PARASITAS E LARVAS. SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA	KG	250,00000	4,9800	1.245,00
35	COCO RALADO: DESIDRATADO. INGREDIENTES: POLPA DE COCO PARCIALMENTE DESENGORDURADA, DESIDRATADA. CONSERVADOR INS 223. NÃO CONTER GLÚTEN. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 100G.	PCT	100,00000	4,9900	499,00
36	COLORAU: PÓ FINO, HOMOGÊNEO, DE COLORAÇÃO VERMELHA INTENSA. PRODUTO DE BOA QUALIDADE, EM EMBALAGENS PLÁSTICAS APROPRIADAS DE 500G. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	200,00000	4,9500	990,00
37	COMPOSTO LÁCTEO ZERO LACTOSE EM PÓ: INSTANTANEO, INTEGRAL, CONTENDO DE 300 A 400G, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ALUMINIZADA OU PLÁSTICA OU LATA. ORIGINAL DO FABRICANTE, COM INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE, REGISTRO DE INSPEÇÃO.	UN	150,00000	18,9600	2.844,00
38	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO: SEM DORSO OU SAMBIQUIRA, SEM TEMPERO. EMBALAGEM INTACTA, PCTS CONTENDO 2 COXAS E 2 SOBRECOXAS. PRODUZIDA E EMBALADA EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. COM ADIÇÃO DE NO MÁXIMO 6% DE ÁGUA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº NO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE OU SIF). NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDADO LÍQUIDO, PARTES FLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL.	KG	1.400,00000	7,8500	10.990,00
39	CRAVO: INTEIRO, EMBALAGENS DE 10 GR	PCT	90,00000	2,3800	214,20
40	CREME DE LEITE PASTEURIZADO (NATA): EMBALAGEM 300G. SABOR SUAVE, CONSISTÊNCIA FIRME, EMBALADO EM EMBALAGENS ADEQUADAS DE POLIETILENO, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA. VALIDADE DE ATÉ 35 DIAS.	UN	350,00000	7,7900	2.726,50
41	CUCA SIMPLES, EM EMBALAGENS PLÁSTICAS RESISTENTES PESANDO NO MÍNIMO 600 GR. COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	UN	650,00000	13,9900	9.093,50
42	DOCE DE FRUTAS: DOCE CREMOSO NATURAL, EM POTES DE NO MÍNIMO 900G A 1 KG. CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. SABORES: GOIABA, UVA, FIGO, COCO, ABOBORA E MORANGO.	UN	100,00000	9,8300	983,00
43	DOCE DE LEITE (COM INSPEÇÃO): CREMOSO, DE BOA QUALIDADE, EM POTES PLÁSTICOS DE 1KG.	KG	200,00000	14,9900	2.998,00
44	DOCE DE LEITE SEM LACTOSE, CREMOSO, DE BOA QUALIDADE, POTES PLÁSTICOS DE 350G A 400G.	UN	50,00000	12,9900	649,50
45	ESSÊNCIA DE BAUNILHA: PARA FINS ALIMENTÍCIOS, LÍQUIDO, EM FRASCOS DE 30ML.	UN	150,00000	6,9900	1.048,50
46	EXTRATO DE TOMATE: DE 1ª QUALIDADE, QUE NÃO APRESENTE ACIDEZ ACENTUADA. EMBALAGEM DE 300G, SEM DANIFICAÇÕES, COM ENVASAMENTO A VÁCUO, CONTENDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. SEM PIMENTA, SEM AROMATIZANTES, SEM CORANTES ARTIFICIAIS E SEM CONSERVANTES.	UN	1.000,00000	1,6900	1.690,00
47	FARINHA DE AVEIA: EMBALAGENS DE PELO MENOS 150G, DE BOA QUALIDADE, COM ROTULO, VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	UN	100,00000	3,4400	344,00
48	FARINHA DE MANDIOCA: TORRADA, SECA, FINA, TIPO 01, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, COM ASPECTO, ODOR, E SABOR PRÓPRIOS. ACONDICIONADO EM PCT DE 1 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	50,00000	5,1400	257,00

49	FARINHA DE MILHO: DE 1ª QUALIDADE, GRANULAÇÃO FINA, PCT DE 1KG, COM VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	150,00000	2,7000	405,00
50	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL: ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; LIVRE DE FERMENTAÇÃO, MOFO, MATERIAIS TERROSOS. UNS DE 1KG.	KG	30,00000	5,0000	150,00
51	FARINHA DE TRIGO: ESPECIAL, NACIONAL, EMBALAGEM DE 5KG ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, LIVRE DE FERMENTAÇÃO E MOFO. EMBALAGEM COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÃO VIOLADA, VALIDADE MÍNIMA DE 5 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	90,00000	12,3900	1.115,10
52	FEIJÃO: PRETO, TIPO 1, NOVO, GRÃOS INTEIROS E SADIOS, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE VARIEDADES OU ESPÉCIES. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS ONDE A PREPARAÇÃO DIETÉTICA FINAL SEJA INADEQUADA (GRAU DURO, CALDO RALO). EMBALAGEM DE 1KG, PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE, LIMPA, NÃO VIOLADA.	KG	250,00000	5,5200	1.380,00
53	FERMENTO BIOLÓGICO: OBTIDO DE LEVEDURAS POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, GRANULADO, SECO, INSTANTÂNEO, PCT DE 125G; SEM NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO, SEM CONSERVANTES ARTIFICIAIS. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	10,00000	4,5000	45,00
54	FERMENTO EM PÓ 125G	UN	300,00000	5,0000	1.500,00
55	FILÉ DE FRANGO: TIPO SASSAMI, CONGELADO, PEITO DE FRANGO CORTADO EM PASTAS DE 60G A 80G CADA. EMBALAGEM TRANSPARENTE DE PLÁSTICO ATÓXICO, DE 1 KG, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETAS ADESIVAS, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), ISENTA DE SUJIDADES E/OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA. VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA	KG	1.000,00000	15,4900	15.490,00
56	FILÉ DE TILÁPIA COM CORTE EM V - REFRIGERADA OU CONGELADA, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO, DE PESO, VALIDADE, PRODUTO, E MARCA/PROCEDÊNCIA, INSCRIÇÃO NO SIF/SIE, CONTENDO O NÚMERO DE REGISTRO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 30 DIAS A PARTIR DA ENTREGA. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA EM VEÍCULO REFRIGERADO. PCTS DE 1 KG A 3 KG.	KG	100,00000	44,4900	4.449,00
57	GERGELIM: SEM SUJIDADES, DE 1ª QUALIDADE. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 100G.	UN	15,00000	6,4900	97,35
58	IOGURTE NATURAL: INTEGRAL, POTE DE NO MÍNIMO 160G. CONSTITUÍDO DE LEITE E FERMENTO LÁCTEO.	UN	150,00000	3,5700	535,50
59	IOGURTE: UNS DE 900ML. CONSISTÊNCIA CREMOSA, ODOR E SABOR SUAVE, CARACTERÍSTICO. SABORES DIVERSOS. EM PCT PLÁSTICO (FILME POLIETILENO), BEM VEDADO, DEVERÁ TRAZER INFORMAÇÕES GERAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE BEM VISÍVEIS E CLARAS. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR SINAIS DE SUJIDADE, CORPOS ESTRANHOS AO PRODUTO, COR NÃO CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, SABOR ÁCIDO INTENSO OU PROBLEMAS NA VEDAÇÃO DA EMBALAGEM.	UN	600,00000	6,0000	3.600,00
60	KIWI: UNS DE APROXIMADAMENTE 70G, FIRMES, ÍNTEGROS.	KG	50,00000	30,9800	1.549,00
61	LARANJA: TIPO PÊRA, DE 1ª QUALIDADE, FRESCA, INTACTA, DE TAMANHO MÉDIO. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, LIVRE DE ENFERMIDADES E MATERIAIS TERROSOS, SEM DANOS FÍSICOS, RACHADURAS OU CORTES.	KG	600,00000	5,6800	3.408,00
62	LEITE INTEGRAL UHT 0% LACTOSE: UNS DE 1 LITRO, DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, ADEQUADA E RESISTENTE, TIPO TETRA PAK, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE E COM REGISTRO DO SIM, SIE OU SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA."	UN	100,00000	4,6000	460,00
63	LEITE INTEGRAL UHT 1 LITRO: DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, ADEQUADA E RESISTENTE, TIPO TETRAPAK, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE E COM REGISTRO DO SIM, SIE OU SIF.	UN	1.000,00000	4,3500	4.350,00
64	LENTILHA: DE NO MÍNIMO 400G. PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ISENTO DE PROCESSO DE FERMENTAÇÃO, MOFO, ODOR ESTRANHO E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE. PRODUTO SER DA SAFRA	UN	80,00000	6,0000	480,00

	CORRENTE. EMBALAGEM LIMPA, RESISTENTE E INTACTA. PRAZO DE VALIDADE DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
65	LIMÃO: TIPO TAITI, DE PRIMEIRA, FRESCO, LIVRE DE RESÍDUOS, FERTILIZANTES, PARASITAS E LARVAS. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM POLPA FIRME E INTACTA	UN	30,00000	6,8000	204,00
66	LINHAÇA MARROM: EM GRÃOS, DE USO CULINÁRIO. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 200G.	UN	10,00000	5,1900	51,90
67	LOURO DESIDRATADO: EM FOLHAS, EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 4G.	UN	50,00000	1,5000	75,00
68	MAÇÃ: TIPO FUJI, SELECIONADA. PRODUTO DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, COM POLPA FIRME E INTACTA; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO; SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, RACHADURAS E CORTES.	KG	1.500,00000	5,6000	8.400,00
69	MACARRÃO COM OVOS: TIPO CABELO DE ANJO, PCTS DE 500G, SENDO AS EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES, ATÓXICA. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E LARVAS. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVA-LA ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. NÃO PODERÁ HAVER MISTURAS DE OUTROS TIPOS DE MASSA NO PCT. COM RENDIMENTO MÍNIMO, APÓS COZIMENTO, DE 2 VEZES MAIS O PESO ANTES DA COCÇÃO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 8 MESES.	PCT	100,00000	4,6000	460,00
70	MACARRÃO COM OVOS: TIPO ESPAGUETE, PCTS DE 500G, SENDO AS EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES, ATÓXICA. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E LARVAS. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVA-LA ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. NÃO PODERÁ HAVER MISTURAS DE OUTROS TIPOS DE MASSA NO PCT. COM RENDIMENTO MÍNIMO, APÓS COZIMENTO, DE 2 VEZES MAIS O PESO ANTES DA COCÇÃO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 8 MESES.	PCT	200,00000	2,3800	476,00
71	MACARRÃO COM OVOS: TIPO GRAVATA, PCTS DE 500G, SENDO AS EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES, ATÓXICA. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E LARVAS. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVA-LA ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. NÃO PODERÁ HAVER MISTURAS DE OUTROS TIPOS DE MASSA NO PCT. COM RENDIMENTO MÍNIMO, APÓS COZIMENTO, DE 2 VEZES MAIS O PESO ANTES DA COCÇÃO. NÃO FICAR PASTOSA OU QUEBRADIÇA APÓS COZIDA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 8 MESES.	PCT	600,00000	5,9900	3.594,00
72	MACARRÃO COM OVOS: TIPO PARAFUSO, PCTS DE 500G, SENDO AS EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES, ATÓXICA. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E LARVAS. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVA-LA ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. NÃO PODERÁ HAVER MISTURAS DE OUTROS TIPOS DE MASSA NO PCT. COM RENDIMENTO MÍNIMO, APÓS COZIMENTO, DE 2 VEZES MAIS O PESO ANTES DA COCÇÃO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 8 MESES.	PCT	250,00000	2,3900	597,50
73	MACARRÃO COM OVOS: TIPO RIGATONI, PCTS DE 500G, SENDO AS EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES, ATÓXICA. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E LARVAS. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVA-LA ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. NÃO PODERÁ HAVER MISTURAS DE OUTROS TIPOS DE MASSA NO PCT. COM RENDIMENTO MÍNIMO, APÓS COZIMENTO, DE 2 VEZES MAIS O PESO ANTES DA COCÇÃO, NÃO FICAR PASTOSA OU QUEBRADIÇA APÓS COZIDA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 8 MESES.	PCT	500,00000	4,2700	2.135,00
74	MACARRÃO DE LETRINHAS: COM OVOS. INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CORANTES NATURAIS (URUCUM E CÚRCUMA) E OVOS. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM DE 500G. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	100,00000	4,7900	479,00
75	MAMÃO: TIPO FORMOSA, DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, FIRME E INTACTO. DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, COM 80 A 90% DE MATURAÇÃO. SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, RACHADURAS E CORTES	KG	600,00000	5,6000	3.360,00
76	MANDIOCA: DE 1ª QUALIDADE TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES. PRODUTO SELECIONADO, DESCASCADA, CONGELADA, SEM SUJIDADES, ACONDICIONADA	KG	100,00000	7,4800	748,00

	EM PCTS DE PLASTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE DE 1KG, COM ADENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, NOME DO FORNECEDOR, DATA DE MANIPULAÇÃO.				
77	MANGA:PRODUTO DE 1ª QUALIDADE,FRESCO,COM POLPA FIRME E INTACTA,DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO,GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO,TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES,ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA,RACHADURAS E CORTES	KG	600,00000	5,3400	3.204,00
78	MANTEIGA: SEM SAL. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, ADEQUADA E RESISTENTE, EMBALAGEM DE 200G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE E COM REGISTRO NOS ÓRGÃOS SANITÁRIOS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 2 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	80,00000	11,7000	936,00
79	MASSA SECA PARA LASANHA: A BASE DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, OVOS PASTEURIZADOS, CORANTES NATURAIS URUCUM E CÚRCUMA. PCT COM 500G. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO,PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NUMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE,CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM E QUANTIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA 1 ANO A CONTAR DA DATA DE ENTREGA AO FABRICANTE	PCT	200,00000	9,6600	1.932,00
80	MELANCIA: DE 1ª QUALIDADE, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS ELARVAS. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA. SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS, PERFURAÇÕES OU CORTES, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS.	KG	1.500,00000	3,3800	5.070,00
81	MELÃO: DE 1ª QUALIDADE, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA.	KG	1.200,00000	4,5000	5.400,00
82	MILHO EM CONSERVA: SEM SACHE DE 170G.	UN	500,00000	2,4900	1.245,00
83	MOLHO DE TOMATE: TRADICIONAL, CONTENDO 300G.	UN	300,00000	1,9900	597,00
84	ÓLEO DE SOJA:NACIONAL,DE 1ª QUALIDADE.EMBALAGEM PLÁSTICA DE 900ML.CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE 12 MESES DA DATA DE ENTREGA.	UN	700,00000	7,3000	5.110,00
85	ORÉGANO: NACIONAL, DE 1ª QUALIDADE. FOLHAS SECAS, COM COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, CHEIRO AROMÁTICO E SABOR PRÓPRIO, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO, CONTENDO 10G.	PCT	220,00000	3,9900	877,80
86	OVOS: SELECIONADOS, VERMELHOS OU BRANCOS, CLASSE A, INSPECIONADOS, GRANDES, EM BANDEJA APROPRIADA PARA UMA DÚZIA, COM DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 21 DIAS DO SEU ACONDICIONAMENTO, SEM RACHADURAS, SEM SUJIDADES.	DUZIA	150,00000	7,9800	1.197,00
87	PÃO DE CACHORRO QUENTE: UNS DE 70G, DE BOA QUALIDADE, COM MIOLO BRANCO E CASCA DE COR DOURADA BRILHANTE E HOMOGÊNEA. SERÃO REJEITADOS PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS OU OUTRAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS, ATÓXICAS, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. SER FABRICADO NO DIA DA ENTREGA.	UN	10.000,00000	1,3800	13.800,00
88	PAO FATIADO: PCTS COM PELO MENOS 430G; PRODUTO DE BOA QUALIDADE. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS ADEQUADAS, ATÓXICAS, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. SERÃO REJEITADOS PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS OU OUTRAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS ANORMAIS.	PCT	700,00000	10,0000	7.000,00
89	PÃO FRANCÊS: PESANDO 50G POR UN. DE BOA QUALIDADE, COM MIOLO BRANCO E CASCA DE COR DOURADA BRILHANTE E HOMOGÊNEA. SERÃO REJEITADOS PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS OU OUTRAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. EMBALADOS EM SACOLAS PLÁSTICAS ATÓXICAS APROPRIADAS. COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE NA EMBALAGEM. SER FABRICADO NO DIA DA ENTREGA.	UN	16.000,00000	0,5800	9.280,00
90	PÊRA: DE 1ª QUALIDADE, SEMI MADURA, CONSISTÊNCIA FIRME, TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE, CASCA LIVRE DE FUNGOS. DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS.	KG	250,00000	11,4800	2.870,00
91	POLVILHO AZEDO:PCT DE 500G,EMBALAGEM ÍNTEGRA,COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE	PCT	700,00000	3,0100	2.107,00

92	QUEIJO SEM LACTOSE: TIPO MUSSARELA, 0% LACTOSE. EMBALAGENS DE 150G. COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, EMBALAGEM COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ENDEREÇO E REGISTRO NOS ÓRGÃOS FISCALIZADORES.	PCT	180,00000	8,9900	1.618,20
93	QUEIJO: TIPO MUSSARELA, PEÇAS DE 1 A 3KG, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, EMBALAGEM COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ENDEREÇO E REGISTRO DO SIM, SIE OU SIF. PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE DE VACA, COM ASPECTO DE MASSA SEMI-DURA, COR CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO.	KG	280,00000	35,1800	9.850,40
94	REPOLHO: TIPO VERDE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS, PERFURAÇÕES OU CORTES, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS	KG	300,00000	4,4900	1.347,00
95	Requeijão cremoso 0 lactose, UN de pelo menos 130g. Refrigerado.	UN	50,00000	10,2900	514,50
96	REQUEIJÃO CREMOSO, EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 180G.	UN	200,00000	6,9900	1.398,00
97	SAGU: PCT DE NO MÍNIMO 400G, GRUPO MANDIOCA, TIPO 1, CLASSE PÉROLA. COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	UN	280,00000	3,8900	1.089,20
98	SAL: DE 1ª QUALIDADE, NÃO APRESENTAR SUJIDADES, MISTURAS INADEQUADAS, SER IODADO, REFINADO, ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO RESISTENTE, VEDADO E INTACTO; PCTS DE 1KG. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	250,00000	1,6400	410,00
99	SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL 1,5L: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE VIDRO. SUCO NATURAL, SEM DILUIÇÃO, SEM AÇÚCAR, SEM CORANTES E ADITIVOS. DEVERÁ ESTAR LACRADA, ROTULADA COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO NOS ÓRGÃOS SANITÁRIOS.	UN	150,00000	12,5800	1.887,00
100	TOMATE: TIPO RASTEIRO, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, DE 1ª QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA, ISENTO DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, RACHADURAS E CORTES.	KG	750,00000	6,2600	4.695,00
101	UVA PASSA BRANCA: SEM SEMENTE, EMBALAGEM PLÁSTICA COM IDENTIFICAÇÃO, 100G POR UN.	UN	80,00000	5,2000	416,00
102	UVA RUBI: 1ª QUALIDADE, CASCA ÍNTEGRA, CONSISTÊNCIA FIRME. ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. SEM DANOS FÍSICOS.	KG	60,00000	14,9900	899,40
103	VINAGRE: TIPO TINTO, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 750 ML, COM TAMPA INVOLÁVEL, HERMETICAMENTE FECHADO, CONTENDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.	UN	250,00000	4,5500	1.137,50
					Soma:
					291.324,65

1 Fundamentação do Objeto:

- Estudo Técnico Preliminar – ETP (ANEXO I).
- Termo de Referência – TR (ANEXO II).

2 Valor do Objeto:

- O valor total estimado do objeto é de 291.324,65 (duzentos e noventa e um mil, trezentos e vinte e quatro reais e sessenta e cinco centavos), conforme pesquisa de preços e planilha orçamentária que integram o processo administrativo. Ressalta-se que, por se tratar de Sistema de Registro de Preços, o valor estimado não implica obrigação de contratação integral, sendo as aquisições realizadas conforme demanda das UNs participantes.

3 Subcontratação:

- Conforme definido no Termo de Referência, não será permitida a subcontratação.

4 Contagem dos prazos

- Os prazos previstos nesta contratação observarão as disposições estabelecidas na Lei nº 14.133/2021, sendo contados com exclusão do dia do começo e inclusão do dia do vencimento. Os prazos expressos em dias corridos serão computados de forma contínua; os prazos em meses ou anos, de data a data; e os prazos em dias úteis considerarão apenas os dias em que houver expediente administrativo no órgão ou entidade competente. Quando houver menção expressa a prazos em horas ou dias úteis, a contagem será limitada a esses períodos específicos. Salvo disposição em contrário, considera-se como dies a quo o primeiro dia útil subsequente à disponibilização da informação na internet. Caso o vencimento coincida com dia em que não haja expediente, ou este seja encerrado antes da hora normal, o prazo ficará automaticamente prorrogado até o primeiro dia útil seguinte. Na contagem de prazos por meses, caso o mês final não possua o dia correspondente ao de início, será considerado como termo final o último dia do referido mês.

3 - PREVISÃO DE RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

1. Os recursos serão oriundos de recursos próprios, e indicados em cada ordem de compra.

4 - IMPUGNAÇÃO E PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar o edital de licitação por irregularidade na aplicação da legislação vigente ou para solicitar esclarecimentos sobre seus termos, devendo protocolar o pedido exclusivamente por meio da plataforma www.portaldecompraspublicas.com.br, até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura da sessão pública.
2. As respostas às impugnações e aos pedidos de esclarecimentos serão disponibilizadas diretamente no ambiente da licitação, dentro da própria plataforma do Portal de Compras Públicas, no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à abertura da sessão.
3. Eventuais modificações no edital implicarão nova divulgação na mesma forma de sua divulgação inicial, além do cumprimento dos mesmos prazos dos atos e procedimentos originais, exceto quando a alteração não comprometer a formulação das propostas.

5. DO CREDENCIAMENTO

1. O Credenciamento é o nível básico do Registro Cadastral no PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS que permite a participação dos interessados na modalidade LICITATÓRIA PREGÃO em sua FORMA ELETRÔNICA.
2. O cadastro deverá ser feito no Portal de Compras Públicas, www.portaldecompraspublicas.com.br;
3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
4. 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.
5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
6. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação;

6. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS.
2. Para fins de gozo dos benefícios dispostos na Lei Complementar nº 123/2006 e alterações, os proponentes deverão:
 - a. Apresentar Certidão Simplificada, emitida pela Junta Comercial, comprovando que a empresa está enquadrada como “ME, EPP ou MEI”.
3. O presente processo licitatório será destinado à participação exclusiva de microempreendedores individuais (MEI), microempresas (ME) ou empresas de pequeno porte (EPP), nos termos dos arts. 47 e 48 da Lei Complementar nº 123/2006, uma vez que o valor estimado do item ou lote é inferior ao limite legal de R\$ 80.000,00. A adoção da exclusividade não compromete a competitividade, considerando a existência de fornecedores enquadrados nesses portes com capacidade técnica para atender integralmente ao objeto, o qual será contratado com critério de julgamento menor preço por item, observados os princípios da economicidade, eficiência e interesse público.

7 - VEDAÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO NO CERTAME

São vedados de disputar o certame e participar da execução do contrato, direta ou indiretamente, nos termos da Lei nº 14.133/2021:

1. **Agentes públicos** de órgão ou entidade licitante ou contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, conforme a legislação que disciplina a matéria (art. 9º, § 1º).
 2. **Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo**, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico (art. 14, I, c/c § 3º).
 3. **Empresa responsável pela elaboração do projeto básico ou executivo**, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários (art. 14, II). Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico (art. 14, § 3º).
 4. **Pessoa física ou jurídica** que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta (art. 14, III).
- Obs. 1:** Este impedimento também é aplicável ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada

ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante (art. 14, § 3º).

5. **Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil** com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, IV).
6. **Empresas controladoras, controladas ou coligadas**, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976 – Dispõe sobre as Sociedades por Ações, concorrendo entre si (art. 14, V).
7. **Pessoa física ou jurídica** que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista (art. 14, VI).
8. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por **agência oficial de cooperação estrangeira** ou por **organismo financeiro internacional** com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021 (art. 14, § 5º).
9. **Impedimento de empresa consorciada** participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada (art. 15, IV).
10. Durante a vigência do contrato, é **vedado ao contratado** contratar cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do órgão ou entidade contratante ou de agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato (art. 48, p. ú.).
11. **Vedada a subcontratação** de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 122, § 3º).

8 - CUMPRIMENTO DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS – LGPD (LEI Nº 13.709/2018)

1. Para a finalidade da efetiva participação do **LICITANTE** no certame, o **MUNICÍPIO** fará o tratamento dos dados pessoais definidos neste edital, dos representantes legais e outros, e zelará pela proteção de dados e privacidade, responsabilizando-se por isso.
2. O **LICITANTE** obriga-se, durante a participação de todas as fases do certame, a atuar em conformidade com a legislação vigente sobre proteção de dados pessoais e dados pessoais sensíveis, em especial os regulamentos municipais e a Lei nº 13.709/2018 (LGPD), empenhando-se em proceder a todo tratamento de dados pessoais necessário, conforme este edital.
3. O **MUNICÍPIO** e o **LICITANTE**, quando do tratamento de dados pessoais, o farão de acordo com as bases legais previstas nas hipóteses dos arts. 7º, 11 e/ou 14 da Lei nº 13.709/2018 (LGPD), e para propósitos legítimos, específicos, explícitos e informados ao titular.
4. É vedado ao **LICITANTE** a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência do certame para finalidade distinta da participação neste.
5. O **LICITANTE** fica obrigado a notificar o **MUNICÍPIO**, em até **24 (vinte e quatro) horas**, a respeito de qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação, qualquer não cumprimento (ainda que suspeito) das disposições legais relativas à proteção de dados pessoais ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, bem como adotar as providências dispostas no art. 48 da Lei nº 13.709/2018 (LGPD).
6. As partes, em razão das infrações cometidas às normas previstas, ficam sujeitas às **sanções administrativas, cíveis e criminais** aplicáveis por qualquer ação ilícita, que causar danos patrimoniais, morais, individuais ou coletivos, aos titulares de dados pessoais.
7. O **LICITANTE** será integralmente responsável pelo pagamento de perdas e danos de ordem moral e material, bem como pelo ressarcimento do pagamento de qualquer multa ou penalidade imposta ao **MUNICÍPIO** e/ou a terceiros, diretamente resultantes do descumprimento pelo **LICITANTE** de qualquer das cláusulas previstas neste edital quanto à proteção e uso dos dados pessoais.
8. As partes cooperarão entre si no cumprimento das obrigações referentes ao exercício dos direitos dos titulares previstos na Lei nº 13.709/2018 (LGPD) e nas leis e regulamentos de proteção de dados em vigor, e também no atendimento de requisições e determinações do Poder Judiciário, Ministério Público, Tribunal de Contas e Órgãos de controle administrativo.
9. As cláusulas de proteção de dados deste edital permanecem durante toda execução do objeto ora licitado, sem prejuízo de novas cláusulas definidas no instrumento contratual resultante deste certame, na medida de abrangência dentro de seu escopo, e, ainda que encerrada a vigência do instrumento contratual, os deveres previstos devem ser observados pelas partes por prazo indeterminado, sob pena de responsabilização.

10. Por ocasião da **assinatura do contrato**, o(s) **LICITANTE(S)** vencedor(es) do certame deverão seguir um conjunto de premissas, políticas e especificações técnicas, alinhadas com a legislação vigente e as melhores práticas de mercado, afim de assegurar adequado nível de segurança em relação aos possíveis riscos gerados pelo tratamento de dados pessoais em sua estrutura organizacional.
11. Por ocasião da **assinatura do contrato**, o(s) **LICITANTE(S)** vencedor(es) deverão informar ao **MUNICÍPIO** os dados de contato do seu respectivo **Encarregado de Dados**, conforme exigido nos documentos de habilitação jurídica.

9. APLICAÇÃO DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006

1. **Conforme art. 4º da Lei nº 14.133/2021**, aplicam-se as disposições constantes dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/2006, exceto (art. 4º, § 1º da Lei nº 14.133/2021):
 - o **I** – No caso de licitação para aquisição de bens ou contratação de serviços em geral, ao item cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte;
 - o **II** – No caso de contratação de obras e serviços de engenharia, às licitações cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.
2. **Para os efeitos da Lei Complementar nº 123/2006**, consideram-se microempresas ou empresas de pequeno porte (art. 3º):
 - o **I** – Sociedade empresária;
 - o **II** – Sociedade simples;
 - o **III** – Empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI;
 - o **IV** – Empresário a que se refere o art. 966 do Código Civil:
 - a) Quem exerce profissionalmente atividade econômica organizada para a produção ou a circulação de bens ou de serviços;
 - b) Não se considera empresário quem exerce profissão intelectual, de natureza científica, literária ou artística, ainda com o concurso de auxiliares ou colaboradores, salvo se o exercício da profissão constituir elemento de empresa.
3. **Os efeitos da Lei Complementar nº 123/2006 também se aplicam:**
 - o **I** – Ao Microempreendedor Individual – MEI, nos termos do art. 18-A, § 1º da Lei Complementar nº 123/2006;
 - o **II** – Às sociedades cooperativas que tenham auferido, no ano-calendário anterior, receita bruta até o limite definido no inciso II do caput do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006 (Lei nº 11.488/2007, art. 34).
4. **Para obtenção dos benefícios**, conforme art. 4º, § 2º da Lei nº 14.133/2021, o licitante deverá apresentar **declaração** de que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte (Lei Complementar nº 123/2006, art. 3º, II).
5. **Nas contratações com prazo de vigência superior a 1 (um) ano**, será considerado o valor anual do contrato na aplicação dos limites previstos no art. 4º, §§ 1º e 2º da Lei nº 14.133/2021.
6. O presente processo licitatório concederá os benefícios de participação exclusiva previstos nos arts. 47 e 48 da Lei Complementar nº 123/2006, uma vez que o valor do item ou lote encontra-se abaixo do limite legal de R\$ 80.000,00, havendo no mercado fornecedores enquadrados como MEI, ME ou EPP com capacidade técnica para atender às especificações do certame, de modo que a adoção da exclusividade fortalece os pequenos empreendedores sem comprometer a competitividade nem a obtenção da proposta mais vantajosa, atendendo ao interesse público.

10. PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS

- 1) **É impedida a empresa consorciada participar**, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada (art. 15, IV).
- 2) **A responsabilidade dos integrantes é solidária** pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato (art. 15, V).
- 3) **A substituição de consorciado** deverá ser expressamente autorizada pela Administração Pública Municipal e condicionada à comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os mesmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída para fins de habilitação do consórcio (art. 15, § 5º).
- 4) **Na fase de habilitação:**
 - **I – TÉCNICA:** é admitido o somatório dos quantitativos de cada consorciado (art. 15, III – primeira parte);
 - **II – ECONÔMICO-FINANCEIRA:**
 - o a) Admissão do somatório dos valores de cada consorciado (art. 15, III – segunda parte);
 - o b) Acréscimo de 10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor exigido de licitante individual para a habilitação econômico-financeira, salvo justificação (art. 15, § 1º); o referido acréscimo não se

aplica aos consórcios compostos, em sua totalidade, de microempresas e pequenas empresas, assim definidas em lei (art. 15, § 2º).

5) **A assinatura do contrato será condicionada à** (art. 15, § 3º):

- I – Comprovação de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados (art. 15, I);
- II – Indicação da empresa líder do consórcio, que será responsável por sua representação perante a Administração.

11. PARTICIPAÇÃO DE COOPERATIVAS

1) **Conforme art. 16 da Lei nº 14.133/2021**, os profissionais organizados sob a forma de cooperativa poderão participar de licitação quando:

I – A constituição e o funcionamento da cooperativa observarem as regras estabelecidas na legislação aplicável, em especial:

- o a) Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971 – Define a Política Nacional de Cooperativismo, institui o regime jurídico das sociedades cooperativas, e dá outras providências;
- o b) Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012 – Dispõe sobre a organização e o funcionamento das Cooperativas de Trabalho; institui o Programa Nacional de Fomento às Cooperativas de Trabalho - PRONACOOOP; e revoga o parágrafo único do art. 442 da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- o c) Lei Complementar nº 130, de 17 de abril de 2009 – Dispõe sobre o Sistema Nacional de Crédito Cooperativo e revoga dispositivos das Leis nos 4.595, de 31 de dezembro de 1964, e 5.764, de 16 de dezembro de 1971.

II – A cooperativa apresentar demonstrativo de atuação em regime cooperado, com repartição de receitas e despesas entre os cooperados;

III – Qualquer cooperado, com igual qualificação, for capaz de executar o objeto contratado, vedado à Administração indicar nominalmente pessoas;

IV – O objeto da licitação referir-se, em se tratando de cooperativas enquadradas na Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012, a serviços especializados constantes do objeto social da cooperativa, a serem executados de forma complementar à sua atuação.

2) **Conforme art. 34 da Lei nº 11.488/2007**, aplica-se às sociedades cooperativas que tenham auferido, no ano-calendário anterior, receita bruta até o limite definido no inciso II do caput do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, nela incluídos os atos cooperados e não-cooperados, o disposto nos Capítulos V a X (art. 42 ao 67-A), na Seção IV do Capítulo XI (art. 73 e 73-A), e no Capítulo XII (art. 74 ao 75-B) da referida Lei Complementar.

12. REGRAS GERAIS PARA DOCUMENTAÇÃO

1. **Conforme art. 12 da Lei nº 14.133/2021:**

- I - Os documentos serão produzidos por escrito, com data e local de sua realização e assinatura dos responsáveis;
- II - Os valores, os preços e os custos utilizados terão como expressão monetária a moeda corrente nacional, ressalvado o disposto no art. 52 da Lei nº 14.133/2021 (licitações internacionais);
- III - O desatendimento de exigências meramente formais que não comprometam a aferição da qualificação do licitante ou a compreensão do conteúdo de sua proposta não importará seu afastamento da licitação ou a invalidação do processo;
- IV - A prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita perante agente da Administração Pública Municipal, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal;
- V - O reconhecimento de firma somente será exigido quando houver dúvida de autenticidade, salvo imposição legal;
- VI - Os atos serão preferencialmente digitais, de forma a permitir que sejam produzidos, comunicados, armazenados e validados por meio eletrônico;
- VII - É permitida a identificação e assinatura digital por pessoa física ou jurídica em meio eletrônico, mediante certificado digital emitido em âmbito da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira (ICP-Brasil).

13. FASES DE PROPOSTA E HABILITAÇÃO

1. Para este certame, a sequência das fases será (art. 17, caput da Lei nº 14.133/2021):

- o **1º PROPOSTA;**
- o **2º HABILITAÇÃO.**

2. A fase **RECURSAL** será única (art. 165, § 1º, II da Lei nº 14.133/2021).

3. Para elaboração e apresentação das propostas o licitante deve:

- I - Levar em consideração o disposto neste edital e em seus anexos;
- II - Não ofertar proposta com valor superior ao indicado neste edital;

III - Apresentar declaração de que sua proposta compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas (art. 63, § 1º da Lei nº 14.133/2021);

IV - Encaminhar proposta na plataforma indicada no preâmbulo;

V - Apresentar proposta com validade mínima de 60 dias, contados da data da abertura da sessão, sendo que decorrido o prazo de validade da proposta sem convocação para contratação, ficará o licitante liberado do compromisso assumido.

VI - As licitantes poderão realizar, às suas expensas, visita técnica ao local da obra, com o objetivo de obter, sob sua inteira responsabilidade e risco, todas as informações que julgarem necessárias à elaboração de suas propostas. A ausência de visita não exime a licitante do conhecimento pleno das condições locais. Em nenhuma hipótese serão aceitas alegações de desconhecimento, tampouco serão admitidas reivindicações de alteração de prazos, condições ou reequilíbrios contratuais com base em fatos observáveis no local da execução.

4. O conteúdo das propostas é sigiloso até a abertura da sessão pública (art. 13, I da Lei nº 14.133/2021), sob pena de incursão no art. 337-J do Código Penal.

4.1) Durante a sessão pública, a comunicação entre o agente de contratação e os licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

4.2) Cabe ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou por estar desconectado do sistema, inclusive quanto ao não encaminhamento de documento afeto à proposta.

4.3) No caso de a desconexão do agente de contratação persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa automaticamente e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes no sítio do Portal de Compras Públicas.

5. Quanto aos lances:

I - Os licitantes poderão encaminhar lances públicos e sucessivos, decrescentes sendo que os lances deverão ser inferiores ao último ofertado por ele próprio, respeitado o intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários (iguais ou superiores ao menor já ofertado) quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta;

II - Após a definição da melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o agente de contratação poderá admitir o reinício da disputa.

6. **MODO DE DISPUTA:** ABERTO.

14. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.

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

I - Valor unitário e total para cada item em moeda corrente nacional;

II - Marca de cada item ofertado;

III - Descrição detalhada do objeto, contendo as informações específicas do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

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

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

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

e. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (SESSENTA) DIAS, a contar da data de sua apresentação.

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

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

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;

2) Serão desclassificadas as propostas que (art. 59, caput, da Lei nº 14.133/2021):

I - Contiverem vícios insanáveis;

II - Não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;

III - Apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;

IV - Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração Pública Municipal;

- V - Apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável;
- 3) O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre a pregoeira e os licitantes.
- 4) 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.
- I - O lance deverá ser ofertado de acordo com o tipo de licitação indicada no preâmbulo deste edital.
- 5) Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 6) O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7) O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser R\$ 0,01 (um centavo).
- 8 O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.
- 9 Será adotado para o envio de lances no Pregão Eletrônico o modo de disputa "ABERTO".
- 10 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, não sendo aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar pelo sistema.
- 11 Durante o transcurso da sessão, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do ofertante.
- 12 Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade do licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.
- 13 A fase de lances terá a duração de 10 (dez) minutos, sendo automaticamente prorrogada pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração inicialmente previsto.
- 14 A prorrogação automática de que trata o subitem anterior terá duração de 02 (dois) minutos, período este que será renovado sucessivamente sempre que houver lances antes de seu término, inclusive lances intermediários.
- 15 Caso não sejam ofertados novos lances no prazo de 02 (dois) minutos, a sessão pública será encerrada automaticamente.
- 16 Após a definição da melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento) A PREGOEIRA poderá admitir o reinício da disputa aberta.
- 17 Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pela pregoeira.
- 18 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.
- 19 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 20 No caso de desconexão com a pregoeira, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 21 Quando a desconexão do sistema eletrônico para a pregoeira persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa da pregoeira aos participantes do certame, publicada no Portal de Compras Públicas, <http://www.portaldecompraspublicas.com.br>, quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura. E será reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pela pregoeira aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 22 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 23 Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006.
- 24 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 25 A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 26 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

- 27 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 28 Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.
- 29 A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 30 Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem (art. 60, caput da Lei nº 14.133/2021):
- I - Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
 - II - Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos na Lei nº 14.133/2021;
 - III - Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho;
 - IV - Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle, quando existir.
- 31) Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por (art. 60, § 1º da Lei nº 14.133/2021):
- I - Empresas estabelecidas no território do Estado de Santa Catarina;
 - II - Empresas brasileiras;
 - III - Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
 - IV - Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009 (Institui a Política Nacional sobre Mudança do Clima - PNMC e dá outras providências).
- 32) Definido o resultado do julgamento, a Administração Pública Municipal poderá negociar condições mais vantajosas com o primeiro colocado (art. 61, caput da Lei nº 14.133/2021).
- 33) A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração (art. 61, § 1º da Lei nº 14.133/2021).
- 34) A negociação será conduzida pelo pregoeiro e poderá ser acompanhada pelos demais licitantes (art. 61, § 2º da Lei nº 14.133/2021).
- 35) Se a proposta for desclassificada o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este edital a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
- 36) A pregoeira solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (DUAS) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 37) Após a negociação do preço, a pregoeira iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

16. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

- 1) Encerrada a etapa de negociação, a pregoeira examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.
- 2) Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 - TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.
- I - Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.
- 3) Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;
- 4) Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, VINTE E QUATRO HORAS DE ANTECEDÊNCIA, e a ocorrência será registrada em ata;
- 5) A pregoeira poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (DUAS) horas, sob pena de não aceitação da proposta.
- I - O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pela pregoeira por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pela pregoeira;

II - Dentre os documentos passíveis de solicitação pela pregoeira, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pela pregoeira, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

6) Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, a pregoeira examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

7) Havendo necessidade, a pregoeira suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a sua continuidade.

8) A pregoeira poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

I - Nas hipóteses em que a pregoeira não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

9) Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de a pregoeira passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

10) Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, a pregoeira verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

17. VERIFICAÇÃO DE IMPEDIMENTOS NO CEIS E CNEP

1. Tão logo o Município tenha conhecimento fornecedor interessado em participar do certame, será verificada a existência de sanção que impeça a participação no certame ou futura contratação, mediante consulta aos seguintes cadastros mantidos pela Controladoria-Geral da União (CGU):

a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS);

b) Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP).

2. A consulta será feita no seguinte link: <https://certidoes.cgu.gov.br/>

3. A consulta aos cadastros acima referidos será realizada em nome do fornecedor, por força do art. 12 da Lei nº 8.429/1992 (Dispõe sobre as sanções aplicáveis em virtude da prática de atos de improbidade administrativa, de que trata o § 4º do art. 37 da Constituição Federal; e dá outras providências).

4. A verificação visa coibir o disposto no art. 337-M do Código Penal.

18. DA HABILITAÇÃO

1. Encerrado o julgamento das propostas, será exigido do licitante com a melhor proposta os documentos de habilitação, que deverão ser apresentados na data e hora informadas no preâmbulo:

1.1. Os documentos encaminhados deverão estar em nome do licitante, com indicação precisa de dados capazes de qualificar inequivocamente o licitante.

2. Em se tratando de licitante apto a usufruir dos benefícios da **Lei Complementar nº 123/2006**:

I. Deverá apresentar toda a documentação exigida para comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição (art. 43);

II. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de cinco dias úteis, prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública Municipal, para:

i. Regularização da documentação;

ii. Pagamento ou parcelamento do débito;

iii. Emissão de certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa (art. 43, §1º);

III. A não regularização da documentação no prazo previsto implicará:

i. Decadência do direito à contratação;

ii. Aplicação de sanções previstas na **Lei nº 14.133/2021**;

iii. Possibilidade de convocação de licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura do contrato ou revogação da licitação (art. 43, §2º).

3. Após a entrega dos documentos de habilitação, não será permitida a substituição ou apresentação de novos documentos, salvo em caso de diligência, para (art. 64 da **Lei nº 14.133/2021**):

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

II. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

3.1. Na análise dos documentos de habilitação, o agente de contratação poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação (art. 64, §1º da **Lei nº 14.133/2021**).

4. Documentos a serem apresentados:

4.1. Pessoa Jurídica:

- I - Declaração Unificada (ANEXO III);
- II - **Habilitação Jurídica** (art. 66 da **Lei nº 14.133/2021**):
 - a) Comprovação da existência jurídica da pessoa, como:
 - i. Estatuto ou contrato social;
 - ii. Ato constitutivo;
 - iii. Registro comercial;
 - iv. Decreto de autorização.
- III - **Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista** (art. 68 da **Lei nº 14.133/2021**):
 - 1. Inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) – comprovação da regularidade da inscrição da empresa na Receita Federal do Brasil;
 - 2. Prova de regularidade perante a Fazenda Federal;
 - 3. Prova de regularidade perante a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante;
 - 4. Prova de regularidade perante a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante;
 - 5. Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
 - 6. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).
- IV - **Habilitação Econômico-Financeira** (art. 69 da **Lei nº 14.133/2021**):
 - a) Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.
- V - **Qualificação Técnica:** apresentar **Alvará Sanitário ou Licença Sanitária vigente**, emitido pela Vigilância Sanitária competente, em nome da licitante, compatível com a atividade de comercialização, armazenamento, distribuição, manipulação e/ou transporte de gêneros alimentícios, conforme o caso.

19. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

- 1) A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada toda preenchida conforme MODELO ANEXO III, no prazo de 02 (DUAS) HORAS a contar da solicitação da pregoeira no sistema eletrônico e deverá:
 - I - Ser redigida em língua portuguesa, digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal;
 - II - Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.
- 2) A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.
 - I - Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.
- 3) Os valores, os preços e os custos utilizados terão como expressão monetária a moeda corrente nacional, ressalvado o disposto no art. 52 da Lei nº 14.133/2021 (licitações internacionais):
 - I - Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.
- 4) A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.
- 5) A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.
- 6) As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

20. DOS RECURSOS E PEDIDOS DE RECONSIDERAÇÃO

- 1. Cabe recurso, no prazo de **3 (três) dias úteis**, contado da data de intimação ou de lavratura da ata, em face de (art. 165, I da **Lei nº 14.133/2021**):
 - I. Julgamento das propostas;
 - II. Ato de habilitação ou inabilitação de licitante;
 - III. Anulação ou revogação da licitação;
 - IV. Extinção do contrato, quando determinada por ato unilateral e escrito da Administração.
- 2. Se apresentado recurso em virtude do disposto nos itens I ou II do tópico anterior, serão observadas as seguintes disposições (art. 165, §1º da **Lei nº 14.133/2021**):
 - I. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão, e o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou lavratura da ata de habilitação/inabilitação ou, no caso de adoção da inversão de fases prevista no §1º do art. 17 da **Lei nº 14.133/2021**, da ata de julgamento;
 - II. A apreciação dar-se-á em fase única.

3. O recurso para os casos indicados no item 1:
 - I. Será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida (art. 165, §2º, **Lei nº 14.133/2021**);
 - II. Apresentado o recurso, inicia-se o prazo de **3 (três) dias úteis** para contrarrazões, a partir da data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso (art. 165, §4º, **Lei nº 14.133/2021**);
 - III. Encerrado o prazo para apresentação das contrarrazões, a autoridade que editou o ato ou decisão recorrida analisará o recurso e as contrarrazões (se apresentadas) e proferirá decisão no prazo de **3 (três) dias úteis** (art. 165, §2º, primeira parte);
 - IV. Se não reconsiderar o ato ou decisão, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de **10 (dez) dias úteis**, contado do recebimento dos autos (art. 165, §2º, segunda parte);
 - V. O acolhimento do recurso implicará invalidação apenas de ato insuscetível de aproveitamento (art. 165, §3º, **Lei nº 14.133/2021**).
4. Dos atos que não cabem recurso, cabe pedido de reconsideração no prazo de **3 (três) dias úteis**, contado da data de intimação (art. 165, §1º, **Lei nº 14.133/2021**).
5. Quando aplicada sanção prevista no art. 156 da **Lei nº 14.133/2021**:
 - I. Cabe recurso (art. 166, **Lei nº 14.133/2021**):
 - a) Sanções previstas nos incisos I, II e III do caput do art. 156 da Lei;
 - b) Recurso deve ser apresentado no prazo de **15 (quinze) dias úteis**, contado da data de intimação;
 - c) Dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, para apreciação e decisão no prazo máximo de **5 (cinco) dias úteis**;
 - d) Se não houver reconsideração da decisão, o recurso será encaminhado com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir decisão no prazo máximo de **20 (vinte) dias úteis**, contado do recebimento dos autos.
 - II. Cabe pedido de reconsideração (art. 167, **Lei nº 14.133/2021**):
 - a) Sanção prevista no inciso IV do caput do art. 156 da Lei;
 - b) Pedido deve ser apresentado no prazo de **15 (quinze) dias úteis**, contado da data de intimação;
 - c) Decidido no prazo máximo de **20 (vinte) dias úteis**, contado do recebimento dos autos.
6. Sobre recursos e pedidos de reconsideração:
 - I. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente (art. 168, caput, **Lei nº 14.133/2021**);
 - II. Na elaboração de suas decisões, a autoridade competente será auxiliada pelo órgão de assessoramento jurídico, que deverá dirimir dúvidas e subsidiá-la com informações necessárias (art. 168, parágrafo único, **Lei nº 14.133/2021**);
 - III. Será assegurado ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses (art. 165, §5º, **Lei nº 14.133/2021**).

21. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA.

- 1) A sessão pública poderá ser reaberta:
 - I - 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;
 - II - 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.
- 2) Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.
 - I - A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), ou e-mail, ou de acordo com a fase do procedimento licitatório.
 - II - A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no CADASTRO DO PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

22. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

1. Conforme art. 71 da Lei nº 14.133/2021, encerradas as fases de julgamento e habilitação, e esgotados os recursos administrativos, o processo de contratação será encaminhado à autoridade superior, que poderá:
 - I - Determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;
 - II - Revogar o processo de contratação por motivo de conveniência e oportunidade;
 - III - Proceder à anulação do processo de contratação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;
 - IV - Adjudicar o objeto e homologar o processo de contratação.

2. Ao pronunciar a nulidade, a autoridade indicará expressamente os atos com vícios insanáveis, tornando sem efeito todos os subsequentes que deles dependam, e dará ensejo à apuração de responsabilidade de quem lhes tenha dado causa.
3. O motivo determinante para a revogação do processo de contratação deverá ser resultante de fato superveniente devidamente comprovado.
4. Nos casos de anulação e revogação, será assegurada a prévia manifestação dos interessados.
5. A anulação do processo de contratação induz à da ata de registro de preços e/ou do contrato.

23. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

- 1) Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.
- 2) O adjudicatário terá o prazo de 05 (CINCO) DIAS ÚTEIS, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização/ARP), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste.
- 3) O prazo previsto no item anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.
- 4) O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses, e poderá ser prorrogado conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência.
- 5) Na assinatura do contrato ou aceitar instrumento equivalente, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.
- 6) Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou aceitar instrumento equivalente, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

24. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

2) GESTÃO DO CONTRATO

O gestor será Patrícia Prestes Zanin.

2) FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

O fiscal será Liziane Frantz.

25. PAGAMENTO DO OBJETO

1. O pagamento será realizado de acordo com as quantidades efetivamente entregues e aceitas pela Administração, conforme Ordem de Compra/Autorização de Fornecimento previamente emitida.
2. Para fins de pagamento, somente serão considerados os produtos entregues em conformidade com o Termo de Referência, o edital, a Ata de Registro de Preços e a respectiva Ordem de Compra/Autorização de Fornecimento.
3. O recebimento dos produtos será registrado pelo fiscal ou servidor responsável, mediante conferência das quantidades, qualidade, validade, embalagens, condições de conservação e demais especificações exigidas. O pagamento ficará condicionado ao ateste do fiscal, à apresentação da nota fiscal correspondente e à regular liquidação da despesa.
4. Não haverá pagamento antecipado, nem pagamento por produtos não entregues, recusados, entregues em desacordo com as especificações ou sem autorização prévia da Administração.
5. Todos os itens constantes na nota fiscal deverão corresponder fielmente aos itens constantes no edital, na Ata de Registro de Preços e na respectiva Ordem de Compra, incluindo, obrigatoriamente, a descrição do item, quantidade, UN de medida, valor unitário e valor total. Havendo qualquer divergência, a nota fiscal será recusada até a devida correção, não se iniciando o prazo para pagamento.
6. Nos termos do Decreto Municipal nº 2.864/2023, Seção V (Pagamentos), a liquidação e o pagamento das despesas observarão os procedimentos e prazos estabelecidos pela contabilidade da Prefeitura Municipal de Paraíso/SC, especialmente:
 - prazo de até 05 (cinco) dias úteis para a liquidação da despesa, contado do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração;
 - os pagamentos aos fornecedores do Município serão agrupados por período e realizados pela Tesouraria, em conjunto com a Contadoria Geral do Município;
 - quando se referirem a fornecedores que atendam simultaneamente a Prefeitura Municipal e o Fundo Municipal de Saúde, os pagamentos serão efetuados até a quarta-feira subsequente, referentes às notas fiscais liquidadas na semana anterior, respeitada rigorosamente a ordem cronológica de liquidação e a disponibilidade financeira das respectivas fontes de recursos.

26. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações, com aplicação das sanções previstas nos arts. 155 e 156 da Lei nº 14.133/2021:
 - I - Dar causa à inexecução parcial do contrato;
 - II - Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
 - III - Dar causa à inexecução total do contrato;
 - IV - Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
 - V - Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
 - VI - Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
 - VII - Retardar a execução ou entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
 - VIII - Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou execução do contrato;
 - IX - Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
 - X - Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
 - XI - Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
 - XII - Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 (responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública).
2. Sanções aplicáveis às infrações acima:
 - I - Advertência (art. 156, § 2º);
 - II - Multa de 30% do valor do contrato (qualquer infração, art. 156, § 3º);
 - III - Impedimento de licitar e contratar no Município de Paraíso, por até 3 anos (infrações II, III, IV, V, VI, VII);
 - IV - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar em todos os entes federativos, de 3 a 6 anos (infrações VIII, IX, X, XI, XII).
3. Para aplicação das sanções, serão considerados:
 - I - A natureza e gravidade da infração cometida;
 - II - As peculiaridades do caso concreto;
 - III - As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
 - IV - Os danos à Administração Pública;
 - V - A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade.
4. Para aplicação das sanções (art. 156, § 6º, I da Lei nº 14.133/2021):
 - I - No caso de infrações indicadas nos incisos II e III do item 1, será facultada defesa do interessado no prazo de 15 dias úteis, contados da intimação;
 - II - A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo de 5 dias.
 - III - Nos incisos III e IV do item 1, será instaurado processo de responsabilização, conduzido por comissão de servidores estáveis.
5. Se a multa aplicada e as indenizações forem superiores ao valor devido pela Administração, a diferença será descontada da garantia prestada ou cobrada judicialmente (art. 156, § 8º da Lei nº 14.133/2021).
6. A aplicação das sanções não exclui a obrigação de reparação integral do dano à Administração Pública Municipal (art. 156, § 9º da Lei nº 14.133/2021).
7. Atos lesivos previstos na Lei nº 14.133/2021 ou em outras leis de licitações e contratos que sejam também tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846/2013 serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observada a legislação aplicável.
8. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos na Lei nº 14.133/2021 ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160 da Lei nº 14.133/2021).
9. A Administração Pública Municipal, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informará e manterá atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo federal (art. 161 da Lei nº 14.133/2021).
10. O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado a multa de mora, na forma prevista no inciso II do item 2 (art. 162 da Lei nº 14.133/2021).
11. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 (art. 162, parágrafo único da Lei nº 14.133/2021).
12. É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante o Município de Paraíso, exigidos, cumulativamente (art. 163 da Lei nº 14.133/2021):

- I - Reparação integral do dano causado à Administração Pública Municipal;
- II - Pagamento da multa;
- III - Transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;
- IV - Cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;
- V - Análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste item.

12.1) A sanção pelas infrações previstas nos incisos VIII e XII do item 1 exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável (art. 163, parágrafo único da Lei nº 14.133/2021).

27. DISPOSIÇÕES FINAIS

1) É facultado ao agente de contratação ou ao Prefeito Municipal, em qualquer fase deste processo licitatório, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, sendo vedada, ressalvados os casos previstos neste edital, a inclusão posterior de informações ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

2) Sobre a contagem dos prazos:

- I - Sempre observará o art. 183 da Lei nº 14.133/2021;
- II - Caso os prazos definidos neste edital não estejam expressamente indicados na proposta, eles serão considerados como aceitos pelos licitantes para efeitos de julgamento deste processo licitatório.

3) Para fins de garantir a ampla publicidade, este edital e seus anexos serão divulgados:

- I - Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, a partir da adoção pelo Município (art. 176, III c/c p. ú. da Lei nº 14.133/2021);
- II - Página do Município de Paraíso
- III - Diário Oficial dos Municípios – DOM
- IV - Jornal diário de grande circulação local

3.1) O edital e todos os seus anexos serão divulgados na mesma data de divulgação do edital, sem necessidade de registro ou de identificação para acesso.

4) São anexos deste edital:

- I - Estudo Técnico Preliminar – ETP
- II - Termo de Referência – TR
- III – Modelo de Proposta Final.
- IV – Declaração unificada
- V – Minuta da Ata.

5) Os casos omissos serão dirimidos com estrita observância à Lei nº 14.133/2021.

6) As questões decorrentes das previsões deste edital que não possam ser dirimidas administrativamente serão processadas e julgadas no Foro da Comarca São Miguel do Oeste, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Município de Paraíso, 27 de abril de 2026.

09 - 01

**GILBERTO
BELEGANTE:7
0782229972**

Assinado de forma digital
por GILBERTO
BELEGANTE:70782229972
Dados: 2026.04.27
16:42:40 -03'00'

1992

GILBERTO BELEGANTE
Prefeito Municipal de Paraíso/SC

ANEXO I

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Nos termos do art. 18 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, o Estudo Técnico Preliminar (ETP) tem como objetivo identificar, analisar e demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções disponíveis no mercado para atender à demanda descrita no Documento de Formalização da Demanda (DFD), além de fornecer os elementos necessários para fundamentar a contratação pretendida.

1. OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar de estudantes da rede municipal de ensino destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

O presente estudo tem por finalidade fazer a análise da viabilidade técnica financeira para futura contratação de empresas fornecedoras de gêneros alimentícios necessários para garantir a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) aos alunos pertencentes à rede municipal de ensino da Secretaria Municipal de Educação e Cultura de Paraíso/SC.

Esta aquisição torna-se necessária para atender as demandas nutricionais indicadas pelo PNAE, favorecendo assim, o aprendizado dos alunos, dentre outros objetivos citados na Resolução FNDE nº 04/2026.

Atualmente, estão matriculados 513 alunos na rede municipal de ensino, distribuídos da seguinte forma:

- EMEB Prof.ª Lurdete Pacheco Demarco, 72 alunos (pré-escola e ensino fundamental);
- EM Três Passos, 38 alunos (pré-escola e ensino fundamental);
- CEI Sonho Meu: creche, 89 alunos;
- CIEF Prof. Darcy Ribeiro, 314 alunos sendo 215 alunos no ensino fundamental) e na pré-escola, 99 alunos.

São servidas, em cada dia letivo:

- EMEB Prof.ª Lurdete Pacheco Demarco: 72 refeições;
- EM Três Passos: 38 refeições;
- CEI Sonho Meu: creche, 356 refeições (aqui são alunos atendidos integralmente e recebem 4 refeições ao dia: café da manhã, almoço, lanche da tarde e janta);
- CIEF Prof. Darcy Ribeiro, 396 refeições (314 refeições turno regular, mais 41 almoços e 41 no contraturno).

A previsão é de servirmos 862 refeições por dia, e 172.400 refeições para os 200 dias letivos.

Neste ano, iniciou-se a oferta de turno integral para os alunos do 1º ano (ensino fundamental) do CIEF Prof. Darcy Ribeiro, totalizando 41 estudantes, atendidos às segundas, quartas e sextas-feiras. Esses alunos recebem, além da refeição regular, almoço e alimentação no contraturno.

Há previsão de início de aulas de reforço nas terças e quintas-feiras, com estimativa de 40 alunos; esses alunos também receberão almoço e alimentação no contraturno.

Ressalta-se que existem outras contratações com a mesma finalidade, porém estas estão próximas do fim da vigência das atas.

2. ALINHAMENTO COM PCA

Embora o Município não possua Plano Anual de Contratações para o exercício de 2026, a presente demanda foi priorizada no planejamento estratégico da Secretaria Municipal de Educação, em razão de sua significativa relevância.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os itens têm natureza de bens/serviços comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

As especificações dos itens encontram-se anexo a este documento. Os gêneros solicitados devem atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes – ABNT, INMETRO, ANVISA.

A contratação será realizada por meio de pregão eletrônico, na modalidade Registro de Preço. Os valores obtidos foi utilizando-se 03 (três) valores, baseados na mediana de preços.

Para a aquisição de gêneros alimentícios, os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os documentos necessários a título habilitação, nos termos do art. 62, da Lei nº 14.133/2021.

4. ANÁLISE DETALHADA DAS ALTERNATIVAS

Procedeu-se à análise das possíveis alternativas para atendimento da demanda de fornecimento de alimentação escolar na rede pública, considerando aspectos de economicidade, eficiência, qualidade nutricional, viabilidade operacional e interesse público.

4.1 Alternativas avaliadas:

Foram consideradas as seguintes alternativas:

- **Alternativa 1 – Aquisição de gêneros alimentícios com preparo próprio**
Consiste na aquisição de gêneros alimentícios por meio de procedimento licitatório (pregão), com preparo das refeições realizado por merendeiras efetivas, utilizando a infraestrutura já existente nas UNs escolares. Esta é a realidade atual.
- **Alternativa 2 – Terceirização completa do serviço de alimentação escolar**
Consiste na contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas, incluindo preparo, logística e distribuição.
- **Alternativa 3 – Fornecimento de refeições prontas (tipo marmitas)**
Consiste na aquisição de refeições prontas e embaladas, dispensando o preparo nas UNs escolares.
- **Alternativa 4 – Modelo misto**
Consiste na combinação entre preparo próprio e contratação parcial de serviços terceirizados, conforme a necessidade.

4.2 Critérios de avaliação:

As alternativas foram avaliadas com base nos seguintes critérios:

- Custo global da solução
- Qualidade nutricional das refeições
- Controle sanitário e segurança alimentar
- Viabilidade operacional e logística
- Flexibilidade na elaboração de cardápios
- Aproveitamento de recursos humanos existentes
- Impacto social e atendimento ao interesse público

4.3 Quadro comparativo das alternativas:

Critério	Alternativa 1: Preparo próprio	Alternativa 2: Terceirização	Alternativa 3: Marmitas	Alternativa 4: Misto
Custo global	Baixo	Alto	Médio	Médio/Alto
Qualidade nutricional	Alta	Média	Média/Baixa	Média
Controle sanitário	Alto	Médio	Baixo	Médio
Viabilidade operacional	Média	Alta	Alta	Média
Flexibilidade de cardápio	Alta	Baixa	Baixa	Média
Uso de estrutura existente	Alto	Baixo	Baixo	Médio
Aproveitamento de pessoal	Alto	Baixo	Baixo	Médio

4.4 Análise crítica das alternativas

A **alternativa 1 (preparo próprio)** apresenta maior vantajosidade, tendo em vista o aproveitamento da estrutura física e dos recursos humanos já disponíveis, além de proporcionar maior controle sobre a qualidade dos alimentos, adequação nutricional e segurança sanitária. Também se destaca pela maior flexibilidade na elaboração dos cardápios e melhor atendimento às diretrizes da alimentação escolar.

A **alternativa 2 (terceirização)**, embora apresente maior facilidade operacional, implica elevação significativa dos custos e redução do controle direto por parte da Administração, podendo comprometer a adequação das refeições às necessidades específicas dos alunos.

A **alternativa 3 (marmitas prontas)** demonstra baixa flexibilidade, possível redução na qualidade nutricional e menor aceitação pelos alunos, além de limitar o controle sanitário no momento do consumo.

A **alternativa 4 (modelo misto)**, embora ofereça certa flexibilidade, aumenta a complexidade de gestão contratual e operacional, podendo resultar em elevação de custos e dificuldades de controle.

4.5 Conclusão da alternativa mais vantajosa

Diante da análise realizada, conclui-se que a **alternativa 1 – aquisição de gêneros alimentícios por meio de pregão, com preparo próprio nas unidades escolares** – mostra-se a solução mais vantajosa para a Administração Pública, considerando os princípios da economicidade, eficiência e interesse público.

A escolha fundamenta-se especialmente nos seguintes aspectos:

- Existência de merendeiras efetivas no quadro funcional;

- Disponibilidade de infraestrutura adequada nas unidades escolares;
- Maior controle sobre qualidade nutricional e segurança alimentar;
- Melhor relação custo-benefício;
- Possibilidade de adequação dos cardápios às diretrizes da alimentação escolar.

Ressalta-se, ainda, que a solução adotada é complementada pela aquisição de gêneros provenientes da agricultura familiar.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Os quantitativos estimados para a contratação pretendida têm como parâmetro as últimas contratações com o mesmo objeto, realizadas pela administração sendo os últimos processos licitatórios os de nºs 67/2025, 84/2025 e 88/2025.

Em anexo, encontram-se três relatórios detalhados dos registros de preços mencionados acima, nos quais é possível verificar as quantidades contratadas e efetivamente adquiridas. Ainda está prevista uma compra referente a esse registro de preços vigente.

A partir do saldo apurado, e considerando a dedução dessa compra futura, obtém-se o saldo final. Foi realizada uma análise, com redução dos itens que apresentavam grande saldo a ser adquirido e aumentado aqueles que zeraram antes do encerramento da ata vigente; assim, foi feita esta previsão de compras para o próximo pregão.

A proibição da alimentação dos funcionários da merenda (Decreto 3465/2026, de 27/01/2026) contribuiu para a redução dos quantitativos, uma vez que, nos três meses de vigência do decreto, observou-se impacto relevante nos pedidos.

Por outro lado, considerando o início do turno integral no ensino fundamental e a implantação das aulas de reforço, não foi realizada uma redução drástica nos quantitativos.

As quantidades previstas seguem abaixo, item 7.

Adicionado neste estudo a aquisição de filé de tilápia (será analisada a aceitabilidade pelas crianças) para utilização no CEI Sonho Meu e de requeijão zero lactose para atendimento de alunos com necessidades alimentares específicas (NAE).

Exclui-se também, itens que não foram utilizados no registro de preços atual.

6. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

Estima-se para a contratação almejada no valor estimado de R\$ 300.000,00 (trezentos mil reais). Vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, observando-se o disposto no Decreto Municipal n.º 2.864/2023, que "Estabelece o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens, contratação de serviços em geral e para contratação de obras e serviços de engenharia no âmbito do Município de Paraíso/SC, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021" e em orientações obtidas no setor de compras do município.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta é a contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios, conforme as especificações:

Item	Produto - Descrição	UN	Quantidade
1	ABACATE: DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, UNIFORME, EM BOAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	100,00000
2	ABACAXI: DO TIPO PÉROLA, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, DE 1ª QUALIDADE, SEM RACHADURAS OU DANOS FÍSICOS, PESO POR UN DE APROXIMADAMENTE 1,3KG	UN	450,00000
3	ABOBRINHA: TIPO VERDE, DE 1ª QUALIDADE, ISENTA DE PARTES LESIONADAS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS.	KG	200,00000
4	AÇAFRÃO EM PÓ: CÚRCUMA DESIDRATADA E MOÍDA. INGREDIENTES: CÚRCUMA. NÃO CONTER GLÚTEN. EMBALAGEM PLÁSTICA LACRADA E IDENTIFICADA DE 50G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 12 MESES.	PCT	200,00000
5	ACELGA: DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, INTACTO, DE TAMANHO MÉDIO. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, LIVRE DE ENFERMIDADES E MATERIAIS TERROSOS, SEM DANOS FÍSICOS. UNS DE 300G.	UN	80,00000
6	Achocolatado em pó: sachê de no mínimo 550g. Vitaminado. Produto com registro conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	UN	350,00000
7	AÇÚCAR CRISTAL 5 KG	PCT	150,00000
8	ALHO: TIPO 1, A GRANEL, BULBO INTEIRO, NACIONAL, DE BOA QUALIDADE, FIRME, INTACTO, SEM LESÕES, COLORAÇÃO UNIFORME, BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	50,00000
9	AMEIXA NACIONAL: VERMELHA AMARELA OU ROXA, PRIMEIRA QUALIDADE, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDAS DO MANUSEIO E TRANSPORTE (RACHADURAS E CORTES), MATURAÇÃO ADEQUADA PARA O CONSUMO, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, TER AROMA E COR DA ESPÉCIE, ESTAR LIVRE DE	KG	20,00000

	ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA ALIMENTOS.		
10	AMIDO DE MILHO: PCT DE 500G, 100% MILHO, COM DATA DE VALIDADE E DE FABRICAÇÃO.	PCT	100,00000
11	ARROZ BRANCO: LONGO FINO, TIPO 1. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, RESISTENTE, INTACTA, UNS DE 1KG. EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, NÃO APRESENTAR MOFO, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. PRAZO DE VALIDADE DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	20,00000
12	ARROZ: PARBOILIZADO POLIDO, CLASSE LONGO FINO, TIPO 1.A EMBALAGEM DEVE SER PLÁSTICA TRANSPARENTE, RESISTENTE, DE 1 KG. DEVERÁ ESTAR EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO	PCT	1.450,00000
13	AVEIA EM FLOCOS FINOS: ISENTA DE MOFO, LIVRE DE PARASITAS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. EMBALAGEM DE 200G, ATÓXICA, RESISTENTES E HERMETICAMENTE VEDADAS. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	100,00000
14	BANANA: TIPO CATURRA, DE BOA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDA, COM POLPA FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES	KG	1.500,00000
15	BATATA DOCE: DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, PRODUTO SELECIONADO, CONSISTENTE AO TOQUE, ISENTO DE PARTES AMASSADAS, SEM LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU FÍSICA, ISENTO DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS.	KG	300,00000
16	BATATA INGLESA: LAVADA DE 1ª QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDA, FIRME, INTACTA, SEM INDÍCIOS DE GERMINAÇÃO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES	KG	850,00000
17	BEBIDA LACTEA ZERO LACTOSE: TIPO INTEGRAL, UNS COM NO MÍNIMO 850ML, SEM LACTOSE. SABORES DIVERSOS.	UN	120,00000
18	BETERRABA: DE 1ª QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA. ISENTO DE ENFERMIDADES E MATERIAL TERROSO, LIVRE DE RESÍDUOS, PARASITAS E LARVAS. SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA.	KG	400,00000
19	BISCOITO DOCE: TIPO ROSQUINHA, PCT DE NO MÍNIMO 250G, SABOR CHOCOLATE, COCO OU MILHO. SEM EXCESSO DE BISCOITOS QUEBRADOS. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS, ATÓXICAS, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO ADEQUADA CONFORME A LEGISLAÇÃO.	UN	1.000,00000
20	BISCOITO DOCE: TIPO MARIA, EM EMBALAGENS PLÁSTICAS RESISTENTES DE NO MÍNIMO 320 G. TIRAS EMBALADAS INDIVIDUALMENTE. COM DATA FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	UN	500,00000
21	BISCOITO SALGADO: INTEGRAL, PRODUTO DE BOA QUALIDADE. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA EM PCTS DE POLIETILENO TRANSPARENTE ATÓXICA (COM DUPLA EMBALAGEM) COM PESO DE NO MÍNIMO 350G, HERMETICAMENTE SELADO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES	UN	250,00000
22	BISCOITO SALGADO: TIPO AGUA E SAL COM GERGELIM, PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 320G. DEVEM APRESENTAR COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS.	UN	250,00000
23	BRÓCOLIS: DEVERÁ SER FRESCO E SAUDÁVEL, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO DE TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE SUA APARÊNCIA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE, NÃO RECICLÁVEL, UMA A DUAS UNS CADA EMBALAGEM.	UN	150,00000
24	CACAU EM PÓ: 100% CACAU, SOLÚVEL. NÃO CONTER AÇÚCAR NEM OUTROS INGREDIENTES NA SUA FORMULAÇÃO. ASPECTO PÓ HOMOGÊNEO, COR PRÓPRIA DO PRODUTO E CHEIRO CARACTERÍSTICO. DEVERÁ TER EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 200G.	PCT	100,00000
25	CAFÉ SOLÚVEL: GRANULADO, 100% PURO, VIDRO DE 200G. ROTULAGEM DE ACORDO COM A ANVISA.	UN	60,00000
26	CANELA EM PÓ: TUBO OU SACO PLÁSTICO CONTENDO DE 20G. VALIDADE MÍNIMA: 06 MESES.	UN	80,00000
27	CANELA: EM RAMA, EMBALAGENS DE 10 GR.	PCT	180,00000
28	CAQUI: DE PRIMEIRA QUALIDADE. FRESCO, FIRME, COM GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO (SEM AMADURECIMENTO EXCESSIVO OU VERDES PARA CONSUMO), DE TAMANHO MÉDIO, COLORAÇÃO PRÓPRIA, SUPERFÍCIE LISA, SEM DANOS QUÍMICOS,	UN	200,00000

	FÍSICOS E BIOLÓGICOS, ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS E PARTES ESMAGADAS. EMBALAGEM PRÓPRIA, ATOXICA, RESISTENTE, COMPATÍVEL.		
29	CARNE BOVINA CONGELADA: DE 1ª QUALIDADE, TIPO ALCATRA; DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHO CEREJA A VERMELHO ESCURO. PRODUZIDA E EMBALADA EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. PCTS CONTENDO 2 A 3 KGS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE E SIF).	KG	800,00000
30	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA: MAGRA, DE 1ª QUALIDADE, CARNE ISENTA DE CARTILAGEM, NERVOS E TENDÕES. TEOR DE GORDURA DE NO MÁXIMO 10%. DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHO CEREJA A VERMELHO ESCURO, SEM EXCESSO DE SANGUE, SEM SEBO. PRODUZIDA E EMBALADA EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. PCTS CONTENDO DE 1KG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº NO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE OU SIF).	KG	250,00000
31	CARNE SUÍNA CONGELADA: CORTE TIPO LOMBO. PRODUZIDA E EMBALADA EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. PCTS CONTENDO DE 1KG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº NO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE OU SIF).	KG	750,00000
32	CEBOLA: NACIONAL DE 1ª QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, BEM DESENVOLVIDA, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS	KG	400,00000
33	CENOURA: DE 1ª QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA. ISENTO DE ENFERMIDADES E MATERIAL TERROSO, LIVRE DE RESÍDUOS, PARASITAS E LARVAS. SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA.	KG	250,00000
34	CHUCHU: DE 1ª QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA. ISENTO DE ENFERMIDADES E MATERIAL TERROSO, LIVRE DE RESÍDUOS, PARASITAS E LARVAS. SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA	KG	250,00000
35	COCO RALADO: DESIDRATADO. INGREDIENTES: POLPA DE COCO PARCIALMENTE DESENGORDURADA, DESIDRATADA. CONSERVADOR INS 223. NÃO CONTER GLÚTEN. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 100G.	PCT	100,00000
36	COLORAU: PÓ FINO, HOMOGÊNEO, DE COLORAÇÃO VERMELHA INTENSA. PRODUTO DE BOA QUALIDADE, EM EMBALAGENS PLÁSTICAS APROPRIADAS DE 500G. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	200,00000
37	COMPOSTO LÁCTEO ZERO LACTOSE EM PÓ: INSTANTÂNEO, INTEGRAL, CONTENDO DE 300 A 400G, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ALUMINIZADA OU PLÁSTICA OU LATA. ORIGINAL DO FABRICANTE, COM INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE, REGISTRO DE INSPEÇÃO.	UN	150,00000
38	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO: SEM DORSO OU SAMBIQUIRA, SEM TEMPERO. EMBALAGEM INTACTA, PCTS CONTENDO 2 COXAS E 2 SOBRECOXAS. PRODUZIDA E EMBALADA EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. COM ADIÇÃO DE NO MÁXIMO 6% DE ÁGUA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº NO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE OU SIF). NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDADO LÍQUIDO, PARTES FLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL.	KG	1.400,00000
39	CRAVO: INTEIRO, EMBALAGENS DE 10 GR	PCT	90,00000

40	CREME DE LEITE PASTEURIZADO (NATA): EMBALAGEM 300G. SABOR SUAVE, CONSISTÊNCIA FIRME, EMBALADO EM EMBALAGENS ADEQUADAS DE POLIETILENO, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA. VALIDADE DE ATÉ 35 DIAS.	UN	350,00000
41	CUCA SIMPLES, EM EMBALAGENS PLÁSTICAS RESISTENTES PESANDO NO MÍNIMO 600 GR. COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	UN	650,00000
42	DOCE DE FRUTAS: DOCE CREMOSO NATURAL, EM POTES DE NO MÍNIMO 900G A 1 KG. CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. SABORES: GOIABA, UVA, FIGO, COCO, ABOBORA E MORANGO.	UN	100,00000
43	DOCE DE LEITE (COM INSPEÇÃO): CREMOSO, DE BOA QUALIDADE, EM POTES PLÁSTICOS DE 1KG.	KG	200,00000
44	DOCE DE LEITE SEM LACTOSE, CREMOSO, DE BOA QUALIDADE, POTES PLÁSTICOS DE 350G A 400G.	UN	50,00000
45	ESSÊNCIA DE BAUNILHA: PARA FINS ALIMENTÍCIOS, LÍQUIDO, EM FRASCOS DE 30ML.	UN	150,00000
46	EXTRATO DE TOMATE: DE 1ª QUALIDADE, QUE NÃO APRESENTE ACIDEZ ACENTUADA. EMBALAGEM DE 300G, SEM DANIFICAÇÕES, COM ENVASAMENTO A VÁCUO, CONTENDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. SEM PIMENTA, SEM AROMATIZANTES, SEM CORANTES ARTIFICIAIS E SEM CONSERVANTES.	UN	1.000,00000
47	FARINHA DE AVEIA: EMBALAGENS DE PELO MENOS 150G, DE BOA QUALIDADE, COM ROTULO, VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	UN	100,00000
48	FARINHA DE MANDIOCA: TORRADA, SECA, FINA, TIPO 01, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, COM ASPECTO, ODOR, E SABOR PRÓPRIOS. ACONDICIONADO EM PCT DE 1 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	50,00000
49	FARINHA DE MILHO: DE 1ª QUALIDADE, GRANULAÇÃO FINA, PCT DE 1KG, COM VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	150,00000
50	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL: ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; LIVRE DE FERMENTAÇÃO, MOFO, MATERIAIS TERROSOS. UNS DE 1KG.	KG	30,00000
51	FARINHA DE TRIGO: ESPECIAL, NACIONAL, EMBALAGEM DE 5KG ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, LIVRE DE FERMENTAÇÃO E MOFO. EMBALAGEM COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÃO VIOLADA, VALIDADE MÍNIMA DE 5 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	90,00000
52	FEIJÃO: PRETO, TIPO 1, NOVO, GRÃOS INTEIROS E SADIOS, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE VARIEDADES OU ESPÉCIES. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS ONDE A PREPARAÇÃO DIETÉTICA FINAL SEJA INADEQUADA (GRAU DURO, CALDO RALO). EMBALAGEM DE 1KG, PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE, LIMPA, NÃO VIOLADA.	KG	250,00000
53	FERMENTO BIOLÓGICO: OBTIDO DE LEVEDURAS POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, GRANULADO, SECO, INSTANTÂNEO, PCT DE 125G; SEM NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO, SEM CONSERVANTES ARTIFICIAIS. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	10,00000
54	FERMENTO EM PÓ 125G	UN	300,00000
55	FILÉ DE FRANGO: TIPO SASSAMI, CONGELADO, PEITO DE FRANGO CORTADO EM PASTAS DE 60G A 80G CADA. EMBALAGEM TRANSPARENTE DE PLÁSTICO ATÓXICO, DE 1 KG, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETAS ADESIVAS, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), ISENTA DE SUJIDADES E/OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA. VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA	KG	1.000,00000
56	FILÉ DE TILÁPIA COM CORTE EM V - REFRIGERADA OU CONGELADA, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). ISENTA DE SUJIDADES E/OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO, DE PESO, VALIDADE, PRODUTO, E MARCA/PROCEDÊNCIA, INSCRIÇÃO NO SIF/SIE, CONTENDO O NÚMERO DE REGISTRO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 30 DIAS A	KG	100,00000

	PARTIR DA ENTREGA. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA EM VEÍCULO REFRIGERADO. PCTS DE 1 KG A 3 KG.		
57	GERGELIM: SEM SUJIDADES, DE 1ª QUALIDADE. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 100G.	UN	15,00000
58	IOGURTE NATURAL: INTEGRAL, POTE DE NO MÍNIMO 160G. CONSTITUÍDO DE LEITE E FERMENTO LÁCTEO.	UN	150,00000
59	IOGURTE: UNS DE 900ML. CONSISTÊNCIA CREMOSA, ODOR E SABOR SUAVE, CARACTERÍSTICO. SABORES DIVERSOS. EM PCT PLÁSTICO (FILME POLIETILENO), BEM VEDADO, DEVERÁ TRAZER INFORMAÇÕES GERAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE BEM VISÍVEIS E CLARAS. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR SINAIS DE SUJIDADE, CORPOS ESTRANHOS AO PRODUTO, COR NÃO CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, SABOR ÁCIDO INTENSO OU PROBLEMAS NA VEDAÇÃO DA EMBALAGEM.	UN	600,00000
60	KIWI: UNS DE APROXIMADAMENTE 70G, FIRMES, ÍNTEGROS.	KG	50,00000
61	LARANJA: TIPO PÊRA, DE 1ª QUALIDADE, FRESCA, INTACTA, DE TAMANHO MÉDIO. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, LIVRE DE ENFERMIDADES E MATERIAIS TERROSOS, SEM DANOS FÍSICOS, RACHADURAS OU CORTES.	KG	600,00000
62	LEITE INTEGRAL UHT 0% LACTOSE: UNS DE 1 LITRO, DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, ADEQUADA E RESISTENTE, TIPO TETRA PAK, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE E COM REGISTRO DO SIM, SIE OU SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA."	UN	100,00000
63	LEITE INTEGRAL UHT 1 LITRO: DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, ADEQUADA E RESISTENTE, TIPO TETRA PAK, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE E COM REGISTRO DO SIM, SIE OU SIF.	UN	1.000,00000
64	LENTILHA: DE NO MÍNIMO 400G. PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ISENTO DE PROCESSO DE FERMENTAÇÃO, MOFO, ODOR ESTRANHO E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE. PRODUTO SER DA SAFRA CORRENTE. EMBALAGEM LIMPA, RESISTENTE E INTACTA. PRAZO DE VALIDADE DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	80,00000
65	LIMÃO: TIPO TAITI, DE PRIMEIRA, FRESCO, LIVRE DE RESÍDUOS, FERTILIZANTES, PARASITAS E LARVAS. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM POLPA FIRME E INTACTA	UN	30,00000
66	LINHAÇA MARROM: EM GRÃOS, DE USO CULINÁRIO. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 200G.	UN	10,00000
67	LOURO DESIDRATADO: EM FOLHAS, EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 4G.	UN	50,00000
68	MAÇÃ: TIPO FUJI, SELECIONADA. PRODUTO DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, COM POLPA FIRME E INTACTA; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO; SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, RACHADURAS E CORTES.	KG	1.500,00000
69	MACARRÃO COM OVOS: TIPO CABELO DE ANJO, PCTS DE 500G, SENDO AS EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES, ATÓXICA. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E LARVAS. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVA-LA ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. NÃO PODERÁ HAVER MISTURAS DE OUTROS TIPOS DE MASSA NO PCT. COM RENDIMENTO MÍNIMO, APÓS COZIMENTO, DE 2 VEZES MAIS O PESO ANTES DA COCÇÃO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 8 MESES.	PCT	100,00000
70	MACARRÃO COM OVOS: TIPO ESPAGUETE, PCTS DE 500G, SENDO AS EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES, ATÓXICA. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E LARVAS. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVA-LA ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. NÃO PODERÁ HAVER MISTURAS DE OUTROS TIPOS DE MASSA NO PCT. COM RENDIMENTO MÍNIMO, APÓS COZIMENTO, DE 2 VEZES MAIS O PESO ANTES DA COCÇÃO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 8 MESES.	PCT	200,00000
71	MACARRÃO COM OVOS: TIPO GRAVATA, PCTS DE 500G, SENDO AS EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES, ATÓXICA. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E LARVAS. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVA-LA ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. NÃO PODERÁ HAVER MISTURAS DE OUTROS TIPOS DE MASSA NO PCT. COM RENDIMENTO MÍNIMO, APÓS COZIMENTO, DE 2 VEZES MAIS O PESO	PCT	600,00000

	ANTES DA COCÇÃO. NÃO FICAR PASTOSA OU QUEBRADIÇA APÓS COZIDA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 8 MESES.		
72	MACARRÃO COM OVOS: TIPO PARAFUSO, PCTS DE 500G, SENDO AS EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES, ATÓXICA. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E LARVAS. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVA-LA ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. NÃO PODERÁ HAVER MISTURAS DE OUTROS TIPOS DE MASSA NO PCT. COM RENDIMENTO MÍNIMO, APÓS COZIMENTO, DE 2 VEZES MAIS O PESO ANTES DA COCÇÃO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 8 MESES.	PCT	250,00000
73	MACARRÃO COM OVOS: TIPO RIGATONI, PCTS DE 500G, SENDO AS EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES, ATÓXICA. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E LARVAS. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVA-LA ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. NÃO PODERÁ HAVER MISTURAS DE OUTROS TIPOS DE MASSA NO PCT. COM RENDIMENTO MÍNIMO, APÓS COZIMENTO, DE 2 VEZES MAIS O PESO ANTES DA COCÇÃO, NÃO FICAR PASTOSA OU QUEBRADIÇA APÓS COZIDA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 8 MESES.	PCT	500,00000
74	MACARRÃO DE LETRINHAS: COM OVOS. INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CORANTES NATURAIS (URUCUM E CÚRCUMA) E OVOS. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM DE 500G. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	100,00000
75	MAMÃO: TIPO FORMOSA, DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, FIRME E ÍNTECTO. DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, COM 80 A 90% DE MATURAÇÃO. SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, RACHADURAS E CORTES	KG	600,00000
76	MANDIOCA: DE 1ª QUALIDADE TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES. PRODUTO SELECIONADO, DESCASCADA, CONGELADA, SEM SUJIDADES, ACONDICIONADA EM PCTS DE PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE DE 1KG, COM IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, NOME DO FORNECEDOR, DATA DE MANIPULAÇÃO.	KG	100,00000
77	MANGA: PRODUTO DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, COM POLPA FIRME E ÍNTECTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, RACHADURAS E CORTES	KG	600,00000
78	MANTEIGA: SEM SAL. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, ADEQUADA E RESISTENTE, EMBALAGEM DE 200G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE E COM REGISTRO NOS ÓRGÃOS SANITÁRIOS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 2 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	80,00000
79	MASSA SECA PARA LASANHA: A BASE DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS PASTEURIZADOS, CORANTES NATURAIS URUCUM E CÚRCUMA. PCT COM 500G. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM E QUANTIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA 1 ANO A CONTAR DA DATA DE ENTREGA AO FABRICANTE	PCT	200,00000
80	MELANCIA: DE 1ª QUALIDADE, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E ÍNTECTA. SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS, PERFURAÇÕES OU CORTES, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS.	KG	1.500,00000
81	MELÃO: DE 1ª QUALIDADE, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E ÍNTECTA.	KG	1.200,00000
82	MILHO EM CONSERVA: SEM SACHE DE 170G.	UN	500,00000
83	MOLHO DE TOMATE: TRADICIONAL, CONTENDO 300G.	UN	300,00000
84	ÓLEO DE SOJA: NACIONAL, DE 1ª QUALIDADE. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 900ML. CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE 12 MESES DA DATA DE ENTREGA.	UN	700,00000
85	ORÉGANO: NACIONAL, DE 1ª QUALIDADE. FOLHAS SECAS, COM COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, CHEIRO AROMÁTICO E SABOR PRÓPRIO, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO, CONTENDO 10G.	PCT	220,00000

86	OVOS: SELECIONADOS, VERMELHOS OU BRANCOS, CLASSE A, INSPECIONADOS, GRANDES, EM BANDEJA APROPRIADA PARA UMA DÚZIA, COM DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 21 DIAS DO SEU ACONDICIONAMENTO, SEM RACHADURAS, SEM SUJIDADES.	DUZIA	150,00000
87	PÃO DE CACHORRO QUENTE: UNS DE 70G, DE BOA QUALIDADE, COM MIOLO BRANCO E CASCA DE COR DOURADA BRILHANTE E HOMOGÊNEA. SERÃO REJEITADOS PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS OU OUTRAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS, ATÓXICAS, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. SER FABRICADO NO DIA DA ENTREGA.	UN	10.000,00000
88	PAO FATIADO: PCTS COM PELO MENOS 430G; PRODUTO DE BOA QUALIDADE. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS ADEQUADAS, ATÓXICAS, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. SERÃO REJEITADOS PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS OU OUTRAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS ANORMAIS.	PCT	700,00000
89	PÃO FRANCÊS: PESANDO 50G POR UN. DE BOA QUALIDADE, COM MIOLO BRANCO E CASCA DE COR DOURADA BRILHANTE E HOMOGÊNEA. SERÃO REJEITADOS PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS OU OUTRAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. EMBALADOS EM SACOLAS PLÁSTICAS ATÓXICAS APROPRIADAS. COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE NA EMBALAGEM. SER FABRICADO NO DIA DA ENTREGA.	UN	16.000,00000
90	PÊRA: DE 1ª QUALIDADE, SEMI MADURA, CONSISTÊNCIA FIRME, TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE, CASCA LIVRE DE FUNGOS. DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS.	KG	250,00000
91	POLVILHO AZEDO: PCT DE 500G, EMBALAGEM ÍNTEGRA, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE	PCT	700,00000
92	QUEIJO SEM LACTOSE: TIPO MUSSARELA, 0% LACTOSE. EMBALAGENS DE 150G. COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, EMBALAGEM COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ENDEREÇO E REGISTRO NOS ÓRGÃOS FISCALIZADORES.	PCT	180,00000
93	QUEIJO: TIPO MUSSARELA, PEÇAS DE 1 A 3KG, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, EMBALAGEM COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ENDEREÇO E REGISTRO DO SIM, SIE OU SIF. PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE DE VACA, COM ASPECTO DE MASSA SEMI-DURA, COR CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO.	KG	280,00000
94	REPOLHO: TIPO VERDE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS, PERFURAÇÕES OU CORTES, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS	KG	300,00000
95	Requeijão cremoso 0 lactose, UN de pelo menos 130g. Refrigerado.	UN	50,00000
96	REQUEIJÃO CREMOSO, EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 180G.	UN	200,00000
97	SAGU: PCT DE NO MÍNIMO 400G, GRUPO MANDIOCA, TIPO 1, CLASSE PÉROLA. COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	UN	280,00000
98	SAL: DE 1ª QUALIDADE, NÃO APRESENTAR SUJIDADES, MISTURAS INADEQUADAS, SER IODADO, REFINADO, ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO RESISTENTE, VEDADO E INTACTO; PCTS DE 1KG. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	250,00000
99	SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL 1,5L: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE VIDRO. SUCO NATURAL, SEM DILUIÇÃO, SEM AÇÚCAR, SEM CORANTES E ADITIVOS. DEVERÁ ESTAR LACRADA, ROTULADA COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO NOS ÓRGÃOS SANITÁRIOS.	UN	150,00000
100	TOMATE: TIPO RASTEIRO, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, DE 1ª QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA. ISENTO DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, RACHADURAS E CORTES.	KG	750,00000
101	UVA PASSA BRANCA: SEM SEMENTE, EMBALAGEM PLÁSTICA COM IDENTIFICAÇÃO, 100G POR UN.	UN	80,00000
102	UVA RUBI: 1ª QUALIDADE, CASCA ÍNTEGRA, CONSISTÊNCIA FIRME. ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. SEM DANOS FÍSICOS.	KG	60,00000
103	VINAGRE: TIPO TINTO, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 750 ML, COM TAMPA INVOLÁVEL, HERMETICAMENTE FECHADO, CONTENDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.	UN	250,00000

8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Na aplicação deste princípio, o § 1º do mesmo art. 47 estabelece que deverão ser considerados a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens, e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado. Neste caso, o princípio do parcelamento deverá ser aplicado à presente contratação.

9. DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Pretende-se assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município. Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, bem como evitar contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato.

A contratação decorrente do processo licitatório exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

O direito à alimentação é garantida na Constituição Federal (CF/88 art. 208) com a promulgação da Constituição Federal, em 1988, ficou assegurado o direito à alimentação escolar a todos os alunos do ensino fundamental por meio de programa suplementar de alimentação escolar a ser oferecido pelos governos federal, estadual e municipal, o FNDE desenvolveu o PNAE como programa suplementar para ajudar estados municípios a atender suas demandas com uma alimentação escolar de qualidade de acordo com cada faixa etária, carga horária presencial escolar, necessidades alimentares específicas, sendo seguida a Resolução FNDE nº 04/2026.

O presente estudo vem demonstrar que os itens listados acima são necessários não só para cumprir a legislação, mas ofertar alimentação de qualidade, suprimindo as necessidades nutricionais, resultando no desenvolvimento psicomotor do indivíduo, contribuindo para que o educando possa desenvolver-se integralmente.

A futura licitação serve para efetivar o direito a esse educando, recebendo alimentação adequada a a referente ao período que estiver na UN escolar.

10. DEMONSTRAÇÃO DA VIABILIDADE DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA

A solução proposta, que consiste na realização de **Pregão Eletrônico para aquisição de gêneros alimentícios**, destinados ao atendimento do Programa de Alimentação Escolar do Município de Paraíso/SC, mostra-se **viável técnica e economicamente**.

Do ponto de vista técnico, a solução está fundamentada nas diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e Resolução FNDE 04/2026, conforme especificações detalhadas no Termo de Referência e no edital do Pregão eletrônico. A proposta contempla a aquisição de alimentos frescos e/ou processados, com garantia de qualidade, regularidade no fornecimento, respeito às normas sanitárias e nutricionais.

Sob o aspecto econômico, os valores estimados estão compatíveis com os preços praticados no mercado local e regional, conforme pesquisa de preços realizada, assegurando a adequada aplicação dos recursos públicos.

Dessa forma, a solução adotada apresenta-se **adequada, eficiente e sustentável** para atender às demandas nutricionais dos alunos da rede municipal de ensino, promovendo alimentação escolar saudável e de qualidade, bem como benefícios sociais e econômicos duradouros para os agricultores familiares e para a gestão pública municipal.

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Para a contratação pretendida, não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração, estando todos os estudos, levantamentos e documentos necessários devidamente concluídos e anexados ao processo.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para a aquisição/operacionalização dos serviços podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta.

Os bens/serviços que se pretende, portanto, são autônomos e prescindem de contratações correlatas ou interdependentes.

13. IMPACTOS AMBIENTAIS

Não há impactos ambientais referentes a esta contratação.

14. POSICIONAMENTO SOBRE A VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar e na existência de planejamento orçamentário para subsidiar esta contratação, declaramos que a contratação é viável, atendendo aos padrões e preços de mercado.

15. POSICIONAMENTO SOBRE A POSSIBILIDADE DE SUBCONTRATAÇÃO

Considerando a natureza específica do objeto, que consiste na aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento do Programa de Alimentação Escolar do Município de Paraíso/SC, entende-se que a subcontratação não é recomendada nem necessária para esta contratação.

A permissão de subcontratação poderia descaracterizar o objetivo da Chamada Pública, gerar riscos quanto à rastreabilidade dos produtos, dificultar a fiscalização, além de comprometer a transparência e o cumprimento do percentual mínimo legal destinado à agricultura familiar.

Dessa forma, recomenda-se que a contratação seja realizada sem possibilidade de subcontratação, assegurando que os fornecedores habilitados sejam os únicos responsáveis pelo fornecimento integral dos gêneros alimentícios, em conformidade com as exigências legais e contratuais.



ANEXO II
TERMO DE REFERÊNCIA

Município de Paraíso/SC

O presente termo tem por objeto aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar de estudantes da rede municipal de ensino de Paraíso/SC.

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar de estudantes da rede municipal de ensino de Paraíso/SC.

a) Alinhamento com PCA

O Município de Paraíso/SC não possui Plano Anual de Contratações (PCA) formalmente instituído até o momento. Dessa forma, a presente contratação foi considerada no planejamento setorial da Administração Municipal como demanda necessária para assegurar o fornecimento regular de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, indispensáveis ao atendimento dos alunos da rede municipal de ensino.

A inexistência do PCA não compromete a legalidade do procedimento, nos termos do art. 12, inciso IX, da Lei nº 14.133/2021, desde que a contratação esteja devidamente motivada, justificada e alinhada ao interesse público, o que se verifica no presente caso, considerando a essencialidade da alimentação escolar para a permanência, o desenvolvimento e o rendimento dos estudantes.

b) Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO) – Art. 18 da Lei nº 14.133/21

A presente contratação está em conformidade com as diretrizes estabelecidas na Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO) do Município de Paraíso/SC, atendendo ao disposto no art. 18 da Lei nº 14.133/2021, que exige compatibilidade entre as contratações públicas e o planejamento orçamentário.

Os recursos necessários para a aquisição dos gêneros alimentícios destinados à merenda escolar encontram-se devidamente previstos no orçamento municipal vigente, assegurando adequação orçamentária e financeira, bem como o cumprimento das normas de responsabilidade fiscal.

A contratação está alinhada ao Plano Plurianual (PPA) e à Lei Orçamentária Anual (LOA), contribuindo para a execução do Programa de Alimentação Escolar e para a garantia da oferta de alimentação adequada e saudável aos alunos da rede municipal.

c) Exigências de práticas e/ou critérios de sustentabilidade

Nos termos do art. 20, §4º, da Lei nº 14.133/2021, a Administração avaliou a adoção de práticas de sustentabilidade compatíveis com a natureza da aquisição de gêneros alimentícios, sem prejuízo à competitividade do certame.

Serão observadas boas práticas como a priorização de alimentos in natura ou minimamente processados, a redução de embalagens desnecessárias, a preferência por produtos de origem local ou regional, sempre que possível, e a adequada destinação de resíduos, em consonância com o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis e com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

d) Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Consultoria Geral da União

A contratação observa, no que couber, as diretrizes do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Consultoria-Geral da União (2023), aplicadas de forma proporcional à natureza e à complexidade da aquisição de gêneros alimentícios.

São adotadas boas práticas como a priorização de alimentos frescos, a redução de impactos ambientais relacionados a transporte e armazenamento, a racionalização do uso de embalagens e a destinação ambientalmente adequada de resíduos, preservando-se a competitividade, a economicidade e a viabilidade da contratação.

e) Justificativa do preço

O valor estimado da contratação foi definido com base no levantamento das necessidades da Administração, considerando o número de alunos atendidos, o cardápio escolar planejado, o histórico de consumo e os preços praticados no mercado regional para gêneros alimentícios, bem como contratações similares realizadas por outros entes públicos.

A estimativa atende ao disposto no art. 23 da Lei nº 14.133/2021, assegurando compatibilidade com os preços de mercado e observância aos princípios da economicidade, razoabilidade e vantajosidade para a Administração.

f) Princípio da padronização

A contratação observa o princípio da padronização, previsto no art. 40, inciso V, alínea "a", da Lei nº 14.133/2021, por meio da definição de especificações técnicas claras para os gêneros alimentícios, incluindo padrões de qualidade, unidade de fornecimento, condições de armazenamento, prazos de validade e critérios sanitários.

A padronização das características dos produtos assegura uniformidade no fornecimento, facilita o controle de qualidade e a fiscalização contratual, contribui para a eficiência da gestão e não restringe a competitividade, por se tratar de itens amplamente disponíveis no mercado.

g) Catálogo eletrônico de padronização

Não foi utilizada referência a catálogo eletrônico de padronização, uma vez que o objeto da contratação envolve gêneros alimentícios com variações de marca, procedência, sazonalidade e características específicas, o que demanda descrição detalhada no Termo de Referência.

A definição dos itens foi realizada com base em especificações técnicas adequadas à alimentação escolar, observando-se os padrões usuais de mercado, sem prejuízo à competitividade e à adequada caracterização da contratação.

h) Opção pela aquisição mais vantajosa frente a eventuais alternativas

A aquisição de gêneros alimentícios por meio de processo licitatório foi identificada como a opção mais vantajosa para a Administração, por garantir regularidade no fornecimento, controle de qualidade, segurança alimentar e atendimento às necessidades nutricionais dos alunos.

Alternativas como aquisições esporádicas ou sem planejamento adequado foram descartadas por comprometerem a continuidade do serviço, a padronização dos alimentos e a eficiência da gestão, podendo acarretar prejuízos ao atendimento da alimentação escolar.

i) Enquadramento como atividade material acessória

A aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar enquadra-se como atividade material, acessória e instrumental, necessária ao exercício das competências legais do Município, nos termos do art. 48 da Lei nº 14.133/2021.

Embora não constitua atividade-fim isolada, é indispensável para a execução das políticas públicas educacionais, especialmente no que se refere à garantia da alimentação adequada e ao desenvolvimento dos alunos, atendendo ao interesse público.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar é medida essencial para garantir o direito à alimentação adequada dos estudantes da educação básica, conforme previsto na legislação brasileira e nas diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

O PNAE, instituído pela Lei nº 11.947/2009, estabelece que os recursos públicos repassados aos entes federativos devem ser utilizados exclusivamente para a compra de alimentos destinados à alimentação escolar, assegurando a oferta regular de refeições aos alunos. Os municípios complementam com recursos financeiros próprios para contemplar 100% o objetivo do programa.

Além disso, a política pública de alimentação escolar possui objetivos que vão além do simples fornecimento de refeições, tais como:

Garantir segurança alimentar e nutricional, contribuindo para o crescimento, desenvolvimento e rendimento escolar dos alunos;

Promover hábitos alimentares saudáveis, com oferta de alimentos variados e adequados à cultura local;

Assegurar a regularidade da oferta da merenda, evitando prejuízos ao processo de aprendizagem.

A contratação é necessária pois há no quadro de funcionário efetivo merendeiras que são capacitadas e estão no exercício regular da sua função, então há necessidade de adquirir gêneros alimentícios para execução do cardápio da alimentação escolar prescritos pela nutricionista, alunos atendidos no período que permanecer na UN escolar e pedidos enviados pela escola.

Esta aquisição torna-se imprescindível para atender as demandas nutricionais indicadas pelo PNAE, favorecendo assim, o aprendizado dos alunos, dentre outros objetivos citados na Resolução FNDE nº 04/2026.

Ressalta-se que existem outras contratações com a mesma finalidade, porém estas estão próximas do fim da vigência das atas.

Dessa forma, a aquisição de gêneros alimentícios mostra-se indispensável, legalmente prevista e socialmente necessária, sendo condição fundamental para a execução do programa de alimentação escolar, a promoção da saúde dos estudantes e a efetividade das políticas públicas educacionais.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta é a contratação de empresa para o fornecimento de gêneros alimentícios para a alimentação escolar.

4. ESCOPO DOS SERVIÇOS

Após a assinatura da ata, os fornecedores receberão, por meio do e-mail cadastrado no sistema IPM, as ordens de compra e a escala de entregas, contendo as quantidades e os locais de entrega, com antecedência mínima de cinco dias. As entregas deverão ser realizadas, preferencialmente, às segundas ou terças-feiras.

O transporte dos gêneros alimentícios será realizado pelo fornecedor, em veículo adequado, limpo, refrigerado se necessário, cabendo ao fornecedor também, o descarregamento e transporte até o estoque das unidades escolares.

No ato da entrega nas unidades escolares, a merendeira responsável realizará a conferência dos produtos, verificando quantidade, qualidade, prazo de validade e integridade das embalagens e dos produtos caso perecíveis. Após a conferência, deverá assinar ao lado de cada item constante na escala de entregas, documento que permanecerá em posse do fornecedor, a fim de comprovar o recebimento.

Na impossibilidade de conferência imediata por parte da merendeira, e não sendo possível ao fornecedor aguardar, o recebimento poderá ser assinado provisoriamente. Nesse caso, eventuais divergências deverão ser comunicadas ao fornecedor no prazo de até 24 horas. A reposição ou regularização dos itens deverá ocorrer em até 24 horas após a notificação formal, realizada por e-mail.

A nota fiscal deverá ser entregue à nutricionista responsável, acompanhada da escala de entregas devidamente assinada item a item, comprovando o recebimento de todos os produtos.

As entregas deverão ocorrer diretamente nas unidades escolares, durante o período letivo, nos seguintes horários: das 7h às 9h e das 13h às 15h.

Os bens gêneros alimentícios têm natureza de bens comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Atualmente, estão matriculados 513 alunos na rede municipal de ensino, distribuídos da seguinte forma:

EMEB Prof.ª Lurdete Pacheco Demarco, 72 alunos (pré-escola e ensino fundamental);

EM Três Passos, 38 alunos (pré-escola e ensino fundamental);

CEI Sonho Meu: creche, 89 alunos;

CIEF Prof. Darcy Ribeiro, 314 alunos sendo 215 alunos no ensino fundamental) e na pré-escola, 99 alunos.

São servidas, em cada dia letivo:

EMEB Prof.ª Lurdete Pacheco Demarco: 72 refeições;

EM Três Passos: 38 refeições;

CEI Sonho Meu: creche, 356 refeições (aqui são alunos atendidos integralmente e recebem 4 refeições ao dia: café da manhã, almoço, lanche da tarde e janta);

CIEF Prof. Darcy Ribeiro, 396 refeições (314 refeições turno regular, mais 41 almoços e 41 no contraturno).

A previsão é de servirmos 862 refeições por dia, e 172.400 refeições para os 200 dias letivos.

Neste ano, iniciou-se a oferta de turno integral para os alunos do 1º ano (ensino fundamental) do CIEF Prof. Darcy Ribeiro, totalizando 41 estudantes, atendidos às segundas, quartas e sextas-feiras. Esses alunos recebem, além da refeição regular, almoço e alimentação no contraturno.

Há previsão de início de aulas de reforço nas terças e quintas-feiras, com estimativa de 40 alunos; esses alunos também receberão almoço e alimentação no contraturno.

A estimativa foi elaborada com base nas necessidades da Rede Municipal de Ensino do Município de Paraíso/SC, considerando a demanda atual de gêneros alimentícios indispensáveis para o atendimento do Programa de Alimentação Escolar, de forma a garantir a oferta regular de refeições nutricionalmente adequadas aos alunos, conforme o cardápio elaborado. Comparou-se também com o Relatório Detalhado dos Registros de Preços atuais, diminuindo itens com saldos altos e aumentando aqueles muito baixos.

Os itens e quantitativos a serem adquiridos seguem no item abaixo (item 6).

6. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

Estima-se para a contratação almejada o valor total de R\$ 291.324,65 (duzentos e noventa e um mil, trezentos e vinte e quatro reais e sessenta e cinco centavos).

Item	Produto - Descrição	UN	QTD	R\$ UNT	TOTAL
1	ABACATE: DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, UNIFORME, EM BOAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	100,00000	9,4000	940,00
2	ABACAXI: DO TIPO PÉROLA, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, DE 1ª QUALIDADE, SEM RACHADURAS OU DANOS FÍSICOS, PESO POR UN DE APROXIMADAMENTE 1,3KG	UN	450,00000	6,1900	2.785,50
3	ABOBRINHA: TIPO VERDE, DE 1ª QUALIDADE, ISENTA DE PARTES LESIONADAS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS.	KG	200,00000	5,9900	1.198,00
4	AÇAFRÃO EM PÓ: CÚRCUMA DESIDRATADA E MOÍDA. INGREDIENTES: CÚRCUMA. NÃO CONTER GLÚTEN. EMBALAGEM PLÁSTICA LACRADA E IDENTIFICADA DE 50G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 12 MESES.	PCT	200,00000	2,2000	440,00

5	ACELGA: DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, INTACTO, DE TAMANHO MÉDIO. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, LIVRE DE ENFERMIDADES E MATERIAIS TERROSOS, SEM DANOS FÍSICOS. UNS DE 300G.	UN	80,00000	7,2900	583,20
6	Achocolatado em pó: sachê de no mínimo 550g. Vitaminado. Produto com registro conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	UN	350,00000	11,5000	4.025,00
7	AÇÚCAR CRISTAL 5 KG	PCT	150,00000	16,2500	2.437,50
8	ALHO: TIPO 1, A GRANEL, BULBO INTEIRO, NACIONAL, DE BOA QUALIDADE, FIRME, INTACTO, SEM LESÕES, COLORAÇÃO UNIFORME, BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	50,00000	33,4400	1.672,00
9	AMEIXA NACIONAL: VERMELHA AMARELA OU ROXA, PRIMEIRA QUALIDADE, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDAS DO MANUSEIO E TRANSPORTE (RACHADURAS E CORTES), MATURAÇÃO ADEQUADA PARA O CONSUMO, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, TER AROMA E COR DA ESPÉCIE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA ALIMENTOS.	KG	20,00000	13,7000	274,00
10	AMIDO DE MILHO: PCT DE 500G, 100% MILHO, COM DATA DE VALIDADE E DE FABRICAÇÃO.	PCT	100,00000	3,3200	332,00
11	ARROZ BRANCO: LONGO FINO, TIPO 1. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, RESISTENTE, INTACTA, UNS DE 1KG. EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, NÃO APRESENTAR MOFO, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. PRAZO DE VALIDADE DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	20,00000	4,7000	94,00
12	ARROZ: PARBOILIZADO POLIDO, CLASSE LONGO FINO, TIPO 1. A EMBALAGEM DEVE SER PLÁSTICA TRANSPARENTE, RESISTENTE, DE 1 KG. DEVERÁ ESTAR EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO	PCT	1.450,00000	2,8000	4.060,00
13	AVEIA EM FLOCOS FINOS: ISENTA DE MOFO, LIVRE DE PARASITAS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. EMBALAGEM DE 200G, ATÓXICA, RESISTENTES E HERMETICAMENTE VEDADAS. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	100,00000	2,2000	220,00
14	BANANA: TIPO CATURRA, DE BOA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDA, COM POLPA FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES	KG	1.500,00000	3,7800	5.670,00
15	BATATA DOCE: DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, PRODUTO SELECIONADO, CONSISTENTE AO TOQUE, ISENTO DE PARTES AMASSADAS, SEM LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU FÍSICA, ISENTO DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS.	KG	300,00000	3,8900	1.167,00
16	BATATA INGLESA: LAVADA DE 1ª QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDA, FIRME, INTACTA, SEM INDÍCIOS DE GERMINAÇÃO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES	KG	850,00000	2,9000	2.465,00
17	BEBIDA LACTEA ZERO LACTOSE: TIPO INTEGRAL, UNS COM NO MÍNIMO 850ML, SEM LACTOSE. SABORES DIVERSOS.	UN	120,00000	9,8500	1.182,00
18	BETERRABA: DE 1ª QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA. ISENTO DE ENFERMIDADES E MATERIAL TERROSO, LIVRE DE RESÍDUOS, PARASITAS E LARVAS. SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA.	KG	400,00000	3,8700	1.548,00
19	BISCOITO DOCE: TIPO ROSQUINHA, PCT DE NO MÍNIMO 250G, SABOR CHOCOLATE, COCO OU MILHO. SEM EXCESSO DE BISCOITOS QUEBRADOS. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS, ATÓXICAS, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO ADEQUADA CONFORME A LEGISLAÇÃO.	UN	1.000,00000	4,9900	4.990,00
20	BISCOITO DOCE: TIPO MARIA, EM EMBALAGENS PLÁSTICAS RESISTENTES DE NO MÍNIMO 320 G. TIRAS EMBALADAS INDIVIDUALMENTE. COM DATA FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	UN	500,00000	3,3900	1.695,00
21	BISCOITO SALGADO: INTEGRAL, PRODUTO DE BOA QUALIDADE. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA EM PCTS DE POLIETILENO TRANSPARENTE ATÓXICA (COM DUPLA EMBALAGEM) COM PESO DE NO MÍNIMO 350G, HERMETICAMENTE SELADO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES	UN	250,00000	5,1900	1.297,50

22	BISCOITO SALGADO: TIPO AGUA E SAL COM GERGELIM, PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALAGEM DE NO MINIMO 320G. DEVEM APRESENTAR COR, ODOR E SABOR PROPRIOS.	UN	250,00000	5,6100	1.402,50
23	BRÓCOLIS: DEVERÁ SER FRESCO E SAUDÁVEL, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO DE TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE SUA APARÊNCIA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE, NÃO RECICLÁVEL, UMA A DUAS UNS CADA EMBALAGEM.	UN	150,00000	6,9900	1.048,50
24	CACAU EM PÓ: 100% CACAU, SOLÚVEL. NÃO CONTER AÇÚCAR NEM OUTROS INGREDIENTES NA SUA FORMULAÇÃO. ASPECTO PÓ HOMOGÊNEO, COR PRÓPRIA DO PRODUTO E CHEIRO CARACTERÍSTICO. DEVERÁ TER EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 200G.	PCT	100,00000	14,0000	1.400,00
25	CAFÉ SOLÚVEL:GRANULADO,100% PURO,VIDRO DE 200G.ROTULAGEM DE ACORDO COM A ANVISA.	UN	60,00000	24,6000	1.476,00
26	CANELA EM PÓ: TUBO OU SACO PLÁSTICO CONTENDO DE 20G. VALIDADE MÍNIMA: 06 MESES.	UN	80,00000	1,8000	144,00
27	CANELA: EM RAMA, EMBALAGENS DE 10 GR.	PCT	180,00000	1,4800	266,40
28	CAQUI: DE PRIMEIRA QUALIDADE. FRESCO, FIRME, COM GRAU MEDIO DE AMADURECIMENTO (SEM AMADURECIMENTO EXCESSIVO OU VERDES PARA CONSUMO), DE TAMANHO MÉDIO, COLORAÇÃO PRÓPRIA, SUPERFÍCIE LISA, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS, ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS E PARTES ESMAGADAS. EMBALAGEM PROPRIA, ATOXICA, RESISTENTE, COMPATIVEL.	UN	200,00000	10,4900	2.098,00
29	CARNE BOVINA CONGELADA: DE 1ª QUALIDADE, TIPO ALCATRA; DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHO CEREJA A VERMELHO ESCURO. PRODUZIDA E EMBALADA EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. PCTS CONTENDO 2 A 3 KGS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE E SIF).	KG	800,00000	48,6600	38.928,00
30	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA: MAGRA, DE 1ª QUALIDADE, CARNE ISENTA DE CARTILAGEM, NERVOS E TENDÕES. TEOR DE GORDURA DE NO MÁXIMO 10%. DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHO CEREJA A VERMELHO ESCURO, SEM EXCESSO DE SANGUE, SEM SEBO. PRODUZIDA E EMBALADA EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. PCTS CONTENDO DE 1KG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº NO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE OU SIF).	KG	250,00000	23,9400	5.985,00
31	CARNE SUÍNA CONGELADA: CORTE TIPO LOMBO. PRODUZIDA E EMBALADA EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. PCTS CONTENDO DE 1KG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº NO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE OU SIF).	KG	750,00000	20,8700	15.652,50

32	CEBOLA: NACIONAL DE 1ª QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, BEM DESENVOLVIDA, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS	KG	400,00000	2,4900	996,00
33	CENOURA: DE 1ª QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA. ISENTO DE ENFERMIDADES E MATERIAL TERROSO, LIVRE DE RESÍDUOS, PARASITAS E LARVAS. SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA.	KG	250,00000	3,1900	797,50
34	CHUCHU: DE 1ª QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA. ISENTO DE ENFERMIDADES E MATERIAL TERROSO, LIVRE DE RESÍDUOS, PARASITAS E LARVAS. SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA	KG	250,00000	4,9800	1.245,00
35	COCO RALADO: DESIDRATADO. INGREDIENTES: POLPA DE COCO PARCIALMENTE DESENGORDURADA, DESIDRATADA. CONSERVADOR INS 223. NÃO CONTER GLÚTEN. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 100G.	PCT	100,00000	4,9900	499,00
36	COLORAU: PÓ FINO, HOMOGÊNEO, DE COLORAÇÃO VERMELHA INTENSA. PRODUTO DE BOA QUALIDADE, EM EMBALAGENS PLÁSTICAS APROPRIADAS DE 500G. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	200,00000	4,9500	990,00
37	COMPOSTO LÁCTEO ZERO LACTOSE EM PÓ: INSTANTANEO, INTEGRAL, CONTENDO DE 300 A 400G, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ALUMINIZADA OU PLÁSTICA OU LATA. ORIGINAL DO FABRICANTE, COM INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE, REGISTRO DE INSPEÇÃO.	UN	150,00000	18,9600	2.844,00
38	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO: SEM DORSO OU SAMBIQUIRA, SEM TEMPERO. EMBALAGEM INTACTA, PCTS CONTENDO 2 COXAS E 2 SOBRECOXAS. PRODUZIDA E EMBALADA EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. COM ADIÇÃO DE NO MÁXIMO 6% DE ÁGUA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº NO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE OU SIF). NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDADO LÍQUIDO, PARTES FLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL.	KG	1.400,00000	7,8500	10.990,00
39	CRAVO: INTEIRO, EMBALAGENS DE 10 GR	PCT	90,00000	2,3800	214,20
40	CREME DE LEITE PASTEURIZADO (NATA): EMBALAGEM 300G. SABOR SUAVE, CONSISTÊNCIA FIRME, EMBALADO EM EMBALAGENS ADEQUADAS DE POLIETILENO, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA. VALIDADE DE ATÉ 35 DIAS.	UN	350,00000	7,7900	2.726,50
41	CUCA SIMPLES, EM EMBALAGENS PLÁSTICAS RESISTENTES PESANDO NO MÍNIMO 600 GR. COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	UN	650,00000	13,9900	9.093,50
42	DOCE DE FRUTAS: DOCE CREMOSO NATURAL, EM POTES DE NO MÍNIMO 900G A 1 KG. CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. SABORES: GOIABA, UVA, FIGO, COCO, ABOBORA E MORANGO.	UN	100,00000	9,8300	983,00
43	DOCE DE LEITE (COM INSPEÇÃO): CREMOSO, DE BOA QUALIDADE, EM POTES PLÁSTICOS DE 1KG.	KG	200,00000	14,9900	2.998,00
44	DOCE DE LEITE SEM LACTOSE, CREMOSO, DE BOA QUALIDADE, POTES PLÁSTICOS DE 350G A 400G.	UN	50,00000	12,9900	649,50
45	ESSÊNCIA DE BAUNILHA: PARA FINS ALIMENTÍCIOS, LÍQUIDO, EM FRASCOS DE 30ML.	UN	150,00000	6,9900	1.048,50

46	EXTRATO DE TOMATE: DE 1ª QUALIDADE, QUE NÃO APRESENTE ACIDEZ ACENTUADA. EMBALAGEM DE 300G, SEM DANIFICAÇÕES, COM ENVASAMENTO A VÁCUO, CONTENDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. SEM PIMENTA, SEM AROMATIZANTES, SEM CORANTES ARTIFICIAIS E SEM CONSERVANTES.	UN	1.000,00000	1,6900	1.690,00
47	FARINHA DE AVEIA: EMBALAGENS DE PELO MENOS 150G, DE BOA QUALIDADE, COM ROTULO, VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	UN	100,00000	3,4400	344,00
48	FARINHA DE MANDIOCA: TORRADA, SECA, FINA, TIPO 01, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, COM ASPECTO, ODOR, E SABOR PRÓPRIOS. ACONDICIONADO EM PCT DE 1 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	50,00000	5,1400	257,00
49	FARINHA DE MILHO: DE 1ª QUALIDADE, GRANULAÇÃO FINA, PCT DE 1KG, COM VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	150,00000	2,7000	405,00
50	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL: ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; LIVRE DE FERMENTAÇÃO, MOFO, MATERIAIS TERROSOS. UNS DE 1KG.	KG	30,00000	5,0000	150,00
51	FARINHA DE TRIGO: ESPECIAL, NACIONAL, EMBALAGEM DE 5KG ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, LIVRE DE FERMENTAÇÃO E MOFO. EMBALAGEM COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÃO VIOLADA, VALIDADE MÍNIMA DE 5 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	90,00000	12,3900	1.115,10
52	FEIJÃO: PRETO, TIPO 1, NOVO, GRÃOS INTEIROS E SADIOS, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE VARIEDADES OU ESPÉCIES. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS ONDE A PREPARAÇÃO DIETÉTICA FINAL SEJA INADEQUADA (GRAU DURO, CALDO RALO). EMBALAGEM DE 1KG, PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE, LIMPA, NÃO VIOLADA.	KG	250,00000	5,5200	1.380,00
53	FERMENTO BIOLÓGICO: OBTIDO DE LEVEDURAS POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, GRANULADO, SECO, INSTANTÂNEO, PCT DE 125G; SEM NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO, SEM CONSERVANTES ARTIFICIAIS. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	10,00000	4,5000	45,00
54	FERMENTO EM PÓ 125G	UN	300,00000	5,0000	1.500,00
55	FILÉ DE FRANGO: TIPO SASSAMI, CONGELADO, PEITO DE FRANGO CORTADO EM PASTAS DE 60G A 80G CADA. EMBALAGEM TRANSPARENTE DE PLÁSTICO ATÓXICO, DE 1 KG, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETAS ADESIVAS, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), ISENTA DE SUJIDADES E/OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA. VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA	KG	1.000,00000	15,4900	15.490,00
56	FILÉ DE TILÁPIA COM CORTE EM V - REFRIGERADA OU CONGELADA, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO, DE PESO, VALIDADE, PRODUTO, E MARCA/PROCEDÊNCIA, INSCRIÇÃO NO SIF/SIE, CONTENDO O NÚMERO DE REGISTRO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 30 DIAS A PARTIR DA ENTREGA. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA EM VEÍCULO REFRIGERADO. PCTS DE 1 KG A 3 KG.	KG	100,00000	44,4900	4.449,00
57	GERGELIM: SEM SUJIDADES, DE 1ª QUALIDADE. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 100G.	UN	15,00000	6,4900	97,35
58	IOGURTE NATURAL: INTEGRAL, POTE DE NO MÍNIMO 160G. CONSTITUÍDO DE LEITE E FERMENTO LÁCTEO.	UN	150,00000	3,5700	535,50
59	IOGURTE: UNS DE 900ML. CONSISTÊNCIA CREMOSA, ODOR E SABOR SUAVE, CARACTERÍSTICO. SABORES DIVERSOS. EM PCT PLÁSTICO (FILME POLIETILENO), BEM VEDADO, DEVERÁ TRAZER INFORMAÇÕES GERAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE BEM VISÍVEIS E CLARAS. O PRODUTO	UN	600,00000	6,0000	3.600,00

	NÃO PODERÁ APRESENTAR SINAIS DE SUJIDADE, CORPOS ESTRANHOS AO PRODUTO, COR NÃO CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, SABOR ÁCIDO INTENSO OU PROBLEMAS NA VEDAÇÃO DA EMBALAGEM.				
60	KIWI: UNS DE APROXIMADAMENTE 70G, FIRMES, ÍNTEGROS.	KG	50,00000	30,9800	1.549,00
61	LARANJA: TIPO PÊRA, DE 1ª QUALIDADE, FRESCA, INTACTA, DE TAMANHO MÉDIO. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, LIVRE DE ENFERMIDADES E MATERIAIS TERROSOS, SEM DANOS FÍSICOS, RACHADURAS OU CORTES.	KG	600,00000	5,6800	3.408,00
62	LEITE INTEGRAL UHT 0% LACTOSE: UNS DE 1 LITRO, DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, ADEQUADA E RESISTENTE, TIPO TETRA PAK, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE E COM REGISTRO DO SIM, SIE OU SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA."	UN	100,00000	4,6000	460,00
63	LEITE INTEGRAL UHT 1 LITRO: DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, ADEQUADA E RESISTENTE, TIPO TETRA PAK, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE E COM REGISTRO DO SIM, SIE OU SIF.	UN	1.000,00000	4,3500	4.350,00
64	LENTILHA: DE NO MÍNIMO 400G. PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ISENTO DE PROCESSO DE FERMENTAÇÃO, MOFO, ODOR ESTRANHO E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE. PRODUTO SER DA SAFRA CORRENTE. EMBALAGEM LIMPA, RESISTENTE E INTACTA. PRAZO DE VALIDADE DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	80,00000	6,0000	480,00
65	LIMÃO: TIPO TAITI, DE PRIMEIRA, FRESCO, LIVRE DE RESÍDUOS, FERTILIZANTES, PARASITAS E LARVAS. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM POLPA FIRME E INTACTA	UN	30,00000	6,8000	204,00
66	LINHAÇA MARROM: EM GRÃOS, DE USO CULINÁRIO. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 200G.	UN	10,00000	5,1900	51,90
67	LOURO DESIDRATADO: EM FOLHAS, EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 4G.	UN	50,00000	1,5000	75,00
68	MAÇÃ: TIPO FUJI, SELECIONADA. PRODUTO DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, COM POLPA FIRME E INTACTA; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO; SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, RACHADURAS E CORTES.	KG	1.500,00000	5,6000	8.400,00
69	MACARRÃO COM OVOS: TIPO CABELO DE ANJO, PCTS DE 500G, SENDO AS EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES, ATÓXICA. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E LARVAS. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVA-LA ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. NÃO PODERÁ HAVER MISTURAS DE OUTROS TIPOS DE MASSA NO PCT. COM RENDIMENTO MÍNIMO, APÓS COZIMENTO, DE 2 VEZES MAIS O PESO ANTES DA COCÇÃO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 8 MESES.	PCT	100,00000	4,6000	460,00
70	MACARRÃO COM OVOS: TIPO ESPAGUETE, PCTS DE 500G, SENDO AS EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES, ATÓXICA. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E LARVAS. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVA-LA ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. NÃO PODERÁ HAVER MISTURAS DE OUTROS TIPOS DE MASSA NO PCT. COM RENDIMENTO MÍNIMO, APÓS COZIMENTO, DE 2 VEZES MAIS O PESO ANTES DA COCÇÃO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 8 MESES.	PCT	200,00000	2,3800	476,00
71	MACARRÃO COM OVOS: TIPO GRAVATA, PCTS DE 500G, SENDO AS EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES, ATÓXICA. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E LARVAS. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVA-LA ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. NÃO PODERÁ HAVER MISTURAS DE OUTROS TIPOS DE MASSA NO PCT. COM RENDIMENTO MÍNIMO, APÓS COZIMENTO, DE 2 VEZES MAIS O PESO ANTES DA COCÇÃO. NÃO FICAR	PCT	600,00000	5,9900	3.594,00

	PASTOSA OU QUEBRADIÇA APÓS COZIDA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 8 MESES.				
72	MACARRÃO COM OVOS: TIPO PARAFUSO, PCTS DE 500G, SENDO AS EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES, ATÓXICA. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E LARVAS. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVA-LA ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. NÃO PODERÁ HAVER MISTURAS DE OUTROS TIPOS DE MASSA NO PCT. COM RENDIMENTO MÍNIMO, APÓS COZIMENTO, DE 2 VEZES MAIS O PESO ANTES DA COCÇÃO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 8 MESES.	PCT	250,00000	2,3900	597,50
73	MACARRÃO COM OVOS: TIPO RIGATONI, PCTS DE 500G, SENDO AS EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES, ATÓXICA. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E LARVAS. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVA-LA ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. NÃO PODERÁ HAVER MISTURAS DE OUTROS TIPOS DE MASSA NO PCT. COM RENDIMENTO MÍNIMO, APÓS COZIMENTO, DE 2 VEZES MAIS O PESO ANTES DA COCÇÃO, NÃO FICAR PASTOSA OU QUEBRADIÇA APÓS COZIDA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 8 MESES.	PCT	500,00000	4,2700	2.135,00
74	MACARRÃO DE LETRINHAS: COM OVOS. INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CORANTES NATURAIS (URUCUM E CÚRCUMA) E OVOS. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM DE 500G. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	100,00000	4,7900	479,00
75	MAMÃO: TIPO FORMOSA, DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, FIRME E INTACTO, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, COM 80 A 90% DE MATURAÇÃO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, RACHADURAS E CORTES	KG	600,00000	5,6000	3.360,00
76	MANDIOCA: DE 1ª QUALIDADE TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES. PRODUTO SELECIONADO, DESCASCADA, CONGELADA, SEM SUJIDADES, ACONDICIONADA EM PCTS DE PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE DE 1KG, COM IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, NOME DO FORNECEDOR, DATA DE MANIPULAÇÃO.	KG	100,00000	7,4800	748,00
77	MANGA: PRODUTO DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTOS DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, RACHADURAS E CORTES	KG	600,00000	5,3400	3.204,00
78	MANTEIGA: SEM SAL. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, ADEQUADA E RESISTENTE, EMBALAGEM DE 200G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE E COM REGISTRO NOS ÓRGÃOS SANITÁRIOS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 2 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	80,00000	11,7000	936,00
79	MASSA SECA PARA LASANHA: A BASE DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS PASTEURIZADOS, CORANTES NATURAIS URUCUM E CÚRCUMA. PCT COM 500G. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM E QUANTIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA 1 ANO A CONTAR DA DATA DE ENTREGA AO FABRICANTE	PCT	200,00000	9,6600	1.932,00
80	MELANCIA: DE 1ª QUALIDADE, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA. SEM DANOS FÍSICOS OU	KG	1.500,00000	3,3800	5.070,00

	MECÂNICOS, PERFURAÇÕES OU CORTES, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS.				
81	MELÃO: DE 1ª QUALIDADE, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA.	KG	1.200,00000	4,5000	5.400,00
82	MILHO EM CONSERVA: SEM SACHE DE 170G.	UN	500,00000	2,4900	1.245,00
83	MOLHO DE TOMATE: TRADICIONAL, CONTENDO 300G.	UN	300,00000	1,9900	597,00
84	ÓLEO DE SOJA: NACIONAL, DE 1ª QUALIDADE. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 900ML. CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE 12 MESES DA DATA DE ENTREGA.	UN	700,00000	7,3000	5.110,00
85	ORÉGANO: NACIONAL, DE 1ª QUALIDADE. FOLHAS SECAS, COM COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, CHEIRO AROMÁTICO E SABOR PRÓPRIO, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO, CONTENDO 10G.	PCT	220,00000	3,9900	877,80
86	OVOS: SELECIONADOS, VERMELHOS OU BRANCOS, CLASSE A, INSPECIONADOS, GRANDES, EM BANDEJA APROPRIADA PARA UMA DÚZIA, COM DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 21 DIAS DO SEU ACONDICIONAMENTO, SEM RACHADURAS, SEM SUJIDADES.	DUZIA	150,00000	7,9800	1.197,00
87	PÃO DE CACHORRO QUENTE: UNS DE 70G, DE BOA QUALIDADE, COM MIOLO BRANCO E CASCA DE COR DOURADA BRILHANTE E HOMOGÊNEA. SERÃO REJEITADOS PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS OU OUTRAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS, ATÓXICAS, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. SER FABRICADO NO DIA DA ENTREGA.	UN	10.000,00000	1,3800	13.800,00
88	PAO FATIADO: PCTS COM PELO MENOS 430G; PRODUTO DE BOA QUALIDADE. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS ADEQUADAS, ATÓXICAS, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. SERÃO REJEITADOS PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS OU OUTRAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS ANORMAIS.	PCT	700,00000	10,0000	7.000,00
89	PÃO FRANCÊS: PESANDO 50G POR UN. DE BOA QUALIDADE, COM MIOLO BRANCO E CASCA DE COR DOURADA BRILHANTE E HOMOGÊNEA. SERÃO REJEITADOS PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS OU OUTRAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. EMBALADOS EM SACOLAS PLÁSTICAS ATÓXICAS APROPRIADAS. COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE NA EMBALAGEM. SER FABRICADO NO DIA DA ENTREGA.	UN	16.000,00000	0,5800	9.280,00
90	PÊRA: DE 1ª QUALIDADE, SEMI MADURA, CONSISTÊNCIA FIRME, TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE, CASCA LIVRE DE FUNGOS. DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS.	KG	250,00000	11,4800	2.870,00
91	POLVILHO AZEDO: PCT DE 500G, EMBALAGEM ÍNTEGRA, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE	PCT	700,00000	3,0100	2.107,00
92	QUEIJO SEM LACTOSE: TIPO MUSSARELA, 0% LACTOSE. EMBALAGENS DE 150G. COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, EMBALAGEM COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ENDEREÇO E REGISTRO NOS ÓRGÃOS FISCALIZADORES.	PCT	180,00000	8,9900	1.618,20
93	QUEIJO: TIPO MUSSARELA, PEÇAS DE 1 A 3KG, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, EMBALAGEM COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ENDEREÇO E REGISTRO DO SIM, SIE OU SIF. PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE DE VACA, COM ASPECTO DE MASSA SEMI-DURA, COR CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO.	KG	280,00000	35,1800	9.850,40
94	REPOLHO: TIPO VERDE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS, PERFURAÇÕES OU CORTES, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS	KG	300,00000	4,4900	1.347,00
95	Requeijão cremoso 0 lactose, UN de pelo menos 130g. Refrigerado.	UN	50,00000	10,2900	514,50
96	REQUEIJÃO CREMOSO, EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 180G.	UN	200,00000	6,9900	1.398,00

97	SAGU:PCT DE NO MINIMO 400G,GRUPO MANDIOCA,TIPO 1,CLASSE PÉROLA. COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	UN	280,00000	3,8900	1.089,20
98	SAL: DE 1ª QUALIDADE, NÃO APRESENTAR SUJIDADES, MISTURAS INADEQUADAS, SER IODADO, REFINADO, ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO RESISTENTE, VEDADO E INTACTO; PCTS DE 1KG. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	250,00000	1,6400	410,00
99	SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL 1,5L: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE VIDRO. SUCO NATURAL, SEM DILUIÇÃO, SEM AÇÚCAR, SEM CORANTES E ADITIVOS. DEVERÁ ESTAR LACRADA, ROTULADA COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO NOS ÓRGÃOS SANITÁRIOS.	UN	150,00000	12,5800	1.887,00
100	TOMATE:TIPO RASTEIRO,GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO,DE 1ª QUALIDADE,BEM DESENVOLVIDO,COM POLPA FIRME E INTACTA,ISENTO DE ENFERMIDADES,MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL.SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA,RACHADURAS E CORTES.	KG	750,00000	6,2600	4.695,00
101	UVA PASSA BRANCA: SEM SEMENTE, EMBALAGEM PLÁSTICA COM IDENTIFICAÇÃO, 100G POR UN.	UN	80,00000	5,2000	416,00
102	UVA RUBI: 1ª QUALIDADE, CASCA ÍNTEGRA, CONSISTÊNCIA FIRME. ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. SEM DANOS FÍSICOS.	KG	60,00000	14,9900	899,40
103	VINAGRE:TIPO TINTO,EMBALAGEM PLÁSTICA DE 750 ML,COM TAMPA INVOLÁVEL,HERMETICAMENTE FECHADO,CONTENDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.	UN	250,00000	4,5500	1.137,50
					Soma:
					291.324,65

7. PRAZO DE EXECUÇÃO

O prazo total do contrato será de 365 dias, com possibilidade de prorrogação se assim for permitido.

8. FORMA DE EXECUÇÃO

O cardápio é elaborado e calculado pela nutricionista, geralmente até o dia 25 de cada mês, contemplando as quatro semanas do mês subsequente. Em seguida, ele é encaminhado às UNs escolares, onde as merendeiras o recebem, realizam a conferência do estoque e elaboram os pedidos com base no cardápio mensal e na disponibilidade de itens.

A nutricionista recebe os pedidos, em geral até o dia 28 do mês corrente, realiza a análise e efetua a solicitação no sistema. Após a geração da ordem de compra, esta é encaminhada ao fornecedor, normalmente no dia 1º, juntamente com o cronograma de entregas, por meio do e-mail cadastrado no sistema IPM.

O fornecedor inicia as entregas a partir do dia 5 em cada UN escolar, devendo ocorrer, preferencialmente, nos horários das 7h às 9h e das 13h às 15h. As merendeiras recebem os produtos na UN escolar, conferindo quantidade e qualidade. Elas também têm acesso ao mesmo cronograma de entregas enviado ao fornecedor, o que permite verificar se os itens recebidos correspondem aos solicitados.

Após a conferência, é necessário assinar o recebimento, atestando a verificação item a item. Em caso de desconformidade quanto à quantidade, qualidade ou marca, as merendeiras devem comunicar a nutricionista, que procederá com a notificação ao fornecedor, conforme a Instrução Normativa CI nº 09/2025. Caso não seja possível realizar a conferência no momento da entrega e o fornecedor não possa aguardar, as merendeiras deverão informar eventuais não conformidades no prazo de até 24 horas.

As merendeiras devem assinar todo o produto na escala de entregas que o fornecedor levará consigo e posteriormente deverá apresentar a nutricionista juntamente com a nota fiscal. A nota fiscal será emitida após a entrega, enviada a nutricionista, juntamente com a escala de entregas assinada pela merendeira, item a item.

A contratada, deverá obedecer integralmente às disposições do código de vigilância sanitária, das instruções do serviço do PNAE – e suas alterações, e das Resoluções da Anvisa e demais normas vigentes.

A contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda: efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência, acompanhado da respectiva Nota Fiscal, na qual constarão as indicações referentes ao produto: item, UN de venda contratada, valor unitário, valor total, impostos.

O recebimento provisório ou definitivo do objeto pela área responsável (merendeiras da escola) não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato ou por vícios do produto.

A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificações dos produtos que serão entregues.

A contratada deverá fornecer diretamente o produto, não podendo transferir a responsabilidade da entrega dos produtos para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados relacionados com as características dos produtos fornecidos.

A contratada deverá executar, fielmente, as entregas de acordo com requisições expedidas pela secretaria de educação, não se admitindo modificações sem prévia consulta e concordância da contratante.

A contratada se obriga a entregar os produtos de acordo com os prazos e critérios estipulados, em dias, local e quantidade determinados, de acordo com suas necessidades.

O contratado é obrigado fornecer nota fiscal correspondente aos produtos comercializados, assim como se responsabilizar pelas despesas operacionais e administrativas, de mão-de-obra dos produtos, transporte até o local da entrega que são as quatro escolas municipais de Paraíso/SC, sendo:

- CIEF Profº Darcy Ribeiro, Linha Stanga;
- CEI Sonho Meu, Rua Alair Schmidt, centro;
- EM Três Passos, Linha Três Passos;
- EMEB Profª Lurdete Pacheco Demarco, Distrito de Grápia.

Durante a execução de entrega dos produtos, o contratado é obrigado a prestar informações sobre o andamento do mesmo, e, caso ocorra imprevistos deverá notificar de imediato a Secretaria Municipal de Educação sobre o fato, assim como as devidas medidas que serão tomadas visando à normalização da entrega dos produtos.

O contrato deverá ter duração de 365 dias.

Após o recebimento, a contratante terá o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para manifestação acerca do aceite final dos materiais/produtos.

Em caso de recusa do material, o contratado deverá efetivar sua substituição no prazo de até 24 horas, contados a partir da comunicação da recusa, ficando todos os custos decorrentes da substituição às suas expensas.

Nenhum dos produtos contratados poderá ser substituído por outros diversos, salvo por produtos de qualidade superior.

Os produtos objeto deste registro de preços deverão em sua totalidade ser de boa qualidade, próprias para o consumo humano, ter os prazos validade em vigor e obedecer rigorosamente às normas e legislações pertinentes para o objeto ora licitado, e principalmente ao descritivo constante neste termo de referência e edital.

Após assinatura da ata, os fornecedores recebem os pedidos com cinco dias de antecedência a entrega; normalmente uma vez ao mês. As mesmas deverão ser feitas na segunda ou terça-feira, preferencialmente, conforme quantidades solicitadas, das 7h às 9h e das 13h às 15h.

As entregas deverão ser feitas nas unidades escolares, durante o período de aula nos horários acima mencionados, pois as merendeiras irão conferir a entrega; em horários diferentes, esta conferência poderá ficar comprometida pois será o mesmo horário do servimento do lanche.

A demanda tem como base o número de alunos matriculados na rede de ensino municipal de ensino de Paraíso/SC no ano letivo de 2026/2027, cardápio da alimentação escolar prescrito pela nutricionista, fichas técnicas das preparações e pedido enviado pelas escolas.

9. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

O fornecedor deve possuir todas as certificações válidas e atender a todas as formalidades legais para a operação do fornecimento.

Possuir veículo adequado do ponto de vista higiênico-sanitário para transporte de alimentos e possuir refrigeração para transporte de alimentos que necessitem de controle de temperatura para seu armazenamento.

Os produtos a serem fornecidos deverão seguir as especificações estabelecidas no descritivo dos itens, seguindo os padrões mínimos de qualidade, higiene e conservação.

Os produtos perecíveis devem ser de primeira qualidade e na ocasião da entrega deverão apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.

Os produtos que tenham prazo de validade somente serão recebidos se estiverem em conformidade com o prazo de validade remanescente não inferior a 4 (quatro) meses ou conforme descrito nas especificações do item.

O fornecedor deve estar ciente sobre o respeito aos prazos de entregas, sendo entregue nas datas estipuladas, e seus produtos devem obedecer às especificações informadas pelo contratante, no termo de referência e nas ordens de compra, tanto em quantidade como em qualidade. Ficando sujeito a penalidades administrativas no caso de não cumprimento de suas obrigações contratuais.

Fica assegurado a CONTRATANTE o direito de rejeitar os produtos em desacordo com as especificações e condições deste Termo, do edital e do instrumento contratual, ficando a CONTRATADA obrigada a substituir e/ou reparar os itens irregulares, caso os produtos sejam entregues em desacordo com os requisitos estabelecidos pela Prefeitura; ou em quantidade inferior ao estabelecido, a empresa deverá substituí-los ou complementá-los em no máximo 1 dia corrido.

As quantidades são estimativas máximas para fornecimento durante 12 (doze) meses, com entregas em períodos alternados e quantidades definidas de acordo com as necessidades da Secretaria solicitante. Portanto, caberá à detentora da ata, entregar os produtos solicitados pelo Município, independente dos quantitativos e volumes.

As entregas SEMPRE ocorrerão nas unidades escolares, sendo estes os endereços:

CIEF Prof Darcy Ribeiro, Linha Stanga – das 7h as 9h e das 13h as 14h45;

CEI Sonho Meu, Rua Alcides Oscar Schmidt - das 7h as 9h e das 13h as 14h45;

EMEB Profª Lurdele Pacheco Demarco, Distrito de Grapia - das 7h as 9h e das 13h as 14h45;

EM Tres Passos, Linha Três Passos - das 7h as 9h e das 13h as 14h45.

As entregas das frutas, verduras e demais itens perecíveis deverá ser semanalmente, preferencialmente até terça-feira para que as escolas tenham tempo hábil para utilizar

Os produtos alimentícios a serem adquiridos para os alunos do PNAE deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

Poderá ser exigido, durante a vigência da ata: para produtos de origem animal e vegetais processado/minimamente processado, a documentação comprobatória de serviço de inspeção sanitária (SIM, SIE, SIF, SUASA, SISBI-POA) de acordo com a Lei nº 17.515, de 27 de abril de 2011. E para produtos vegetais frescos, apresentação da rastreabilidade a cada entrega, regulamentada pela IN conjunta nº 2 do MAPA e Anvisa, de 07 de fevereiro de 2018.

10. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso.

Por serem alimentos, alguns perecíveis, frescos, de épocas, faz-se necessário o fracionamento das entregas conforme escala entregue aos fornecedores. Os itens serão comprados parceladamente, de forma mensal ou semanal, de acordo com a necessidade, safra dos produtos e com a disponibilidade financeira.

11. POSICIONAMENTO SOBRE A POSSIBILIDADE DE SUBCONTRATAÇÃO

Considerando a natureza específica do objeto, que consiste na aquisição de gêneros alimentícios, destinados ao atendimento do Programa de Alimentação Escolar do Município de Paraíso/SC, entende-se que a subcontratação não é recomendada nem necessária para esta contratação.

A permissão de subcontratação poderia descaracterizar o objetivo do pregão Eletrônico, gerar riscos quanto à rastreabilidade dos produtos, dificultar a fiscalização, além de comprometer a transparência.

Dessa forma, recomenda-se que a contratação seja realizada sem possibilidade de subcontratação.

12. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

A gestão e a fiscalização do objeto contratado serão realizadas conforme o disposto no Decreto Municipal 3037/2024, que "Regulamenta as funções do agente de contratação, da equipe de apoio e da comissão de contratação, suas atribuições e funcionamento, a fiscalização e a gestão dos contratos, e a atuação da assessoria jurídica e do controle interno no âmbito do Município de Paraíso - SC, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

Gestor: Patricia Prestes Zanin

Fiscal: Liziane Frantz

13. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

O pagamento será realizado conforme decreto municipal vigente, através de ordem bancária, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado.

14. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR/PRESTADOR DE SERVIÇO

Fornecedores serão classificados conforme o pregão eletrônico, com base no critério de menor preço e na habilitação documental.

15. DISPOSIÇÕES FINAIS

Os casos omissos neste Termo de Referência serão resolvidos pela Comissão de Licitação em conjunto com as Secretarias demandantes, observando-se os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência.

ANEXO III
PROPOSTA FINAL ATUALIZADA

PROCESSO ADMINISTRATIVO XX/2026
PREGÃO ELETRÔNICO XX/2026

Dados da empresa:

Razão Social:

CNPJ:

Endereço:

Telefones:

E-mail institucional:

Dados bancários:

Responsável pela assinatura do Contrato:

Nome:

CPF:

Cargo:

Endereço:

Item	Produto - Descrição	UN	QTD	RS UNT	TOTAL

Validade da proposta:

Prazo de entrega: conforme termo de referência.

Demais informações, caso o edital requeira.

Declaro que o preço e demais informações desta proposta compreendem todas as despesas referentes ao objeto do presente certame.

_____, dia ____ de _____ de 2026.

Nome do responsável e assinatura
da empresa
CNPJ nº

09 - 01

PARAÍSO - SC

1992

ANEXO IV – DECLARAÇÃO UNIFICADA

DECLARAÇÃO UNIFICADA

PROCESSO ADMINISTRATIVO --/2026
PARAÍSO – SC

(NOME), (CNPJ/CPF), declaro para os devidos fins, sob as penas da lei:

- I - Que inexistente fato impeditivo para licitar ou contratar com a Administração Pública;
- II - Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, nos termos do art. 93 da Lei nº 8.213/91, conforme previsto no art. 63, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021;
- III - Que tem pleno conhecimento e aceita integralmente as regras e condições constantes no edital da presente licitação, comprometendo-se a manter, durante toda a execução contratual até seu pagamento final, as condições de habilitação e qualificação exigidas;
- IV - Que cumpre o disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133/2021, que veda o trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito anos e qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz a partir de quatorze anos, conforme disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;
- V - Que não possui conflito de interesses ou vínculo direto ou indireto com agentes públicos que atuem no processo licitatório ou na execução do futuro contrato, em conformidade com os princípios da moralidade, impessoalidade e da isonomia previstos na legislação vigente.
- VI - Que não possui sanções impeditivas de licitar ou contratar com a Administração Pública, em quaisquer das esferas federativas (federal, estadual, distrital ou municipal), incluindo suspensões, impedimentos e declarações de inidoneidade;
- VII - Que cumpre todas as normas ambientais e de segurança do trabalho aplicáveis à atividade a ser contratada, conforme legislação vigente, comprometendo-se a adotá-las integralmente na execução do objeto.

Declaro, ainda, que as informações ora prestadas são verdadeiras, ciente das penalidades legais aplicáveis à falsidade, nos termos do art. 299 do Código Penal Brasileiro.

(LOCAL), (DATA)

(NOME DO INTERESSADO – CNPJ/CPF)

09 - 01

PARAÍSO - SC

1992

MINUTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS: /2026

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 052/2026

Validade: 1 ano.

Aos -- dias do mês de ----- de 2026, o **MUNICÍPIO DE PARAÍSO**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede administrativa na Rua -----, nº 593, Centro, Paraíso/SC, inscrito no CNPJ nº 80.912.009/0001-08, neste ato representado por seu Prefeito Municipal, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, da legislação municipal aplicável e demais normas pertinentes, em face da classificação da proposta apresentada no Pregão Eletrônico nº 052/2026, realizado pelo **Sistema de Registro de Preços**, RESOLVE registrar os preços da empresa abaixo identificada, para a **aquisição de gêneros alimentícios necessários à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, destinados aos alunos pertencentes à Rede Municipal de Ensino da Secretaria Municipal de Educação e Cultura de Paraíso/SC**, conforme condições, especificações e quantitativos constantes do Edital, do Termo de Referência – Anexo II, da proposta vencedora e demais documentos integrantes do processo administrativo:

DETENTORA DA ATA:

Empresa:

CNPJ:

Endereço:

Representante legal:

CPF:

CLÁUSULA I - DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NECESSÁRIOS PARA GARANTIR A EXECUÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) AOS ALUNOS PERTENCENTES À REDE MUNICIPAL DE ENSINO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA DE PARAÍSO – SC**, conforme condições, especificações, quantidades estimadas e valores constantes do Edital do Pregão Eletrônico nº 052/2026, do Termo de Referência – Anexo II e da proposta vencedora, que integram este instrumento.

1.2. Os itens adjudicados à DETENTORA DA ATA, com as respectivas descrições, marcas, unidades de medida, quantidades estimadas, valores unitários e valores totais registrados, constarão da tabela abaixo, conforme resultado homologado do certame:

Fornecedor:						
Item	Descrição	Marca	UN	Quantidade	Valor	
					Unitário	Total
Total:						

CLÁUSULA II - DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

2.1. A presente Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, contados de --/--/---- a --/--/----, podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados e mantido o interesse da Administração, nos termos da legislação vigente.

2.2. Durante a vigência desta Ata de Registro de Preços, o Município não estará obrigado a contratar os itens registrados, podendo realizar aquisição por outro procedimento licitatório quando entender conveniente e oportuno, desde que devidamente motivado e assegurada à detentora da Ata a preferência de fornecimento em igualdade de condições, sem que lhe caiba direito a indenização.

2.3. A Administração poderá cancelar a presente Ata nos casos legalmente previstos, observadas as disposições do Edital, desta Ata e da legislação aplicável, assegurados o contraditório e a ampla defesa quando cabíveis.

CLÁUSULA III - DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. A presente Ata de Registro de Preços poderá ser utilizada pelo Município de Paraíso/SC, na condição de órgão gerenciador, conforme as necessidades da Administração e observadas as condições previstas neste instrumento, no Edital e em seus anexos.

3.2. Os preços registrados correspondem aos valores ofertados pela empresa detentora da Ata, conforme classificação obtida no Pregão Eletrônico nº 052/2026, e encontram-se relacionados na Cláusula Primeira deste instrumento.

3.3. Em cada fornecimento decorrente desta Ata, serão observadas integralmente as cláusulas, condições, quantidades, especificações e demais disposições constantes do Edital do Pregão Eletrônico nº 052/2026, do Termo de Referência e dos demais anexos que integram este instrumento.

3.4. A existência de preços registrados não obriga a Administração a contratar a totalidade dos quantitativos previstos, sendo as aquisições realizadas conforme necessidade, conveniência administrativa e disponibilidade orçamentária.

CLÁUSULA IV - DO PAGAMENTO

- 4.1.** O pagamento será realizado de acordo com as quantidades efetivamente entregues, recebidas e aceitas pela Administração, conforme Ordem de Compra, Autorização de Fornecimento, Nota de Empenho ou instrumento equivalente previamente emitido.
- 4.2.** Somente serão objeto de pagamento os produtos entregues em conformidade com as especificações constantes do Edital, do Termo de Referência, desta Ata de Registro de Preços e da respectiva Ordem de Compra/Autorização de Fornecimento.
- 4.3.** O recebimento dos produtos será registrado pelo fiscal, servidor responsável ou agente designado pela Administração, mediante conferência das quantidades, qualidade, validade, embalagens, condições de conservação e demais especificações exigidas, ficando o pagamento condicionado ao respectivo ateste, à apresentação da nota fiscal correspondente e à regular liquidação da despesa.
- 4.4.** Não haverá pagamento antecipado, nem pagamento por produtos não entregues, recusados, entregues em desacordo com as especificações ou sem autorização prévia da Administração.
- 4.5.** Todos os itens constantes na nota fiscal deverão corresponder fielmente aos itens constantes no edital, na Ata de Registro de Preços e na respectiva Ordem de Compra, incluindo, obrigatoriamente, a descrição do item, quantidade, UN de medida, valor unitário e valor total. Havendo qualquer divergência, a nota fiscal será recusada até a devida correção, não se iniciando o prazo para pagamento.
- 4.6.** Nos termos do Decreto Municipal nº 2.864/2023, Seção V (Pagamentos), a liquidação e o pagamento das despesas observarão os procedimentos e prazos estabelecidos pela contabilidade da Prefeitura Municipal de Paraíso/SC, especialmente:
- a.** prazo de até 05 (cinco) dias úteis para a liquidação da despesa, contado do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração;
 - b.** os pagamentos aos fornecedores do Município serão agrupados por período e realizados pela Tesouraria, em conjunto com a Contadoria Geral do Município;
 - c.** quando se referirem a fornecedores que atendam simultaneamente a Prefeitura Municipal e o Fundo Municipal de Saúde, os pagamentos serão efetuados até a quarta-feira subsequente, referentes às notas fiscais liquidadas na semana anterior, respeitada rigorosamente a ordem cronológica de liquidação e a disponibilidade financeira das respectivas fontes de recursos.

CLÁUSULA V - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO, LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

- 5.1.** O fornecimento dos gêneros alimentícios será realizado de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração, mediante emissão de Ordem de Compra, Autorização de Fornecimento, requisição ou instrumento equivalente.
- 5.2.** Após a assinatura da Ata de Registro de Preços, a CONTRATADA receberá, por meio do e-mail cadastrado no sistema IPM ou outro meio oficialmente indicado pela Administração, as Ordens de Compra e/ou escalas de entrega, contendo, no mínimo, os itens solicitados, quantidades, locais e datas de entrega.
- 5.3.** Os pedidos serão encaminhados à CONTRATADA com antecedência mínima de 05 (cinco) dias da data prevista para a entrega, ressalvadas situações excepcionais devidamente justificadas pela Administração.
- 5.4.** As entregas ocorrerão normalmente uma vez ao mês, ou conforme demanda da Secretaria Municipal de Educação e Cultura, cardápio da alimentação escolar, número de alunos matriculados, fichas técnicas das preparações e pedidos enviados pelas unidades escolares.
- 5.5.** As entregas deverão ser realizadas, preferencialmente, às segundas ou terças-feiras, nos seguintes horários:
- I – das 7h às 9h;
 - II – das 13h às 15h.
- 5.6.** As entregas deverão ocorrer diretamente nas unidades escolares, durante o período letivo e nos horários definidos nesta cláusula, a fim de possibilitar a conferência dos produtos pelas merendeiras ou servidores responsáveis.
- 5.7.** Os gêneros alimentícios deverão ser entregues, conforme solicitação da Administração, nos seguintes locais:
- I – **CIEF Profº Darcy Ribeiro**, Linha Stanga;
 - II – **CEI Sonho Meu**, Rua Alair Schmidt, Centro;
 - III – **EM Três Passos**, Linha Três Passos;
 - IV – **EMEB Profª Lurdele Pacheco Demarco**, Distrito de Grápia.
- 5.8.** A Administração poderá indicar outros locais de entrega, desde que vinculados ao atendimento da rede municipal de ensino ou às necessidades do objeto, mediante informação expressa na Ordem de Compra, Autorização de Fornecimento ou escala de entrega.
- 5.9.** O transporte dos gêneros alimentícios será de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA, devendo ser realizado em veículo adequado, limpo e compatível com as normas higiênico-sanitárias aplicáveis ao transporte de alimentos.
- 5.10.** Quando se tratar de produtos que exijam controle de temperatura, a CONTRATADA deverá realizar o transporte em veículo refrigerado ou em condições adequadas de conservação, de modo a preservar a qualidade, segurança e integridade dos alimentos até o momento da entrega.
- 5.11.** Caberá à CONTRATADA realizar, sem ônus adicional à Administração, o descarregamento dos produtos e o transporte interno até o estoque ou local indicado em cada unidade escolar.

5.12. No ato da entrega, a merendeira responsável ou servidor designado realizará a conferência dos produtos, verificando, no mínimo:

- I – quantidade entregue;
- II – qualidade dos produtos;
- III – prazo de validade;
- IV – integridade das embalagens;
- V – condições de conservação;
- VI – conformidade com as especificações do Edital, do Termo de Referência, da Ata de Registro de Preços e da Ordem de Compra/Autorização de Fornecimento.

5.13. Após a conferência, o responsável pelo recebimento deverá assinar a escala de entrega ou documento equivalente, preferencialmente item a item, para fins de comprovação do recebimento dos produtos.

5.14. Na impossibilidade de conferência imediata por parte da merendeira ou servidor responsável, e não sendo possível à CONTRATADA aguardar, o recebimento poderá ocorrer de forma provisória.

5.15. Havendo recebimento provisório, eventuais divergências de quantidade, qualidade, validade, embalagem, conservação ou especificação deverão ser comunicadas à CONTRATADA no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas.

5.16. Constatada irregularidade, desconformidade ou recusa dos produtos, a CONTRATADA deverá realizar a reposição, substituição ou regularização dos itens no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, contado da comunicação formal da Administração, sem qualquer ônus adicional.

5.17. Em caso de recusa de material ou produto, todos os custos decorrentes da substituição, transporte, retirada, reposição ou regularização correrão exclusivamente por conta da CONTRATADA.

5.18. Nenhum produto registrado poderá ser substituído por outro diverso daquele constante da Ata de Registro de Preços, salvo por produto de qualidade superior e mediante prévia autorização da Administração.

5.19. Os produtos deverão ser entregues em sua totalidade em boa qualidade, próprios para o consumo humano, com prazos de validade em vigor, embalagens íntegras e identificação adequada, observando rigorosamente as normas sanitárias, alimentares e demais legislações pertinentes.

5.20. A nota fiscal deverá ser entregue à nutricionista responsável, acompanhada da escala de entregas devidamente assinada, comprovando o recebimento dos produtos, observadas as exigências fiscais e administrativas aplicáveis.

5.21. A entrega em local, horário, quantidade ou condição diversa daquela indicada pela Administração somente será admitida mediante autorização prévia e expressa da CONTRATANTE.

5.22. O descumprimento injustificado das condições, locais ou prazos de entrega poderá ensejar a aplicação das penalidades previstas no Edital, nesta Ata de Registro de Preços, no Termo de Referência e na legislação vigente.

5.23. O fornecimento durante a vigência da Ata não implica obrigação de aquisição integral dos quantitativos registrados, sendo as contratações realizadas conforme a necessidade, conveniência e disponibilidade orçamentária da Administração.

CLÁUSULA VI - DAS PENALIDADES

6.1. O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela DETENTORA DA ATA sujeitará a empresa às penalidades previstas no Edital, no Termo de Referência, nesta Ata de Registro de Preços, na Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis.

6.2. Poderão ser aplicadas, conforme a gravidade da infração, as seguintes sanções administrativas:

- I – advertência;
- II – multa;
- III – impedimento de licitar e contratar;
- IV – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

6.3. As penalidades serão aplicadas mediante regular processo administrativo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

6.4. A aplicação das sanções não exclui a obrigação da DETENTORA DA ATA de reparar eventuais danos causados à Administração, nem impede o cancelamento do preço registrado ou a adoção de outras medidas cabíveis.

6.5. As multas eventualmente aplicadas poderão ser descontadas de valores devidos pela Administração, cobradas administrativamente ou judicialmente, conforme o caso.

6.6. Aplicam-se a esta Ata, no que couber, todas as hipóteses de infrações, critérios de dosimetria, procedimentos e demais disposições sobre penalidades constantes do Edital e da legislação vigente.

CLÁUSULA VII - DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS

7.1. Os preços registrados permanecerão fixos e irrevogáveis durante os primeiros 12 (doze) meses, contados da data de assinatura da Ata de Registro de Preços.

7.2. Após transcorrido o período previsto no item anterior, poderá ser aplicado reajustamento com base na variação acumulada do IPCA – Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo, ou outro índice que venha a substituí-lo, referente aos 12 (doze) meses anteriores ao pedido de reajuste, desde que mantidas as condições vantajosas para a Administração.

7.3. A aplicação do reajuste dependerá de solicitação formal da empresa detentora da Ata, acompanhada do demonstrativo do índice correspondente, ficando sujeita à análise e aprovação da Administração.

7.4. O reajuste não será concedido quando decorrer de falha na formulação da proposta, erro de cálculo, omissão de custos ou qualquer outra circunstância imputável à detentora da Ata.

7.5. Independentemente do reajustamento previsto nesta cláusula, os preços registrados poderão ser revistos, para mais ou para menos, quando houver fato superveniente devidamente comprovado que justifique a recomposição do equilíbrio econômico-financeiro ou quando necessário para adequação aos preços praticados no mercado, observados a Lei Federal nº 14.133/2021, o Edital e a regulamentação municipal aplicável.

7.6. A concessão de reajuste ou revisão de preços não gera direito à contratação integral dos quantitativos registrados, permanecendo as aquisições condicionadas à necessidade da Administração.

CLÁUSULA VIII - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. A Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada, total ou parcialmente, por ato motivado da Administração, assegurados o contraditório e a ampla defesa quando o cancelamento decorrer de conduta atribuída à detentora.

8.2. O registro da detentora poderá ser cancelado pela Administração quando:

- I – descumprir as condições previstas nesta Ata, no Edital, no Termo de Referência ou na respectiva Ordem de Compra/Autorização de Fornecimento;
- II – não retirar a Nota de Empenho, não aceitar a Ordem de Compra/Autorização de Fornecimento ou não assinar instrumento equivalente no prazo estabelecido, sem justificativa aceita pela Administração;
- III – der causa à extinção de contrato ou instrumento equivalente decorrente da Ata de Registro de Preços;
- IV – recusar-se, injustificadamente, a entregar total ou parcialmente o objeto solicitado;
- V – não aceitar reduzir o preço registrado quando este se tornar superior ao praticado no mercado;
- VI – por razões de interesse público, devidamente justificadas.

8.3. A Ata de Registro de Preços também poderá ser cancelada, total ou parcialmente, quando os preços registrados se mostrarem incompatíveis com os praticados no mercado e não houver êxito na negociação para sua adequação.

8.4. A detentora poderá solicitar o cancelamento do seu registro quando comprovar, mediante requerimento escrito e documentos justificativos, a impossibilidade de cumprir as condições da Ata de Registro de Preços.

8.5. O pedido de cancelamento formulado pela detentora deverá ser apresentado com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, cabendo à Administração analisar a justificativa e aplicar, se for o caso, as penalidades cabíveis.

8.6. Quando o endereço da detentora for ignorado, incerto ou inacessível, a comunicação poderá ser realizada por publicação no órgão oficial de divulgação do Município, considerando-se efetivada na forma prevista na legislação aplicável.

8.7. O cancelamento do registro não afasta a apuração de responsabilidade da detentora por eventuais descumprimentos anteriores, nem prejudica a aplicação das sanções previstas no Edital, nesta Ata e na legislação vigente.

CLÁUSULA IX - DA AUTORIZAÇÃO PARA CONTRATAÇÃO E EMISSÃO DAS NOTAS DE EMPENHO

9.1. O fornecimento do objeto registrado nesta Ata será autorizado caso a caso, conforme a necessidade da Administração, mediante emissão de Ordem de Compra, Autorização de Fornecimento, Nota de Empenho ou outro instrumento equivalente.

9.2. A emissão das Ordens de Compra, Autorizações de Fornecimento ou instrumentos equivalentes caberá ao órgão requisitante competente, observadas as condições previstas nesta Ata, no Edital, no Termo de Referência e na proposta registrada.

9.3. A emissão da Nota de Empenho será realizada pela unidade financeira competente, de acordo com a dotação orçamentária indicada no momento da contratação.

9.4. Os pedidos poderão ser retificados ou cancelados pela Administração, total ou parcialmente, antes da entrega dos produtos, mediante comunicação à detentora da Ata, observados o interesse público e as disposições do Edital e desta Ata.

9.5. A existência de preços registrados não obriga a Administração a contratar a totalidade dos quantitativos previstos, sendo o fornecimento realizado conforme demanda, conveniência administrativa e disponibilidade orçamentária.

CLÁUSULA X - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1. São obrigações da CONTRATANTE, além daquelas previstas no Edital, no Termo de Referência, na Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis:

10.1.1. Emitir, por meio do órgão ou unidade requisitante competente, as respectivas Ordens de Compra, Autorizações de Fornecimento ou instrumento equivalente, indicando os itens, quantidades, locais, datas e demais condições necessárias ao fornecimento.

10.1.2. Encaminhar os pedidos à CONTRATADA com antecedência mínima de 05 (cinco) dias da data prevista para a entrega, conforme estabelecido no Termo de Referência, ressalvadas situações excepcionais devidamente justificadas.

10.1.3. Disponibilizar à CONTRATADA as informações necessárias à correta execução do objeto, especialmente quanto às unidades escolares destinatárias, horários de entrega, quantidades solicitadas e especificações dos produtos.

10.1.4. Receber os produtos nos locais indicados na Ordem de Compra/Autorização de Fornecimento, preferencialmente nas unidades escolares municipais, durante o período de aula e nos horários definidos no Termo de Referência, a fim de

possibilitar a conferência pelos servidores responsáveis.

10.1.5. Conferir os produtos entregues, por meio do fiscal, servidor responsável ou merendeiras das unidades escolares, verificando, no mínimo, as quantidades, qualidade, validade, embalagens, condições de conservação, identificação, temperatura quando aplicável e demais especificações exigidas no Edital, no Termo de Referência, na Ata de Registro de Preços e na Ordem de Compra/Autorização de Fornecimento.

10.1.6. Manifestar-se quanto ao aceite final dos materiais/produtos no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas após o recebimento, conforme previsto no Termo de Referência.

10.1.7. Rejeitar, total ou parcialmente, os produtos entregues em desacordo com as especificações, quantidades, prazos, condições sanitárias, validade, qualidade ou demais exigências previstas no Edital, no Termo de Referência, nesta Ata de Registro de Preços e na respectiva Ordem de Compra/Autorização de Fornecimento.

10.1.8. Comunicar formalmente à CONTRATADA a recusa, irregularidade ou desconformidade constatada nos produtos entregues, solicitando a substituição, complementação ou correção, conforme o caso, nos prazos previstos no Termo de Referência, sem ônus à Administração.

10.1.9. Acompanhar e fiscalizar a execução da Ata de Registro de Preços, por intermédio do gestor e do fiscal designados, ou de outros servidores formalmente indicados, nos termos do Edital, do Termo de Referência e da regulamentação municipal aplicável.

10.1.10. Registrar as ocorrências relacionadas à execução do objeto e comunicar à CONTRATADA eventuais falhas, atrasos, descumprimentos ou irregularidades, fixando prazo para correção quando cabível.

10.1.11. Exigir da CONTRATADA o fiel cumprimento das obrigações assumidas, especialmente quanto à entrega dos gêneros alimentícios em conformidade com as normas sanitárias, nutricionais, de qualidade, transporte, conservação e segurança alimentar aplicáveis ao objeto.

10.1.12. Aplicar, quando cabível, as penalidades administrativas previstas no Edital, nesta Ata, no Termo de Referência e na legislação vigente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

10.1.13. Efetuar o pagamento à CONTRATADA de acordo com as quantidades efetivamente entregues e aceitas pela Administração, condicionado ao ateste do fiscal ou servidor responsável, à apresentação da nota fiscal correspondente e à regular liquidação da despesa.

10.1.14. Recusar nota fiscal que apresente divergência em relação aos itens constantes do Edital, da Ata de Registro de Preços, da Ordem de Compra/Autorização de Fornecimento ou dos produtos efetivamente entregues, especialmente quanto à descrição do item, quantidade, unidade de medida, valor unitário e valor total, até a respectiva correção pela CONTRATADA.

10.1.15. Não realizar pagamento antecipado, nem pagamento por produtos não entregues, recusados, entregues em desacordo com as especificações ou sem autorização prévia da Administração.

10.1.16. Observar, quanto à liquidação e ao pagamento das despesas, os procedimentos, prazos, ordem cronológica de liquidação e disponibilidade financeira previstos na legislação federal e na regulamentação municipal aplicável.

10.1.17. Zelar pelo cumprimento das condições registradas nesta Ata, sem que a existência do registro de preços implique obrigação de contratação integral dos quantitativos estimados, sendo as aquisições realizadas conforme a necessidade da Administração.

10.1.18. Adotar as providências administrativas necessárias à gestão da Ata de Registro de Preços, inclusive quanto à emissão, retificação ou cancelamento de pedidos, quando justificado pelo interesse público e observadas as disposições legais e editalícias.

10.1.19. Prestar à CONTRATADA os esclarecimentos que forem necessários à adequada execução do objeto, desde que compatíveis com as condições previstas no Edital, no Termo de Referência e nesta Ata.

10.1.20. Cumprir e fazer cumprir as disposições da Lei Geral de Proteção de Dados – LGPD, Lei nº 13.709/2018, quando houver tratamento de dados pessoais em razão da execução desta Ata.

CLÁUSULA XI - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1. São obrigações da CONTRATADA, além daquelas previstas no Edital, no Termo de Referência, na proposta apresentada, na Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis:

11.1.1. Cumprir integralmente todas as condições estabelecidas no Edital, no Termo de Referência, nesta Ata de Registro de Preços, na proposta apresentada e nas respectivas Ordens de Compra/Autorizações de Fornecimento emitidas pela Administração.

11.1.2. Assumir, exclusivamente, todos os riscos, encargos, custos e despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, inclusive despesas operacionais, administrativas, mão de obra, tributos, seguros, embalagens, transporte, carga, descarga e demais custos necessários ao fornecimento dos produtos.

11.1.3. Fornecer diretamente os produtos registrados, não podendo transferir a terceiros a responsabilidade pela entrega, total ou parcial, nem realizar subcontratação, salvo se expressamente admitido no Edital ou mediante autorização formal da Administração, quando cabível.

11.1.4. Entregar os produtos em perfeitas condições de consumo, observando rigorosamente as especificações, quantidades, unidades de medida, marcas quando aplicável, prazos, locais e demais condições constantes do Termo de Referência, da Ata de Registro de Preços e da Ordem de Compra/Autorização de Fornecimento.

11.1.5. Executar fielmente as entregas conforme as requisições expedidas pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura ou unidade requisitante competente, não sendo admitidas alterações, modificações ou substituições sem prévia consulta e concordância da CONTRATANTE.

11.1.6. Entregar os gêneros alimentícios nas unidades escolares indicadas pela Administração, especialmente:

I – CIEF Profº Darcy Ribeiro, Linha Stanga;

II – CEI Sonho Meu, Rua Alair Schmidt, Centro;

III – EM Três Passos, Linha Três Passos;

IV – EMEB Profª Lurdete Pacheco Demarco, Distrito de Grábia;

ou em outros locais que venham a ser expressamente indicados na respectiva Ordem de Compra/Autorização de Fornecimento.

11.1.7. Realizar as entregas preferencialmente nas segundas ou terças-feiras, conforme solicitação da Administração, nos horários das 7h às 9h e das 13h às 15h, ou em outro horário previamente definido pela CONTRATANTE, de modo a possibilitar a conferência pelos servidores responsáveis.

11.1.8. Observar que os pedidos serão realizados conforme a necessidade da Administração, com antecedência mínima de 05 (cinco) dias da data prevista para a entrega, salvo situações excepcionais devidamente justificadas.

11.1.9. Apresentar, juntamente com os produtos entregues, a respectiva Nota Fiscal, que deverá corresponder fielmente aos itens constantes da Ata de Registro de Preços e da Ordem de Compra/Autorização de Fornecimento, contendo, no mínimo, descrição do item, unidade de medida, quantidade, valor unitário, valor total e demais informações fiscais exigidas.

11.1.10. Fornecer produtos próprios para o consumo humano, de boa qualidade, dentro do prazo de validade, em embalagens íntegras, adequadas, limpas, resistentes, identificadas e compatíveis com a natureza de cada item.

11.1.11. Observar rigorosamente as normas sanitárias, de segurança alimentar, rotulagem, conservação, armazenamento, transporte e demais legislações aplicáveis aos gêneros alimentícios fornecidos.

11.1.12. Manter, quando aplicável, os produtos com identificação de procedência, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, registro de inspeção sanitária e demais informações exigidas pela legislação vigente e pelas especificações do Termo de Referência.

11.1.13. Utilizar veículo adequado ao transporte de alimentos, em condições higiênico-sanitárias compatíveis com o objeto, devendo possuir refrigeração quando se tratar de produtos que necessitem de controle de temperatura para armazenamento e transporte.

11.1.14. Responsabilizar-se pela integridade, qualidade e conservação dos produtos até o momento da entrega e aceite pela Administração, inclusive quanto à manutenção da temperatura adequada, quando aplicável.

11.1.15. Substituir, às suas expensas, os produtos recusados pela Administração em razão de desconformidade com as especificações, má qualidade, avarias, prazo de validade inadequado, embalagem violada, condições impróprias de transporte/conservação ou qualquer outra irregularidade constatada.

11.1.16. Efetivar a substituição dos produtos recusados no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, contado da comunicação da recusa pela CONTRATANTE, sem qualquer ônus adicional à Administração.

11.1.17. Não substituir os produtos contratados por outros diversos daqueles registrados, salvo por produtos de qualidade superior e desde que haja prévia anuência da Administração.

11.1.18. Prestar todos os esclarecimentos técnicos solicitados pela CONTRATANTE, especialmente quanto às características, procedência, composição, validade, conservação e condições de fornecimento dos produtos.

11.1.19. Prestar informações sobre o andamento das entregas sempre que solicitado e comunicar imediatamente à Secretaria Municipal de Educação e Cultura qualquer fato, atraso, intercorrência ou imprevisto que possa comprometer o cumprimento da entrega, informando as providências adotadas para regularização.

11.1.20. Responder por quaisquer danos, prejuízos ou vícios decorrentes da incorreta execução do objeto, inclusive quando constatados após o recebimento provisório ou definitivo dos produtos pela Administração.

11.1.21. Manter, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços e enquanto houver obrigações pendentes, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo licitatório.

11.1.22. Cumprir todas as normas trabalhistas, previdenciárias, fiscais, ambientais, sanitárias, de segurança do trabalho e demais obrigações legais relacionadas à execução do objeto, responsabilizando-se integralmente por eventuais infrações.

11.1.23. Manter regularidade fiscal, social e trabalhista durante a execução da Ata, apresentando documentos comprobatórios sempre que solicitado pela Administração.

11.1.24. Não empregar, direta ou indiretamente, mão de obra em desacordo com a legislação vigente, especialmente quanto à vedação ao trabalho noturno, perigoso ou insalubre de menores de dezoito anos e a qualquer trabalho de menores de dezois anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.

11.1.25. Não contratar, durante a vigência da Ata, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do órgão ou entidade contratante ou de agente público que atue na licitação, fiscalização ou gestão da Ata, conforme vedações legais.

11.1.26. Observar, quando houver tratamento de dados pessoais em razão da execução do objeto, as disposições da Lei nº 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados, utilizando os dados exclusivamente para as finalidades relacionadas à execução da Ata.

11.1.27. Sujeitar-se à fiscalização da CONTRATANTE, permitindo o acompanhamento da execução do objeto, a conferência dos produtos entregues e a verificação do cumprimento das obrigações assumidas.

11.1.28. Reparar, corrigir, remover, substituir ou complementar, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto fornecido em desacordo com o Edital, o Termo de Referência, a Ata de Registro de Preços, a proposta ou a Ordem de Compra/Autorização de Fornecimento.

11.1.29. Responder pelas infrações administrativas decorrentes da inexecução total ou parcial das obrigações assumidas, sujeitando-se às sanções previstas no Edital, nesta Ata, no Termo de Referência, na Lei nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis.

CLÁUSULA XII - DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA ATA

12.1. A gestão da presente Ata de Registro de Preços será exercida por Patrícia Prestes Zanin, ou por servidor que venha a ser formalmente designado pela Administração.

12.2. A fiscalização da presente Ata será exercida por Liziane Frantz, ou por servidor que venha a ser formalmente designado pela Administração.

12.3. A substituição do gestor ou fiscal poderá ocorrer mediante ato formal da Administração, independentemente de alteração da presente Ata.

CLÁUSULA XIII - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1. A presente Ata de Registro de Preços será publicada ou divulgada na forma prevista na legislação vigente, como condição de eficácia dos atos dela decorrentes.

CLÁUSULA XIV - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1. Integram esta Ata de Registro de Preços, independentemente de transcrição, o Edital do Pregão Eletrônico nº 052/2026, o Termo de Referência, seus anexos, a proposta da empresa detentora e demais documentos constantes do respectivo processo administrativo.

14.2. Fica eleito o foro da Comarca de São Miguel do Oeste/SC, para dirimir eventuais questões decorrentes da presente Ata de Registro de Preços, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

14.3. Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei Federal nº 14.133/2021, a legislação municipal aplicável, o Edital, o Termo de Referência e demais normas pertinentes.

Paraíso - SC, -- de --- de 2026.

MUNICÍPIO DE PARAÍSO ÓRGÃO GERENCIADOR xxx Prefeito	DETENTORA DA ATA CNPJ:	Procuradoria CNPJ:
--	---------------------------	-----------------------