

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 81/2024 – PMB – REGISTRO DE PREÇOS

A Prefeitura de Biguaçu, por meio do Secretária Municipal de Administração, Sra. **MAGALI ELIANE PEREIRA PRAZERES**, por delegação de competência (Portaria nº 3.162/2024, de 01 de julho de 2024), designando ainda o Pregoeiro e Equipe de Apoio, por meio Portaria nº 3.705/2024, de 29 de junho de 2024, leva ao conhecimento dos interessados que encontra-se aberto a licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, mediante sistema de **REGISTRO DE PREÇOS** pelo tipo **MENOR PREÇO**, nos termos da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, Decreto Municipal nº 3 de 08 de janeiro de 2024 e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO:

DIA:18/09/2024

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: até às 14h

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 14h15min.

REFERÊNCIA DE TEMPO: horário de Brasília (DF)

ENDEREÇO ELETRÔNICO: <[ComprasBR.com.br](https://comprasbr.com.br)>

Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a abertura do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local estabelecidos no preâmbulo deste Edital, desde que não haja comunicação diversa do Pregoeiro.





SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

SEÇÃO I - DO OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS, AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SUPRIR AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE ADMINISTRAÇÃO, DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E DOS FUNDOS MUNICIPAIS DE SAÚDE E, DE PREVENÇÃO CONTRA SINISTROS (BOMBEIROS) DO MUNICÍPIO DE BIGUAÇU**, conforme especificações do edital e seus anexos.

1.2. A Licitação será formada por 57 (cinquenta e sete) itens, conforme tabela constante no Anexo I – Termo de Referência, em conformidade com o Anexo III– Especificação dos Itens.

SEÇÃO II - DA DESPESA E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. A possível despesa decorrente da aquisição do objeto desta licitação correrá por conta dos recursos orçamentários previstos para o exercício de 2023 e 2024, os quais serão apresentados nas Solicitação de Compras pelos elementos das Secretarias: Secretaria Municipal de Administração; Secretaria Municipal de Saúde; Fundo Municipal de Prevenção Contra Sinistros de Biguaçu; Secretaria de Assistência Social e Habitação.

SEÇÃO III - DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

3.1. Até 03 (três) dias úteis que anteceder a abertura da Sessão Pública, qualquer Licitante poderá impugnar o ato convocatório do Pregão Eletrônico, na forma eletrônica, a ser exclusivamente enviada pela plataforma ComprasBR.com.br.

3.2. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pela Equipe de Apoio, decidir sobre a petição.

3.3. Acolhida à impugnação contra o ato convocatório, desde que altere a formulação da proposta de preços, será definida e publicada nova data para realização do certame, com reabertura do prazo de 8 (oito) dias úteis para apresentação das propostas.

SEÇÃO IV - DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

4.1. Serão admitidos a participar desta Licitação os que estejam legalmente estabelecidos na forma da Lei, para os fins do objeto pleiteado e estejam devidamente cadastrados e credenciados no ComprasBR.com.br, que atuará como órgão provedor do Sistema Eletrônico.

I. O fornecedor é o responsável por qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante no Sistema de Dispensa Eletrônica, não cabendo ao provedor do Sistema ou ao órgão entidade promotor do procedimento a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros não autorizados.



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

4.2. Para fins de aplicação da Lei Complementar nº 123/2006, os Microempreendedores Individuais – MEI, Microempresas (ME) e as Empresas de Pequeno Porte (EPP), qualificados como tais nos termos dos artigos 18-A e 3º da Lei Complementar nº 123/2006 com redação dada pela Lei Complementar nº 147/2014 farão jus aos mesmos benefícios, independentemente da receita bruta anual.

4.3. Não poderão participar deste Pregão:

I. De pessoa jurídica que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:

- a. detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou
- b. autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.

II. Para os fins do disposto no inciso I, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau;

III. De agente público do órgão ou entidade licitante:

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

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

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

VI. De sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum;

VII. De pessoas jurídicas que sejam de propriedade ou tenham vínculo com parlamentares ou seus cônjuges, companheiros ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, ou nas quais qualquer deles figure como dirigente, gerente, cotista, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto;

VIII. De 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



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

IX. De cooperativas e/ou instituições sem fins lucrativos cujos estatutos e objetivos sociais não prevejam ou não estejam de acordo com o objeto ora licitado;

X. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);

XI. De empresa cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão;

XII. De empresa concordatária ou que se encontre em processo de dissolução ou liquidação, recuperação judicial, recuperação extrajudicial, falência, concordata, sob concurso de credores, fusão, cisão ou incorporação, salvo os casos previsto no item 11.16, inciso III e alínea 'a' deste Edital;

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

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

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

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

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

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

XVIII. O disposto nos incisos XV e XVI não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

XIX. 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



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

XX. NÃO será permitida a participação de pessoas jurídicas organizadas em consórcio, conforme justificativa:

- a. A vedação quanto à participação de consórcio de empresas no presente procedimento licitatório não limitará a competitividade;
- b. A participação de consórcios é recomendável quando o objeto considerado for “*de alta complexidade ou vulto*”, o que não seria o caso deste objeto;
- c. Não há argumento que justifique a participação de empresas em consórcios no objeto em apreço. Ele não se reveste de alta complexidade, tampouco é serviço de grande vulto econômico, ou seja, o edital não traz em seu Termo de Referência nenhuma característica própria que justificasse a admissão de empresas em consórcio;
- d. A admissão de consórcio em objeto de baixa complexidade e/ou de pequeno valor econômico atenta contra o princípio da competitividade, pois permitiria, com o aval da Administração Pública, a união de concorrentes que poderiam muito bem disputar entre si, violando, por via transversa, o princípio da competitividade, atingindo ainda a vantajosidade buscada pela Administração;
- e. Nesse sentido, justifica-se a não participação de consórcio no presente certame.

XXI. Caso tenham itens de participação exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, serão indicados no quadro de itens do Anexo I – Termo de Referência.

SEÇÃO V – DA PROPOSTA

5.1. A Licitante deverá encaminhar proposta, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, através da digitação da senha privativa e subsequente encaminhamento da proposta de preços, a partir da data da liberação do Edital no site ComprasBR.com.br até a data e horário marcados para abertura da Sessão Eletrônica, quando então encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

5.2. A Licitante deverá indicar, sem se identificar, a especificação do objeto e a marca dos produtos cotados, contudo, só será motivo para desclassificação a ausência da identificação do produto na proposta readequada.

5.3. O licitante deverá informar, de forma expressa no sistema eletrônico, o valor total ofertado para o item, em reais (R\$), com até duas casas decimais após a virgula, já considerados e inclusos todos os tributos, descontos, fretes, tarifas e demais despesas decorrentes da execução do objeto.



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

- 5.4. O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias, tendo como marco inicial a data da Sessão Eletrônica.
- 5.5. As empresas deverão **declarar** que atendem aos requisitos do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, no ato de envio de sua proposta, em campo próprio do sistema.
- 5.6. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta ou ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte sujeitará a Licitante às sanções previstas neste Edital.
- 5.7. As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico.
- 5.8. Qualquer elemento que possa identificar a Licitante importa na desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
- 5.9. Até a abertura da Sessão Eletrônica, a Licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente encaminhada.
- 5.10. A proposta de preços a ser encaminhada após o encerramento da fase de lances deverá obrigatoriamente conter as seguintes informações:
- I. Razão social e CNPJ da empresa Licitante, endereço completo, telefone, e/ou endereço eletrônico (e-mail) para contato, bem como o nome do proponente ou de seu representante legal, CPF, RG e cargo na empresa, banco, agência, número da conta corrente e praça de pagamento, **declaração** de que atende aos requisitos do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, a especificação do objeto, a marca e/ou modelo do produto cotado, bem como o valor total do item e o valor unitário de cada item.
 - II. Os produtos deverão ser entregues conforme descrito no Anexo I – Termo de Referência, em dias úteis, no prazo determinado, a contar do recebimento da Solicitação de Compras.
- 5.11. A proposta de preços enviada implicará em plena aceitação, por parte da Licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.
- 5.12. As propostas terão validade de 90 (noventa) dias, contados da data de abertura da Sessão Pública estabelecida no preâmbulo deste Edital.
- 5.13. Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para assinatura da Ata de Registro de Preços, ficam as Licitantes liberadas dos compromissos assumidos.

SEÇÃO VI – DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- 6.1. A abertura da Sessão Pública deste Pregão, conduzida pelo Pregoeiro, ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste Edital, no sítio [<ComprasBR.com.br>](http://ComprasBR.com.br).



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

6.2. Durante a Sessão Pública, a comunicação entre o Pregoeiro e as Licitantes ocorrerá mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

6.3. Cabe à Licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a Sessão Pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

SEÇÃO VII – DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

7.1. O **Pregoeiro** verificará as propostas apresentadas e desclassificará, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

7.2. Somente os **Licitantes** com propostas classificadas participarão da fase de lances.

7.3. A desclassificação poderá ocorrer também após a fase de lances, quando for analisada a proposta readequada e for constatado que a proposta apresentada não atende ao edital.

SEÇÃO VIII – DA FORMULAÇÃO DE LANCES – MODO ABERTO

8.1. Aberta a etapa competitiva, as **Licitantes** classificadas poderão encaminhar lances sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do horário e valor consignados no registro de cada lance.

8.2. A Licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ela ofertado no percentual de 0,1 % e registrado no sistema.

8.3. Durante o transcurso da sessão, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, mantendo-se em sigilo a identificação da ofertante.

8.4. Em caso de empate, prevalecerá o lance recebido e registrado primeiro.

8.5. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da Licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

8.6. Durante a fase de lances, o Pregoeiro poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexequível.

8.7. Se ocorrer a desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances, e o sistema eletrônico permanecer acessível às Licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

8.8. No caso de a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a Sessão do Pregão será suspensa automaticamente e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes no sítio [<ComprasBR.com.br>](http://ComprasBR.com.br).

SEÇÃO IX - DO ENCERRAMENTO DA ETAPA DOS LANCES VIA MEIO ELETRÔNICO



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

- 9.1. A etapa de lances da Sessão Pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente de lances, emitido pelo sistema eletrônico aos Licitantes, após o transcorrer o período de tempo de 10 (dez) minutos, no modo de disputa Aberto, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da Sessão Pública.
- 9.2. Serão abertos para lances 5 (cinco) itens por vez, possuindo como limite máximo 10 (dez) itens simultâneos, a critério do pregoeiro condutor do certame.
- 9.3. Após o encerramento da etapa de lances, o Pregoeiro irá negociar o preço ofertado diretamente com a Licitante que tenha apresentado o lance de menor valor, visando a sua redução para compatibilização com o orçamento da Administração – será concedido 5 (cinco) minutos para encerramento da etapa de negociação, caso não haja manifesto via chat fica entendido que o valor final da etapa de lances é o melhor lance ofertado pelo proponente.
- 9.4. Encerrada a etapa de lances e negociação direta, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor valor apresentado, sendo que será desclassificada a proposta que estiver com valor **por item superior ao orçamento estimado definido no Anexo III– Especificação dos Itens deste edital, após a negociação.**
- 9.5. Cumpridas as etapas anteriores, o Pregoeiro verificará a habilitação da Licitante classificada em primeiro lugar, conforme disposições contidas no presente Edital.
- 9.6. Se a proposta de preços não for aceitável ou se a Licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta de preços subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta de preços que atenda ao Edital, sendo o respectivo Licitante declarado vencedor pelo Pregoeiro.
- 9.7. A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à Sessão Pública do Pregão Eletrônico constarão de ata divulgada no Sistema Eletrônico, sem prejuízo das demais formas de publicidade prevista na legislação pertinente.
- 9.8. Para efeito da proposta de preços readequada será considerado o último lance cadastrado no sistema [< ComprasBR.com.br>.](http://ComprasBR.com.br)

SEÇÃO X – DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇO

- 10.1. O julgamento da Proposta de preços dar-se-á pelo critério de **MENOR PREÇO** por item, observadas as especificações técnicas e os parâmetros definidos no Edital.
- 10.2. O empate entre dois ou mais licitantes somente ocorrerá quando houver igualdade de preços entre as propostas de preços e quando não houver lances para definir o desempate. Neste caso o desempate ocorrerá por meio de sorteio.



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

- 10.3. Será admitido apenas 01 (um) Licitante vencedor por item.
- 10.4. Não será motivo de desclassificação simples omissões que sejam irrelevantes para o entendimento da proposta de preços, que não venham causar prejuízo para o Contratante ou firam os direitos dos demais licitantes.
- 10.5. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- I. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União [<Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas \(CEIS\)>](#); e
 - II. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União [<Cadastro Nacional de Empresas Punidas \(CNEP\)>](#).
- 10.6. O resultado desta licitação será publicado no site da Prefeitura Municipal de Biguaçu, disponível na internet, no endereço [<Bigua.atende.net>](#) e no [<ComprasBR.com.br>](#).

SEÇÃO XI - DA HABILITAÇÃO

- 11.1. Os documentos previstos neste edital, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 11.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.
- I. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.
- 11.3. Os documentos exigidos para fins de habilitação serão encaminhados, poderão ser apresentados em original, por cópia, em formato digital, durante a realização da sessão pública.
- 11.4. Será verificado se o licitante preencheu declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).
- 11.5. Será verificado se o licitante preencheu no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

11.6. Será verificado se o licitante preencheu no sistema, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

11.7. Será verificado se o licitante preencheu no sistema, sob pena de inabilitação, declaração de que a empresa não emprega menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre nem menores de 16 anos de idade, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, conforme disposto no inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal, emitido pela Delegacia Regional do Trabalho ou pelo próprio Licitante.

11.8. A verificação da exigência dos documentos de habilitação somente será feita em relação ao licitante vencedor:

I. Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, mediante justificativa, contado da solicitação do pregoeiro.

II. Após o termino do prazo do inciso I, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

- a. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;
- b. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- c. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação;

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

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

11.9. Para fins de habilitação, os Licitantes deverão apresentar os seguintes documentos:

- I. A habilitação jurídica será aferida mediante a verificação dos seguintes requisitos:
 - a. **Ato constitutivo, estatuto social e/ou A ÚLTIMA ALTERAÇÃO CONSOLIDADA** em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

- b. **Cédula de identidade ou outro documento oficial com foto**, do sócio ou representante legal da empresa. Sendo representante, este deverá apresentar procuração pública ou privada dando plenos poderes para participar de todas as fases da licitação e assinatura do Contrato;
 - c. **Cédula de Identidade e registro comercial – Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI**, no caso de empresa individual (MEI);
 - d. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e **ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente**, quando a atividade assim o exigir;
- II. As habilitações fiscal, social e trabalhista serão aferidas mediante a verificação dos seguintes:
- a. **Certidão Negativa de regularidade fiscal para com o FGTS;**
 - b. **Certidão Negativa de regularidade fiscal com a Fazenda Federal**, compreendendo Tributos e Contribuições Federais, administrados pela Secretaria da Receita Federal, e quanto à Dívida Ativa da União, administrados pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional;
 - c. **Certidão Negativa de regularidade fiscal com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do LICITANTE**, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
 - d. **Certidão Negativa de regularidade fiscal com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do LICITANTE**, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
 - e. **Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas) – CNDT**
 - f. **Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ)**
- III. A habilitação econômico-financeira será aferida mediante a verificação dos seguintes requisitos:
- a. **Certidão Negativa de Falência ou Concordata** expedida pelo distribuidor do Foro da sede da matriz da Pessoa Jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física; Caso a empresa esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser juntada a documentação; Certidão emitida pela instância judicial competente, que ateste que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimentos licitatório nos termos da Lei nº 14.133/2021; Comprovante do acolhimento do plano de recuperação, nos termos do art. 58 da Lei nº 11.101/2005, em caso de recuperação judicial, ou da homologação judicial do plano de recuperação no caso de recuperação judicial; Os Licitantes que se encontram em recuperação judicial ou extrajudicial devem demonstrar todos os demais requisitos para habilitação econômico-financeira, como qualquer Licitante.
- IV. A habilitação técnica será aferida mediante a verificação dos seguintes requisitos – Conforme item 4.1 do Anexo I – Termo de Referência:



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

- a. Será solicitado **APENAS DOS VENCEDORES** dos itens o envio da amostra nos moldes do item 4.1 do Anexo I – Termo de Referência

11.10. Os documentos de habilitação deverão estar válidos e em vigor tendo-se como referência a data da abertura da Sessão Eletrônica, informada no preâmbulo deste Edital.

11.11. Para os documentos de regularidade fiscal que não apresentarem prazo de validade, considerar-se-á 90 (noventa) dias a partir da data de emissão.

11.12. Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em via original com assinatura digital ou autenticada, por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de notas ou cópia acompanhada do original para autenticação pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio, ou também cópias obtidas na internet, desde que possam ter a sua autenticidade e veracidade confirmadas pelo mesmo meio.

11.13. A documentação de habilitação deverá ser apresentada em nome da Licitante que será responsável pela execução do contrato e faturamento, com o mesmo número do CNPJ e endereço. Serão aceitos documentos com a mesma razão social, porém CNPJ e endereço diverso quando os mesmos tiverem validade para todas as filiais e matriz.

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

11.15. O não atendimento de qualquer das condições previstas neste instrumento convocatório provocará a inabilitação do Licitante.

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

11.17. As microempresas e empresas de pequeno porte poderão sanar eventual restrição nos documentos de regularidade fiscal como condição para a assinatura do Contrato, na forma da Lei Complementar nº 123/2006.

11.18. Constatado o atendimento às exigências fixadas neste Edital, o Licitante será declarado vencedor.

SEÇÃO XII – DO RECURSO

12.1. Qualquer Licitante poderá, de forma imediata, no prazo de 10 (dez) minutos imediatamente após a divulgação do vencedor, em campo próprio do sistema eletrônico, manifestar sua intenção de recorrer.

12.2. Será concedido ao Licitante que manifestar a intenção de interpor recurso, o prazo de 03 (três) dias para apresentação das razões do recurso, ficando os demais Licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurado vista imediata dos autos.



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

- 12.3. Os recursos e contrarrazões dos recursos deverão ser anexadas pelo Licitante em campo próprio do Sistema Eletrônico.
- 12.4. Recebido o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar sua decisão ou remeter o processo devidamente informado à autoridade superior para deliberação.
- 12.5. O acolhimento do recurso implicará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 12.6. A falta de manifestação de intenção de recurso no prazo estabelecido no item 12.1, autoriza o Pregoeiro a adjudicar o objeto à Licitante vencedora.
- 12.7. Caso a Licitante não apresente as razões do recurso no prazo legal, entender-se-á como desistência da interposição do recurso.
- 12.8. As intenções de recurso não admitidas e os recursos rejeitados pelo pregoeiro serão a ele dirigidos, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

SEÇÃO XIII – DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

- 13.1 O objeto desta licitação será adjudicado ao Licitante que, satisfeitas as condições do Edital, apresentar o **MENOR PREÇO POR ITEM**.
- 13.2 Após o julgamento definitivo das propostas de preços, de eventuais recursos, classificação final e adjudicação do objeto ao vencedor, o Pregoeiro encaminhará o processo licitatório para homologação pela autoridade competente.

SEÇÃO XIV – DA FORMA DE PAGAMENTO

- 14.1. Os vencedores desta licitação serão convocados após a publicação do resultado e homologação para assinar a Ata de Registro de Preços, conforme minuta do Anexo V – Minuta da Ata de Registro de Preços.
- 14.2. A formalização do pedido de entrega dos produtos será por meio da emissão de Solicitação de Compras, a ser enviada para o e-mail indicado pela Licitante DETENTORA DA ATA.
- 14.3. Os produtos deverão ser entregues conforme estabelecido no Anexo I – Termo de Referência, em dias úteis.
- 14.4. Os pagamentos serão realizados mediante crédito aberto por conta corrente no nome da Contratada, em qualquer agência da Caixa Econômica Federal ou Banco do Brasil. Caso a contratada não possua vínculo com essas instituições bancárias deverá arcar com custos da transferência interbancária de recursos (TED – Transferência Eletrônica Disponível).
- 14.5. Os pagamentos ficam condicionados a estrita observância do disposto no Decreto Municipal Nº 131/2023, cabendo a empresa apresentar os documentos estabelecidos pelo referido decreto para a fim de comprovar o



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

atendimento ao decreto, tais documentos deverão estar válidos e em vigor, sendo que os ônus advindos por quais quer intempestividades no cumprimento do decreto ficaram a cargo da empresa.

14.6. Respeitadas as condições previstas neste Edital/Contrato, em caso de atraso de pagamento, motivado pelo CONTRATANTE, o valor a ser pago será atualizado financeiramente desde a data prevista para o pagamento até a do efetivo pagamento, tendo como base o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA.

14.7. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias corridos, contados da data do registro contábil da liquidação da despesa efetuada na respectiva nota fiscal, observada a ordem cronológica de vencimento das faturas para cada fonte diferenciada de recursos, nos termos do art. 141 da Lei nº 14.133/2021.

14.8. Do valor a ser pago e creditado na conta bancária do contratado e indicada na proposta de preço, será descontado as parcelas correspondentes ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza, o Imposto de Renda e eventuais débitos para com a Fazenda Municipal, quando for o caso.

14.9. As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá 30 (trinta) dias após a data de sua apresentação válida.

SEÇÃO XV – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

15.1. Das Obrigações da DETENTORA DA ATA:

- I. manter as condições de habilitação e qualificação apresentadas na licitação, durante todo o período de vigência da Ata de Registro de Preços;
- II. dar fiel execução ao objeto constante da Ata de Registro de Preços, fornecendo as quantidades solicitadas no prazo e pelos preços constantes na ARP e na Solicitação de Fornecimento;
- III. solicitar revisão de preços quando, comprovadamente, estiverem abaixo do preço de mercado e apresentar comprovação para que o pedido seja analisado pela Prefeitura de Biguaçu/SC.

15.2. Das Obrigações da Prefeitura de Biguaçu:

- I. assinar a Ata de Registro de Preços, observando a ordem de classificação dos Licitantes vencedores;
- II. emitir a Solicitação de Compras com as quantidades solicitadas de cada item para fornecimento, conforme a necessidade da Prefeitura Municipal de Biguaçu;
- III. acompanhar a entrega dos produtos
- IV. notificar a empresa DETENTORA DA ATA de quaisquer irregularidades e divergências encontradas;
- V. efetuar a liquidação da despesa e realizar o pagamento no prazo estipulado;
- VI. fiscalizar a execução da Ata de Registro de Preços;



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

VII. analisar pedido de revisão de preços e negociar com a empresa DETENTORA DA ATA quando os preços estiverem, comprovadamente, acima dos preços de mercado.

SEÇÃO XVI – DAS PENALIDADES E SANÇÕES

- 16.1. As penalidades e sanções, estão previstas no Anexo IV – Minuta do Contrato.
- 16.2. Para o caso de inadimplemento, estão previstas no Anexo IV – Minuta do Contrato.
- 16.3. As multas estão previstas no Anexo IV – Minuta do Contrato.
- 16.4. As sanções, penalidades e multas previstas na minuta do contrato também são validas para todo transcorrer desta licitação.
- 16.5. As penalidades, sanções, punições e multas estão descritas no Anexo IV – Minuta do Contrato e fazem parte integrante deste Edital e podendo ser aplicada no transcorrer de todo o certame licitatório.
- 16.6. Caberá ao Pregoeiro ou a Comissão de Licitação julgar e aplicar as punições, multas e sanções referentes a todas as etapas do certame de licitação até a sua homologação e adjudicação.
- 16.7. Caberá ao Fiscal de Contrato, Setor de Contratos, Procuradoria julgar as punições multas e sanções referentes ao contrato.

SEÇÃO XVII – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 17.1 A Prefeitura Municipal de Biguaçu reserva-se o direito de revogar a presente licitação por razões de interesse público ou anulá-la por ilegalidade.
- 17.2 Cópia deste ato convocatório poderá ser obtida no site Bigua.atende.net, ComprasBR.com.br.
- 17.3 Informações e esclarecimentos acerca desta licitação, poderão ser solicitadas por meio eletrônico, até 3 dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas através do site ComprasBR.com.br.
- 17.4 A Prefeitura de Biguaçu poderá emitir Nota de Esclarecimento para esclarecer eventuais dúvidas sobre este edital, a qual será publicada nos sites Bigua.atende.net, ComprasBR.com.br.

SEÇÃO XVIII – DOS ANEXOS

- 18.1. Fazem parte integrante deste Edital:
 - I. Anexo I – Termo de Referência;
 - II. Anexo II – Estudo Técnico Preliminar;
 - III. Anexo III– Especificação dos Itens;
 - IV. Anexo IV – Minuta do Contrato;





P R E F E I T U R A D E
BIGUAÇU

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

V. Anexo V – Minuta da Ata de Registro de Preços.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 05/09/2024 14:04 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE <https://ic.atende.net/66d9e4852a246>.





P R E F E I T U R A D E
BIGUAÇU

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Biguaçu, 05 de setembro de 2024.

SALMIR DA SILVA
PREFEITO MUNICIPAL

MAGALI ELIANE PEREIRA PRAZERES

SECRETÁRIO DE ADMINISTRAÇÃO

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 05/09/2024 14:04 - 03:00 - 03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE <https://lc.atende.neilp66d9e4852a246>.



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

1 – OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios para suprir as necessidades das Secretarias Municipais de Administração, de Assistência Social e dos Fundos Municipais de Saúde e, de Prevenção Contra Sinistros (Bombeiros) do Município de Biguaçu.

2 – JUSTIFICATIVA – FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Este processo é suma importância pois tem a finalidade de garantir o fornecimento de gêneros alimentícios a Entidades Municipais de Biguaçu, com o intuito de suprir necessidades diversas e demandas previsíveis, a partir de levantamentos realizados pelas interessadas.

A aquisição visa a oferta de alimentação adequada e de qualidade nutricional aos usuários como um direito fundamental do ser humano, reconhecido internacionalmente pela Declaração Universal dos Direitos Humanos (art. 25) e pelo Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais – PIDESC [Decreto nº 591, de 6 de julho de 1992](#) (art. 11), sendo inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal.

2.1 – Corpo de Bombeiros:

A 3ª Companhia de Bombeiros Militar de Biguaçu, necessita da aquisição dos gêneros alimentícios listados neste termo de referência, para atender as necessidades do efetivo militar e comunitário, de, em média 75 servidores, que atuam escalas de serviço, o quartel do Corpo de Bombeiros de Biguaçu fica em funcionamento 7 dias por semana, 24 horas por dia, e ainda devido ao fato de o Governo do Estado, não nos fornecer alimentação.

2.2 – Secretaria Municipal de Saúde:

A Secretaria Municipal de Saúde necessita da aquisição dos gêneros alimentícios listados neste termo de referência, para atender as necessidades de fornecimento de alimentos aos pacientes atendidos no CAPS conforme Portaria nº 336, de 19 de Fevereiro de 2002, Art. 4º, 4.1.1 letra “g”:

Art. 4º - ...

4.1.1 - A assistência prestada ao paciente no CAPS I inclui as seguintes atividades:

g – os pacientes assistidos em um turno (04 horas) receberão uma refeição diária, os assistidos em dois turnos (08 horas) receberão duas refeições diárias.

2.3 – Secretaria Municipal de Assistência Social:

A aquisição, visa a alimentação dos usuários do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos e demais serviços da Secretaria Municipal de Assistência Social como Centro POP, por exemplo, a fim de garantir alimentos variados que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável de crianças e adolescentes



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

e demais usuários, efetivando as políticas públicas socioassistenciais na melhoria e segurança alimentar e nutricional dos assistidos.

3 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Aquisição de gêneros alimentícios para atender as necessidades de Entidades Municipais, pelo prazo de 1 ano, podendo ser prorrogável por igual período, mediante assinatura de Ata de Registro de Preços.

A solução proposta envolve o ressuprimento dos estoques, para fins de atendimento às necessidades institucionais, proporcionando uma alimentação adequada para situações pontuais, como por exemplo preparar refeições ao efetivo dos Bombeiros; alimentação àqueles atendidos pelo CAPS, da Secretaria Municipal de Saúde; e, aos usuários do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos e demais serviços da Secretaria Municipal de Assistência Social.

Todos os dados referentes às características, quantitativos e valores, tanto unitários quanto total, dos itens encontram-se ao final do documento (Anexo 2).

4 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

As Contratadas deverão cumprir todas as obrigações constantes no Edital, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.

Caberá exclusivamente às empresas Contratadas no fornecimento dos itens adquiridos, a responsabilidade de atender os encargos trabalhistas, previdenciário e os que por ventura surgirem, referente aos seus funcionários que deverão executar a entrega dos itens propostos no objeto da licitação, cuja inadimplência não transfere responsabilidade a Contratante.

A aquisição dos produtos será realizada de acordo com a necessidade e será formalizada através de Ordem de Compra e de empenho emitido pela Secretaria solicitante, onde a partir de então, serão solicitados as quantidades e o local de entrega dos produtos.

Para fornecimento dos itens licitados as Contratadas deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação.

Manter, durante o fornecimento, em compatibilidade com as obrigações a serem assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

Respeitar as normas e procedimentos de controle e acesso às dependências das solicitantes.

Manter os seus empregados identificados, quando realizar as entregas nos recintos informados pela Contratante.

Responder por quaisquer danos causados diretamente aos produtos ou a outros bens de propriedade da Contratante, quando esses tenham sido ocasionados por seus funcionários durante a entrega do material.

Fornecer aos seus empregados todo o necessário para a execução dos serviços, aí incluído o cuidado com a higiene na condução dos produtos solicitados, como também materiais de segurança, conforme legislação, assumindo todos os riscos concernentes à execução do contrato.

Substituir, às expensas das Contratadas, no prazo máximo de 03 (três) dias, os itens que forem considerados inadequados ou impróprios para o consumo pelo servidor responsável no seu recebimento. Para



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

os itens referentes a pães, os produtos que não estiverem em conformidade com as especificações do item, deverão ser substituídos imediatamente.

Apresentar, sempre que solicitados, documentos que comprovem a procedência dos produtos fornecidos.

Comunicar ao Gestor, qualquer anormalidade de caráter urgente referente ao fornecimento dos produtos e os esclarecimentos julgados necessários.

Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com as especificações mínimas exigidas abaixo:

- identificação do produto;
- embalagem original e intacta;
- data de fabricação;
- data de validade;
- peso líquido;
- número do Lote;
- nome do fabricante;
- registro no órgão fiscalizador quando couber.

Rotulagem para os refrigerados: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e legível as seguintes informações:

- nome e endereço do abatedouro produtor constando obrigatoriamente no SIF/SIE;
- identificação completa do produto.

Nos produtos processados e refrigerados deverão ser apresentados:

- data de fabricação;
- número do lote;
- prazo de validade e prazo máximo para consumo após aberto;
- temperatura de estocagem, armazenamento e conservação;
- peso bruto e peso líquido;
- condições de armazenamento, composição do produto, tipo da carne (corte) e/ou adições de produtos

de qualquer natureza, se houver.

Fornecer os itens licitados de boa qualidade, nas quantidades solicitadas, dentro dos padrões estabelecidos, vindo a responder por danos eventuais que comprovadamente vier a causar, caso realize o fornecimento com produto de má qualidade e fora dos padrões de higiene.

Apresentar os produtos em suas devidas embalagens em perfeitas condições, substituindo imediatamente, da notificação da Contratante, todas as unidades que não estiverem apropriadas para o consumo humano.

Quanto aos alimentos considerados perecíveis, deve-se dispensar especial e criterioso cuidado quanto ao fornecimento em condições aptas ao consumo humano, observando os reservatórios corretos para cada tipo de alimento (sólido ou líquido) solicitado.

Transportar todos os produtos em veículo adequado e, quando for item refrigerado e/ou perecível, o veículo deverá ser adequado para tal transporte, sendo refrigerado e isotérmico com Certificado de Vistoria



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

concedido pela Autoridade Sanitária.

As despesas com transportes, fretes, bem como qualquer outro relacionado à entrega do produto é de total responsabilidade da Contratada. Não será admitido serviço de terceirização das entregas.

Para o efetivo recebimento, serão verificados se os itens entregues estão em conformidade com a quantidade requisitada, qualidade dos produtos e se a especificação atende plenamente aos requisitos, de forma aderente aos termos contratuais.

4.1 - DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS:

Será exigido durante a etapa de habilitação, apenas do proponentes que sagrar-se vencedor da disputa de preço:

A oficialização da classificação do produto indicado ficará condicionada à aprovação de amostra para todos os itens indicados, a ser analisado pelo Técnico indicado para Avaliação de Amostras da Secretaria Municipal de Assistência Social e Habitação.

O requerimento da amostra visa assegurar a qualidade mínima pretendida e quanto à adequação do produto a ser adquirido às especificações exaradas neste Termo de Referência.

Deverá ser apresentada 01 (uma) amostra por produto, acondicionado em caixas lacradas e acompanhada da relação dos produtos contidos.

Na avaliação técnica e sensorial do produto será observado: marca, identificação do produto, seus ingredientes, prazo de validade, nº do lote, nome, CNPJ e endereço completo do fabricante, especificação de peso e/ou volume, tipo de embalagem, qualidade do produto, aceitabilidade, cor, textura, aroma, sabor e tabela nutricional.

As amostras dos itens deverão ser encaminhadas ao Setor de Nutrição, localizado na Prefeitura Municipal de Biguaçu na Rua São José, 61 - Centro, Biguaçu/SC, corretamente identificadas com o nome da empresa licitante responsável pelo envio.

Será reprovado o prospecto apresentado em desacordo com a especificação e que não apresentar a qualidade desejada ou deixar de atender as exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

A proposta do licitante será desclassificada no caso de a amostra ser reprovada, devendo o mesmo ser notificado para ciência do parecer técnico e retirada da amostra. Caso a amostra não seja retirada pelo licitante no prazo de 05 (cinco) dias úteis, presumir-se-á seu desinteresse em relação à retirada da amostra, que poderá ser descartada.

A não apresentação da amostra dentro do prazo estabelecido acarretará na desclassificação do concorrente.

As amostras serão analisadas por Nutricionista indicado pela Secretaria de Assistência Social, o qual emitirá parecer técnico motivado acerca de se o produto “Atende” ou “Não atende” às condições e especificações técnicas constante em Termo de Referência.

A requisição de amostras tem fundamento na Lei 14.133/21, a verificação da conformidade de cada proposta com os requisitos do edital.

A documentação comprobatória solicitada no Termo de Referência assim como as amostras, deverão ser entregues ainda na fase habilitatória.



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Serão exigidos dos proponentes vencedores **NO ATO DE ASSINATURA DO CONTRATO**, os documentos que seguem:

- 4.2.1. Laudos conforme descritivo dos itens nºs 38; 39; 40; 41; 47; 48; 53; 54 e 55.
- 4.2.2. As amostras serão analisadas por Nutricionista indicado pela Secretaria, o qual emitirá parecer técnico motivado acerca de se o produto “Atende” ou “Não atende” às condições e especificações técnicas constante em Termo de Referência.

5 – MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1 – CRONOGRAMA DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

Os pedidos serão realizados por e-mail, através de Ordem de Compra, com as quantidades a serem entregues.

Todos os produtos solicitados devem ser entregues conforme horário estipulado pelas Entidades:

- Bombeiros: gêneros secos e refrigerados devem ser entregues de segunda a sexta-feira, no período entre 13h às 19h, e pães devem, obrigatoriamente, ser entregues 2 (duas) vezes ao dia, sendo até às 07h da manhã e até às 15h todos dias da semana, incluindo finais de semanas e feriados;
- Fundo Municipal de Saúde: de segunda a sexta-feira, no período entre 13h às 19h;
- Secretaria de Assistência Social: gêneros secos e refrigerados devem ser entregues de segunda a sexta-feira, no período entre 08h às 17h, e pães devem, obrigatoriamente, ser entregues até às 07h da manhã e sempre que solicitados; e,
- Secretaria de Administração: de segunda a sexta-feira das 13h às 19h.

O serviço iniciará após o recebimento da Solicitação de Fornecimento empenhada e poderá ser feito em fracionamento conforme a demanda da Contratada não tendo periodicidade exata.

5.2 – LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA

Os produtos serão entregues à Contratante no local em que for designado:

- Bombeiros: Corpo de Bombeiros de Biguaçu, na Rua Bertoldo Simão de Oliveira, 911 - Biguaçu - Bairro: Universitário;
- Fundo Municipal de Saúde: Rua Coronel Teixeira Oliveira, 68 Centro Biguaçu, Edifício Boulevard 1º andar sala 4B (devido à mudança de sede, este endereço será atualizado posteriormente);
- Secretaria de Assistência Social: na Rua Lúcio Born, 12 - sala 102, Centro, Biguaçu;
- Secretaria de Administração: Rua São José, 65 – Centro, Biguaçu/SC.

O fornecimento dos produtos perecíveis deverá ser realizado em até 72 (setenta e duas horas), já para os produtos não perecíveis sua entrega deverá ser feita em até 7 (sete) dias úteis, após a emissão da Ordem de Compra.

5.3 – GARANTIA

O prazo de validade dos itens cotados deverá estar por ocasião da entrega com pelo $\frac{2}{3}$ (dois terços) de sua validade total, assegurado pelos fabricantes; ficando a Contratada, independentemente de ser ou não o fabricante, responsável por efetuar a substituição dos produtos que apresentarem prazo de validade vencido, defeitos de fabricação ou divergências com as especificações fornecidas no ato da entrega, sem qualquer ônus adicional.





SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

5.4 – VIGÊNCIA

O presente processo terá vigência de 12 meses, podendo ser prorrogável por igual período, a partir da assinatura da Ata de registro.

6 – MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

O recebimento dos produtos deverá ser acompanhado e atestado formalmente pelo Fiscal do Contrato. Ficam designado como Gestores do Contrato:

- 3ª Companhia de Bombeiros Militar de Biguaçu: Rafael Lino de Oliveira;
- Fundo Municipal de Saúde: Ana Flávia de Almeida e Silva
- Secretaria Municipal de Assistência Social e Habitação: Marcelo dos Santos; e,
- Secretaria de Administração: Magali Eliane Pereira Prazeres.

Como Fiscais de Contrato, figuram:

- 3ª Companhia de Bombeiros Militar de Biguaçu: Adilson Elpídio da Silva Júnior;
- Fundo Municipal de Saúde: Roberta Jaschke Guimarães;
- Secretaria Municipal de Assistência Social e Habitação: Rafael Bertoncini Goulart e Ana Clara Siqueira;

e,

- Secretaria de Administração: Ana Cláudia Sagás.

E a Responsável Técnica:

- Monalisa Cenci (Nutricionista).

7 – CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO - PRAZO DE PAGAMENTO

O pagamento será efetuado, conforme cronograma da Tesouraria, em até 30 dias corridos, após o recebimento definitivo da respectiva nota fiscal/fatura que deverá apresentar a discriminação resumida dos itens fornecidos, número da licitação, número do contrato e número de empenho, certificado pelo responsável pelo recebimento do produto.

8 – FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

As empresas contratadas serão selecionadas por meio da realização de Processo Licitatório através de Sistema de Registro de Preço, do tipo menor preço.

9 – ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A pesquisa de preço foi realizada através do Portal Nacional de Contratações Públicas, através de Editais, Atas, e-mails enviados a possíveis fornecedores, utilizando-se do valor médio dos valores de referência.

10 – ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA





P R E F E I T U R A D E
BIGUAÇU

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Não se aplica por se tratar de Registro de Preços.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 05/09/2024 14:04 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE <https://ic.atende.net/p66d9e4852a246>.



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Anexo 1

ITEM	DESCRIPTIVO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	SAÚDE	BOMBEIROS	ASSISTÊNCIA SOCIAL	ADMINISTRAÇÃO	QUANTITATIVO TOTAL	VALOR MÉDIO	VALOR TOTAL
1	Ovos vermelhos ou brancos de galinha , frescos, tamanho médio ou superior, pesando no mínimo 55 g por unidade, conforme decreto lei nº 3748 de 12/07/93. Deve estar embalado em caixa descartável, em bandeja com capacidade para 30 ovos, com identificação do produtor e prazo de validade. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, devidamente lacrada com fita adesiva e identificada com rótulo. Deve ter certificado de inspeção estadual (sie) ou federal (sif). Validade mínima de 30 dias da data de entrega.	Unidade (bandeja)	100	100	500	---	700	R\$ 24,67	R\$ 17.269,00
2	Café torrado e moído , de primeira qualidade, grãos torrados em suspensão, tradicional, tipo exportação, moídos e embalados a vácuo, acondicionado em embalagem tipo caixinha de papelão de 500 gramas, apresentar na embalagem "torra clássica", com prazo de validade expresso na embalagem, remanescente de no mínimo 8 (oito) meses. Apresentando o selo de pureza abic (associação brasileira de indústria de café) e selo de sistema gestão de qualidade iso 9001. Embalagem com 500 gramas	Kg.	1500	200	800	---	2500	R\$ 34,86	R\$ 87.150,00
3	Leite integral uht produto de origem animal (vaca), líquido, fluido, homogêneo, de cor branca opaca, esterelizado. Embalagem tetra pack original de fábrica de 1 litro com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Caixa com 12 unidades de 1 litro.	Litro	100	1200	1000	---	2300	R\$ 5,14	R\$ 11.822,00
4	Achocolatado em pó características: açúcar, cacau solubilizado, maltodextrina, extrato de cacau, complexo vitamínico (vitamina a, d, b1, b2, b6, b9 e b12), estabilizante lecitina de soja e aroma natural de cacau com baunilha. Não contém glúten. Sem adição de leite em pó ou soro de leite. Não deverá apresentar (problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequadas ao produto), presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração	Kg.	50	50	500	---	600	R\$ 14,00	R\$ 8.400,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 05/09/2024 14:04 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR: <https://c.atenda.net/p66d9e4852a246>





SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

	escura ou clara não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em embalagem plástica, vedados, de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Fabricação: máximo até 60 dias.								
5	Açúcar refinado - pacote de 01kg - fabricação: máximo de 30 dias. Açúcar refinado de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar. Aspecto: sólido bem definidos. Cor: branca (açúcar branco). Odor e sabor próprio do produto. Embalagem intacta de 1kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto.	Kg.	500	250	1000	---	1750	R\$ 4,98	R\$ 8.715,00
6	Margarina com sal – 1kg gramas - características: ingredientes: óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite desnatado reconstituído, vitamina a, estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, lecitina de soja e ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido láctico, aromatizantes, antioxidantes: edta cálcico dissódico, bht e ácido cítrico e corante natural de urucum e cúrcuma. Não contém glúten. Embalagem: pote de polietileno resistente, contendo 1kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias.	Kg.	50	100	500	---	650	R\$ 13,40	R\$ 8.710,00
7	Doce de frutas embalado. Características: sabor (banana, morango, uva). Ingredientes: polpa de fruta, açúcar, glucose, pectina. Embalagem: potes ou baldes de polietileno resistente ou acetado, com tampa hermeticamente fechada com lacre e proteção, intacta, contendo 500 gr de peso líquido. Fabricação: máximo de 60 dias.	Unid.	50	100	500	---	650	R\$ 7,91	R\$ 5.141,50
8	Óleo de soja. Características: óleo de soja refinado, 100% natural, não deve apresentar cheiro forte e intenso, volume insatisfatório, mistura de outros óleos. Embalagem: intacta, acondicionadas em embalagens plásticas 900 ml de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias.	Unid.	50	50	500	---	600	R\$ 7,59	R\$ 4.554,00





SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

9	Mortadela fatiada. Composto de carne suína, Carne bovina mortadela - fatiada. Composto de carne suína, carne bovina toucinho, carne mecanicamente separada de ave, amido (máx. 5%), proteína vegetal, glicose, sal, lactose, estabilizante tripolifosfato de sódio, conservadores: nitratos e nitritos de sódio, Aromatizantes: aromas naturais, realçador de Sabor. Embalagem: de 01 kg	Kg	30	250	400	---	680	R\$ 16,92	R\$ 11.505,60
10	Queijo tipo prato, ideal para lanche, Com registro no sif, oferecido em Unidades fatiadas. Constar Denominação do nome do produto, Fabricante, endereço, data de Fabricação e validade de no mínimo 45 Dias a partir do recebimento do produto. Resfriado a temperatura de No mínimo 10 oc. O produto deve estar De acordo com a resolução 12/78 da Cnnpa, com registro no ma ou ms	Kg	50	400	500	---	950	R\$ 44,33	R\$ 42.113,50
11	Abacaxi pérola de 1ª qualidade, tamanho grande, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte em caixa apropriada.	Kg	10	400	800	---	1210	R\$ 8,69	R\$ 10.514,90
12	Limão taiti de 1ª qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, não apresentando amassados, mofo, bolor e aspectos de deteriorização.	Kg	10	200	300	---	510	R\$ 6,10	R\$ 3.111,00
13	Laranja pêra, grupo i, classe 2 a 4 (de 85 a 92 mm) tipo especial. Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	10	600	800	---	1410	R\$ 5,14	R\$ 7.247,40
14	Maçã fuji de 1ª qualidade, grupo rajada, classe de 70 a 80 mm, tipo 02. Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	10	700	800	---	1510	R\$ 10,13	R\$ 15.296,30
15	Banana branca (grupo ii), tipo especial, com grau médio de amadurecimento. Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	30	700	800	---	1530	R\$ 5,05	R\$ 7.726,50





SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

16	Melancia redonda , graúda - de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, pesando entre (6 a 10kg) cada unidade.	Kg	50	300	400	---	750	R\$ 4,46	R\$ 3.345,00
17	Mamão-formosa , de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, pesando de 1,5 a 2 kg, não apresentando mofo, bolor, amassados e aspectos de deteriorização.	Kg	30	200	400	---	630	R\$ 10,01	R\$ 6.306,30
18	Tangerina ponkan - características: ponkan deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. A polpa deve estar intacta e firme.	Kg	10	300	400	---	710	R\$ 6,70	R\$ 4.757,00
19	Biscoito salgado - características: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada interesterificada, sal, açúcar, extrato de malte, soro de leite em pó, fermento biológico, fermento químico (bicarbonato de sódio), aromatizante e melhoradores de farinha (metabissulfito de sódio e protease). Contém glúten. Deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 400g. Fabricação: máximo de 30 dias.	Kg.	300	150	2000	---	2450	R\$ 23,60	R\$ 57.820,00
20	Biscoito doce tipo maria sem glúten características: amido de milho, margarina vegetal não hidrogenada (gorduras e óleos vegetais, água, sal, emulsificante: mono e diglicéridos de ácidos graxos, aromatizante natural), farinha de milho, açúcar, tapioca modificada, ovo, leite integral em pó, xarope de beterraba, emulsificante: ésteres monoacetiltartáricos e diacetiltartáricos de mono e diglicéridos de ácidos graxos, leveduras: bicarbonato de amônia e bicarbonato de sódio, aromatizante natural. Pode conter traços de soja e tremço. Isento de gluten.	Kg	300	150	2000	---	2450	R\$ 17,23	R\$ 42.213,35



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

	Embalagem: saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 400g. Fabricação: máximo de 60 dias validade: mínimo de 10 meses. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.								
21	Pão doce , 50g: pão doce, com peso médio de 50g. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, ainda apresentando macies em toda a sua composição. Será rejeitado o pão queimado, mal cozido ou que não esteja adequado para consumo. Os pães devem ser acondicionados em sacos plásticos ou de papel não tóxicos, de forma organizada. Legislação: resolução – rdc nº 263, de 22 de setembro de 2005	Kg	1500	450	500	---	2450	R\$ 18,76	R\$ 45.962,00
22	Pão de trigo , 50g: pão de trigo, tipo hotel, peso de 50g. Deve ser produzido no dia da entrega. Com formato fusiforme e com pestana. Acondicionados em monoblocos retornáveis de polietileno, fechados, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável e atender as especificações técnicas da nta 47 do decreto estadual número 12.486 de 20/10/1978. O fornecedor deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 6 horas após a entrega.	Kg	1500	450	500	---	2450	R\$ 17,28	R\$ 42.336,00
23	Pão de cachorro quente - características: pão de 50 g cada, novo macio, tamanho uniforme e boa apresentação. Embalagem: intacta, acondicionada em saco de polietileno transparente, contendo até 30 unidades por pacote.	Kg	1000	200	300	---	1500	R\$ 18,96	R\$ 28.440,00
24	Alface - a) características: qualidade extra, de primeira, sem traços de descoloração, turgescer, intactas, firmes, apresentando grau de evolução completo, de tamanho, aroma e cor próprios; isenta de sujidades, parasitas e larvas. Não são permitidos defeitos nas folhas que lhes alterem a conformação e aparência.	Unid.	--	--	1000	---	1000	R\$ 3,16	R\$ 3.160,00
25	Alho - a) alho a granel grande, aparência fresca e são, colhidos ao atingirem grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento, isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica.	Kg	--	--	300	---	300	R\$26,30	R\$ 7.890,00





SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

26	Batata inglesa - a) características: limpa – classe 2, tipo especial, deve apresentar de 45 a 85 mm de diâmetro transversal, e pesar entre 100 a 300 g/unidade. Deve apresentar limite máximo de defeitos conforme descrito na legislação vigente. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve apresentar cor e sabor típicos da espécie e estar isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde.	Kg	--	--	1000	---	1000	R\$ 6,94	R\$ 6.940,00
27	Beterraba - a) características: tamanho médio – pesando entre 200 a 300 g a unidade. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, cor e sabor típicos da espécie, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve estar isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde.	Kg	--	--	1000	---	1000	R\$6,01	R\$ 6.010,00
28	Brócolis - a) características: de primeira, limpo (sem talos e folhas), molhos pequenos, devendo apresentar as características do cultivar bem definidas, apresentando grau de evolução completo, de tamanho, aroma e cor próprios, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas ou doenças, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas à saúde.	Unid.	--	--	500	---	500	R\$6,56	R\$ 3.280,00
29	Cebola de cabeça branca - a) características: branca, classe 4 (70 a 90 mm de diâmetro transversal), tipo especial. Deve pesar de 100 a 200 g/unidade e apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve estar isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde.	Kg	--	--	1100	---	1100	R\$6,13	R\$ 6.743,00





SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

30	Cebolinha verde - a) características: folhas verdes, orgânica, fresca, sem traços de descoloração, íntegros e firmes, isentos de sujidades ou corpo estranhos.	Unid.	--	--	500	---	500	R\$3,88	R\$ 1.940,00
31	Cenoura - a) características: classe: média, tipo: especial, pesando entre 70 a 140 g/unidade. Composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 de diâmetro. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve apresentar cor e sabor típicos da espécie e estar isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde.	Kg	--	--	1000	---	1000	R\$6,99	R\$ 6.990,00
32	Couve-flor - a) características: de primeira qualidade, limpa (sem talos e folhas), molhos pequenos, devendo apresentar as características do cultivar bem definidas, apresentando grau de evolução completo, de tamanho, aroma e cor próprios, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas ou doenças, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas à saúde.	Unid.	--	--	500	---	500	R\$10,04	R\$ 5.020,00
33	Pepino – a) Características: de primeira qualidade, tamanho médio, liso, com polpa intacta, tamanho e coloração uniformes, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de manchas, bolores, sujidade, ferrugem, sem lesão física ou mecânica, parasitos e larvas.	Kg	--	--	1000	---	1000	R\$ 6,55	R\$ 6.550,00
34	Pimentão - a) características: pimentão verde extra, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, tamanho médio e coloração uniforme. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	--	--	500	---	500	R\$ 9,70	R\$ 4.850,00
35	Salsa a) características: qualidade: extra, viçosas, de cor verde brilhante, sem traços de descoloração, sem excesso	Unid.	--	--	500	---	500	R\$ 4,08	R\$ 2.040,00



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

	de umidade, intactas e bem desenvolvidas. Não são permitidos defeitos que lhes alterem a conformação e aparência. Deverá apresentar ausência de sujidades, parasitas e larvas.								
36	Tomate - a) características: grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro a pintado, classe médio ou grande (maior que 50 mm de diâmetro transversal do fruto) e tipo especial. Deve pesar de 100 a 200 g a unidade, apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar insetos vivos ou mortos e substâncias nocivas à saúde.	Kg	--	--	1100	---	1100	R\$ 8,85	R\$ 9.735,00
37	Carne inteira a) paleta, coxão mole ou patinho - carne bovina Cortes: inteira, resfriada (0º a 7ºC), limpo, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie (vermelha brilhante ou púrpura) sem manchas esverdeadas, pardacentas ou de qualquer espécie, isenta de parasitas e larvas. Odor e sabor: próprio. O percentual aceitável de sebo/gordura é de 10%(dez). Embalagem em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente	Kg	--	--	1500	---	1500	R\$ 41,40	R\$ 62.100,00
38	Carne bovina moída – a) Características: peça de carne bovina patinho, paleta, coxão mole ou acém, moída, congelada, proveniente de machos da espécie bovina, carne de cor vermelho-cereja, elástica, firme e com odor característico, sadia; sem osso, sem cartilagens, nervos, tendões e aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Não deve apresentar sinais de descongelamento, com grandes cristais de gelo, amolecimento do produto ou presença de umidade. B. Embalagem: embaladas à vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, transparente, em pacotes de 1 kg, lacrados; C) Rotulagem: etiqueta constando o tipo de carne embalada, data da embalagem e validade. D) Amostra: Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. E) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e	Kg	--	--	1500	---	1500	R\$28,69	R\$ 43.035,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 05/09/2024 14:04 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR: <https://c.atende.net/66d9e4852a246>







SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

	microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Certificado de Inspeção Estadual e/ou Federal, autenticados, expressando claramente o tipo de produto em cada certificado. F) Amostra: Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada, certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.								
39	Frango congelado - Características: tipo sobrecoxa, congelado individualmente, não deve apresentar sinais de descongelamento, grandes cristais de gelo, amolecimento do produto ou presença de umidade. É o produto obtido em ato contínuo de transporte para o túnel de congelamento pelo processo IQF – “INDIVIDUAL QUICK-FROZEN”. O Frango para a elaboração deve ser submetido aos processos de inspeção estabelecidos no RIISPOA – “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal” – MAPA. Embalagem: Saco plástico polietileno, atóxico, lacrado por termossoldagem, transparente e resistente ao transporte e ao armazenamento. Peso Líquido: 1kg Rotulagem: Etiqueta constando data de fabricação, carimbo de inspeção, peso e data de validade. Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Certificado de Inspeção Estadual e/ou Federal, autenticados, expressando claramente o tipo de produto em cada certificado. Amostra: Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada, certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.	Kg	--	--	2000	---	2000	R\$12,42	R\$ 24.840,00
40	logurte - A) Característica: logurte parcialmente desnatado ou batido integral, sabor morango e/ou coco e/ou salada de frutas. Elaborado a partir de leite, açúcar, fermentos lácteos, polpa ou preparado de frutas e estabilizante. B) Embalagem: Acondicionado em embalagem de plástico polietileno atóxico, resistente, contendo de 900 a 1.000	Lt	--	--	1000	---	1000	R\$8,19	R\$ 8.190,00



ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 05/09/2024 14:04 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSSE <https://c.atende.net/66d9e4852a246>.



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

	gramas. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA ou SIE e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Conservado entre 1 a 10 graus centígrados; validade mínima de 20 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 273/05 da ANVISA/MS. C) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Certificado de Inspeção Estadual e/ou Federal, autenticados, expressando claramente o tipo de produto em cada certificado. D) Amostra: Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada, certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade de no mínimo 20 (vinte) dias a partir da data de entrega do produto.								
41	Amido de milho – a) amido de milho características: amido de milho em embalagem de papel intacta contendo 500g de peso líquido com data de validade de um ano. b) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	Kg	--	--	300	---	300	R\$6,87	R\$ 2.061,00
42	Arroz – a) subgrupo parboilizado, classe grão longo, novo, primeira qualidade. Isento de sujidade e materiais estranhos, acondicionado em embalagem plástica contendo 01 (um) kg, devidamente identificada com o nome do produto, data de fabricação e validade.	Kg	--	--	1000	---	1000	R\$6,44	R\$ 6.440,00
43	Clorífero : a) características: deverá conter fubá ou farinha de mandioca, com semente de urucum em pó. Não deverá conter sujidades, parasitas ou larvas. Não deve apresentar-se rançoso. Deve ter aspecto como pó fino, coloração alaranjada, cheiro e sabor próprio. b) embalagem: de 1 kg. Prazo de validade: no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto	Kg	--	--	300	---	300	R\$11,06	R\$ 3.318,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 05/09/2024 14:04 -03:00 -03

PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSSE <https://lc.atende.net/66d9e4852a246>





SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

44	Extrato de tomate – a) extrato de tomate, concentrado, sachê com 340 ou 350 g.: com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido, prazo de validade de, no mínimo, 03 meses a contar da data de entrega, com cor sabor e textura característicos.	Unid.	--	--	500	---	500	R\$4,37	R\$ 2.185,00
45	Farinha de mandioca - farinha de mandioca - A) Características: Grupo seca, subgrupo fina, classe branca. Deve ser fabricada a partir de matérias primas limpas, isenta de matéria terrosa e parasitos. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa. Deve ser isenta do radical cianeto. Deve ser obtida, processada, embalada, armazenada, transportada e conservada em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver, e outras legislações pertinentes. B) Embalagem: bem vedada, de até 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto	Kg	--	--	400	---	400	R\$10,36	R\$ 4.144,00
46	Farinha de milho: a) características: tipo fubá - produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, fina. Não deverá conter sujidades ou matérias estranhas. É obrigatória a adição de ferro e ácido fólico, devendo cada 100g de farinha de trigo fornecerem no mínimo 4,2mg de ferro e 150mcg de ácido fólico. Deverá apresentar como requisito específico: umidade máxima de 15% (g/100g). Deverá atender aos regulamentos técnicos específicos de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia e fabricação; contaminantes; características macroscópicas, microscópicas e microbiológicas; rotulagem de alimentos embalados; rotulagem nutricional de alimentos embalados; informação nutricional complementar. Devem ser designadas usando-se o nome convencional do produto, seguido de uma das seguintes expressões: fortificada (o) com ferro e ácido fólico ou enriquecida (o) com ferro e	Kg	--	--	200	---	200	R\$4,96	R\$ 992,00





SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

	ácido fólico ou rica (o) em ferro e ácido fólico. b) embalagem: deverá estar intacta em pacotes de polietileno, transparentes e bem vedados, de 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias da data de entrega do produto.								
47	Farinha de trigo – a) farinha de trigo características: classificação farinha de trigo especial. Especificidade de uso: preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Rendimento satisfatório. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo 1kg de peso líquido. C) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	Kg	--	--	1000	---	1000	R\$4,92	R\$ 4.920,00
48	Feijão - a) características: grupo i, classe preto e tipo i. O feijão deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvido. Percentual de tolerância máximo de defeitos graves e leves de acordo com o estabelecido na legislação vigente. A umidade máxima tolerada de até 15%. b) embalagem: de 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias da data de entrega do produto. C) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	Kg	--	--	1000	---	1000	R\$8,91	R\$ 8.910,00
49	Fermento biológico – a) fermento biológico - seco - instantâneo - seco instantâneo para pão. Ingredientes: saccharomyces cerevisias de reidratação. Embalagem a vácuo, contendo 125g de peso líquido. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo.	Unid.	--	--	1000	---	1000	R\$9,49	R\$ 9.490,00
50	Fermento químico em pó: a) características: na composição poderão entrar como componentes essenciais as substâncias definidas conforme a legislação vigente. Deverá possuir aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. No	Unid.	--	--	1000	---	1000	R\$8,29	R\$ 8.290,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 05/09/2024 14:04 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE <https://lc.atende.net/t066d9e4852a246>





SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

	rótulo deverá constar a designação: “fermento químico” e a seguinte recomendação: “conserve ao abrigo da umidade” ou “conserve em ambiente seco”, ou expressões equivalentes. Não poderá apresentar sujidades e matérias estranhas em 100g de amostra. b) embalagem: em pote plástico. Embalagem de 250 g. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.								
51	Leite em pó – a) leite em pó integral 1kg características: leite integral, lecitina (emulsificante) e instantâneo, vitamina a, vitamina d, não contém glúten, embalagem intacta contendo 1kg de peso líquido.	Kg	--	--	200	---	200	R\$39,78	R\$ 7.956,00
52	Macarrão espaguete – a) Massa de sêmola de trigo enriquecido com ferro, ácido fólico, ovos, corante natural de cúrcuma e urucum. Pacote com 500 gramas, embalagem plástica transparente, resistente e termosoldado, isento de qualquer substância estranha ou nociva, prazo mínimo de validade de 06 meses a partir da data de entrega. No rotulo deve conter informações nutricionais, ingredientes, prazo de validade e lote.	Kg	--	--	1000	---	1000	R\$5,40	R\$ 5.400,00
53	Macarrão parafuso - a) e Características: Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Com ovos. A farinha de trigo deve ser enriquecida com Ferro e Ácido fólico. Ao serem colocadas na água não deverão turvá-la antes da cocção, não deverão apresentar-se fermentadas ou rançosas. Após o cozimento deverão apresentar cortes soltos, de consistência macia, porém não papa ou pegajosa. Deverá atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar. Ao apresentar ovos em sua composição, no rótulo deverá constar a seguinte designação: Macarrão com ovos. B) Embalagem primária: sacos de polietileno transparentes, atóxicos, termos soldados, deve estar intacta, pacotes de 500 g. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. C) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico	Kg	--	--	1000	---	1000	R\$6,61	R\$ 6.610,00



ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 05/09/2024 14:04 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSSE <https://c.atenle.net/p66d9e4852a246>.





SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

	emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).								
54	Sal - A) Características: refinado, iodado, não deve apresentar sujidades e misturas inadequadas, e deve obedecer aos padrões de identidade e qualidade para o sal destinado ao consumo humano. Umidade máxima de 0,2%. Deverá conter teor igual ou superior a 20mg até o limite máximo de 60mg de iodo por kg do produto. A empresa fabricante deve seguir os procedimentos básicos de Boas Práticas de Fabricação recomendados para estabelecimentos beneficiadores de sal destinado ao consumo humano. B) Embalagem: Pacotes de 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias da data de entrega do produto. C) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	Kg	--	--	1000	---	1000	R\$1,91	R\$ 1.910,00
55	Vinagre - vinagre - A. Características: de álcool. B. Embalagem: plástica de 750 ml a 1 litro. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. A embalagem deve apresentar-se inviolada, sem nenhum vazamento e sem estufamento, conforme o Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres C. Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	Unid.	--	--	500	---	500	R\$3,24	R\$ 1.620,00
56	Filtro de café 103 (pacote com 30 unidades.)	Pacote	500	---	500	300	1300	R\$ 5,54	R\$ 7.202,00
57	Filtro de café 102 (pacote com 30 unidades.)	Pacote	500	---	500	300	1300	R\$ 5,30	R\$ 6.890,00
Total: 778.107,35									

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO II – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Aquisição de gêneros alimentícios para suprir as necessidades das Secretarias Municipais de Administração, de Assistência Social e dos Fundos Municipais de Saúde e, de Prevenção Contra Sinistros (Bombeiros) do Município de Biguaçu.

2 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Este processo é de suma importância pois tem a finalidade de garantir o fornecimento de gêneros alimentícios às Entidades Municipais de Biguaçu, com o intuito de suprir necessidades diversas e demandas previsíveis, a partir de levantamentos realizados pelas interessadas. Além disso, o processo anterior, do ano de 2022, exauriu o prazo de vigência do contrato.

As Contratadas deverão cumprir todas as obrigações constantes no Edital, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.

Caberá exclusivamente às empresas Contratadas no fornecimento dos itens adquiridos, a responsabilidade de atender os encargos trabalhistas, previdenciários e os que por ventura surgirem, referentes aos seus funcionários que deverão executar a entrega dos itens propostos no objeto da licitação, cuja inadimplência não transfere responsabilidade a Contratante.

A aquisição dos produtos será realizada de acordo com a necessidade e será formalizada através de Ordem de Compra e de empenho emitido pelas Entidades solicitantes, onde a partir de então, serão solicitados as quantidades e o local de entrega dos produtos.

Para fornecimento dos itens licitados, as Contratadas deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação.

Manter, durante o fornecimento, em compatibilidade com as obrigações a serem assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

Fornecer os produtos de acordo com as especificações exigidas e constantes da proposta de preços apresentada.

Respeitar as normas e procedimentos de controle e acesso às dependências das solicitantes.

Manter os seus empregados identificados, quando realizar as entregas nos recintos informados pela Contratante.

Responder por quaisquer danos causados diretamente aos produtos ou a outros bens de propriedade da Contratante, quando esses tenham sido ocasionados por seus funcionários durante a entrega do material.

Fornecer aos seus empregados todo o necessário para a execução dos serviços, aí incluído o cuidado com a higiene na condução dos produtos solicitados, como também materiais de segurança, conforme legislação, assumindo todos os riscos concernentes à execução do contrato.

Substituir, às expensas das Contratadas, no prazo máximo de 03 (três) dias, os itens que forem considerados inadequados ou impróprios para o consumo pelo servidor responsável no seu recebimento. Para os itens referentes a pães, os produtos que não estiverem em conformidade com as especificações do item, deverão ser substituídos imediatamente.

Apresentar, sempre que solicitados, documentos que comprovem a procedência dos produtos fornecidos.





SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Comunicar ao Gestor, qualquer anormalidade de caráter urgente referente ao fornecimento dos produtos e os esclarecimentos julgados necessários.

Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com as especificações mínimas exigidas abaixo:

- identificação do produto;
- embalagem original e intacta;
- data de fabricação;
- data de validade;
- peso líquido;
- número do Lote;
- nome do fabricante;
- registro no órgão fiscalizador quando couber.

Rotulagem para os refrigerados: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e legível as seguintes informações:

- nome e endereço do abatedouro produtor constando obrigatoriamente no SIF/SIE;
- identificação completa do produto.

Nos produtos processados e refrigerados deverá ser apresentada:

- data de fabricação;
- número do lote;
- prazo de validade e prazo máximo para consumo após aberto;
- temperatura de estocagem, armazenamento e conservação;
- peso bruto e peso líquido;
- condições de armazenamento, composição do produto, tipo da carne (corte) e/ou adições de produtos de qualquer natureza, se houver.

Fornecer os itens licitados de boa qualidade, nas quantidades solicitadas, dentro dos padrões estabelecidos, vindo a responder por danos eventuais que comprovadamente vier a causar, caso realize o fornecimento com produto de má qualidade e fora dos padrões de higiene.

Apresentar os produtos em suas devidas embalagens em perfeitas condições, substituindo imediatamente, da notificação da Contratante, todas as unidades que não estiverem apropriadas para o consumo humano.

Quanto aos alimentos considerados perecíveis, deve-se dispensar especial e criterioso cuidado quanto ao fornecimento em condições aptas ao consumo humano, observando os reservatórios corretos para cada tipo de alimento (sólido ou líquido) solicitado.

Transportar todos os produtos em veículo adequado e, quando for item refrigerado e/ou perecível, o veículo deverá ser adequado para tal transporte, sendo refrigerado e isotérmico com Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária.

As despesas com transportes, fretes, bem como qualquer outro relacionado à entrega do produto é de total responsabilidade da Contratada. Não será admitido serviço de terceirização das entregas.

Para o efetivo recebimento, serão verificados se os itens entregues estão em conformidade com a quantidade requisitada, qualidade dos produtos e se a especificação atende plenamente aos requisitos, de forma aderente aos termos contratuais.

3 – LEVANTAMENTO DE MERCADO



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

A opção disponível para atendimento da demanda é realizar a aquisição de gêneros alimentícios, destinado a atender as necessidades das Secretarias Municipais de Administração, de Assistência Social e dos Fundos Municipais de Saúde e, de Prevenção Contra Sinistros (Bombeiros).

Tais alimentos são encontrados no mercado, de modo que há várias empresas especializadas e bem solidificadas no ramo de venda de gêneros alimentícios, como demonstra o levantamento realizado. Para atender toda a demanda, há a necessidade de aquisição de uma gama de gêneros alimentícios visando as possibilidades a partir dos preços praticados no mercado considerando a disponibilidade orçamentária, se enquadram nos seguintes cenários:

- Adquirir todos os gêneros alimentícios necessários para atendimento da demanda conforme as necessidades, via sistema de registro de preços, o que causaria um impacto relativamente menor no orçamento de modo que possam viabilizar o funcionamento das Entidades, assim como dos equipamentos a ela vinculados;
- Todos os itens são materiais comuns, encontrados usualmente no mercado e a forma de escolha do fornecedor deverá ser por meio licitatório;
- Os itens a serem licitados se referem a materiais de fácil fornecimento e de ampla disponibilidade no mercado, dada a sua baixa complexidade de produção e estocagem;
- Os itens listados serão adquiridos com quantidades e unidades de fornecimento de acordo com os usualmente praticados no mercado, de forma a viabilizar o atendimento das necessidades levantadas.

Como forma de pesquisa de preços, foram utilizados o Portal Nacional de Contratações Públicas e orçamentos a possíveis fornecedores mediante solicitação via e-mail.

4 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COM UM TODO

A solução proposta envolve a aquisição de alimentos para o ressuprimento dos estoques de gêneros alimentícios, para fins de atendimento às necessidades institucionais, proporcionando uma alimentação adequada aos usuários dos serviços. No mais, as empresas vencedoras se qualificarão mediante procedimento de Registro de Preços de que trata a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

5 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

ITEM	DESCRIPTIVO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTITATIVO TOTAL
1	Ovos vermelhos ou brancos de galinha , frescos, tamanho médio ou superior, pesando no mínimo 55 g por unidade, conforme decreto lei nº 3748 de 12/07/93. Deve estar embalado em caixa descartável, em bandeja com capacidade para 30 ovos, com identificação do produtor e prazo de validade. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, devidamente lacrada com fita adesiva e identificada com rótulo. Deve ter certificado de inspeção estadual (sie) ou federal (sif). Validade mínima de 30 dias da data de entrega.	Unidade (bandeja)	700
2	Café torrado e moído , de primeira qualidade, grãos torrados em suspensão, tradicional, tipo exportação, moídos e embalados a vácuo, acondicionado em embalagem tipo caixinha de papelão de 500 gramas, apresentar na embalagem "torra clássica", com prazo de validade expresso na embalagem, remanescente de no mínimo 8 (oito) meses. Apresentando o selo de pureza abic (associação brasileira de indústria de café) e selo de sistema gestão de qualidade iso 9001. Embalagem com 500 gramas	Kg.	2500



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

3	Leite integral uht produto de origem animal (vaca), líquido, fluido, homogêneo, de cor branca opaca, esterelizado. Embalagem tetra pack original de fábrica de 1 litro com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Caixa com 12 unidades de 1 litro.	Litro	2300
4	Achocolatado em pó características: açúcar, cacau solubilizado, maltodextrina, extrato de cacau, complexo vitamínico (vitamina a, d, b1, b2, b6, b9 e b12), estabilizante lecitina de soja e aroma natural de cacau com baunilha. Não contém glúten. Sem adição de leite em pó ou soro de leite. Não deverá apresentar (problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequadas ao produto), presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em embalagem plástica, vedados, de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Fabricação: máximo até 60 dias.	Kg.	600
5	Açúcar refinado - pacote de 01kg - fabricação: máximo de 30 dias. Açúcar refinado de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar. Aspecto: sólido bem definidos. Cor: branca (açúcar branco). Odor e sabor próprio do produto. Embalagem intacta de 1kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto.	Kg.	1750
6	Margarina com sal – 1kg gramas - características: ingredientes: óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite desnatado reconstituído, vitamina a, estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, lecitina de soja e ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido láctico, aromatizantes, antioxidantes: edta cálcico dissódico, bht e ácido cítrico e corante natural de urucum e cúrcuma. Não contém glúten. Embalagem: pote de polietileno resistente, contendo 1kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias.	Kg.	650
7	Doce de frutas embalado. Características: sabor (banana, morango, uva). Ingredientes: polpa de fruta, açúcar, glucose, pectina. Embalagem: potes ou baldes de polietileno resistente ou acetado, com tampa hermeticamente fechada com lacre e proteção, intacta, contendo 500 gr de peso líquido. Fabricação: máximo de 60 dias.	Unidade	650
8	Óleo de soja. Características: óleo de soja refinado, 100% natural, não deve apresentar cheiro forte e intenso, volume insatisfatório, mistura de outros óleos. Embalagem: intacta, acondicionadas em embalagens plásticas 900 ml de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias.	Unidade	600





SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

9	Mortadela fatiada. Composto de carne suína, Carne bovina mortadela - fatiada. Composto de carne suína, carne bovina toucinho, carne mecanicamente separada de ave, amido (máx. 5%), proteína vegetal, glicose, sal, lactose, estabilizante tripolifosfato de sódio, conservadores: nitratos e nitritos de sódio, Aromatizantes: aromas naturais, realçador de Sabor. Embalagem: de 01 kg	Kg.	680
10	Queijo tipo prato , ideal para lanche, Com registro no sif, oferecido em Unidades fatiadas. Constar Denominação do nome do produto, Fabricante, endereço, data de Fabricação e validade de no mínimo 45 Dias a partir do recebimento do produto. Resfriado a temperatura de No mínimo 10 oc. O produto deve estar De acordo com a resolução 12/78 da Cnnpa, com registro no ma ou ms	Kg.	950
11	Abacaxi pérola de 1ª qualidade, tamanho grande, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte em caixa apropriada.	Kg.	1210
12	Limão taiti de 1º qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, não apresentando amassados, mofo, bolor e aspectos de deteriorização.	Kg	510
13	Laranja pêra , grupo i, classe 2 a 4 (de 85 a 92 mm) tipo especial. Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	1410
14	Maçã fuji de 1ª qualidade, grupo rajada, classe de 70 a 80 mm, tipo 02. Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	1510
15	Banana branca (grupo ii), tipo especial, com grau médio de amadurecimento. Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	1530
16	Melancia redonda , graúda - de primeira, livre De sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, pesando entre (6 a 10kg) cada unidade.	Kg	750
17	Mamão-formosa , de 1º qualidade, grau médio de amadurecimento, pesando de 1,5 a 2 kg, não apresentando mofo, bolor, amassados e aspectos de deteriorização.	Kg	630
18	Tangerina ponkan - características: ponkan deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em	Kg	710



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

	perfeitas condições de conservação e maturação. A polpa deve estar intacta e firme.		
19	Biscoito salgado - características: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada interesterificada, sal, açúcar, extrato de malte, soro de leite em pó, fermento biológico, fermento químico (bicarbonato de sódio), aromatizante e melhoradores de farinha (metabissulfito de sódio e protease). Contém glúten. Deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 400g. Fabricação: máximo de 30 dias.	Kg	2450
20	Biscoito doce tipo maria sem glúten características: amido de milho, margarina vegetal não hidrogenada (gorduras e óleos vegetais, água, sal, emulsificante: mono e diglicéridos de ácidos graxos, aromatizante natural), farinha de milho, açúcar, tapioca modificada, ovo, leite integral em pó, xarope de beterraba, emulsificante: ésteres monoacetiltartáricos e diacetiltartáricos de mono e diglicéridos de ácidos graxos, leveduras: bicarbonato de amônia e bicarbonato de sódio, aromatizante natural. Pode conter traços de soja e tremoço. Isento de gluten. Embalagem: saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 400g. Fabricação: máximo de 60 dias validade: mínimo de 10 meses. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Kg.	2450
21	Pão doce , 50g: pão doce, com peso médio de 50g. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, ainda apresentando macies em toda a sua composição. Será rejeitado o pão queimado, mal cozido ou que não esteja adequado para consumo. Os pães devem ser acondicionados em sacos plásticos ou de papel não tóxicos, de forma organizada. Legislação: resolução – rdc nº 263, de 22 de setembro de 2005	Kg	2450
22	Pão de trigo , 50g: pão de trigo, tipo hotel, peso de 50g. Deve ser produzido no dia da entrega. Com formato fusiforme e com pestana. Acondicionados em monoblocos retornáveis de polietileno, fechados, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável e atender as especificações técnicas da nta 47 do decreto estadual número 12.486 de 20/10/1978. O fornecedor deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 6 horas após a entrega.	Kg	2450
23	Pão de cachorro quente - características: pão de 50 g cada, novo macio, tamanho uniforme e boa apresentação. Embalagem: intacta,	Kg	1500



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

	acondicionada em saco de polietileno transparente, contendo até 30 unidades por pacote.		
24	Alface - a) características: qualidade extra, de primeira, sem traços de descoloração, turgescer, intactas, firmes, apresentando grau de evolução completo, de tamanho, aroma e cor próprios; isenta de sujidades, parasitas e larvas. Não são permitidos defeitos nas folhas que lhes alterem a conformação e aparência.	Kg	1000
25	Alho - a) alho a granel grande, aparência fresca e sã, colhidos ao atingirem grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento, isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica.	Kg.	300
26	Batata inglesa - a) características: limpa – classe 2, tipo especial, deve apresentar de 45 a 85 mm de diâmetro transversal, e pesar entre 100 a 300 g/unidade. Deve apresentar limite máximo de defeitos conforme descrito na legislação vigente. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve apresentar cor e sabor típicos da espécie e estar isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde.	Kg	1000
27	Beterraba - a) características: tamanho médio – pesando entre 200 a 300 g a unidade. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, cor e sabor típicos da espécie, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve estar isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde.	Kg	1000
28	Brócolis - a) características: de primeira, limpo (sem talos e folhas), molhos pequenos, devendo apresentar as características do cultivar bem definidas, apresentando grau de evolução completo, de tamanho, aroma e cor próprios, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas ou doenças, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas à saúde.	Unidade	500
29	Cebola de cabeça branca - a) características: branca, classe 4 (70 a 90 mm de diâmetro transversal), tipo especial. Deve pesar de 100 a 200 g/unidade e apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve estar isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde.	Kg	1100
30	Cebolinha verde - a) características: folhas verdes, orgânica, fresca, sem traços de descoloração, íntegros e firmes, isentos de sujidades ou corpo estranhos.	Unidade	500



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

31	Cenoura - a) características: classe: média, tipo: especial, pesando entre 70 a 140 g/unidade. Composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 de diâmetro. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve apresentar cor e sabor típicos da espécie e estar isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde.	Kg.	1000
32	Couve-flor - a) características: de primeira qualidade, limpa (sem talos e folhas), molhos pequenos, devendo apresentar as características do cultivar bem definidas, apresentando grau de evolução completo, de tamanho, aroma e cor próprios, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas ou doenças, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas à saúde.	Unidade	500
33	Pepino – a) Características: de primeira qualidade, tamanho médio, liso, com polpa intacta, tamanho e coloração uniformes, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de manchas, bolores, sujidade, ferrugem, sem lesão física ou mecânica, parasitos e larvas.	Kg.	1000
34	Pimentão - a) características: pimentão verde extra, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, tamanho médio e coloração uniforme. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	500
35	Salsa a) características: qualidade: extra, viçosas, de cor verde brilhante, sem traços de descoloração, sem excesso de umidade, intactas e bem desenvolvidas. Não são permitidos defeitos que lhes alterem a conformação e aparência. Deverá apresentar ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Unidade	500
36	Tomate - a) características: grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro a pintado, classe médio ou grande (maior que 50 mm de diâmetro transversal do fruto) e tipo especial. Deve pesar de 100 a 200 g a unidade, apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar insetos vivos ou mortos e substâncias nocivas à saúde.	Kg.	1100
37	Carne inteira a) paleta, coxão mole ou patinho - carne bovina Cortes: inteira, resfriada (0º a 7ºC), limpo, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie (vermelha brilhante ou púrpura) sem manchas esverdeadas, pardacentas ou de qualquer espécie,	Kg.	1500





SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

	isenta de parasitas e larvas. Odor e sabor: próprio. O percentual aceitável de sebo/gordura é de 10%(dez). Embalagem em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente		
38	Carne bovina moída – a) Características: peça de carne bovina patinho, paleta, coxão mole ou acém, moída, congelada, proveniente de machos da espécie bovina, carne de cor vermelho-cereja, elástica, firme e com odor característico, sadia; sem osso, sem cartilagens, nervos, tendões e aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Não deve apresentar sinais de descongelamento, com grandes cristais de gelo, amolecimento do produto ou presença de umidade. B. Embalagem: embaladas à vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, transparente, em pacotes de 1 kg, lacrados; C) Rotulagem: etiqueta constando o tipo de carne embalada, data da embalagem e validade. D) Amostra: Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. E) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Certificado de Inspeção Estadual e/ou Federal, autenticados, expressando claramente o tipo de produto em cada certificado. F) Amostra: Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada, certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.	Kg.	1500
39	Frango congelado - Características: tipo sobrecoxa, congelado individualmente, não deve apresentar sinais de descongelamento, grandes cristais de gelo, amolecimento do produto ou presença de umidade. É o produto obtido em ato contínuo de transporte para o túnel de congelamento pelo processo IQF – “INDIVIDUAL QUICK-FROZEN”. O Frango para a elaboração deve ser submetido aos processos de inspeção estabelecidos no RIISPOA – “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal” – MAPA. Embalagem: Saco plástico polietileno, atóxico, lacrado por termossoldagem, transparente e resistente ao transporte e ao armazenamento. Peso Líquido: 1kg Rotulagem: Etiqueta constando data de fabricação, carimbo de inspeção, peso e data de validade. Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Certificado de Inspeção Estadual e/ou Federal, autenticados, expressando claramente o tipo de produto em cada certificado. Amostra: Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada, certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.	Kg	2000
40	logurte - A) Característica: logurte parcialmente desnatado ou batido integral, sabor morango e/ou coco e/ou salada de frutas. Elaborado a partir de leite, açúcar, fermentos lácteos, polpa ou preparado de frutas e	Litro	1000



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

	estabilizante. B) Embalagem: Acondicionado em embalagem de plástico polietileno atóxico, resistente, contendo de 900 a 1.000 gramas. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA ou SIE e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Conservado entre 1 a 10 graus centígrados; validade mínima de 20 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 273/05 da ANVISA/MS. C) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Certificado de Inspeção Estadual e/ou Federal, autenticados, expressando claramente o tipo de produto em cada certificado. D) Amostra: Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada, certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade de no mínimo 20 (vinte) dias a partir da data de entrega do produto.		
41	Amido de milho – a) amido de milho características: amido de milho em embalagem de papel intacta contendo 500g de peso líquido com data de validade de um ano. b) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	Kg.	300
42	Arroz – a) subgrupo parboilizado, classe grão longo, novo, primeira qualidade. Isento de sujidade e materiais estranhos, acondicionado em embalagem plástica contendo 01 (um) kg, devidamente identificada com o nome do produto, data de fabricação e validade.	Kg	1000
43	Clorífero : a) características: deverá conter fubá ou farinha de mandioca, com semente de urucum em pó. Não deverá conter sujidades, parasitas ou larvas. Não deve apresentar-se rançoso. Deve ter aspecto como pó fino, coloração alaranjada, cheiro e sabor próprio. b) embalagem: de 1 kg. Prazo de validade: no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto	Kg	300
44	Extrato de tomate – a) extrato de tomate, concentrado, sachê com 340 ou 350 g.: com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido, prazo de validade de, no mínimo, 03 meses a contar da data de entrega, com cor sabor e textura característicos.	Unidade	500
45	Farinha de mandioca - farinha de mandioca - A) Características: Grupo seca, subgrupo fina, classe branca. Deve ser fabricada a partir de matérias primas limpas, isenta de matéria terrosa e parasitos. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa. Deve ser isenta do radical cianeto. Deve ser obtida, processada, embalada, armazenada, transportada e conservada em condições que não produzam, desenvolvam e ou	Kg.	400



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

	agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver, e outras legislações pertinentes. B) Embalagem: bem vedada, de até 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto		
46	Farinha de milho: a) características: tipo fubá - produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, fina. Não deverá conter sujidades ou matérias estranhas. É obrigatória a adição de ferro e ácido fólico, devendo cada 100g de farinha de trigo fornecerem no mínimo 4,2mg de ferro e 150mcg de ácido fólico. Deverá apresentar como requisito específico: umidade máxima de 15% (g/100g). Deverá atender aos regulamentos técnicos específicos de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia e fabricação; contaminantes; características macroscópicas, microscópicas e microbiológicas; rotulagem de alimentos embalados; rotulagem nutricional de alimentos embalados; informação nutricional complementar. Devem ser designadas usando-se o nome convencional do produto, seguido de uma das seguintes expressões: fortificada (o) com ferro e ácido fólico ou enriquecida (o) com ferro e ácido fólico ou rica (o) em ferro e ácido fólico. b) embalagem: deverá estar intacta em pacotes de polietileno, transparentes e bem vedados, de 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias da data de entrega do produto.	Kg	200
47	Farinha de trigo – a) farinha de trigo características: classificação farinha de trigo especial. Especificidade de uso: preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Rendimento satisfatório. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo 1kg de peso líquido. C) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	Kg	1000
48	Feijão - a) características: grupo i, classe preto e tipo i. O feijão deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvido. Percentual de tolerância máximo de defeitos graves e leves de acordo com o estabelecido na legislação vigente. A umidade máxima tolerada de até 15%. b) embalagem: de 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias da data de entrega do produto. C) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	Kg	1000



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

49	Fermento biológico – a) fermento biológico - seco - instantâneo - seco instantâneo para pão. Ingredientes: saccharomyces cerevisias de reidratação. Embalagem a vácuo, contendo 125g de peso líquido. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo.	Unidade	1000
50	Fermento químico em pó: a) características: na composição poderão entrar como componentes essenciais as substâncias definidas conforme a legislação vigente. Deverá possuir aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. No rótulo deverá constar a designação: “fermento químico” e a seguinte recomendação: “conserva ao abrigo da umidade” ou “conserva em ambiente seco”, ou expressões equivalentes. Não poderá apresentar sujidades e matérias estranhas em 100g de amostra. b) embalagem: em pote plástico. Embalagem de 250 g. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.	Unidade	1000
51	Leite em pó – a) leite em pó integral 1kg características: leite integral, lecitina (emulsificante) e instantâneo, vitamina a, vitamina d, não contém glúten, embalagem intacta contendo 1kg de peso líquido.	Kg.	200
52	Macarrão espaguete – a) Massa de sêmola de trigo enriquecido com ferro, ácido fólico, ovos, corante natural de cúrcuma e urucum. Pacote com 500 gramas, embalagem plástica transparente, resistente e termosoldado, isento de qualquer substância estranha ou nociva, prazo mínimo de validade de 06 meses a partir da data de entrega. No rotulo deve conter informações nutricionais, ingredientes, prazo de validade e lote.	Kg	1000
53	Macarrão parafuso - a) e Características: Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Com ovos. A farinha de trigo deve ser enriquecida com Ferro e Ácido fólico. Ao serem colocadas na água não deverão turvá-la antes da cocção, não deverão apresentar-se fermentadas ou rançosas. Após o cozimento deverão apresentar cortes soltos, de consistência macia, porém não papa ou pegajosa. Deverá atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar. Ao apresentar ovos em sua composição, no rótulo deverá constar a seguinte designação: Macarrão com ovos. B) Embalagem primária: sacos de polietileno transparentes, atóxicos, termos soldados, deve estar intacta, pacotes de 500 g. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. C) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	Kg	1000
54	Sal - A) Características: refinado, iodado, não deve apresentar sujidades e misturas inadequadas, e deve obedecer aos padrões de identidade e	Kg	1000





SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

	qualidade para o sal destinado ao consumo humano. Umidade máxima de 0,2%. Deverá conter teor igual ou superior a 20mg até o limite máximo de 60mg de iodo por kg do produto. A empresa fabricante deve seguir os procedimentos básicos de Boas Práticas de Fabricação recomendados para estabelecimentos beneficiadores de sal destinado ao consumo humano. B) Embalagem: Pacotes de 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias da data de entrega do produto. C) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).		
55	Vinagre - vinagre - A. Características: de álcool. B. Embalagem: plástica de 750 ml a 1 litro. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. A embalagem deve apresentar-se inviolada, sem nenhum vazamento e sem estufamento, conforme o Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres C. Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	Unidade	500
56	Filtro de café 103 (pacote com 30 unidades.)	Pacote	1300
57	Filtro de café 102 (pacote com 30 unidades.)	Pacote	1300

6 – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Considerando o levantamento de orçamentos e a metodologia de cálculo utilizada para obtenção do valor de referência (média ponderada dos valores unitários), o custo estimado da contratação é de R\$ 778.107,35 (setecentos e setenta e oito mil, cento e sete reais e trinta e cinco centavos).

7 – JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A presente contratação será dividida em itens unitários com vistas a estimular uma maior disputa com potencial de impacto na redução do preço final de cada item, garantindo assim, a ampla concorrência. Tal decisão fundamenta-se na Súmula nº 247 do TCU no tocante à obrigatoriedade da adjudicação por item e não por preço global.

8 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES.

Não se aplica por se tratar de solução única e completa.

9 – ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

A presente aquisição está prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) do Município de Biguaçu pois acontece anualmente, encontrando-se alinhada ao objetivo de garantia da estrutura adequada, além de estar vinculada aos seguintes valores institucionais:

- Qualidade em Serviços - Atender com eficiência e eficácia as necessidades e expectativas dos usuários das Entidades Municipais;
- Compromisso - comprometer-se com as diretrizes estratégicas e contribuir para o alcance das metas institucionais.

10 – RESULTADOS PRETENDIDOS

Pretende-se adquirir os itens descritos nesta solução, com qualidade que atenda as especificações correspondendo às necessidades da Entidades Municipais de Biguaçu, visando atender necessidades básicas de alimentação dos usuários, e também representa um investimento no bem-estar, na saúde e no desenvolvimento das pessoas atendidas pelos serviços e também àquelas que se encontram à serviço do Município (Bombeiros).

11 – PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para esta solução não haverá a necessidade de ajustes nas instalações dos órgãos ou fornecimentos de serviço adicional para que a contratação surta seus efeitos.

12 – POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

A priori, as Entidades Municipais de Biguaçu apoiam e cooperam com todas as iniciativas para sustentabilidade. Os itens que serão adquiridos promovem a geração de resíduos orgânicos e embalagens consideradas recicláveis, exigindo desta forma a separação e destinação correta dos materiais que serão coletados em coleta seletiva já realizada pelo município.

13 – VIABILIDADE DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

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





SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO III – ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Unitária	Total
1	OVOS - OVOS VERMELHOS OU BRANCOS DE GALINHA, FRESCOS, TAMANHO MÉDIO OU SUPERIOR, PESANDO NO MÍNIMO 55 G POR UNIDADE, CONFORME DECRETO LEI Nº 3748 DE 12/07/93. DEVE ESTAR EMBALADO EM CAIXA DESCARTÁVEL, EM BANDEJA COM CAPACIDADE PARA 30 OVOS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, DEVIDAMENTE LACRADA COM FITA ADESIVA E IDENTIFICADA COM RÓTULO. DEVE TER CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE) OU FEDERAL (SIF). VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS	UNIDADE	700	R\$ 24,67	R\$ 17.269,00
2	CAFÉ - CAFÉ TORRADO E MOÍDO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, GRÃOS TORRADOS EM SUSPENSÃO, TRADICIONAL, TIPO EXPORTAÇÃO, MOÍDOS E EMBALADOS A VÁCUO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TIPO CAIXINHA DE PAPELÃO DE 500 GRAMAS, APRESENTAR NA EMBALAGEM "TORRA CLÁSSICA", COM PRAZO DE VALIDADE EXPRESSO NA EMBALAGEM, REMANESCENTE DE NO MÍNIMO 8 (OITO) MESES. APRESENTANDO O SELO DE PUREZA ABIC (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE INDÚSTRIA DE CAFÉ) E SELO DE SISTEMA GESTÃO DE QUALIDADE ISO 9001. EMBALAGEM COM 500 GRAMAS	QUILOGRAMA	2.500	R\$ 34,86	R\$ 87.150,00
3	LEITE INTEGRAL - LEITE INTEGRAL UHT PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL (VACA), LÍQUIDO, FLUIDO, HOMOGÊNEO, DE COR BRANCA OPACA, ESTERELIZADO. EMBALAGEM TETRA PACK ORIGINAL DE FÁBRICA DE 1 LITRO COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. CAIXA COM 12 UNIDADES DE 1 LITRO.	LITRO	2.300	R\$ 5,14	R\$ 11.822,00
4	ACHOCOLATADO - ACHOCOLATADO EM PÓ CARACTERÍSTICAS: AÇÚCAR, CACAU SOLUBILIZADO, MALTODEXTRINA, EXTRATO DE CACAU, COMPLEXO VITAMÍNICO (VITAMINA A, D, B1, B2, B6, B9 E B12), ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA E AROMA NATURAL DE CACAU COM BAUNILHA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. SEM ADIÇÃO DE LEITE EM PÓ OU SORO DE LEITE. NÃO DEVERÁ APRESENTAR (PROBLEMAS COM HOMOGENEIDADE, DILUIÇÃO INADEQUADA, EXCESSO DE AÇÚCAR, MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO), PRESENÇA DE IMPUREZAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS, CHEIRO FORTE E INTENSO, COL	QUILOGRAMA	600	R\$ 14,00	R\$ 8.400,00
5	AÇÚCAR REFINADO - PACOTE DE 01KG - FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. AÇÚCAR REFINADO DE ORIGEM VEGETAL, CONSTITUÍDO FUNDAMENTALMENTE POR SACAROSE DE CANA-DE-AÇÚCAR. ASPECTO: SÓLIDO BEM DEFINIDOS. COR: BRANCA (AÇÚCAR BRANCO). ODORE E SABOR PRÓPRIO DO PRODUTO. EMBALAGEM INTACTA DE 1KG, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	1.750	R\$ 4,98	R\$ 8.715,00
6	MARGARINA COM SAL - 1KG GRAMAS - CARACTERÍSTICAS: INGREDIENTES: ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E INTERESTERIFICADOS, ÁGUA, SAL, LEITE DESNATADO RECONSTITUÍDO, VITAMINA A, ESTABILIZANTES: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, LECITINA DE SOJA E ÉSTERES DE POLIGLICEROL DE ÁCIDOS GRAXOS, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO, AROMATIZANTES, ANTIOXIDANTES: EDTACÁLCICO DISSÓDICO, BHT E ÁCIDO CÍTRICO E CORANTE NATURAL DE URUCUM E CÚRCUMA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM: POTE DE POLIETILENO	QUILOGRAMA	650	R\$ 13,40	R\$ 8.710,00
7	DOCE DE FRUTAS EMBALADO. CARACTERÍSTICAS: SABOR (BANANA, MORANGO, UVA). INGREDIENTES: POLPA DE FRUTA, AÇÚCAR, GLUCOSE, PECTINA. EMBALAGEM: POTES OU BALDES DE POLIETILENO RESISTENTE OU ACETADO COM 1KG, COM TAMPA HERMETICAMENTE FECHADA COM LACRE E PROTEÇÃO, INTACTA, CONTENDO 500 GR DE PESO LÍQUIDO. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 60 DIAS.	UNIDADE	650	R\$ 7,91	R\$ 5.141,50
8	ÓLEO DE SOJA. CARACTERÍSTICAS: ÓLEO DE SOJA REFINADO, 100% NATURAL, NÃO DEVE APRESENTAR CHEIRO FORTE E INTENSO, VOLUME INSATISFATÓRIO, MISTURA DE OUTROS ÓLEOS. EMBALAGEM: INTACTA, ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS 900 ML DE PESO LÍQUIDO. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS.	UNIDADE	600	R\$ 7,59	R\$ 4.554,00
9	MORTADELA FATIADA. COMPOSTO DE CARNE SUÍNA, CARNE BOVINA MORTADELA - FATIADA. COMPOSTO DE CARNE SUÍNA, CARNE BOVINA TOUCINHO, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVE, AMIDO (MÁX. 5%), PROTEÍNA VEGETAL, GLICOSE, SAL, LACTOSE, ESTABILIZANTE TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO, CONSERVADORES: NITRATOS E NITRITOS DE SÓDIO, AROMATIZANTES: AROMAS NATURAIS, REALÇADOR DE SABOR. EMBALAGEM: DE 01 KG	QUILOGRAMA	680	R\$ 16,92	R\$ 11.505,60
10	QUEIJO TIPO PRATO, IDEAL PARA LANCHE, COM REGISTRO NO SIF, OFERECIDO EM UNIDADES FATIADAS. CONSTAR DENOMINAÇÃO DO NOME DO PRODUTO, FABRICANTE, ENDEREÇO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 45 DIAS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. RESFRIADO A TEMPERATURA DE NO MÍNIMO 10 OC. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA, COM REGISTRO NO MA OU MS. EMBALAGEM: DE 01 KG	QUILOGRAMA	950	R\$ 44,33	R\$ 42.113,50





SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

11	ABACAXI - ABACAXI PÉROLA DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO GRANDE, MÉDIA DE 2KG, COR E FORMAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA INTACTA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE EM CAIXA APROPRIADA.	UNIDADE	1.210	R\$ 8,69	R\$ 10.514,90
12	LIMÃO - LIMÃO TAITI DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, NÃO APRESENTANDO AMASSADOS, MOFO, BOLOR E ASPECTOS DE DETERIORIZAÇÃO.	QUILOGRAMA	510	R\$ 6,10	R\$ 3.111,00
13	LARANJA - LARANJA PÊRA, GRUPO I, CLASSE 2 A 4 (DE 85 A 92 MM) TIPO ESPECIAL. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	QUILOGRAMA	1.410	R\$ 5,14	R\$ 7.247,40
14	MAÇÃ FUJI - MAÇÃ FUJI DE 1ª QUALIDADE, GRUPO RAJADA, CLASSE DE 70 A 80 MM, TIPO 02. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	QUILOGRAMA	1.510	R\$ 10,13	R\$ 15.296,30
15	BANANA - BANANA BRANCA (GRUPO II), TIPO ESPECIAL, COM GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	QUILOGRAMA	1.530	R\$ 5,06	R\$ 7.741,80
16	MELANCIA - MELANCIA REDONDA, GRAÚDA - DE PRIMEIRA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA, PESANDO ENTRE (6 A 10KG) CADA UNIDADE.	QUILOGRAMA	750	R\$ 4,46	R\$ 3.345,00
17	MAMÃO-FORMOSA, DE 1ª QUALIDADE, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, PESANDO DE 1,5 A 2 KG, NÃO APRESENTANDO MOFO, BOLOR, AMASSADOS E ASPECTOS DE DETERIORIZAÇÃO.	QUILOGRAMA	630	R\$ 10,01	R\$ 6.306,30
18	TANGERINA - TANGERINA PONKAN - CARACTERÍSTICAS: PONKAN DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME.	QUILOGRAMA	710	R\$ 6,70	R\$ 4.757,00
19	BISCOITO SALGADO - BISCOITO SALGADO - CARACTERÍSTICAS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA INTERESTERIFICADA, SAL, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SORO DE LEITE EM PÓ, FERMENTO BIOLÓGICO, FERMENTO QUÍMICO (BICARBONATO DE SÓDIO), AROMATIZANTE E MELHORADORES DE FARINHA (METABISSULFITO DE SÓDIO E PROTEASE). CONTÉM GLÚTEN. DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO D	QUILOGRAMA	2.450	R\$ 23,60	R\$ 57.820,00
20	BISCOITO DOCE - BISCOITO DOCE TIPO MARIA SEM GLÚTEN CARACTERÍSTICAS: AMIDO DE MILHO, MARGARINA VEGETAL NÃO HIDROGENADA (GORDURAS E ÓLEOS VEGETAIS, ÁGUA, SAL, EMULSIFICANTE: MONO E DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRAXOS, AROMATIZANTE NATURAL), FARINHA DE MILHO, AÇÚCAR, TAPIOCA MODIFICADA, OVO, LEITE INTEGRAL EM PÓ, XAROPE DE BETERRABA, EMULSIFICANTE: ÉSTERES MONOACETILTARTÁRICOS E DIACETILTARTÁRICOS DE MONO E DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRAXOS, LEVEDURAS: BICARBONATO DE AMÔNIA E BICARBONATO DE SÓDIO, AROMATIZA	QUILOGRAMA	2.450	R\$ 17,23	R\$ 42.213,50
21	PÃO DOCE, 50G: PÃO DOCE, COM PESO MÉDIO DE 50G. O PÃO DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, AINDA APRESENTANDO MACIES EM TODA A SUA COMPOSIÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO, MAL COZIDO OU QUE NÃO ESTEJA ADEQUADO PARA CONSUMO. OS PÃES DEVEM SER ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS OU DE PAPEL NÃO TÓXICOS, DE FORMA ORGANIZADA. LEGISLAÇÃO: RESOLUÇÃO - RDC Nº 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005	QUILOGRAMA	2.450	R\$ 18,76	R\$ 45.962,00
22	PÃO DE TRIGO, 50G: PÃO DE TRIGO, TIPO HOTEL, PESO DE 50G. DEVE SER PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA. COM FORMATO FUSIFORME E COM PESTANA. ACONDICIONADOS EM MONOBLOCOS RETORNÁVEIS DE POLIETILENO, FECHADOS, EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, COBERTO COM MATERIAL IMPERMEÁVEL E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA NTA 47 DO DECRETO ESTADUAL NÚMERO 12.486 DE 20/10/1978. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR A VALIDADE DO PRODUTO, NO PRAZO MÍNIMO DE 6 HORAS APÓS A ENTREGA.	QUILOGRAMA	2.450	R\$ 17,28	R\$ 42.336,00
23	PÃO DE CACHORRO QUENTE - PÃO DE CACHORRO QUENTE - CARACTERÍSTICAS: PÃO DE 50 G CADA, NOVO MACIO, TAMANHO UNIFORME E BOA APRESENTAÇÃO. EMBALAGEM: INTACTA, ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, CONTENDO ATÉ 30 UNIDADES POR PACOTE.	QUILOGRAMA	1.500	R\$ 18,96	R\$ 28.440,00
24	ALFACE - A) CARACTERÍSTICAS: QUALIDADE EXTRA, DE PRIMEIRA, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES, APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO, DE TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIOS; ISENTA DE SUJIDADES,	UNID	1.000	R\$ 3,16	R\$ 3.160,00





SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

	PARASITAS E LARVAS. NÃO SÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS FOLHAS QUE LHES ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ALFACE - A) CARACTERÍSTICAS: QUALIDADE EXTRA, DE PRIMEIRA, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES, APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO, DE TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIOS; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. NÃO SÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS FOLHAS QUE LHES ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA.6				
25	ALHO - A) ALHO A GRANEL GRANDE, APARÊNCIA FRESCA E Sã, COLHIDOS AO ATINGIREM GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO E PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO, ISENTO DE DANOS E DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA. ALHO - A) ALHO A GRANEL GRANDE, APARÊNCIA FRESCA E Sã, COLHIDOS AO ATINGIREM GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO E PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO, ISENTO DE DANOS E DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA.	QUILOGRAMA	300	R\$ 26,30	R\$ 7.890,00
26	BATATA INGLESA - A) CARACTERÍSTICAS: LIMPA - CLASSE 2, TIPO ESPECIAL, DEVE APRESENTAR DE 45 A 85 MM DE DIÂMETRO TRANSVERSAL, E PESAR ENTRE 100 A 300 G/UNIDADE. DEVE APRESENTAR LIMITE MÁXIMO DE DEFEITOS CONFORME DESCRITO NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE BEM DESENVOLVIDA, BEM FORMADA, LIMPA, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. DEVE APRESENTAR COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE E ESTAR ISENTA DE INSETOS VIVOS OU MORTOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE. BATATA INGLESA - A) CARACTERÍSTICAS: LIMPA – CLASSE 2, TIPO ESPECIAL, DEVE APRESENTAR DE 45 A 85 MM DE DIÂMETRO TRANSVERSAL, E PESAR ENTRE 100 A 300 G/UNIDADE. DEVE APRESENTAR LIMITE MÁXIMO DE DEFEITOS CONFORME DESCRITO NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE BEM DESENVOLVIDA, BEM FORMADA, LIMPA, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. DEVE APRESENTAR COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE E ESTAR ISENTA DE INSETOS VIVOS OU MORTOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE	QUILOGRAMA	1.000	R\$ 6,94	R\$ 6.940,00
27	BETERRABA - A) CARACTERÍSTICAS: TAMANHO MÉDIO - PESANDO ENTRE 200 A 300 G A UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE BEM DESENVOLVIDA, BEM FORMADA, LIMPA, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. DEVE ESTAR ISENTA DE INSETOS VIVOS OU MORTOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE. BETERRABA - A) CARACTERÍSTICAS: TAMANHO MÉDIO – PESANDO ENTRE 200 A 300 G A UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE BEM DESENVOLVIDA, BEM FORMADA, LIMPA, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. DEVE ESTAR ISENTA DE INSETOS VIVOS OU MORTOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	QUILOGRAMA	1.000	R\$ 6,01	R\$ 6.010,00
28	BRÓCOLIS - A) CARACTERÍSTICAS: DE PRIMEIRA, LIMPO (SEM TALOS E FOLHAS), MOLHOS PEQUENOS, DEVENDO APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO, DE TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIOS, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS OU DOENÇAS, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTA DE SUJIDADES. BRÓCOLIS - A) CARACTERÍSTICAS: DE PRIMEIRA, LIMPO (SEM TALOS E FOLHAS), MOLHOS PEQUENOS, DEVENDO APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO, DE TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIOS, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS OU DOENÇAS, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTA DE SUJIDADES	UNID	500	R\$ 6,56	R\$ 3.280,00
29	CEBOLA DE CABEÇA BRANCA - A) CARACTERÍSTICAS: BRANCA, CLASSE 4 (70 A 90 MM DE DIÂMETRO TRANSVERSAL), TIPO ESPECIAL. DEVE PESAR DE 100 A 200 G/UNIDADE E APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE BEM DESENVOLVIDA, BEM FORMADA, LIMPA, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. DEVE ESTAR ISENTA DE INSETOS VIVOS OU MORTOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE. CEBOLA DE CABEÇA BRANCA - A) CARACTERÍSTICAS: BRANCA, CLASSE 4 (70 A 90 MM DE DIÂMETRO TRANSVERSAL), TIPO ESPECIAL. DEVE PESAR DE 100 A 200 G/UNIDADE E APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE BEM DESENVOLVIDA, BEM FORMADA, LIMPA, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. DEVE ESTAR ISENTA DE INSETOS VIVOS OU MORTOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	QUILOGRAMA	1.100	R\$ 6,13	R\$ 6.743,00





SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

30	CEBOLINHA VERDE - A) CARACTERÍSTICAS: FOLHAS VERDES, ORGÂNICA, FRESCA, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, ÍNTEGROS E FIRMES, ISENTOS DE SUJIDADES OU CORPO ESTRANHOS. CEBOLINHA VERDE - A) CARACTERÍSTICAS: FOLHAS VERDES, ORGÂNICA, FRESCA, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, ÍNTEGROS E FIRMES, ISENTOS DE SUJIDADES OU CORPO ESTRANHOS.	UNID	500	R\$ 3,88	R\$ 1.940,00
31	CENOURA - A) CARACTERÍSTICAS: CLASSE: MÉDIA, TIPO: ESPECIAL, PESANDO ENTRE 70 A 140 G/UNIDADE. COMPOSIÇÃO DAS RAÍZES DE 12 A 17 CM DE COMPRIMENTO E 2,5 DE DIÂMETRO. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE BEM DESENVOLVIDA, BEM FORMADA, LIMPA, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. DEVE APRESENTAR COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE E ESTAR ISENTA DE INSETOS VIVOS OU MORTOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE CENOURA - A) CARACTERÍSTICAS: CLASSE: MÉDIA, TIPO: ESPECIAL, PESANDO ENTRE 70 A 140 G/UNIDADE. COMPOSIÇÃO DAS RAÍZES DE 12 A 17 CM DE COMPRIMENTO E 2,5 DE DIÂMETRO. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE BEM DESENVOLVIDA, BEM FORMADA, LIMPA, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. DEVE APRESENTAR COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE E ESTAR ISENTA DE INSETOS VIVOS OU MORTOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE	QUILOGRAMA	1.000	R\$ 6,99	R\$ 6.990,00
32	COUVE-FLOR - A) CARACTERÍSTICAS: DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPA (SEM TALOS E FOLHAS), MOLHOS PEQUENOS, DEVENDO APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO, DE TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIOS, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS OU DOENÇAS, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE. COUVE-FLOR - A) CARACTERÍSTICAS: DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPA (SEM TALOS E FOLHAS), MOLHOS PEQUENOS, DEVENDO APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO, DE TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIOS, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS OU DOENÇAS, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	UNID	500	R\$ 10,04	R\$ 5.020,00
33	PEPINO - A) CARACTERÍSTICAS: DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, LISO, COM POLPA ÍNTEGRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE LHE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE MANCHAS, BOLORES, SUJIDADE, FERRUGEM, SEM LESÃO FÍSICA OU MECÂNICA, PARASITOS E LARVAS. PEPINO - A) CARACTERÍSTICAS: DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, LISO, COM POLPA ÍNTEGRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE LHE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE MANCHAS, BOLORES, SUJIDADE, FERRUGEM, SEM LESÃO FÍSICA OU MECÂNICA, PARASITOS E LARVAS.	QUILOGRAMA	1.000	R\$ 6,55	R\$ 6.550,00
34	PIMENTÃO - A) CARACTERÍSTICAS: PIMENTÃO VERDE EXTRA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICAS OU MECÂNICAS, TAMANHO MÉDIO E COLORAÇÃO UNIFORME. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PIMENTÃO - A) CARACTERÍSTICAS: PIMENTÃO VERDE EXTRA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICAS OU MECÂNICAS, TAMANHO MÉDIO E COLORAÇÃO UNIFORME. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	QUILOGRAMA	500	R\$ 9,70	R\$ 4.850,00
35	SALSA A) CARACTERÍSTICAS: QUALIDADE: EXTRA, VIÇOSAS, DE COR VERDE BRILHANTE, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, SEM EXCESSO DE UMIDADE, INTACTAS E BEM DESENVOLVIDAS. NÃO SÃO PERMITIDOS DEFEITOS QUE LHES ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. DEVERÁ APRESENTAR AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. SALSA A) CARACTERÍSTICAS: QUALIDADE: EXTRA, VIÇOSAS, DE COR VERDE BRILHANTE, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, SEM EXCESSO DE UMIDADE, INTACTAS E BEM DESENVOLVIDAS. NÃO SÃO PERMITIDOS DEFEITOS QUE LHES ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. DEVERÁ APRESENTAR AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	UNID	500	R\$ 4,08	R\$ 2.040,00
36	TOTOMATE - A) CARACTERÍSTICAS: GRUPO OBLONGO OU REDONDO, SUBGRUPO VERDE MADURO A PINTADO, CLASSE MÉDIO OU GRANDE (MAIOR QUE 50 MM DE DIÂMETRO TRANSVERSAL DO FRUTO) E TIPO ESPECIAL. DEVE PESAR DE 100 A 200 G A UNIDADE, APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE BEM DESENVOLVIDO, BEM FORMADO, LIMPO, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. NÃO DEVE APRESENTAR INSETOS VIVOS OU MORTOS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE. TOTOMATE - A)	QUILOGRAMA	1.100	R\$ 8,85	R\$ 9.735,00





SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

	CARACTERÍSTICAS: GRUPO OBLONGO OU REDONDO, SUBGRUPO VERDE MADURO A PINTADO, CLASSE MÉDIO OU GRANDE (MAIOR QUE 50 MM DE DIÂMETRO TRANSVERSAL DO FRUTO) E TIPO ESPECIAL. DEVE PESAR DE 100 A 200 G A UNIDADE, APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE BEM DESENVOLVIDO, BEM FORMADO, LIMPO, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. NÃO DEVE APRESENTAR INSETOS VIVOS OU MORTOS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.				
37	CARNE INTEIRA A) PALETA, COXÃO MOLE OU PATINHO - CARNE BOVINA CORTES: INTEIRA, RESFRIADA (0º A 7ºC), LIMPO, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA. COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE (VERMELHA BRILHANTE OU PÚRPURA) SEM MANCHAS ESVERDEADAS, PARDACENTAS OU DE QUALQUER ESPÉCIE, ISENTA DE PARASITAS E LARVAS. ODOR E SABOR: PRÓPRIO. O PERCENTUAL ACEITÁVEL DE SEBO/GORDURA É DE 10%(DEZ). EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO CARNE BOVINA CORTES: INTEIRA, RESFRIADA (0º A 7ºC), LIMPO, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA. COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE (VERMELHA BRILHANTE OU PÚRPURA) SEM MANCHAS ESVERDEADAS, PARDACENTAS OU DE QUALQUER ESPÉCIE, ISENTA DE PARASITAS E LARVAS. ODOR E SABOR: PRÓPRIO. O PERCENTUAL ACEITÁVEL DE SEBO/GORDURA É DE 10%(DEZ). EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO	QUILOGRAMA	1.500	R\$ 41,40	R\$ 62.100,00
38	CARNE BOVINA MOÍDA - A) CARACTERÍSTICAS: PEÇA DE CARNE BOVINA PATINHO, PALETA, COXÃO MOLE OU ACÉM, MOÍDA, CONGELADA, PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, CARNE DE COR VERMELHO-CEREJA, ELÁSTICA, FIRME E COM ODOR CARACTERÍSTICO, SADIÀ; SEM OSSO, SEM CARTILAGENS, NERVOS, TENDÕES E APONEVROSES, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE DESCONGELAMENTO, COM GRANDES CRISTAIS DE GELO, AMOLECIMENTO DO PRODUTO OU PRESENÇA DE UMIDADE. B. EMBALAGEM: EMBALADAS À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE, EM PACOTES DE 1 KG, LACRADOS; C) ROTULAGEM: ETIQUETA CONSTANDO O TIPO DE CARNE EMBALADA, DATA DA EMBALAGEM E VALIDADE. D) AMOSTRA: APRESENTAR AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. E) DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL E/OU FEDERAL, AUTENTICADOS, EXPRESSANDO CLARAMENTE O TIPO DE PRODUTO EM CADA CERTIFICADO. F) AMOSTRA: APRESENTAR AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. CARNE BOVINA PATINHO, PALETA, COXÃO MOLE OU ACÉM, MOÍDA, CONGELADA, PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, CARNE DE COR VERMELHO-CEREJA, ELÁSTICA, FIRME E COM ODOR CARACTERÍSTICO, SADIÀ; SEM OSSO, SEM CARTILAGENS, NERVOS, TENDÕES E APONEVROSES, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE DESCONGELAMENTO, COM GRANDES CRISTAIS DE GELO, AMOLECIMENTO DO PRODUTO OU PRESENÇA DE UMIDADE. B. EMBALAGEM: EMBALADAS À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE, EM PACOTES DE 1 KG, LACRADOS; C) ROTULAGEM: ETIQUETA CONSTANDO O TIPO DE CARNE EMBALADA, DATA DA EMBALAGEM E VALIDADE. D) AMOSTRA: APRESENTAR AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. E) DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL E/OU FEDERAL, AUTENTICADOS, EXPRESSANDO CLARAMENTE O TIPO DE PRODUTO EM CADA CERTIFICADO. F) AMOSTRA: APRESENTAR AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	1.500	R\$ 28,69	R\$ 43.035,00
39	FRANGO CONGELADO - CARACTERÍSTICAS: TIPO SOBRECOXA, CONGELADO INDIVIDUALMENTE, NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE DESCONGELAMENTO, GRANDES CRISTAIS DE GELO, AMOLECIMENTO DO PRODUTO OU PRESENÇA DE UMIDADE. É O PRODUTO OBTIDO EM ATO CONTÍNUO DE TRANSPORTE PARA O TÚNEL DE CONGELAMENTO PELO PROCESSO IQF - "INDIVIDUAL QUICK-FROZEN". O FRANGO PARA	QUILOGRAMA	2.000	R\$ 12,42	R\$ 24.840,00





SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

	A ELABORAÇÃO DEVE SER SUBMETIDO AOS PROCESSOS DE INSPEÇÃO ESTABELECIDOS NO RIISPOA - "REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ORIGEM ANIMAL" - MAPA. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO POLIETILENO, ATÓXICO, LACRADO POR TERMOSSOLDAGEM, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E AO ARMAZENAMENTO. PESO LÍQUIDO: 1KG ROTULAGEM: ETIQUETA CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO, CARIMBO DE INSPEÇÃO, PESO E DATA DE VALIDADE. DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL E/OU FEDERAL, AUTENTICADOS, EXPRESSANDO CLARAMENTE O TIPO DE PRODUTO EM CADA CERTIFICADO. AMOSTRA: APRESENTAR AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. VALIDADE DE NO MÍNIMO FRANGO CONGELADO - CARACTERÍSTICAS: TIPO SOBRECORA, CONGELADO INDIVIDUALMENTE, NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE DESCONGELAMENTO, GRANDES CRISTAIS DE GELO, AMOLECIMENTO DO PRODUTO OU PRESENÇA DE UMIDADE. É O PRODUTO OBTIDO EM ATÓXICO, LACRADO POR TERMOSSOLDAGEM, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E AO ARMAZENAMENTO. PESO LÍQUIDO: 1KG ROTULAGEM: ETIQUETA CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO, CARIMBO DE INSPEÇÃO, PESO E DATA DE VALIDADE. DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL E/OU FEDERAL, AUTENTICADOS, EXPRESSANDO CLARAMENTE O TIPO DE PRODUTO EM CADA CERTIFICADO. AMOSTRA: APRESENTAR AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. VALIDADE DE NO MÍNIMO				
40	IOGURTE - A) CARACTERÍSTICA: IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO OU BATIDO INTEGRAL, SABOR MORANGO E/OU COCO E/OU SALADA DE FRUTAS. ELABORADO A PARTIR DE LEITE, AÇÚCAR, FERMENTOS LÁCTEOS, POLPA OU PREPARADO DE FRUTAS E ESTABILIZANTE. B) EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE PLÁSTICO POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO DE 900 A 1.000 GRAMAS. DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA OU SIE E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF OU SIE. CONSERVADO ENTRE 1 A 10 GRAUS CENTÍGRADOS; VALIDADE MÍNIMA DE 20 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 273/05 DA ANVISA/MS. C) DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL E/OU FEDERAL, AUTENTICADOS, EXPRESSANDO CLARAMENTE O TIPO DE PRODUTO EM CADA CERTIFICADO. D) AMOSTRA: APRESENTAR AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. VALIDADE DE NO MÍNIMO 20 (VINTE) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. IOGURTE - A) CARACTERÍSTICA: IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO OU BATIDO INTEGRAL, SABOR MORANGO E/OU COCO E/OU SALADA DE FRUTAS. ELABORADO A PARTIR DE LEITE, AÇÚCAR, FERMENTOS LÁCTEOS, POLPA OU PREPARADO DE FRUTAS E ESTABILIZANTE. B) EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE PLÁSTICO POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO DE 900 A 1.000 GRAMAS. DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA OU SIE E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF OU SIE. CONSERVADO ENTRE 1 A 10 GRAUS CENTÍGRADOS; VALIDADE MÍNIMA DE 20 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 273/05 DA ANVISA/MS. C) DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E	LITRO	1.000	R\$ 8,19	R\$ 8.190,00





SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

	ABASTECIMENTO). CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL E/OU FEDERAL, AUTENTICADOS, EXPRESSANDO CLARAMENTE O TIPO DE PRODUTO EM CADA CERTIFICADO. D) AMOSTRA: APRESENTAR AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. VALIDADE DE NO MÍNIMO 20 (VINTE) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.				
41	AMIDO DE MILHO - A) AMIDO DE MILHO CARACTERÍSTICAS: AMIDO DE MILHO EM EMBALAGEM DE PAPEL INTACTA CONTENDO 500G DE PESO LÍQUIDO COM DATA DE VALIDADE DE UM ANO. B) DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). AMIDO DE MILHO – A) AMIDO DE MILHO CARACTERÍSTICAS: AMIDO DE MILHO EM EMBALAGEM DE PAPEL INTACTA CONTENDO 500G DE PESO LÍQUIDO COM DATA DE VALIDADE DE UM ANO. B) DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO).	QUILOGRAMA	300	R\$ 6,87	R\$ 2.061,00
42	ARROZ - A) SUBGRUPO PARBOILIZADO, CLASSE GRÃO LONGO, NOVO, PRIMEIRA QUALIDADE. ISENTO DE SUJIDADE E MATERIAIS ESTRANHOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 01 (UM) KG, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM O NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ARROZ – A) SUBGRUPO PARBOILIZADO, CLASSE GRÃO LONGO, NOVO, PRIMEIRA QUALIDADE. ISENTO DE SUJIDADE E MATERIAIS ESTRANHOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 01 (UM) KG, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM O NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	QUILOGRAMA	1.000	R\$ 6,44	R\$ 6.440,00
43	CLORÍFERO: A) CARACTERÍSTICAS: DEVERÁ CONTER FUBÁ OU FARINHA DE MANDIOCA, COM SEMENTE DE URUCUM EM PÓ. NÃO DEVERÁ CONTER SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS. NÃO DEVE APRESENTAR-SE RANÇOSO. DEVE TER ASPECTO COMO PÓ FINO, COLORAÇÃO ALARANJADA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. B) EMBALAGEM: DE 1 KG. PRAZO DE VALIDADE: NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO CLORÍFERO: A) CARACTERÍSTICAS: DEVERÁ CONTER FUBÁ OU FARINHA DE MANDIOCA, COM SEMENTE DE URUCUM EM PÓ. NÃO DEVERÁ CONTER SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS. NÃO DEVE APRESENTAR-SE RANÇOSO. DEVE TER ASPECTO COMO PÓ FINO, COLORAÇÃO ALARANJADA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. B) EMBALAGEM: DE 1 KG. PRAZO DE VALIDADE: NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO	QUILOGRAMA	300	R\$ 11,06	R\$ 3.318,00
44	EXTRATO DE TOMATE - A) EXTRATO DE TOMATE, CONCENTRADO, SACHE COM 340 OU 350 G.: COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 03 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, COM COR SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS EXTRATO DE TOMATE – A) EXTRATO DE TOMATE, CONCENTRADO, SACHE COM 340 OU 350 G.: COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 03 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, COM COR SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS	UNID	500	R\$ 4,37	R\$ 2.185,00
45	FARINHA DE MANDIOCA - FARINHA DE MANDIOCA - A) CARACTERÍSTICAS: GRUPO SECA, SUBGRUPO FINA, CLASSE BRANCA. DEVE SER FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS. NÃO PODE ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA. DEVE SER ISENTA DO RADICAL CIANETO. DEVE SER OBTIDA, PROCESSADA, EMBALADA, ARMAZENADA, TRANSPORTADA E CONSERVADA EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS ESPECÍFICOS DE ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO; CONTAMINANTES; CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS; ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR, QUANDO HOUVER, E OUTRAS LEGISLAÇÕES PERTINENTES. B) EMBALAGEM: BEM VEDADA, DE ATÉ 01 KG. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. C) REFERÊNCIAS: PORTARIA Nº. 554 DE 30/08/95 MAPA, RDC Nº. 263 DE 22/09/2005 ANVISA, RDC Nº 175 DE 08/07/2003 ANVISA, RDC Nº. 12 DE 02/01/2001 ANVISA. FARINHA DE MANDIOCA - FARINHA DE MANDIOCA - A) CARACTERÍSTICAS: GRUPO SECA, SUBGRUPO FINA, CLASSE BRANCA. DEVE SER FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS. NÃO PODE ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA. DEVE SER ISENTA DO RADICAL CIANETO. DEVE SER OBTIDA, PROCESSADA, EMBALADA, ARMAZENADA, TRANSPORTADA E CONSERVADA EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS	QUILOGRAMA	400	R\$ 10,36	R\$ 4.144,00





SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

	ESPECÍFICOS DE ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO; CONTAMINANTES; CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS; ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR, QUANDO HOUVER, E OUTRAS LEGISLAÇÕES PERTINENTES. B) EMBALAGEM: BEM VEDADA, DE ATÉ 01 KG. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. C) REFERÊNCIAS: PORTARIA Nº. 554 DE 30/08/95 MAPA, RDC Nº. 263 DE 22/09/2005 ANVISA, RDC Nº 175 DE 08/07/2003 ANVISA, RDC Nº. 12 DE 02/01/2001 ANVISA.				
46	FARINHA DE MILHO: A) CARACTERÍSTICAS: TIPO FUBÁ - PRODUTO OBTIDO PELA LIGEIRA TORRAÇÃO DO GRÃO DE MILHO, FINA. NÃO DEVERÁ CONTER SUJIDADES OU MATÉRIAS ESTRANHAS. É OBRIGATÓRIA A ADIÇÃO DE FERRO E ÁCIDO FÓLICO, DEVENDO CADA 100G DE FARINHA DE TRIGO FORNECEREM NO MÍNIMO 4,2MG DE FERRO E 150MCG DE ÁCIDO FÓLICO. DEVERÁ APRESENTAR COMO REQUISITO ESPECÍFICO: UMIDADE MÁXIMA DE 15% (G/100G). DEVERÁ ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS ESPECÍFICOS DE ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA E FABRICAÇÃO; CONTAMINANTES; CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS; ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR. DEVEM SER DESIGNADAS USANDO-SE O NOME CONVENCIONAL DO PRODUTO, SEGUIDO DE UMA DAS SEGUINTE EXPRESSÕES: FORTIFICADA (O) COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO OU ENRIQUECIDA (O) COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO OU RICA (O) EM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. B) EMBALAGEM: DEVERÁ ESTAR INTACTA EM PACOTES DE POLIETILENO, TRANSPARENTES E BEM VEDADOS, DE 01 KG. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO FARINHA DE MILHO: A) CARACTERÍSTICAS: TIPO FUBÁ - PRODUTO OBTIDO PELA LIGEIRA TORRAÇÃO DO GRÃO DE MILHO, FINA. NÃO DEVERÁ CONTER SUJIDADES OU MATÉRIAS ESTRANHAS. É OBRIGATÓRIA A ADIÇÃO DE FERRO E ÁCIDO FÓLICO, DEVENDO CADA 100G DE FARINHA DE TRIGO FORNECEREM NO MÍNIMO 4,2MG DE FERRO E 150MCG DE ÁCIDO FÓLICO. DEVERÁ APRESENTAR COMO REQUISITO ESPECÍFICO: UMIDADE MÁXIMA DE 15% (G/100G). DEVERÁ ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS ESPECÍFICOS DE ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA E FABRICAÇÃO; CONTAMINANTES; CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS; ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR. DEVEM SER DESIGNADAS USANDO-SE O NOME CONVENCIONAL DO PRODUTO, SEGUIDO DE UMA DAS SEGUINTE EXPRESSÕES: FORTIFICADA (O) COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO OU ENRIQUECIDA (O) COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO OU RICA (O) EM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. B) EMBALAGEM: DEVERÁ ESTAR INTACTA EM PACOTES DE POLIETILENO, TRANSPARENTES E BEM VEDADOS, DE 01 KG. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO	QUILOGRAMA	200	R\$ 4,96	R\$ 992,00
47	FARINHA DE TRIGO - A) FARINHA DE TRIGO CARACTERÍSTICAS: CLASSIFICAÇÃO FARINHA DE TRIGO ESPECIAL. ESPECIFICIDADE DE USO: PREPARO DE PÃES CASEIROS DIVERSOS, BOLOS E BISCOITOS. RENDIMENTO SATISFATÓRIO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS OU IMPUREZAS. EMBALAGEM: INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, CONTENDO 1KG DE PESO LÍQUIDO. C) DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). FARINHA DE TRIGO – A) FARINHA DE TRIGO CARACTERÍSTICAS: CLASSIFICAÇÃO FARINHA DE TRIGO ESPECIAL. ESPECIFICIDADE DE USO: PREPARO DE PÃES CASEIROS DIVERSOS, BOLOS E BISCOITOS. RENDIMENTO SATISFATÓRIO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS OU IMPUREZAS. EMBALAGEM: INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, CONTENDO 1KG DE PESO LÍQUIDO. C) DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO).	QUILOGRAMA	1.000	R\$ 4,92	R\$ 4.920,00
48	FEIJÃO - A) CARACTERÍSTICAS: GRUPO I, CLASSE PRETO E TIPO I. O FEIJÃO DEVERÁ SE APRESENTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDO. PERCENTUAL DE TOLERÂNCIA MÁXIMO DE DEFEITOS GRAVES E LEVES DE ACORDO COM O ESTABELECIDO NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. A UMIDADE MÁXIMA TOLERADA DE ATÉ 15%. B) EMBALAGEM: DE 01 KG. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. C) DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E	QUILOGRAMA	1.000	R\$ 8,91	R\$ 8.910,00



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

	ABASTECIMENTO). FEIJÃO - A) CARACTERÍSTICAS: GRUPO I, CLASSE PRETO E TIPO I. O FEIJÃO DEVERÁ SE APRESENTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDO. PERCENTUAL DE TOLERÂNCIA MÁXIMO DE DEFEITOS GRAVES E LEVES DE ACORDO COM O ESTABELECIDO NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. A UMIDADE MÁXIMA TOLERADA DE ATÉ 15%. B) EMBALAGEM: DE 01 KG. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. C) DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO).				
49	FERMENTO BIOLÓGICO - A) FERMENTO BIOLÓGICO - SECO - INSTANTÂNEO - SECO INSTANTÂNEO PARA PÃO. INGREDIENTES: SACCHAROMYCES CEREVISIAS DE REIDRATAÇÃO. EMBALAGEM A VÁCUO, CONTENDO 125G DE PESO LÍQUIDO. NÃO DEVERÁ POSSUIR CHEIRO A MOFO E SABOR AMARGO FERMENTO BIOLÓGICO – A) FERMENTO BIOLÓGICO - SECO - INSTANTÂNEO - SECO INSTANTÂNEO PARA PÃO. INGREDIENTES: SACCHAROMYCES CEREVISIAS DE REIDRATAÇÃO. EMBALAGEM A VÁCUO, CONTENDO 125G DE PESO LÍQUIDO. NÃO DEVERÁ POSSUIR CHEIRO A MOFO E SABOR AMARGO	UNID	1.000	R\$ 9,49	R\$ 9.490,00
50	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ: A) CARACTERÍSTICAS: NA COMPOSIÇÃO PODERÃO ENTRAR COMO COMPONENTES ESSENCIAIS AS SUBSTÂNCIAS DEFINIDAS CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ POSSUIR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. NO RÓTULO DEVERÁ CONSTAR A DESIGNAÇÃO: "FERMENTO QUÍMICO" E A SEGUINTE RECOMENDAÇÃO: "CONSERVE AO ABRIGO DA UMIDADE" OU "CONSERVE EM AMBIENTE SECO", OU EXPRESSÕES EQUIVALENTES. NÃO PODERÁ APRESENTAR SUJIDADES E MATÉRIAS ESTRANHAS EM 100G DE AMOSTRA. B) EMBALAGEM: EM POTE PLÁSTICO. EMBALAGEM DE 250 G. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. FERMENTO QUÍMICO EM PÓ: A) CARACTERÍSTICAS: NA COMPOSIÇÃO PODERÃO ENTRAR COMO COMPONENTES ESSENCIAIS AS SUBSTÂNCIAS DEFINIDAS CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ POSSUIR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. NO RÓTULO DEVERÁ CONSTAR A DESIGNAÇÃO: “FERMENTO QUÍMICO” E A SEGUINTE RECOMENDAÇÃO: “CONSERVE AO ABRIGO DA UMIDADE” OU “CONSERVE EM AMBIENTE SECO”, OU EXPRESSÕES EQUIVALENTES. NÃO PODERÁ APRESENTAR SUJIDADES E MATÉRIAS ESTRANHAS EM 100G DE AMOSTRA. B) EMBALAGEM: EM POTE PLÁSTICO. EMBALAGEM DE 250 G. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UNID	1.000	R\$ 8,29	R\$ 8.290,00
51	LEITE EM PÓ - A) LEITE EM PÓ INTEGRAL 1KG CARACTERÍSTICAS: LEITE INTEGRAL, LECITINA (EMULSIFICANTE) E INSTANTÂNEO, VITAMINA A, VITAMINA D, NÃO CONTÉM GLÚTEN, EMBALAGEM INTACTA CONTENDO 1KG DE PESO LÍQUIDO LEITE EM PÓ – A) LEITE EM PÓ INTEGRAL 1KG CARACTERÍSTICAS: LEITE INTEGRAL, LECITINA (EMULSIFICANTE) E INSTANTÂNEO, VITAMINA A, VITAMINA D, NÃO CONTÉM GLÚTEN, EMBALAGEM INTACTA CONTENDO 1KG DE PESO LÍQUIDO	QUILOGRAMA	200	R\$ 39,78	R\$ 7.956,00
52	MACARRÃO ESPAGUETE - A) MASSA DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO, ÁCIDO FÓLICO, OVOS, CORANTE NATURAL DE CÚRCUMA E URUCUM. PACOTE COM 500 GRAMAS, EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, RESISTENTE E TERMOSOLDADO, ISENTO DE QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA OU NOCIVA, PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. NO ROTULO DEVE CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, INGREDIENTES, PRAZO DE VALIDADE E LOTE. MACARRÃO ESPAGUETE– A) MASSA DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO, ÁCIDO FÓLICO, OVOS, CORANTE NATURAL DE CÚRCUMA E URUCUM. PACOTE COM 500 GRAMAS, EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, RESISTENTE E TERMOSOLDADO, ISENTO DE QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA OU NOCIVA, PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. NO ROTULO DEVE CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, INGREDIENTES, PRAZO DE VALIDADE E LOTE.	QUILOGRAMA	1.000	R\$ 5,40	R\$ 5.400,00
53	MACARRÃO PARAFUSO - A) E CARACTERÍSTICAS: DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITAS. COM OVOS. A FARINHA DE TRIGO DEVE SER ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. AO SEREM COLOCADAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LA ANTES DA COCCÃO, NÃO DEVERÃO APRESENTAR-SE FERMENTADAS OU RANÇOSAS. APÓS O COZIMENTO DEVERÃO APRESENTAR CORTES SOLTOS, DE CONSISTÊNCIA MACIA, PORÉM NÃO PAPA OU PEGAJOSA. DEVERÁ ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS ESPECÍFICOS DE ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA E FABRICAÇÃO; CONTAMINANTES; CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS, MICROSCÓPICAS MICROBIOLÓGICAS; ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR. AO APRESENTAR OVOS EM SUA COMPOSIÇÃO, NO RÓTULO DEVERÁ CONSTAR A SEGUINTE DESIGNAÇÃO: MACARRÃO COM OVOS. B) EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTES, ATÓXICOS, TERMOS SOLDADOS, DEVE ESTAR INTACTA, PACOTES DE 500 G. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR	QUILOGRAMA	1.000	R\$ 6,61	R\$ 6.610,00





SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

	DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. C) DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). MACARRÃO PARAFUSO - A) E CARACTERÍSTICAS: DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITAS. COM OVOS. A FARINHA DE TRIGO DEVE SER ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. AO SEREM COLOCADAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO, NÃO DEVERÃO APRESENTAR-SE FERMENTADAS OU RANÇOSAS. APÓS O COZIMENTO DEVERÃO APRESENTAR CORTES SOLTOS, DE CONSISTÊNCIA MACIA, PORÉM NÃO PAPA OU PEGAJOSA. DEVERÁ ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS ESPECÍFICOS DE ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA E FABRICAÇÃO; CONTAMINANTES; CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS, MICROSCÓPICAS MICROBIOLÓGICAS; ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR. AO APRESENTAR OVOS EM SUA COMPOSIÇÃO, NO RÓTULO DEVERÁ CONSTAR A SEGUINTE DESIGNAÇÃO: MACARRÃO COM OVOS. B) EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTES, ATÓXICOS, TERMOS SOLDADOS, DEVE ESTAR INTACTA, PACOTES DE 500 G. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. C) DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO).				
54	SAL - A) CARACTERÍSTICAS: REFINADO, IODADO, NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADES E MISTURAS INADEQUADAS, E DEVE OBEDECER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA O SAL DESTINADO AO CONSUMO HUMANO. UMIDADE MÁXIMA DE 0,2%. DEVERÁ CONTER TEOR IGUAL OU SUPERIOR A 20MG ATÉ O LIMITE MÁXIMO DE 60MG DE IODO POR KG DO PRODUTO. A EMPRESA FABRICANTE DEVE SEGUIR OS PROCEDIMENTOS BÁSICOS DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO RECOMENDADOS PARA ESTABELECIMENTOS BENEFICIADORES DE SAL DESTINADO AO CONSUMO HUMANO. B) EMBALAGEM: PACOTES DE 01 KG. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. C) DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). SAL - A) CARACTERÍSTICAS: REFINADO, IODADO, NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADES E MISTURAS INADEQUADAS, E DEVE OBEDECER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA O SAL DESTINADO AO CONSUMO HUMANO. UMIDADE MÁXIMA DE 0,2%. DEVERÁ CONTER TEOR IGUAL OU SUPERIOR A 20MG ATÉ O LIMITE MÁXIMO DE 60MG DE IODO POR KG DO PRODUTO. A EMPRESA FABRICANTE DEVE SEGUIR OS PROCEDIMENTOS BÁSICOS DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO RECOMENDADOS PARA ESTABELECIMENTOS BENEFICIADORES DE SAL DESTINADO AO CONSUMO HUMANO. B) EMBALAGEM: PACOTES DE 01 KG. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. C) DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO).	QUILOGRAMA	1.000	R\$ 1,91	R\$ 1.910,00
55	VINAGRE - VINAGRE - A. CARACTERÍSTICAS: DE ÁLCOOL. B. EMBALAGEM: PLÁSTICA DE 750 ML A 1 LITRO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVE APRESENTAR-SE INVOLADA, SEM NENHUM VAZAMENTO E SEM ESTUFAMENTO, CONFORME O MANUAL DE MÉTODOS DE ANÁLISES DE BEBIDAS E VINAGRES C. DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). VINAGRE - VINAGRE - A. CARACTERÍSTICAS: DE ÁLCOOL. B. EMBALAGEM: PLÁSTICA DE 750 ML A 1 LITRO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVE APRESENTAR-SE INVOLADA, SEM NENHUM VAZAMENTO E SEM ESTUFAMENTO, CONFORME O MANUAL DE MÉTODOS DE ANÁLISES DE BEBIDAS E VINAGRES C. DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO).	UNID	500	R\$ 3,24	R\$ 1.620,00
56	FILTRO DE CAFÉ 103 (PACOTE COM 30 UNIDADES.)	PACOTE	1.300	R\$ 5,54	R\$ 7.202,00
57	FILTRO DE CAFÉ 102 (PACOTE COM 30 UNIDADES.)	PACOTE	1.300	R\$ 5,30	R\$ 6.890,00
TOTAL					R\$ 778.122,80





P R E F E I T U R A D E
BIGUAÇU

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 05/09/2024 14:04 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE <https://ic.atende.net/p66d9e4852a246>.





SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO IV – MINUTA DO CONTRATO

PREGÃO Nº XX/2024

CONTRATO Nº XX/2024
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
AQUISIÇÕES – LICITAÇÃO

OBJETO:

CONTRATANTE:

O **MUNICÍPIO DE BIGUAÇU/SC**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede administrativa na Rua São José, nº 61, 4º andar – Bairro Centro – Biguaçu/SC, 88.160-156, Biguaçu/SC, inscrito no CNPJ sob o nº 82.892.308/0001-53, neste ato representado pela Senhora **MAGALI ELIANE PEREIRA PRAZERES**, Secretária Municipal de Administração, por delegação de competência (Portaria nº 3162/2024, de 01/07/2024).

CONTRATADO:

EMPRESA X, neste ato representado(a) por (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa **OU** procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislações aplicáveis, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

- 1.1. O objeto do presente instrumento é a, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.
1.2. Objeto da contratação:

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

- 1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1. O Termo de Referência;
1.3.2. O Edital da Licitação;
1.3.3. A Proposta do contratado;
1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

- 2.1. O prazo de vigência da contratação é de contados do(a), prorrogável na forma dos [artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

- 2.2. O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

- 2.3. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

- 2.4. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

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

- 3.2. Ficam designados como Gestores do Contrato:

- 3ª Companhia de Bombeiros Militar de Biguaçu: Rafael Lino de Oliveira;
- Fundo Municipal de Saúde: Ana Flávia de Almeida e Silva





SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

- Secretaria Municipal de Assistência Social e Habitação: Marcelo dos Santos;
- Secretaria de Administração: Magali Eliane Pereira Prazeres.

3.3. Ficam designados como fiscais do Contrato:

- 3ª Companhia de Bombeiros Militar de Biguaçu: Adilson Elpídio da Silva Júnior;
- Fundo Municipal de Saúde: Roberta Jaschke Guimarães;
- Secretaria Municipal de Assistência Social e Habitação: Rafael Bertoncini Goulart e Ana Clara Siqueira;
- Secretaria de Administração: Ana Cláudia Sagás.

3.4. A Responsável Técnica será a servidora Monalisa Cenci (Nutricionista).

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

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

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

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

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

6.2. As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá 30 (trinta) dias após a data de sua apresentação válida.

6.3. O pagamento será feito mediante crédito aberto por conta corrente de titularidade da Contratada em qualquer agência da Caixa Econômica Federal ou Banco do Brasil. Caso a Contratada não possua vínculo com estas instituições bancárias, deverá arcar com custos da transferência interbancária de recursos (TED – Transferência Eletrônica Disponível).

6.4. É obrigatório o recebimento da nota fiscal eletrônica pelos órgãos e entidades da Administração Pública, em substituição aos modelos 1 e 1 A, para as transações que gerarem ICMS – aquisição de materiais, sob pena do Município não efetuar o pagamento devido. O cupom fiscal continuará sendo aceito.

6.5. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias corridos, contados da data do registro contábil da liquidação da despesa efetuada na respectiva nota fiscal e/ou no boletim de medição, observada a ordem cronológica de vencimento das faturas para cada fonte diferenciada de recursos, nos termos do art. 141 da Lei nº 14.133/2021.

6.6. Do valor a ser pago e creditado na conta bancária do contratado e indicada na proposta de preço, será descontado as parcelas correspondentes ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza, o Imposto de Renda e eventuais débitos para com a Fazenda Municipal, quando for o caso.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento.

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

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

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

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do Contratante:

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

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

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

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

8.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.

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

8.8. Cientificar o órgão de representação judicial do município de Biguaçu para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

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

8.10. A Administração terá o prazo de 1 (um) mês, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 1 (um) mês.





SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

- 8.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- 8.13. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

- 9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- 9.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor ([Lei nº 8.078, de 1990](#));
- 9.3. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 9.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior ([art. 137, II, da Lei nº 14.133, de 2021](#)) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 9.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 9.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 9.7. O contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- 9.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;
- 9.9. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
- 9.10. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 9.11. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 9.12. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação ([art. 116, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- 9.13. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas ([art. 116, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- 9.14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.15. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no [art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 9.16. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;

CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

- 9.17. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

10. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 10.1. Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), o contratado que:

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

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

- i. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- ii. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- iii. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).
- iv. **Multa:**
 - 1. Moratória de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
 - 2. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 10.1, de 20% a 30% do valor do Contrato.





SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

3. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 10.1, de 15% a 20% do valor do Contrato.
4. Para infração descrita na alínea “b” do subitem 10.1, a multa será de 10% a 15% do valor do Contrato.
5. Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 10.1, a multa será de 5% a 10% do valor do Contrato.
6. Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 10.1 a multa será de 0,5% a 5% do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:
- 10.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante ([art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021](#))
- 10.3.1. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa ([art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).
- 10.3.2. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação ([art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021](#))
- 10.3.3. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente ([art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).
- 10.3.4. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 10.4. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do [art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- 10.5. Na aplicação das sanções serão considerados ([art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)):
- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 10.6. Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na [Lei nº 12.846, de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei ([art. 159](#)).
- 10.7. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia ([art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).
- 10.8. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. ([Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).
- 10.9. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133/21](#).
- 10.10. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução [Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022](#).
- 11. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DA EXTINÇÃO CONTRATUAL**
- 11.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.
- 11.1.1. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.
- 11.1.2. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.
- 11.1.3. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.
- 11.2. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no [artigo 137 da Lei nº 14.133/21](#), bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.
- 11.2.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os [artigos 138 e 139 da mesma Lei](#).
- 11.2.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.
- 11.2.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.
- 11.3. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:
- 11.3.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- 11.3.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- 11.3.3. Indenizações e multas.
- 11.4. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório ([art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)).
- 11.5. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).





SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

12. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos da Secretaria Requisitante, consignados no orçamento deste exercício.

13. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

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

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

14.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

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

15. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

15.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no [art. 94 da Lei 14.133, de 2021](#), bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei nº 14.133, de 2021, e ao [art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011](#), c/c [art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012](#).

16. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO

16.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Biguaçu para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme [art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21](#).

Biguaçu, [dia] de [mês] de 2024.

MAGALI ELIANE PEREIRA PRAZERES

Secretária Municipal de Administração

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
ANEXO V – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº XX/2024

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XX/2024

O **MUNICÍPIO DE BIGUAÇU**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o número 82.892.308/0001-53, estabelecida na Praça Nereu Ramos, nº 90 - CENTRO - Biguaçu, aqui representada pela Secretária de Administração Sra. **MAGALI ELIANE PEREIRA PRAZERES**, por delegação de competência (Portaria nº 3162/2024 de 01/07/2024), doravante denominada **CONTRATANTE**, e de outro lado a empresa XXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ sob o nº XXXXXXXXXX, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representado pelo Sr.(a) XXXXXXXX, inscrito no CPF nº sob o nº XXXXXXXX, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para **REGISTRO DE PREÇOS nº XX/2024-PMB**, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

17. DO OBJETO

17.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual, especificado(s) no(s) item(ns) do Termo de Referência, anexo *do Edital de Licitação nº XX/2024*, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

18. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

NOME DO FORNECEDOR - CNPJ:

Endereço:

Tel: - Email:

Item	Produto	Marca	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total

19. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

19.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

20. DA VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

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

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

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

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

20.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 4.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

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

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

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

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

20.5. O registro a que se refere o item 4.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

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

20.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 4.5 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

20.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e

20.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 24.

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





SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

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

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

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

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

20.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 4.4.2, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

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

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

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

21. DA ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

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

22. DA NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

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

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

22.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 24.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

22.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o órgão convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 4.7.

22.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 24.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

22.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 22.2 e no item 22.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

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

23. DO REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

23.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão entre entidades participantes do registro de preços.

23.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

23.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante.

23.3. O órgão que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

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

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

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

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

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

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





SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

- 24.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
- 24.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou
- 24.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 24.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.
- 24.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 24.1 será formalizado por despacho do órgão, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.
- 24.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.
- 24.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:
- 24.4.1. Por razão de interesse público;
- 24.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
- 24.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado se tornar superior ou inferior ao preço registrado, nos termos dos artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.
- 25. DAS PENALIDADES**
- 25.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.
- 25.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.
- 25.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).
- 25.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 8.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.
- 26. DAS CONDIÇÕES GERAIS**
- 26.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia as demais entidade participantes (se houver).

Biguaçu, XX de (mês) de 2024.

MAGALI ELIANE PEREIRA PRAZERES

SECRETÁRIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

NOME DO RESPONSÁVEL LEGAL

