



ESTADO DE SANTA CATARINA  
GOVERNO DO MUNICÍPIO DE IÇARA  
SEÇÃO DE LICITAÇÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL  
[www.icara.sc.gov.br](http://www.icara.sc.gov.br)

**EDITAL DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 014/PMI/2026**  
**REGISTRO DE PREÇOS**  
**(Processo Administrativo Nº. 009/PMI/2026)**

**PROCESSO EXCLUSIVO PARA ME/EPP**  
**CONFORME DECRETO MUNICIPAL Nº 201/2024**

**OBJETO:** REGISTRAR PREÇO para Contratação de empresa especializada para fornecimento de insumos de gêneros alimentícios, de forma parcelada, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda de Içara, incluindo seus departamentos e fundos vinculados conforme necessidades futuras.

**DATA DA ABERTURA:** 25/02/2026

**HORÁRIO DE ABERTURA:** às 10h00min

**FIM DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:** 09h45min do dia 25/02/2026

**FONE:** (48) 3431.3500 / 3431.3539

**INFORMAÇÕES:** Setor de Licitações através do e-mail: [licitacao@icara.sc.gov.br](mailto:licitacao@icara.sc.gov.br)

Içara - SC, 04 de fevereiro de 2026.

## PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 014/PMI/2026

O MUNICÍPIO DE IÇARA, inscrito no CNPJ nº. 82.916.800/0001-11, com endereço na Praça Pres. João Goulart, nº. 120, Centro, Içara – SC - Paço Municipal Ângelo Lodetti, sítio eletrônico <https://www.licara.sc.gov.br/>, torna público que, na forma da Lei Federal nº. 14.133 de 1º de abril de 2021 e Decreto Municipal nº. 014/2024 de 17 de janeiro de 2024, e de outras normas aplicáveis, realizará licitação, na modalidade Pregão Eletrônico, critério de julgamento **MENOR PREÇO POR ITEM** mediante as condições estabelecidas neste edital. O certame será conduzido pelo Pregoeiro designado pelo Decreto Municipal nº 179/2025 de 14 de julho de 2025.

### 1. DO OBJETO

**1.1. REGISTRAR PREÇO** para Contratação de empresa especializada para fornecimento de insumos de gêneros alimentícios, de forma parcelada, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda de Içara, incluindo seus departamentos e fundos vinculados conforme necessidades futuras.

### 2. DA ABERTURA

**2.1.** A sessão pública será realizada no site <https://bnc.org.br> conforme indicado abaixo, de acordo com a legislação mencionada no preâmbulo deste Edital.

**CADASTRO DAS PROPOSTAS ATÉ: 25/02/2026 ÀS 09h45min**

**DATA DA ABERTURA: 25/02/2026 ÀS 10h00min**

### 3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

**3.1 Regra Geral:** Poderá participar do presente processo licitatório, as empresas com ramo de atividade compatível com o objeto desta licitação que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação constante deste Edital e seus anexos e, estiverem devidamente cadastradas junto à Plataforma Eletrônica, por meio do site abaixo:

[www.bnc.org.br](http://www.bnc.org.br)

**3.2. Para os itens exclusivos ou cota reserva:** Poderá participar desta licitação a empresa interessada que cumprir as exigências deste edital, apresentando todos os documentos em nome da matriz ou todos em nome da filial, exceto aqueles que comprovadamente só possam ser fornecidos à matriz ou filial e referir-se ao local do domicílio ou sede da licitante, e que se enquadre na condição de exclusividade, obedecendo os termos do Decreto Municipal nº. 201/2024:

**a)** Exclusivamente as Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Micro Empreendedores Individuais, conforme Lei Complementar nº 123/2016, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, que prevê a obrigatoriedade da Administração Pública em designar os processos licitatórios cujo valor de contratação seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), a participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte; ou

**b)** Produtores Rurais Pessoa Física, Agricultores Familiares e Sociedades Cooperativas de Consumo que estejam em situação regular junto à Previdência Social e ao Município e tenham auferido receita bruta anual até o limite de que trata o inciso II do caput do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006 (igual ou inferior a R\$ 4.800.000,00), quando o objeto for compatível.

**3.2.1** A margem de preferência não autoriza a contratação por preço acima da média de mercado, apurada para fins de abertura da licitação.

#### **3.3. Não poderão participar da presente licitação:**

**3.3.1.** Pessoa física, pessoa jurídica ou responsável por pessoa jurídica, que se encontre, ao tempo da licitação, impedido de licitar e contratar no âmbito do Município de Içara, ou que tenha sido declarado inidôneo e esteja impedido de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos.

**3.3.2** Empresa que tenha como diretor, gerente ou sócio, servidor ou dirigente da Administração Pública Municipal (Lei Orgânica do Município);

**3.3.3.** Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do Município de Içara /SC, ou ainda com os agentes públicos

com funções ligadas à licitação, fiscalização/gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

**3.3.4** Agente público do órgão licitante, 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.

**3.3.5** Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei Nº. 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

**3.3.6** Empresa reunida em consórcio, qualquer que seja sua formação (tendo em vista tratar-se de objeto sem complexidade);

**3.3.7** Organização da Sociedade Civil de Interesse Público - Oscip, atuando nessa condição (Acórdão Nº. 746/2014-TCU-Plenário);

**3.3.8** Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

**3.3.9** 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;

**3.3.10.** Além das condições listadas acima, não poderão disputar licitação ou participar da execução de contrato, direta ou indiretamente, todas as licitantes que se encontrem nas condições previstas no art. 14 da Lei nº. 14.133/2021, bem como as empresas reunidas em consórcio, conforme art.15 da Lei nº 14.133/2021, tendo em vista que o serviço/objeto a ser contratado não exige empresas de diferentes segmentos ou capacidades para sua execução;

**3.4.** A participação na licitação implica automaticamente na aceitação integral e irrevogável dos termos e conteúdo deste edital e Termo de Referência e seus demais anexos, a observância dos preceitos legais e regulamentos em vigor, e a responsabilidade pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

#### **4. DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO**

**4.1.** O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.

**4.1.1.** O credenciamento do licitante junto ao provedor do sistema, implica a responsabilidade legal do participante ou seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

**4.1.2.** O uso da senha de acesso ao sistema eletrônico é de inteira e exclusiva responsabilidade do licitante, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Município de Içara, promotor da licitação, responsabilidade.

**4.2.** Como requisito para participação, em campo próprio do sistema eletrônico, o licitante deverá MARCAR a opção de que atende plenamente os requisitos e exigências de habilitação previstas no Edital, sendo oportunizado ao licitante no momento do salvamento da proposta.

#### **5. DA APRESENTAÇÃO DE PROPOSTAS**

**5.1.** Após a divulgação do edital, as licitantes deverão encaminhar a proposta, exclusivamente por meio do sistema eletrônico e até a data e hora marcadas, quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento de propostas, devendo ser apresentada na seguinte forma:

a) Conter, em campo próprio do sistema, o preço unitário, que deverá contemplar eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como despesas com transportes e deslocamentos e outras quaisquer que incidam sobre a contratação;

b) Conter, em campo próprio do sistema, a MARCA do produto comercializado, quando for produto industrializado e quando couber;

c) Conter, na proposta anexada na plataforma, a validade da proposta que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data da sessão de abertura desta licitação.

d) conter, na proposta anexada na plataforma, a garantia mínima e os documentos complementares da proposta, quando exigidos neste edital.

**5.2.** O licitante deverá apresentar proposta para o quantitativo total de cada item, lote ou global, previsto no Termo de Referência (Anexo VII), não sendo admitidas propostas com quantidades inferiores.

**5.3.** Caso haja omissão da validade e/ou das garantias da proposta, aplicar-se-ão os prazos mínimos estipulados neste edital.

**5.4.** O licitante deverá anexar na plataforma a proposta de preços obrigatoriamente antes da abertura do certame.

## **6. DO INÍCIO DA SESSÃO**

**6.1.** Encerrado o prazo de recebimento das propostas, o Pregoeiro, via sistema eletrônico, dará início à Sessão Pública, na data e horário previstos neste Edital, verificando a validade das propostas conforme exigências do edital.

**6.2.** Durante a sessão pública, o sistema informará os licitantes, em tempo real, do valor do melhor lance registrado, vedada a identificação do licitante antes do término dos lances, sob pena de desclassificação.

## **7. DO MODO DE DISPUTA**

**7.1.** O modo de disputa definido neste Pregão será **ABERTO**, conforme Decreto Municipal n.º 014/2024:

**a)** A etapa de envio de lances na sessão pública durará dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

**b)** A prorrogação automática da etapa de envio de lances, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

**c)** Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida nas alíneas “a” e “b”, a sessão pública será encerrada automaticamente.

**d)** Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o responsável pelo certame poderá admitir o reinício da disputa aberta, nos termos estabelecidos no edital de licitação, para a definição das demais colocações.

**d.1)** Após o reinício previsto na alínea “d”, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários, sendo que, ao final, o sistema ordenará e divulgará os lances em ordem crescente (menor preço) ou decrescente (maior desconto).

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

## **8. FORMULAÇÃO DE LANCES**

**8.1.** Classificadas as propostas, terá início a fase competitiva para recebimento de lances, no endereço eletrônico e no dia e horário informados no preâmbulo deste Edital, quando então as licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

**8.2.** A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas, os lances inseridos durante a sessão pública.

**8.3.** Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se a licitante desistente às penalidades constantes neste Edital.

**8.4.** As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado e as seguintes condições:

**a)** O licitante somente poderá oferecer valor inferior ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema, observado, quando houver, o intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

**b)** Não serão aceitos dois ou mais lances iguais e prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro.

**c)** Os lances a serem ofertados devem corresponder ao **MENOR PREÇO POR ITEM.**

**8.5.** Na fase de lances, no caso de evidente equívoco de digitação pelo licitante, em que este equívoco der causa a preço incompatível ou lance manifestamente inexequível, o lance poderá, motivadamente, ser excluído do sistema.

**8.5.1.** Em caso de permanência de preço incompatível ou lance manifestamente inexequível no sistema após transcorrida a fase de lances, a proposta final poderá ser excluída do mesmo modo, porém, não haverá oportunidade de retornar a etapa de lances para registrar novos lances.

**8.6.** Após a apresentação da proposta e dos lances não caberá desistência, salvo se por motivo justo, justificado, decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

**8.7.** Decorrida a etapa de lances, o sistema eletrônico dará preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, como critério de desempate no intervalo percentual de 5%(cinco por cento) em relação ao melhor preço, nos termos do Decreto Municipal nº 201/2024 e de acordo com as regras de participação estabelecidas no item 3.2 deste edital.

**8.7.1.** O benefício será concedido quando a então vencedora dos lances não estiver enquadrada nos termos da Lei Complementar nº. 123/2006;

**8.7.2.** A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar nova proposta/lance para cobrir a então vencedora do certame, não ocorrendo a contratação, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem no intervalo do caput.

**8.7.3.** A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão. **8.8.** Encerrada a etapa de lances, o sistema divulgará o nome dos licitantes participantes do certame.

**8.8.** Ao término de todos os lances, será concedida prioridade de contratação de microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, até o limite de 10% (dez por cento) da melhor oferta, a fim de promover o desenvolvimento econômico e social no âmbito local e regional, nos termos do Decreto Municipal nº 201/2024 e de acordo com as regras de participação estabelecidas no item 3.2 deste edital.

**8.8.1.** Terão prioridade de contratação as microempresas e empresas de pequeno porte sediadas no município de Içara, assim entendidas como empresas locais.

**8.8.2.** Não atendida a prioridade do item anterior, terão prioridade as microempresas e empresas de pequeno porte regionais, assim entendidas como aquelas sediadas nos municípios da região da AMREC.

**8.9.** No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

**8.9.1.** Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos a sessão do Pregão Eletrônico será suspensa e terá reinício somente após a comunicação expressa aos participantes.

## **9. JULGAMENTO**

**9.1.** Após análise da proposta e transcorrida a etapa de lances, o sistema eletrônico automaticamente divulgará a melhor proposta classificada e as subsequentes.

**9.2.** Serão desclassificadas as propostas que:

**9.2.1.** Não atendam as especificações, os prazos e as condições definidos neste edital;

**9.2.2.** Apresentem vícios insanáveis;

**9.2.3.** Apresentem preços inexequíveis ou que permaneçam acima do orçamento estimado para contratação.

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

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

**a)** que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

**b)** inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

**9.4.** Na hipótese da proposta mais vantajosa desatender as exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo na ordem de classificação, segundo o critério do menor preço ou maior desconto, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital.

**9.5.** O pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que

tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas no edital.

**9.6.** O valor de referência deste processo licitatório está disponível no Anexo VI deste edital, que será considerado como preço máximo aceito pela Administração, sendo desclassificadas as propostas que apresentarem valores unitários e global acima do orçamento oficial.

**9.7.** Considerar-se-á como proposta final ou adequada, o último lance ofertado ou negociado, divulgado em ata, dispensando-se a exigência de qualquer outro documento posterior a esta fase para sua ratificação.

## **10. DA HABILITAÇÃO**

**10.1.1** Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas pelo licitante vencedor.

**10.1.2** Os documentos exigidos para habilitação deverão ser enviados no prazo de até 02 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação ao Pregoeiro, via chat.

**10.1.3.** Transcorrido o prazo para envio dos documentos, 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; e
- b) atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

**10.2.** Os documentos de habilitação e de enquadramento (se for o caso), relacionados abaixo, serão verificados por meio dos documentos anexados à plataforma de compras eletrônicas.

### **10.1.2. Regularidade jurídica:**

- a) **Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);**
- b) **Estatuto ou Contrato Social ou Registro Comercial ou documento equivalente** comprovando os poderes de administração pela empresa licitante, apresentados na forma da lei, com as devidas alteração e atas de posse, acompanhados das respectivas alterações ou consolidações, conforme o caso.

### **10.1.3. Regularidade social:**

- a) **Declaração de que a empresa não se encontra inidônea e nem está suspensa em nenhum órgão público, Federal, Estadual ou Municipal** (Modelo Declaração unificada - Anexo II);
- b) **Declaração de atendimento as exigências do inciso XXXIII, Art. 7º da Constituição Federal** (Modelo Declaração unificada - Anexo II);
- c) **Declaração de Inexistência de servidor público da ativa no quadro societário da empresa** (Modelo Declaração unificada - Anexo II);
- d) **Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência** (Modelo Declaração unificada - Anexo II);
- e) **Declaração de que a proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas** (Modelo Declaração unificada - Anexo II).
- f) **Declaração de Inexistência de condenação judicial, com trânsito em julgado, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação deste edital**, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista. (Modelo Declaração unificada - Anexo II);
- g) **Declaração de que tem conhecimento de todas as informações** e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação. (Modelo Declaração unificada - Anexo II).
- h) **Compromete-se a manter atualizado**, durante toda a vigência do contrato, o número de WhatsApp informado no certame, responsabilizando-se por comunicar imediatamente qualquer alteração aos departamentos interessados, a fim de viabilizar o recebimento de informações, solicitações, avisos, pedidos de esclarecimento, bem como o envio de documentos e demais comunicações necessárias ao regular acompanhamento e execução contratual. (Modelo Declaração unificada - Anexo II).

### **10.1.4. Regularidade fiscal e trabalhista:**

- a) **Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Federal da sede ou domicílio da licitante** (Certidão Negativa de Débitos ou Certidão Positiva com Efeito de Negativa);
- b) **Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Estadual da sede ou domicílio da licitante** (Certidão Negativa de Débitos ou Certidão Positiva com Efeito de Negativa);
- c) **Prova de regularidade fiscal para com a fazenda Municipal da sede ou domicílio da licitante** (Certidão Negativa de Débitos ou Certidão Positiva com Efeito de Negativa);
- d) **Prova de regularidade junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS** (Certidão de Regularidade Fiscal);
- e) **Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho** - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

#### 10.1.5. Qualificação econômico e financeira:

- a) **Certidão Negativa de Falência, Concordata**, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

#### 10.1.6. Qualificação técnica:

- a) **Atestado de Capacidade Técnica**, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem a aptidão da empresa licitante para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto licitado / adquirido, no qual deverá constar o CNPJ, a razão social e o endereço da empresa.
- b) **Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento Sanitário**, caso houver exigência legal ao item que será fornecido.

#### 10.1.7. Comprovação de Enquadramento ME/EPP:

Para fins de comprovação de enquadramento como microempresas, empresas de pequeno porte, micro empreendedores individuais, produtores rurais pessoa física, agricultores familiares e sociedades cooperativas de consumo, nos termos do Decreto Municipal nº 201/2024, a licitante deverá anexar na plataforma:

- a) **Microempresa e Empresa de Pequeno Porte: Certidão expedida pela Junta Comercial** na forma do art. 8º da IN nº 103/2007 do Departamento de Registro do Comércio – DNRC, emitida no período máximo de 90 dias que antecede o processo licitatório;
- b) **Microempreendedores individuais: Certificado de Condição de Microempreendedor Individual - CCMI** que pode ser obtido no sítio eletrônico do Portal do Empreendedor - MEI, emitido no exercício correspondente a abertura do processo licitatório;
- c) **Sociedade Cooperativa de Consumo: Ata de fundação e Estatuto Social em vigor**, com a Ata da Assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;
- d) **Agricultor Familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP válida**, ou, ainda, outros documentos definidos pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário.
- e) **Produtor Rural Pessoa Física: Cadastro de Atividade Econômica de Pessoa Física - CAEPF**, que comprove a qualificação como produtor rural em exercício de atividade econômica, nos termos do art. 4º da Instrução Normativa RFB nº 1.828, de 2018.
- f) **Declaração específica afirmando que ainda não celebrou contratos com a Administração Pública, no ano-calendário da realização desta licitação**, cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento (Modelo de Declaração - Anexo III).

**10.1.7.1.** A ausência dos documentos exigidos no item 10.1.6 inabilitará a licitante sendo este processo licitatório de participação exclusiva para ME/EPP ou para participação nas cotas reservadas para ME/EPP, conforme Lei Complementar nº. 123/2006, alterações posteriores e Decreto Municipal nº 201/2024.

**10.1.7.2.** Para verificação da habilitação de microempresas, empresas de pequeno porte, micro empreendedores individuais, produtores rurais pessoa física, agricultores familiares e sociedades cooperativas de consumo:

- a) Serão analisados os documentos NÃO integrantes da regularidade fiscal e trabalhista, decidindo-se sobre o atendimento das exigências constantes do edital, de forma que serão inabilitados os licitantes que apresentarem irregularidades em relação a estas exigências;

**b)** Serão analisados os documentos relativos à regularidade fiscal e trabalhista, declarando que atendem as exigências constantes no edital OU o seu desatendimento;

**b.1)** Constatado o desatendimento a regularidade fiscal e trabalhista, o julgamento da habilitação ficará suspenso para que a licitante possa proceder a regularização da documentação mediante apresentação das respectivas certidões negativas ou positivas com efeito de negativas, no prazo de 05 (cinco) dias úteis prorrogáveis automaticamente por igual período.

**10.1.7.3.** Para fins de habilitação e enquadramento, a verificação pelo Município de Içara nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova.

#### **10.1.8. Condições Gerais da Habilitação :**

**10.1.8.1.** Os documentos que não possuem o prazo de validade exposto (no próprio documento ou nas exigências específicas deste edital), somente serão aceitos com data não excedente a 180 (cento e oitenta) dias corridos da data prevista para apresentação das propostas.

**10.1.8.2.** Presume-se a devida segurança quanto à autenticidade e autoria dos documentos anexados à plataforma eletrônica, sendo desnecessário o envio de documentos assinados digitalmente com padrão ICPBrasil.

**10.1.8.3.** Conjuntamente com a análise dos documentos exigidos no item 10. deste edital, o Pregoeiro realizará as seguintes consultas, sendo que a licitante deverá estar regular para que seja proferida sua habilitação, conforme § 4º, Artigo 91 da Lei Federal nº. 14.133/2021:

**a)** Consulta no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS;

**b)** Consulta no Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP.

**10.1.8.4.** Após o início da sessão, não será considerado válido o envio de novos documentos, salvo em caso de diligência.

#### **11. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS**

**11.1.** Os documentos de habilitação e enquadramento (se for o caso) deverão ser anexados na plataforma de compras eletrônicas, endereço <https://bnc.org.br> obrigatoriamente após a fase de disputa, somente dos licitantes vencedores do certame sob pena de desclassificação.

**11.1.1.** É imprescindível que os licitantes mantenham seus documentos atualizados junto à plataforma, visto que, o pregoeiro inabilitará o licitante no certame, caso na fase da habilitação, verifique algum documento irregular, ressalvada a condição expressa no item 10.1.7 deste edital.

**11.2.** Para enquadramento nos termos da Lei Complementar nº. 123/06: a empresa deverá MARCAR a opção de enquadramento na tela de cadastramento da proposta na plataforma eletrônica, para participar do certame usufruindo dos benefícios de que trata a referida Lei.

**11.3.** Caso o Pregoeiro solicite a proposta readequada, a empresa deverá anexar na plataforma a proposta atualizada dos itens os quais restou vencedora.

**11.3.1.** A readequação que trata o item 11.3 poderá ser solicitada após a etapa recursal, no prazo de até 01 (um) dia útil, a contar do primeiro dia útil subsequente à solicitação expressa do Pregoeiro na sessão eletrônica, sob pena de desclassificação e penalidades cabíveis.

**11.4.** Fica facultado, a critério do Pregoeiro, solicitar documentos originais via correio para promoção de eventuais diligências.

**11.3.1.** Quando solicitados, os documentos serão endereçados ao Pregoeiro: Prefeitura de Içara, Praça Pres. João Goulart, nº. 120, Centro, Içara/SC - Paço Municipal Ângelo Lodetti. CEP: 88.820-000, Sala de licitação, 2º andar, Torre Norte, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, a contar do primeiro dia útil subsequente à solicitação expressa do Pregoeiro.

**11.3.2.** Toda a documentação encaminhada ao Pregoeiro deverá ser apresentada no original, ou por cópia autenticada por tabelião, ou publicação em órgão da imprensa oficial, ou cópia acompanhada do original para conferência pelo Pregoeiro.

#### **12. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL E DOS ESCLARECIMENTOS**

**12.1.** Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação da Lei Federal nº. 14.133/2021 ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar na plataforma eletrônica (<https://bnc.org.br/>), que poderá ser por meio do acesso público, o pedido até 03 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame.

**12.2.** A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada na plataforma eletrônica, antes da data da abertura do certame.

**12.3.** A impugnação não possui efeito suspensivo e caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração dos documentos técnicos da fase preparatória e Setor jurídico, decidir sobre a impugnação.

**12.3.1.** A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada, nos autos do processo de licitação.

**12.3.2.** Acolhida a impugnação contra o edital, será definida e publicada nova data para realização do certame.

### **13. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS**

**13.1.** Após a etapa de habilitação, em momento oportuno, o Pregoeiro abrirá o prazo de 05 (cinco) minutos, ocasião em que qualquer licitante poderá manifestar sua intenção de recorrer em face do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação de licitante em campo próprio do sistema, sob pena de preclusão, ficando a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

**13.2.** O licitante que manifestar intenção de recorrer ficará automaticamente intimado a apresentar as razões recursais, as quais deverão ser anexadas à plataforma, no prazo de 03 (três) dias úteis a contar do primeiro dia útil subsequente a manifestação de que trata o item 13.1 deste edital.

**13.3.** As demais licitantes, desde logo, ficarão intimadas a apresentar suas contrarrazões, as quais deverão ser anexadas à plataforma, no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar do primeiro dia útil subsequente ao término do prazo recursal referido no item 13.2 deste edital.

**13.4.** O recurso e as contrarrazões serão dirigidos à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 03 (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.

**13.5.** O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos que não puderem ser aproveitados.

### **14. DA HOMOLOGAÇÃO**

**14.1** Nos termos do art. 71 da Lei Federal nº. 14.133/2021, esgotados os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade máxima, que poderá:

- a) Determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;
- b) Revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;
- c) Proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;
- d) Adjudicar o objeto e homologar a licitação.

### **15. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE**

**15.1.** Após a autoridade máxima homologar o resultado da licitação, o licitante vencedor será convocado para assinar Termo Contratual, Ata de Registro de Preços ou documento equivalente, dentro do prazo de 05 (cinco) dias consecutivos, a contar da data em que o mesmo for convocado para fazê-lo junto ao Município de Içara, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas nesta Lei.

**15.1.1.** O prazo de convocação poderá ser prorrogado 01 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

**15.2.** Será facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor.

**15.3.** Decorrido o prazo de validade da proposta indicado no edital sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

**15.4.** A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade licitante, quando houver.

**15.5.** As obrigações contratuais, forma e condições de pagamento, reajuste, repactuação e recebimento do objeto, e outras obrigações exigidas na Lei Federal nº. 14.133/2021, conforme o caso, estão descritas nas respectivas cláusulas da minuta de contrato, Ata de Registro de Preços ou instrumento equivalente (Anexo I) que é parte integrante deste edital.

**15.5.1.** O gestor, fiscal e seu suplente serão designados pela autoridade máxima, com a transcrição de seu nomes, cargos e/ou matrículas na minuta do contrato ou termo equivalente (Anexo I), os quais permanecerão na formalização do termo, exceto por solicitação de substituição expressa da mesma autoridade.

## **16. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**16.1.** As despesas decorrentes da presente licitação correrão por conta das dotações orçamentárias correspondentes ao exercício vigente.

## **17. DAS PENALIDADES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**17.1.** O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente, nos termos do art. 155 da Lei Federal nº. 14.133/2021, pelas seguintes infrações:

- a) Dar causa à inexecução parcial do contrato;
- b) Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) Dar causa à inexecução total do contrato;
- d) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e) Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f) Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- h) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- i) Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- k) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- l) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

**17.1.1.** A não apresentação de amostras, quando solicitadas, será considerada infração, nos moldes das alíneas E e F acima citadas.

**17.2.** Observados o contraditório e a ampla defesa, todas as sanções previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, serão aplicadas pela Autoridade Máxima do Município.

**17.3.** O processo administrativo para aplicação das penalidades previstas na Lei Federal nº. 14.133/2021, seguirá o rito do Título XXX, Seção I do Decreto Municipal nº. 014/2024, instaurado por comissão específica, conforme provocação.

**17.3.1.** Após concluído o processo administrativo, a comissão processante encaminhará seu relatório e parecer conclusivo à autoridade máxima para decisão final, a necessária homologação e as devidas providências administrativas.

**17.3.2.** No caso de aplicação de multa, conforme prevê o inciso II do art. 156 da lei federal nº 14.133, de 2021, serão observadas as situações relacionadas no Art. 86 do Decreto Municipal nº. 014/2024, assegurado a ampla defesa.

**17.4.** A aplicação das penalidades previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021 não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

## **18. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

**18.2.** No julgamento das etapas deste processo, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante registro em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e

classificação, respeitadas as disposições da Lei Federal nº. 14.133/2021 e Decreto Municipal nº. 014/2024.

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

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

**18.5.** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, sendo que só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

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

**18.7.** Quando houver suspeita de conluio entre os licitantes, má fé ou qualquer ilicitude, o Pregoeiro poderá adotar medidas que impeçam estas de prosperar, encaminhando relatório dos fatos ocorridos durante a sessão ao Prefeito Municipal, para que este adote as medidas cabíveis.

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

**18.9.** Os casos omissos serão decididos pelo Pregoeiro em conformidade com as disposições constantes nas Leis citadas no preâmbulo deste Edital.

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

**18.11.** Fazem parte integrante deste Edital:

Anexo I – Minuta do Contrato, Ata de Registro de Preços ou documento equivalente;

Anexo II – Declaração unificada de habilitação;

Anexo III – Declaração de Enquadramento ME/EPP;

Anexo IV – Modelo de Proposta;

Anexo V – Documento de Formalização da Demanda;

Anexo VI – Termo de Referência;

**18.12.** É de suma importância a leitura cuidadosa dos termos deste Edital de Licitação e, em casos de dúvidas, poderá ser solicitado pedido de esclarecimentos, de acordo com as normas e prazos estabelecidos neste ato convocatório.

**18.13.** O Setor de Licitações do Município de Içara está situada no Paço Municipal Ângelo Lodetti, Praça Pres. João Goulart, nº. 120, Centro, Içara/SC. CEP: 88.820-000, 2º andar, Torre Norte, com expediente das 08:00 as 17:00 horas, atendendo pelos telefones: (48) 3431 3500 ou (48) 3431 3539.

Paço Municipal de Içara /SC, 04 de fevereiro de 2026.

---

Dalvania Cardoso  
Prefeita Municipal

**ANEXO I - MINUTA DO CONTRATO, ATA DE REGISTRO DE PREÇOS OU DOCUMENTO  
EQUIVALENTE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/PMI/2026**

**ESTADO DE SANTA CATARINA  
GOVERNO DO MUNICÍPIO DE IÇARA**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS PMI Nº [XX/20XX]  
PROCESSO LICITATÓRIO PMI Nº. [XXX/20XX]**

No dia [XX] do mês de [XXXX] do ano de [XXXX] firmaram o presente compromisso, de um lado o MUNICÍPIO DE IÇARA, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ sob o nº 82.916.800/0001-11, com endereço na Praça Pres. João Goulart, nº. 120, Centro, Içara – SC - Paço Municipal Ângelo Lodetti, representado pela Sra. DALVANIA CARDOSO, Prefeita Municipal, doravante denominado ÓRGÃO GERENCIADOR, e a empresa abaixo qualificada, doravante denominada DETENTORA DA ATA, que firmam a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, de acordo com o resultado do julgamento da licitação na modalidade [XXXXXXXXXX], Processo Licitatório nº [XX/20XX] que selecionou a proposta mais vantajosa para a Administração Pública, obedecendo integralmente às especificações e disposições contidas no edital da licitação, Termo de Referência e demais anexos, no instrumento de contratação (AF) e na proposta apresentada.

**DETENTORA DA ATA:** [RAZÃO SOCIAL], inscrita no CNPJ sob o nº [XXXX]

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

**1.1. OBJETO:** [XX]

**CLÁUSULA SEGUNDA – DOS PREÇOS REGISTRADOS**

**2.1.** Os valores unitários dos itens registrados nesta ata são os relacionados abaixo:

[XX]

**CLÁUSULA TERCEIRA – DA ENTREGA DO OBJETO**

**3.1.** O prazo e o local de entrega serão informados juntamente com a Autorização de Fornecimento - AF, que deverão ser rigorosamente cumpridos, sob pena de aplicação das penalidades previstas nesta ata de registro de preços.

**3.1.1.** O prazo de entrega a ser exigido nas requisições será de acordo com o prazo estabelecido no Termo de Referência, e contará a partir da data de recebimento da Autorização de Fornecimento - AF.

**3.2.** O setor competente do Órgão Gerenciador processará a conferência do objeto, lavrando o termo de recebimento definitivo ou notificando a Detentora da Ata para substituição daquele entregue em desacordo com as especificações exigidas.

**3.2.1.** Na hipótese de não aceitação do objeto, este deverá ser retirado e realizada sua reposição no prazo previsto no Termo de Referência, contado a partir da notificação da não aceitação.

**3.2.2.** Nos casos de a Detentora da Ata não entregar o objeto de acordo com as especificações exigidas ou se negar a fazer a sua substituição, o fiscal responsável pelo recebimento comunicará formalmente o gestor da ata para que sejam procedidas suas providências, nos termos do Decreto Municipal nº. 014/2024, sob pena de responsabilidade.

**3.2.3.** O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da Detentora da Ata pela perfeita execução do empenho, ficando obrigada a substituir, no todo ou em parte, o objeto do empenho, se a qualquer tempo se verificarem vícios defeitos ou incorreções.

**3.3.** O objeto somente será considerado devidamente aceito após analisado e aprovado pelo fiscal do Órgão Gerenciador, com base nas exigências previstas no edital, Termo de Referência, demais anexos e de acordo com a proposta de preços pertencente ao processo licitatório, que independentemente de transcrição fazem parte integrante desta ata de registro de preços.

**3.4.** A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará o Órgão Gerenciador a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada.

## **CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES**

### **4.1. O Órgão Gerenciador obriga-se a:**

- a) Atestar as notas fiscais à efetiva execução do objeto desta ata;
- b) Aplicar à Detentora da Ata penalidade, quando for o caso;
- c) Prestar à Detentora da Ata toda e qualquer informação, por esta solicitada, necessária a perfeita execução do objeto deste instrumento;
- d) Efetuar o pagamento à Detentora da Ata no prazo, após a entrega do objeto e da respectiva nota fiscal no setor competente;
- e) Notificar a Detentora da Ata, por escrito, da aplicação de qualquer sanção.

### **4.2. A Detentora da Ata obriga-se a:**

- a) Prestar os serviços de acordo com as especificações contidas nesta ata, bem como no edital e seus anexos;
- b) Pagar todos os tributos que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre o objeto;
- c) Manter durante a vigência desta ata, as mesmas condições de habilitação exigidas na licitação;
- d) Executar o objeto registrado, no preço, prazo e forma estipulados na proposta, edital e anexos;
- e) Substituir, imediatamente, qualquer profissional cujo desempenho e conduta sejam considerados pelo Órgão Gerenciador como inconvenientes para o desempenho dos serviços;
- f) Fornecer e entregar o objeto desta ata, parceladamente, de acordo com as necessidades do Órgão Gerenciador, dentro das especificações e quantitativos solicitados, sempre por meio de Autorizações de Fornecimento previamente emitidas.
- g) Responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos causados ao Órgão Gerenciador, devidamente caracterizada a imperícia ou culpa de seus profissionais, cujos valores serão descontados de fatura seguinte da Detentora da Ata, sem prejuízo das demais sanções previstas.

## **CLÁUSULA QUINTA – DA VIGÊNCIA E REVISÃO DE PREÇOS**

**5.1.** A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, conforme artigo 82 da Lei nº. 14.133/2021.

**5.2.** Os valores registrados na Ata de Registro de Preços são fixos e irremovíveis, durante o período de 12 (doze) meses, salvo com a condição de restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro deste instrumento, em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo ao Órgão Gerenciador promover as negociações junto ao detentor da ata, observadas as disposições contidas na legislação vigente.

**5.2.1.** A alteração dos preços registrados e a negociação previstas no item anterior seguirão os padrões adotados pela federação, nos termos do Decreto Municipal nº. 014/2024.

**5.2.2.** Nas hipóteses de solicitação para reestabelecer o equilíbrio econômico-financeiro, a Detentora da Ata deverá formalizar pedido com as devidas justificativas e comprovações, protocolando-o no Setor de Gestão de contratos do Município.

**5.3.** O prazo de validade da ata de registro de preços será de 12 (doze) meses, a contar da data de assinatura deste documento, podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados.

**5.3.1.** Sendo prorrogada a vigência nos termos do item anterior, será reestabelecido todo o quantitativo original da referida ata.

**5.4** Havendo a prorrogação da Ata de Registro de Preços, será aplicado o índice de reajuste definido do Termo de Referência do Edital. No caso de omissão do índice no referido instrumento, fica estipulado o índice do INPC para a atualização dos valores previstos.

## **CLÁUSULA SEXTA – DA FORMA E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**6.1.** O pagamento será no prazo estabelecido no Termo de Referência, após a data do “certifico” na nota fiscal, por meio de ordem bancária ou na tesouraria da Secretaria de Finanças do Município.

**6.1.1.** A nota fiscal deverá ser acompanhada dos respectivos relatórios que comprovem a execução dos serviços em conformidade ao discriminado na proposta contratada.

**6.1.2.** O “certifico” do responsável do Município de Içara , autorizado para o recebimento, consiste na sua assinatura, data e respectivo carimbo funcional, depois de devidamente conferidas as quantidades e valores do objeto.

**6.1.3.** Na nota fiscal deverá constar, necessariamente, o número do processo de licitação e o número da Autorização de Fornecimento - AF.

**6.1.4.** A Detentora da Ata deverá destacar na nota fiscal os dados bancários: banco, agência e nº conta corrente.

**6.2.** Além do relatório de serviços e nota fiscal, a Detentora da Ata deverá comprovar sua regularidade fiscal e trabalhista.

**6.3.** O prazo de pagamento previsto só vencerá em dia de expediente normal, na cidade de Içara /SC, postergando-se, em caso negativo, para o primeiro dia útil.

**6.4.** O recebimento do objeto ou a constatação de irregularidades pelo fiscal ou suplente desta ata será procedida conforme reza o edital do processo licitatório que gerou a presente Ata de Registro de Preços.

**6.5.** O Município não pagará juros de mora por atraso de pagamento referente a serviços com ausência total ou parcial de documentação hábil ou pendente de cumprimento de quaisquer cláusulas constantes deste contrato.

### **CLÁUSULA SÉTIMA – DA SOLICITAÇÃO DE FORNECIMENTO**

**7.1.** O objeto da presente ata será contratado, conforme o caso, pelo Órgão Gerenciador, por meio de instrumento formal de solicitação, sendo obrigatório informar ao Setor de Compras os quantitativos das aquisições.

**7.1.1.** A emissão das notas de empenho, sua retificação ou cancelamento, total ou parcial, serão igualmente autorizados pela mesma autoridade, ou a quem este delegar a competência para tanto.

### **CLÁUSULA OITAVA – DAS PENALIDADES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**8.1.** A Detentora da Ata será responsabilizada administrativamente, nos termos do art. 155 da Lei Federal nº. 14.133/2021, pelas infrações previstas no Edital que independente de sua transcrição é parte integrante desta ata.

**8.2.** Observados o contraditório e a ampla defesa, todas as sanções previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, serão aplicadas pela autoridade máxima do Município.

**8.3.** O processo administrativo para aplicação das penalidades previstas na Lei Federal nº. 14.133/2021, seguirá o rito determinado no Decreto Municipal nº. 014/2024, instaurado por comissão específica, conforme provocação.

**8.3.1.** Após concluído o processo administrativo, a comissão processante encaminhará seu relatório e parecer conclusivo à autoridade máxima para decisão final, a necessária homologação e as devidas providências administrativas.

**8.3.2.** No caso de aplicação de multa, conforme prevê o inciso II do art. 156 da lei federal nº 14.133, de 2021, serão observadas as situações relacionadas no Decreto Municipal nº. 014/2024, assegurada a ampla defesa.

**8.4.** A aplicação das penalidades previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021 não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

### **CLÁUSULA NONA – DO CANCELAMENTO**

**9.1.** A presente Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada parcialmente na sua totalidade, limitando-se ao que prevê o Decreto Municipal nº. 014/2024.

**9.2.** A pedido da Detentora da Ata, poderá ser processado o cancelamento da ata na ocorrência de fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o seu cumprimento, desde que devidamente comprovados.

**9.2.1.** A solicitação da Detentora da Ata para cancelamento dos preços registrados deverá ser formalizada e protocolada junto ao Setor de Protocolo do Município, com antecedência de 30 (trinta) dias, facultado à Administração a aplicação das penalidades previstas neste instrumento, caso não aceitas as razões do pedido.

### **CLÁUSULA DÉCIMA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

10.1. As despesas decorrentes da presente ata de registro de preços correrão por conta das dotações orçamentárias dos exercícios correspondentes, sendo que a indicação da disponibilidade de créditos orçamentários somente será exigida para a formalização da Autorização de Fornecimento - AF, ou de outro instrumento contratual, se necessário.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA ATA**

**11.1.** O gestor e o Fiscal desta ata será(ão) designado(s) através de portaria, o qual poderá ser substituídos apenas com a autorização e designação da autoridade máxima, sendo que a substituição deverá ser formalizada por meio de apostilamento.

**11.2.** O fiscal e seu suplente são agentes públicos designados para acompanhar e fiscalizar o recebimento ou execução do objeto contratado, conforme atribuições relacionadas no Decreto Municipal nº. 014/2024.

**11.3.** O gestor e seu suplente desempenharão a função, nos termos do Decreto Municipal nº. 014/2024, com o objetivo de aferir o cumprimento dos resultados previstos pela Administração por meio do objeto contratado.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**12.1.** Fica vedado efetuar acréscimos nos quantitativos estabelecidos na ata de registro de preços, exceto quando tratar-se do reestabelecimento das quantidades inerentes à prorrogação da vigência da ata.

**12.2.** Integra esta Ata de Registro de Preços, o Edital, seu Termo de Referência, demais anexos e a proposta da Detentora desta ata.

**12.3.** Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei Federal nº. 14.133 de 1º de abril de 2021, Decreto Municipal nº. 014/2024 de 17 de janeiro de 2023, subsidiariamente com o Decreto Federal nº. 11.462 de 31 de março de 2023, no que não colidir com as normas aplicáveis. Subsidiariamente, aplicar-se-ão os princípios gerais do direito.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO FORO**

13.1. Elegem as partes contratadas o Foro da Comarca de Içara , para dirimir todas e quaisquer questões oriundas deste instrumento, renunciando expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

As partes assinam o presente por seus representantes legais em via única, que será divulgada e mantida à disposição do público em sítio eletrônico oficial deste Município.

Içara , [XX] de [XXXX] de [XXXX]

MUNICÍPIO DE IÇARA  
Dalvania Pereira Cardoso  
Prefeita Municipal

Empresa Detentora da Ata  
Representante Legal: XXXXXXXXXXXXXXXX  
CPF: XXXXXXXXXXXXXXXX

**ANEXO II**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 014/PMI/2026**  
**DECLARAÇÃO UNIFICADA**

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA:  
CNPJ:  
ENDEREÇO:  
TELEFONE PARA CONTATO:

Para fins de participação no Edital de PREGÃO ELETRÔNICO nº. XXX/FMC/2025, declaramos para todos os fins de direito, que a nossa empresa:

- a) Não foi declarada inidônea em nenhum órgão público, Federal, Estadual ou Municipal, e não está impedida ou suspensa de licitar com o município de Içara/SC, inexistindo fatos impeditivos para contratar com a Administração Pública;
- b) Não possui empregados menores de dezoito anos em jornada noturna, ou em locais insalubres ou perigosos, não possui em seus quadros empregados menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos, em atendimento do Inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal de 1988;
- c) Não possui em seu quadro societário servidor público da ativa, ou empregado de empresa pública ou de sociedade de economia mista do ente licitante;
- d) 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;
- e) Não foi condenada judicialmente, com trânsito em julgado, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação deste edital, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista, conforme estabelece o inciso VI do art. 14 da Lei Federal nº 14.133/2021;
- f) Apresentou proposta econômica que compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes.
- g) Tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.
- h) Compromete-se a manter atualizado, durante toda a vigência do contrato, o número de WhatsApp informado no certame, responsabilizando-se por comunicar imediatamente qualquer alteração aos departamentos interessados, a fim de viabilizar o recebimento de informações, solicitações, avisos, pedidos de esclarecimento, bem como o envio de documentos e demais comunicações necessárias ao regular acompanhamento e execução contratual.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

Data: \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura, Nome, Cargo e Função  
(Proprietário, Sócio ou Representante Legal da Empresa)

**ANEXO III**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 014/PMI/2026**

**DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO**

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA:

CNPJ:

ENDEREÇO:

Para fins de participação no Edital de Pregão Eletrônico nº. 014/PMI/2026 e enquadramento como microempresas, empresas de pequeno porte, agricultores familiares, produtores rurais, pessoa física, microempreendedores individuais ou sociedades cooperativas de consumo, declaramos para todos os fins de direito, que:

- a) Não celebramos contratos com a Administração Pública, no ano-calendário da realização desta licitação, cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida, podendo receber o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado;
- b) Não estamos inserida nas hipóteses previstas no § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº. 123 de 14 de dezembro de 2006.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

Data: \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ . .

\_\_\_\_\_  
Assinatura, Nome, Cargo e Função  
(Proprietário, Sócio ou Representante Legal da Empresa)

**ANEXO IV**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 014/PMI/2026**

**PROPOSTA DE PREÇOS**

Apresentamos e submetemos nossa proposta para apreciação, acatando todas as especificações consignadas no edital de licitação de Pregão Eletrônico nº 014/PMI/2026 e seus anexos, conforme abaixo:

EMPRESA:		
ENDEREÇO:		CIDADE:
UF:		CNPJ:
F-MAIL:		TEL.:

ITEM	DESCRIPTIVO	Q T	UN	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

Valor Global Total ..... R\$XXXXXX  
(XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX)


**COMPLEMENTAÇÃO:** Nos preços propostos já estão incluídas todas as despesas com frete/transporte, seguro, bem como todos os impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, deslocamentos de pessoal, materiais e equipamentos necessários para execução do objeto, garantia e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o objeto licitado.

**VALIDADE DA PROPOSTA:** XXXXXXXX (no mínimo 60 sessenta dias), contados da data limite para a entrega das propostas.

Data: \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ . .

\_\_\_\_\_  
Assinatura, Nome, Cargo e Função  
(Proprietário, Sócio ou Representante Legal da Empresa)

**ANEXO V**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 014/PMI/2026**

	<b>MUNICÍPIO DE IÇARA/SC</b> <b>DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA</b>	Nº. _____/2025 Data: 15/12/2025
---	---	------------------------------------

**DADOS DA UNIDADE REQUISITANTE**

Requisitante:	Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda
Departamento:	Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda
E-mail:	sefo.assistencia@gmail.com
Telefone:	48- 34313597

**TIPO DE DEMANDA**

X	Material de consumo		Equipamento/Material Permanente
	Serviço continuado		Serviço não continuado
	Obra		Serviço de engenharia

**RESPONSÁVEL(EIS) PELA DEMANDA\***

Nome/Cargo/Matrícula:	Marcio Serafim Folis – Responsável Interino pela Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda
-----------------------	--

O(s) responsável(eis) designado(s) neste documento comporão a equipe de planejamento para elaboração do Estudo Técnico Preliminar – ETP e gerenciamento de riscos (se for o caso); e Termo de Referência – TR, ficando à disposição para dirimir eventuais dúvidas sobre esta requisição, fornecendo as informações técnicas necessárias à futura contratação.

**INDICAÇÃO DO FISCAL E SUPLENTE**

Nome/Cargo/Matrícula:	Ederaldo Prudêncio – Coordenador – CRAS Esplanada (FISCAL)
Nome/Cargo/Matrícula:	

**INFORMAÇÕES DA DEMANDA**

Descrição básica do objeto da demanda: Contratação de empresa especializada para fornecimento de insumos de gêneros alimentícios, de forma parcelada, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda – SMASHTR incluindo seus departamentos e fundos vinculados.

Justificativa da demanda (necessidade): A oferta de alimentação às crianças e adolescentes atendidos pelo CRAS é essencial para garantir a segurança alimentar, considerando a situação de vulnerabilidade social do público atendido. A alimentação adequada contribui para a permanência e participação efetiva nas atividades socioassistenciais, favorecendo o desenvolvimento integral e o fortalecimento de vínculos. A ação está alinhada à LOAS, à Política Nacional de Assistência Social e ao Estatuto da Criança e do Adolescente, assegurando a proteção integral e a dignidade dos usuários.

A aquisição de gêneros alimentícios também é utilizada para outros serviços da SMASHTR, seus fundos e departamentos conforme solicitação e justificativas plausíveis que provem a necessidade de uso de gêneros alimentícios, como reuniões, encontros, eventos, entre outros.

Informações adicionais:

A presente formalização da demanda se faz necessária pelos motivos expostos na justificativa supracitada.

\_\_\_\_\_  
 Marcio Serafim Folis  
 Responsável Interino da Secret de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda

**ANEXO VI**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/PMI/2026**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. OBJETO**

**1.1.** Contratação de empresa especializada para fornecimento de insumos de gêneros alimentícios, de forma parcelada, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda incluindo seus departamentos e fundos vinculados. Os itens deste instrumento contratual deverão estar em concordância com as especificações técnicas descritas na tabela abaixo.

**1.2.**

ITEM	DESCRIÇÃO	QT	UND	MARCAS DE REFERÊNCIA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	<b>ABACAXI PÉROLA</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: ABACAXI PÉROLA. FRUTAS FIRMES, CASCA ÍNTEGRA, SEM MACHUCADOS INTERNOS E EXTERNOS, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS, ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. GRAU DE AMADURECIMENTO APROPRIADO PARA O CONSUMO. PRODUTO DETERIORADO NÃO SERÁ ACEITO. <b>CADA UNIDADE DEVERÁ PESAR NO MÍNIMO 1KG</b> DESCRIÇÃO: ALIMENTO "IN NATURA" EMBALAGEM: O ALIMENTO DEVE ESTAR EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E RESISTENTES OU EM CAIXAS PLÁSTICAS ATÓXICAS RESISTENTES, LIMPAS, SECAS, LIVRES DE QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA, ETIQUETADO OU IDENTIFICADO CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO, TRABALHO E RENDA.	250	UND		R\$ 9,95	R\$ 2.487,50
2	<b>ABOBRINHA ITALIANA ORGÂNICA</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: ABOBRINHA DE PRIMEIRA QUALIDADE, <b>ORGÂNICA CERTIFICADA</b> . DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE BEM FORMADAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA (COR VERDE CLARA COM ESTRIAS VERDES ESCURAS), SUPERFÍCIE LISA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS, SER DE SAFRA ATUAL, ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. ALIMENTO COM TAMANHO MUITO PEQUENO, DETERIORADO OU ENVELHECIDO, NÃO SERÁ ACEITO. O ALIMENTO DEVE TER PESO MÉDIO DE 300 GRAMAS. DESCRIÇÃO: ALIMENTO "IN NATURA" EMBALAGEM: O ALIMENTO DEVE ESTAR EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E RESISTENTES OU EM CAIXAS PLÁSTICAS ATÓXICAS RESISTENTES, LIMPAS, SECAS, LIVRES DE QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA, ETIQUETADO OU IDENTIFICADO CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO, TRABALHO E RENDA.	150	Kg		R\$ 5,40	R\$ 810,00
3	<b>ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO ENRIQUECIDO COM VITAMINAS, MÍNIMO 400 GRAMAS</b> INGREDIENTES: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MALTODEXTRINA, MIX DE VITAMINAS, FERRO, LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTE. DESCRIÇÃO: ALIMENTO ULTRAPROCESSADO EMBALAGEM: FILME DE POLIÉSTER METALIZADO LAMINADO COM POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, VEDADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES APÓS A ENTREGA. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	300	Kg	APTI	R\$ 23,59	R\$ 7.077,00
4	<b>AÇÚCAR REFINADO</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO PROCESSADO DA CANA- DE-AÇÚCAR, COM MOAGEM REFINADA. NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, BOLOR, RENDIMENTO INSATISFATÓRIO, COLORAÇÃO, MISTURAS E PESO INSATISFATÓRIO. DESCRIÇÃO: INGREDIENTES CULINÁRIOS. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA	300	Kg	DUÇULA GUARANI UNIÃO	R\$ 5,55	R\$ 1.665,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QT	UND	MARCAS DE REFERÊNCIA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	EM PACOTES DE 1KG, EM EMBALAGENS DE POLIETILENO LEITOSO OU TRANSPARENTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE RECEBIMENTO. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.					
5	<b>AIPIM DESCASCADO CONGELADO</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: O AIPIM DESCASCADO CRU, LIMPO E CONGELADO CORTADO EM PEDAÇOS DE TAMANHO MÉDIO. DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS BEM DEFINIDAS, BEM FORMADAS, COM MIOLO DE COLORAÇÃO UNIFORME BRANCA OU AMARELA, SEM ESTRIAS. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDO, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. DESCRIÇÃO: ALIMENTO MINIMAMENTE PROCESSADO EMBALAGEM: O ALIMENTO DEVE ESTAR CONGELADO E EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO RESISTENTES, CONTENDO 1KG E 5 KG. PRAZO DE VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	200	Kg	BIF COOPAFI BORTOLUZZI	R\$ 8,47	R\$ 1.694,00
6	<b>ALFACE ORGÂNICA</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: ALFACE AMERICANA, LISA OU CRESPA DE BOA QUALIDADE, <b>ORGÂNICA CERTIFICADA</b> . COM COLORAÇÃO VERDE-CLARO BRILHANTE E TAMANHO UNIFORME TÍPICO DA VARIEDADE, COM MIOLO MACIO, SEM MANCHAS E CORPOS ESTRANHOS, MACHUCADOS NAS FOLHAS E SINAIS DE DECOMPOSIÇÃO, COLHIDOS NO DIA DA ENTREGA, COM PESO MÍNIMO DE 270 GRAMAS. DESCRIÇÃO: ALIMENTO "IN NATURA" EMBALAGEM: PÉS ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E INCOLORES COM 1 PÉ EM CADA, DEVENDO APRESENTAR BOA HIGIENIZAÇÃO (SEM POEIRA E SUJIDADE).	400	UND		R\$ 5,14	R\$ 2.056,00
7	<b>ALHO</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: ALHO A GRANEL. O ALIMENTO NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADE E UMIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE BEM FORMADAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, SUPERFÍCIE LISA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS, ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. PRODUTO DETERIORADO NÃO SERÁ ACEITO. DESCRIÇÃO: ALIMENTO "IN NATURA" EMBALAGEM: O ALIMENTO DEVE ESTAR EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E RESISTENTES OU EM CAIXAS PLÁSTICAS ATÓXICAS RESISTENTES, LIMPAS, SECAS, LIVRES DE QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA, ETIQUETADO OU IDENTIFICADO CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA.	60	Kg		R\$ 33,27	R\$ 1.996,20
8	<b>AMEIXA VERMELHA</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: AMEIXA VERMELHA COM COLORAÇÃO DA CASCA VERMELHO VIVO AO ROXO INTENSO, COM POLPA DOCE, CARNUDA DE COR AMARELADA OU AVERMELHADA. FRUTAS MACIAS E FIRMES, CASCA ÍNTEGRA, SEM MACHUCADOS INTERNOS E EXTERNOS, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS, ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. GRAU DE AMADURECIMENTO APROPRIADO PARA O CONSUMO. PRODUTO DETERIORADO NÃO SERÁ ACEITO. <b>CADA UNIDADE DEVERÁ PESAR ENTRE 60 A 90 GRAMAS.</b> DESCRIÇÃO: ALIMENTO "IN NATURA" EMBALAGEM: O ALIMENTO DEVE ESTAR EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E RESISTENTES OU EM CAIXAS PLÁSTICAS ATÓXICAS RESISTENTES, LIMPAS,	150	Kg		R\$ 14,46	R\$ 2.169,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QT	UND	MARCAS DE REFERÊNCIA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	SECAS, LIVRES DE QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA, ETIQUETADO OU IDENTIFICADO CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO, TRABALHO E RENDA.					
9	<b>AMENDOIM CRU COM PELE.</b> CARACTERÍSTICAS: GRÃOS INTEIROS DE AMENDOIM COM PELE E CRUS. O ALIMENTO NÃO DEVE APRESENTAR GRÃOS DISFORMES, PERCENTUAL DE IMPUREZAS ACIMA DE 5% (GRÃOS QUEIMADOS, PEDRAS, CASCAS E CARUNCHOS) E ESTAR EM CONFORMIDADE RESOLUÇÃO ANVISA RDC Nº 487/2021, IN Nº 88/2021 E PORTARIA MA 183/1996 E/OU POSSUIR SELO "QUALIDADE CERTIFICADA PRÓ-AMENDOIM-ABICAB" ATENDENDO OS REQUISITOS DA LEGISLAÇÃO EM RELAÇÃO AOS NÍVEIS DE AFLATOXINA. DESCRIÇÃO: ALIMENTO MINIMAMENTE PROCESSADO EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES COM NO MÍNIMO 400G, EM EMBALAGENS DE POLIETILENO TRANSPARENTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE RECEBIMENTO. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE VALIDADE, PESO, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.	100	Kg	YOKI	R\$ 12,95	R\$ 1.295,00
10	<b>AMIDO DE MILHO</b> EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 200G. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES APÓS A ENTREGA. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.	50	UND	MAISENA YOKI	R\$ 3,63	R\$ 181,50
11	<b>ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: GRUPO: PARBOILIZADO – CLASSE: LONGO FINO – TIPO I. O ALIMENTO NÃO DEVE APRESENTAR GRÃOS DISFORMES, PERCENTUAL DE IMPUREZAS ACIMA DE 5% (GRÃOS QUEIMADOS, PEDRAS, CASCAS E CARUNCHOS). DESCRIÇÃO: ALIMENTO MINIMAMENTE PROCESSADO EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE DE 1KG. PRAZO DE VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 05 MESES A PARTIR DA DATA DE RECEBIMENTO ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE VALIDADE, PESO, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.	300	Kg	AMBONI ÇAÇAROLA CAMIL GIASSI KIARROZ PAVÃO RAMPINELLI REALENGO TIO JOÃO URBANO	R\$ 5,85	R\$ 1.755,00
12	<b>BANANA BRANCA</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: BANANA BRANCA/ PRATA. DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS BEM DEFINIDAS, BEM FORMADAS. A BANANA DEVE SER DE TAMANHO GRANDE, LIVRE DE DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS. ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO, SUA COLORAÇÃO DEVE SER DE VERDE PARA AMARELO, NÃO DEVENDO ESTAR COMPLETAMENTE MADURA. ALIMENTOS MADUROS OU DETERIORADOS NÃO SERÃO ACEITOS. DESCRIÇÃO: ALIMENTO "IN NATURA". EMBALAGEM: O ALIMENTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS ATÓXICAS RESISTENTES, LIMPAS, SECAS, LIVRES DE QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA, PESADO E ETIQUETADO OU IDENTIFICADO CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO, TRABALHO E RENDA.	1000	Kg		R\$ 5,08	R\$ 5.080,00
13	<b>BANANA BRANCA ORGÂNICA</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: BANANA BRANCA/ PRATA <b>ORGÂNICA, CERTIFICADA.</b> DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS BEM DEFINIDAS, BEM FORMADAS. A BANANA DEVE SER DE TAMANHO GRANDE, LIVRE DE DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS. ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO, SUA COLORAÇÃO DEVE SER DE VERDE PARA AMARELO, NÃO DEVENDO ESTAR COMPLETAMENTE MADURA. ALIMENTOS MADUROS OU DETERIORADOS NÃO SERÃO ACEITOS.	1000	Kg		R\$ 6,72	R\$ 6.720,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QT	UND	MARCAS DE REFERÊNCIA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	DESCRIÇÃO: ALIMENTO "IN NATURA". EMBALAGEM: O ALIMENTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS ATÓXICAS RESISTENTES, LIMPAS, SECAS, LIVRES DE QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA, PESADO E ETIQUETADO OU IDENTIFICADO CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO, TRABALHO E RENDA.					
14	<b>BATATA DOCE</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: BATATA DOCE. DEVE SER DE BOA QUALIDADE, FRESCA, LISA, COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE. PODE SER DE COLORAÇÃO AMARELO/ ALARANJADO. NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO FÍSICA OU MECÂNICA, SEM BROTO, MANCHAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA, INSETOS E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. DESCRIÇÃO: ALIMENTO "IN NATURA". EMBALAGEM: O ALIMENTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS OU EMBALAGENS PLÁSTICAS ATÓXICAS RESISTENTES, LIMPAS, SECAS, LIVRES DE QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA, PESADO E ETIQUETADO OU IDENTIFICADO CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO, TRABALHO E RENDA.	150	Kg		R\$ 4,94	R\$ 741,00
15	<b>BATATA DOCE ORGÂNICA</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: BATATA DOCE ORGÂNICA, CERTIFICADA. DEVE SER DE BOA QUALIDADE, FRESCA, LISA, COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE. PODE SER DE COLORAÇÃO AMARELO/ ALARANJADO. NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO FÍSICA OU MECÂNICA, SEM BROTO, MANCHAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA, INSETOS E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. DESCRIÇÃO: ALIMENTO "IN NATURA". EMBALAGEM: O ALIMENTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS OU EMBALAGENS PLÁSTICAS ATÓXICAS RESISTENTES, LIMPAS, SECAS, LIVRES DE QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA, PESADO E ETIQUETADO OU IDENTIFICADO CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO, TRABALHO E RENDA.	150	Kg		R\$ 6,69	R\$ 1.003,50
16	<b>BATATA INGLESA</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: BATATA INGLESA DE PRIMEIRA QUALIDADE, CLASSE MÉDIA. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE BEM FORMADAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, SUPERFÍCIE LISA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS, ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. DEVE SER DE TAMANHO MÉDIO OU GRANDE, ALIMENTOS PEQUENOS OU DETERIORADOS NÃO SERÃO ACEITOS. DESCRIÇÃO: ALIMENTO "IN NATURA". EMBALAGEM: O ALIMENTO DEVE ESTAR EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E RESISTENTES OU EM CAIXAS PLÁSTICAS ATÓXICAS RESISTENTES, LIMPAS, SECAS, LIVRES DE QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA, PESADO E ETIQUETADO OU IDENTIFICADO CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO, TRABALHO E RENDA.	400	Kg		R\$ 5,57	R\$ 2.228,00
17	<b>BEBIDA LÁCTEA TIPO IOGURTE SABORES DIVERSOS</b> INGREDIENTES: LEITE, SORO DE LEITE, FERMENTO LÁCTEO, AÇÚCAR, POLPA DE FRUTA(S), AMIDO MODIFICADO, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO, AROMATIZANTE, FERMENTO LÁCTEO E ESTABILIZANTES: GELATINA E GOMA GUAR. SABORES: FRUTAS VERMELHAS, MORANGO E SALADA DE FRUTAS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL. DESCRIÇÃO: ALIMENTO ULTRA PROCESSADO EMBALAGEM: DEVE SER DE POLIETILENO LEITOSO E	1500	L	CAROLINA	R\$ 6,08	R\$ 9.120,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QT	UND	MARCAS DE REFERÊNCIA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	RESISTENTE, APRESENTANDO VEDAÇÃO ADEQUADA, COM CONTEÚDO APROXIMADO DE 0,8 LITRO A 1,25 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE RECEBIMENTO. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, DATA DE PROCESSAMENTO, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PESO, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.					
18	<b>BETERRABA ORGÂNICA</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: BETERRABA ORGÂNICA CERTIFICADA. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE, BEM FORMADAS E COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, SUPERFÍCIE LISA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS, ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. ALIMENTO COM TAMANHO MUITO PEQUENO OU DETERIORADO NÃO SERÁ ACEITO. DESCRIÇÃO: ALIMENTO "IN NATURA". EMBALAGEM: O ALIMENTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS OU EMBALAGENS PLÁSTICAS ATÓXICAS RESISTENTES, LIMPAS, SECAS, LIVRES DE QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA, PESADO E ETIQUETADO OU IDENTIFICADO CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO, TRABALHO E RENDA.	200	Kg		R\$ 7,91	R\$ 1.582,00
19	<b>BISCOITO DOCE, TIPO SORTIDOS, AMANTEIGADOS</b> INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, CACAU EM PÓ, SAL, FERMENTO QUÍMICO, AROMATIZANTES E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES APÓS A ENTREGA. EMBALAGEM DE 300G, DEVENDO CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	500	Kg	ORQUÍDEA	R\$ 20,98	R\$ 10.490,00
20	<b>BISCOITO ROSCA DE CHOCOLATE</b> INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA DE PALMA, AMIDO DE MILHO, CACAU EM PÓ, SAL, AROMATIZANTES E FERMENTO QUÍMICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES APÓS A ENTREGA. EMBALAGEM COM NO MÍNIMO, 250 G, DEVENDO CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS	300	Kg	MOSMANN PICCININ	R\$ 18,41	R\$ 5.523,00
21	<b>BISCOITO ROSCA DE MILHO</b> INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, FARINHA DE MILHO, GORDURA DE PALMA, FERMENTO QUÍMICO E EMULSIFICANTE DE SOJA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES APÓS A ENTREGA. EMBALAGEM COM, NO MÍNIMO 300G, DEVENDO CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	300	Kg	MOSMANN	R\$ 17,85	R\$ 5.355,00
22	<b>BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER</b> INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA DE PALMA, AÇÚCAR, SAL, FERMENTO QUÍMICO E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES APÓS A ENTREGA. EMBALAGEM COM, NO MÍNIMO 300G, DEVENDO CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	300	Kg	MOSMANN	R\$ 15,14	R\$ 4.542,00
23	<b>BOMBOM (PACOTE 0,5 OU 1 KG)</b> CARACTERÍSTICAS: BOMBOM COM COBERTURA DE CHOCOLATE AO LEITE E/OU BRANCO COM RECHEIO	300	Kg	LACTA NEUGEBAUER	R\$ 55,24	R\$ 16.572,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QT	UND	MARCAS DE REFERÊNCIA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	CREMOSO. A EMBALAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS. VALIDADE: NO MÍNIMO 01 ANO APÓS A ENTREGA					
24	<b>BOMBONS SORTIDOS (CAIXA COM NO MÍNIMO 200G)</b> CARACTERÍSTICAS: BOMBOM COM COBERTURA DE CHOCOLATE AO LEITE E/OU BRANCO COM RECHEIO CREMOSO. A EMBALAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS. VALIDADE: NO MÍNIMO 01 ANO APÓS A ENTREGA	600	Kg	LACTA NEUGEBAUER	R\$ 74,74	R\$ 44.844,00
25	<b>BRÓCOLIS ORGÂNICO</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VEGETAL VERDE ESCURO, DE 1ª QUALIDADE, ORGÂNICO CERTIFICADO, EM UNIDADES OU MOLHOS COM PESO MÍNIMO DE 300 GRAMAS, SEM PARTES VELHAS E/OU DETERIORADAS. AUSENTE DE MANCHAS, MACHUCADURAS, SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. COLHIDOS NO DIA DA ENTREGA. DESCRIÇÃO: ALIMENTO "IN NATURA". EMBALAGEM: O ALIMENTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS OU EMBALAGENS PLÁSTICAS ATÓXICAS RESISTENTES, LIMPAS, SECAS, LIVRES DE QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA, PESADO E ETIQUETADO OU IDENTIFICADO CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO, TRABALHO E RENDA.	150	UND		R\$ 7,30	R\$ 1.095,00
26	<b>CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO EMBALADO A VÁCUO.</b> PACOTE COM 500G COM NÍVEL MÍNIMO DE QUALIDADE 4,8, CONFORME RECOMENDAÇÕES TÉCNICAS ABIC.. CARACTERÍSTICAS: EXTRA FORTE, COMPOSTO POR CAFÉ PREDOMINANTEMENTE ARÁBICA. POSSUIR NÍVEL DE QUALIDADE MÍNIMO DE 4,8, TORRA MÉDIA. ATRIBUTOS DE AROMA INTENSO, ACIDEZ NORMAL, ENCOPADO E SABOR INTENSO. A EMBALAGEM DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO E APRESENTAR O SELO DE PUREZA E QUALIDADE ABIC, ESTE COMPROVADO ATRAVÉS DE CERTIFICADO ABIC VÁLIDO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES APÓS A ENTREGA.	700	UND	MELITA PILÃO TRÊS CORAÇÕES CABOLCO UNIÃO	R\$ 25,68	R\$ 17.976,00
27	<b>CANELA EM PÓ</b> INGREDIENTES: CANELA MOÍDA. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. DESCRIÇÃO: ALIMENTO MINIMAMENTE PROCESSADO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, EM PACOTES DE 20 A 40 GRAMAS, BEM VEDADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 08 MESES A PARTIR DA DATA DE RECEBIMENTO.	20	Kg	BOM GOSTO CHELLI MACTOST	R\$ 166,40	R\$ 3.328,00
28	<b>CARNE BOVINA INTEIRA CONGELADA - MIOLO OU CORAÇÃO DE PALETA</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CARNE BOVINA PALETA PROVENIENTE DO CORTE MIOLO OU CORAÇÃO DE PALETA, INTEIRA, CONGELADA, LIMP, DEVE ESTAR LIVRE DE OSSOS, APONEUROSES, LINFONODOS, GLÂNDULAS, CARTILAGENS, GRANDES VASOS, COÁGULOS, TENDÕES, PELES E DEMAIS TECIDOS NÃO CONSIDERADOS APTOS AO CONSUMO HUMANO, COM NO MÁXIMO 5,5% DE GORDURA. PRODUTO COM TEOR DE GORDURA ACIMA DO PERMITIDO OU COM NERVOS, CARTILAGENS, TENDÕES NÃO SERÁ ACEITO. DESCRIÇÃO: ALIMENTO MINIMAMENTE PROCESSADO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO A VÁCUO. EMBALADOS EM PACOTES DE 1KG, DE FORMA QUE NÃO GRUDEM NOS DEMAIS APÓS CONGELADOS, CONSTANDO PESO, DATA DA VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 05 MESES A PARTIR DA ENTREGA.	300	Kg	DELLA FRIGORIN GIASSI PAVEI	R\$ 44,91	R\$ 13.473,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QT	UND	MARCAS DE REFERÊNCIA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE S INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, DATA DE PROCESSAMENTO, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PESO, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.					
29	<b>CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA - MIOLO OU CORAÇÃO DE PALETA</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CARNE BOVINA PALETA PROVENIENTE DO CORTE MIOLO OU CORAÇÃO DE PALETA, MOÍDA, CONGELADA, LIMPA, DEVE ESTAR LIVRE DE OSSOS, APONEUROSSES, LINFONODOS, GLÂNDULAS, CARTILAGENS, GRANDES VASOS, COÁGULOS, TENDÕES, PELES E DEMAIS TECIDOS NÃO CONSIDERADOS APTOS AO CONSUMO HUMANO, COM NO MÁXIMO 5,5% DE GORDURA. PRODUTO COM TEOR DE GORDURA ACIMA DO PERMITIDO OU COM NERVOS, CARTILAGENS, TENDÕES NÃO SERÁ ACEITO. DESCRIÇÃO: ALIMENTO MINIMAMENTE PROCESSADO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO A VÁCUO. EMBALADOS EM PACOTES DE 1KG, DE FORMA QUE NÃO GRUDEM NOS DEMAIS APÓS CONGELADOS, CONSTANDO PESO, DATA DA VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 05 MESES A PARTIR DA ENTREGA. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE S INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, DATA DE PROCESSAMENTO, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PESO, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	600	Kg	DELLA FRIGORIN GIASSI PAVEI	R\$ 44,44	R\$ 26.664,00
30	<b>CARNE DE FRANGO - COXA E SOBRECOXA CONGELADO SEM OSSO</b> CARACTERÍSTICA TÉCNICAS: SOBRECOXA E COXA DE FRANGO CONGELADO SEM OSSO. A AVE DEVE TER CONTORNO DEFINIDO, FIRME E SEM MANCHAS, PEÇA LISA E COLORAÇÃO CLARA, ADERENTE, SEM ODORES. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA. O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM BANDEJAS OU SACOS DE POLIETILENO LEITOSO OU TRANSPARENTE, PESANDO 1 KG. DEVE CONSTAR PESO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DO FRANGO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE RECEBIMENTO. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE S INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, DATA DE PROCESSAMENTO, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PESO, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	500	Kg	AGROVÊNETO AURORA AVE SERRA LEVO MACEDO NAT SADIA SEARA	R\$ 22,10	R\$ 11.050,00
31	<b>CARNE DE FRANGO - FILÉ DE PEITO SEM OSSO CONGELADO</b> CARACTERÍSTICA TÉCNICAS: FILÉ DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO CONGELADO COM PESAGEM DE 1 KG. O PEITO DEVE SER FIRME E SEM MANCHAS, PEÇA LISA E COLORAÇÃO CLARA, ADERENTE, SEM ODORES. DESCRICÃO: ALIMENTO MINIMAMENTE PROCESSADO EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA. O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM SACOS DE POLIETILENO LEITOSO OU TRANSPARENTE, OU EM BANDEJAS BEM VEDADAS, CONSTANDO PESO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DO FRANGO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE RECEBIMENTO. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE S INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, DATA DE PROCESSAMENTO, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PESO, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	500	Kg	AGROVÊNETO AURORA AVE SERRA LEVO MACEDO NAT SADIA SEARA	R\$ 25,78	R\$ 12.890,00
32	<b>CARNE SUÍNA EM CUBOS CONGELADA - LOMBO</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CARNE SUÍNA, LOMBO,	150	Kg	FRIGORIN SADIA	R\$ 29,50	R\$ 4.425,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QT	UND	MARCAS DE REFERÊNCIA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	<p>CORTADA EM CUBOS PEQUENOS E CONGELADA, COM NO MÁXIMO 5,5% DE GORDURA. CARNE DE COR UNIFORME (ENTRE ROSADA E AVERMELHADA) ELÁSTICA, FIRME E COM ODOR AGRADÁVEL. A CARNE UTILIZADA COMO MATÉRIA PRIMA NA ELABORAÇÃO DA CARNE PICADA EM CUBOS DEVE ESTAR LIVRE DE APONEUROSES, LINFONODOS, GLÂNDULAS, CARTILAGENS, OSSOS, GRANDES VASOS, COÁGULOS, TENDÕES, PELES E DEMAIS TECIDOS NÃO CONSIDERADOS APTOS AO CONSUMO HUMANO. ALIMENTO COM QUANTIDADE EXCESSIVA DE GORDURA NO INTERIOR DA EMBALAGEM SERÁ DEVOLVIDO. DESCRIÇÃO: ALIMENTO MINIMAMENTE PROCESSADO EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO E REVESTIDO POR CAIXA DE PAPELÃO (TIPO KRAFT) OU CAIXA PLÁSTICA LIMPA. EMBALAGENS DE 1 KG, CONSTANDO PESO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE. PRAZO DE VALIDADE NO MOMENTO DA ENTREGA: MÍNIMO DE 03 MESES. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL, PESO, LOTE.</p>			SWINI		
33	<p><b>CARNE SUÍNA MOÍDA CONGELADA - LOMBO</b>  CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CARNE SUÍNA, LOMBO, MOÍDA E CONGELADA, COM NO MÁXIMO 5,5% DE GORDURA. CARNE DE COR UNIFORME (ENTRE ROSADA E AVERMELHADA) ELÁSTICA, FIRME E COM ODOR AGRADÁVEL. A CARNE UTILIZADA COMO MATÉRIA PRIMA NA ELABORAÇÃO DA CARNE PICADA EM CUBOS DEVE ESTAR LIVRE DE APONEUROSES, LINFONODOS, GLÂNDULAS, CARTILAGENS, OSSOS, GRANDES VASOS, COÁGULOS, TENDÕES, PELES E DEMAIS TECIDOS NÃO CONSIDERADOS APTOS AO CONSUMO HUMANO. ALIMENTO COM QUANTIDADE EXCESSIVA DE GORDURA NO INTERIOR DA EMBALAGEM SERÁ DEVOLVIDO. DESCRIÇÃO: ALIMENTO MINIMAMENTE PROCESSADO EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO E REVESTIDO POR CAIXA DE PAPELÃO (TIPO KRAFT) OU CAIXA PLÁSTICA LIMPA. EMBALAGENS DE 1 KG, CONSTANDO PESO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE. PRAZO DE VALIDADE NO MOMENTO DA ENTREGA: MÍNIMO DE 03 MESES. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL, PESO, LOTE.</p>	200	Kg	FRIGORIN SADIA	R\$ 29,50	R\$ 5.900,00
34	<p><b>CEBOLA DE CABEÇA</b>  CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CEBOLA DE PRIMEIRA QUALIDADE, CLASSE MÉDIA. TIPO ESPECIAL DE 5 A 7CM DE DIÂMETRO TRANSVERSAL, DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE BEM FORMADAS COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, SUPERFÍCIE LISA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS, ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. DEVE SER DE TAMANHO MÉDIO, ALIMENTOS PEQUENOS OU DETERIORADOS NÃO SERÃO ACEITOS. DESCRIÇÃO: ALIMENTO "IN NATURA". EMBALAGEM: O ALIMENTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS OU EMBALAGENS PLÁSTICAS ATÓXICAS RESISTENTES, LIMPAS, SECAS, LIVRES DE QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA, PESADO E ETIQUETADO OU IDENTIFICADO CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO, TRABALHO E RENDA.</p>	600	Kg		R\$ 5,27	R\$ 3.162,00
35	<p><b>CENOURA</b>  CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CENOURA DE PRIMEIRA QUALIDADE, CLASSE MÉDIA. DEVE APRESENTAR AS</p>	300	Kg		R\$ 6,14	R\$ 1.842,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QT	UND	MARCAS DE REFERÊNCIA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE BEM FORMADAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, SUPERFÍCIE LISA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS, ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. DEVE SER DE TAMANHO MÉDIO OU GRANDE, ALIMENTOS PEQUENOS OU DETERIORADOS NÃO SERÃO ACEITOS. DESCRIÇÃO: ALIMENTO "IN NATURA". EMBALAGEM: O ALIMENTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS OU EMBALAGENS PLÁSTICAS ATÓXICAS RESISTENTES, LIMPAS, SECAS, LIVRES DE QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA, PESADO E ETIQUETADO OU IDENTIFICADO CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA.					
36	<b>CENOURA ORGÂNICA</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CENOURA DE PRIMEIRA QUALIDADE, CLASSE MÉDIA, <b>ORGÂNICA CERTIFICADA</b> . DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE BEM FORMADAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, SUPERFÍCIE LISA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS, ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. DEVE SER DE TAMANHO MÉDIO OU GRANDE, ALIMENTOS PEQUENOS OU DETERIORADOS NÃO SERÃO ACEITOS. DESCRIÇÃO: ALIMENTO "IN NATURA". EMBALAGEM: O ALIMENTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS OU EMBALAGENS PLÁSTICAS ATÓXICAS RESISTENTES, LIMPAS, SECAS, LIVRES DE QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA, PESADO E ETIQUETADO OU IDENTIFICADO CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO, TRABALHO E RENDA.	150	Kg		R\$ 8,54	R\$ 1.281,00
37	<b>CEREAL GRANOLA, MIX DE CEREAIS</b> INGREDIENTES: ARROZ, AVEIA EM FLOCOS, PERICARPO DE MILHO, AÇÚCAR CRISTAL, CANJICA DE MILHO, FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GÉRMEN DE MILHO, COCO RALADO, MELAÇO DE CANA, FARINHA DE AVEIA, GERGELIM, CANELA EM PÓ, SAL, POLPA DE AMEIXA, BETERRABA EM PÓ, AMIDO DE MILHO, ÓLEO DE PALMA, FRUTOOLIGOSSACARÍDEO, MEL DE ABELHA, MALTODEXTRINA, STEVIA, MIX DE VITAMINAS E MINERAIS, ANTIOXIDANTE, GOMA XANTANA E AROMATIZANTES. DESCRIÇÃO: ALIMENTO ULTRAPROCESSADO. EMBALAGEM: EMBALAGEM DE POLIETILENO TRANSPARENTE DE COM PESO DE 1 KG. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO E LOTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE RECEBIMENTO.	200	Kg	DA MAGRINHA JASMINE MÃE TERRA NAT FLAKES CEREAL	R\$ 26,23	R\$ 5.246,00
38	<b>CHOCOLATE GRANULADO</b> CHOCOLATE GRANULADO PACOTE 500G CARACTERÍSTICAS: INGREDIENTES: AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, CACAU EM PÓ, AMIDO DE MILHO, XAROPE DE GLICOSE, SAL E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. DESCRIÇÃO: ALIMENTO ULTRAPROCESSADO. EMBALAGEM: EMBALAGEM DE POLIETILENO TRANSPARENTE DE COM PESO DE 0,5 KG. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO E LOTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE RECEBIMENTO.	100	PC	DR OETKER HARALD	R\$ 22,10	R\$ 2.210,00
39	<b>CHUCHU ORGÂNICO</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CHUCHU <b>ORGÂNICO CERTIFICADO</b> . DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE BEM FORMADAS E COM COLORAÇÃO PRÓPRIA (COR NATURAL VERDE CLARO), SUPERFÍCIE LISA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS, ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO, DEVE SER MACIO AO DESCASCAR E COZINHAR. ALIMENTO COM TAMANHO	100	Kg		R\$ 5,97	R\$ 597,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QT	UND	MARCAS DE REFERÊNCIA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	MUITO PEQUENO OU DETERIORADO NÃO SERÁ ACEITO. DESCRIÇÃO: ALIMENTO "IN NATURA" EMBALAGEM: O ALIMENTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS OU EMBALAGENS PLÁSTICAS ATÓXICAS RESISTENTES, LIMPAS, SECAS, LIVRES DE QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA, PESADO E ETIQUETADO OU IDENTIFICADO CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO, TRABALHO E RENDA.					
40	<b>COCO RALADO SEM AÇÚCAR.</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COCO RALADO DE INGREDIENTES: POLPA DE COCO DESENGORDURADA OU PARCIALMENTE DESENGORDURADA, DESIDRATADA E CONSERVADOR INS 223 COM OU SEM INS 202. DESCRIÇÃO: ALIMENTO PROCESSADO EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, EM PACOTES DE 100 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA ENTREGA. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.	300	PC	APTI SOCOCO COCO DO VALE	R\$ 7,39	R\$ 2.217,00
41	<b>COLORAU (COLORÍFICO)</b> INGREDIENTES: SEMOLINA DE MILHO OU FARINHA DE ARROZ, CORANTE NATURAL DE URUCUM E ÓLEO DE SOJA. <b>SEM ADIÇÃO DE SAL.</b> DESCRIÇÃO: INGREDIENTES CULINÁRIOS. EMBALAGEM: EMBALAGEM DE POLIETILENO TRANSPARENTE DE APROXIMADAMENTE COM PESO DE 100 A 500 GRAMAS. DATA DE VALIDADE: MÍNIMO DE 04 MESES A PARTIR DA DATA DE RECEBIMENTO.	30	Kg	CHELLI SÃO BRAZ	R\$ 14,00	R\$ 420,00
42	<b>COUVE FLOR ORGÂNICA CERTIFICADA.</b> DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE BEM FORMADAS E COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, APARÊNCIA DE BUQUÊ, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS, ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO, COM PESO MÍNIMO DE 600 GRAMAS. ALIMENTO COM TAMANHO MUITO PEQUENO OU DETERIORADO NÃO SERÁ ACEITO. DESCRIÇÃO: ALIMENTO "IN NATURA" EMBALAGEM: O ALIMENTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS OU EMBALAGENS PLÁSTICAS ATÓXICAS RESISTENTES, LIMPAS, SECAS, LIVRES DE QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA, PESADO E ETIQUETADO OU IDENTIFICADO CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA.	150	UND		R\$ 8,59	R\$ 1.288,50
43	<b>COUVE FOLHA ORGÂNICA CERTIFICADA,</b> APRESENTADAS EM MOLHOS COM NO MÍNIMO 10 FOLHAS, ÍNTEGRAS, COM PESO MÍNIMO DE 200 GRAMAS, COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORME, SEM MANCHAS, NÃO AMARELADA OU MURCHA. ISENTAS DE MATERIAL TERROSO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. COLHIDAS NO DIA DA ENTREGA. ALIMENTOS DETERIORADOS NÃO SERÃO ACEITOS. DESCRIÇÃO: ALIMENTO "IN NATURA" EMBALAGEM: O ALIMENTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS OU EMBALAGENS PLÁSTICAS ATÓXICAS RESISTENTES, LIMPAS, SECAS, LIVRES DE QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA, PESADO E ETIQUETADO OU IDENTIFICADO CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO, TRABALHO E RENDA.	200	UND		R\$ 5,54	R\$ 1.108,00
44	<b>CÚRCUMA MOÍDA (AÇAFRÃO-DA-TERRA)</b> INGREDIENTES: SOMENTE AÇAFRÃO-DA-TERRA. SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES. DESCRIÇÃO: ALIMENTO MINIMAMENTE PROCESSADO. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, INTACTA, ATÓXICA E BEM VEDADA, CONTENDO DE 20 A 50	5	Kg	APTI BOMBAY CHELLI KITANO	R\$ 191,50	R\$ 957,50

ITEM	DESCRIÇÃO	QT	UND	MARCAS DE REFERÊNCIA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	GRAMAS DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE RECEBIMENTO.					
45	<b>CREME DE LEITE LEVE UHT</b> INGREDIENTES: CREME DE LEITE, LEITE DESNATADO EM PÓ E ESTABILIZANTE. DESCRIÇÃO: ALIMENTO ULTRAPROCESSADO EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, EMBALADO EM CAIXINHAS TIPO "TETRA PAK" DE 200 GRAMAS. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA ENTREGA.	300	UND	PIRACANJUBA TIROL	R\$ 3,26	R\$ 978,00
46	<b>DOCE DE LEITE 350G</b> INGREDIENTES: LEITE, AÇÚCAR, GLICOSE, CREME DE LEITE, COM OU SEM AMIDO DE MILHO, COM OU SEM ENZIMA LACTASE, SORBATO DE POTÁSSIO E ESTABILIZANTE. DESCRIÇÃO: ALIMENTO ULTRAPROCESSADO EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, EM POTES DE POLIETILENO, COM PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 350G. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA ENTREGA.	400	UND	MUMU TIROL	R\$ 9,20	R\$ 3.680,00
47	<b>ERVILHA EM CONSERVA SEM SAL</b> INGREDIENTES: ERVILHA E ÁGUA. CARACTERÍSTICAS: SIMPLES, INTEIRA, IMERSA EM LÍQUIDO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, PRODUTO PREPARADO COM AS ERVILHAS PREVIAMENTE DEBULHADAS, ENVASADAS, REIDRATADAS OU PRÉ-COZIDAS, IMERSAS EM LÍQUIDO DE COBERTURA APROPRIADOS, SUBMETIDAS A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO ANTES OU DEPOIS DE HERMETICAMENTE FECHADAS NOS RECIPIENTES UTILIZADOS, A FIM DE EVITAR SUA ALTERAÇÃO. DESCRIÇÃO: ALIMENTO PROCESSADO VALIDADE: MÍNIMO 01 ANO APÓS A ENTREGA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR ÍNTEGRA CONTENDO NO MÍNIMO 260 GRAMAS (OU 170 GRAMAS DO PRODUTO DRENADO). ROTULAGEM: A EMBALAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	500	UND	FUGINI	R\$ 3,48	R\$ 1.740,00
48	<b>ESPINAFRE ORGÂNICO CERTIFICADO</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: ESPINAFRE ORGÂNICO CERTIFICADO, FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE. APRESENTADO EM MOLHOS COM PESO MÉDIO DE 250 GRAMAS, COM FOLHAS ÍNTEGRAS, DE COLORAÇÃO VERDE ESCURO BRILHANTE E TAMANHO UNIFORME, SEM MANCHAS. ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, COLHIDO NO DIA DA ENTREGA. ALIMENTOS DETERIORADOS, MURCHOS OU AMARELADOS NÃO SERÃO ACEITOS. DESCRIÇÃO: ALIMENTO "IN NATURA" EMBALAGEM: O ALIMENTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS OU EMBALAGENS PLÁSTICAS ATÓXICAS RESISTENTES, LIMPAS, SECAS, LIVRES DE QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA, PESADO E ETIQUETADO OU IDENTIFICADO CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO, TRABALHO E RENDA.	150	UND		R\$ 4,50	R\$ 675,00
49	<b>EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO</b> CARACTERÍSTICA: DE 1ª QUALIDADE, TOMATE CONCENTRADO PURO, COR VERMELHO, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO, ISENTO DE PELES E SEMENTES, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTES E AÇÚCARES. O ALIMENTO É ELABORADO EXCLUSIVAMENTE POR MEIOS FÍSICOS E ENVASADOS DE MANEIRA A EVITAR ALTERAÇÃO E	500	UND	FUGINI	R\$ 4,22	R\$ 2.110,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QT	UND	MARCAS DE REFERÊNCIA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	CONTAMINAÇÃO SOB CONDIÇÕES NORMAIS DE MANIPULAÇÃO, ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO. INGREDIENTE: TOMATE. DESCRIÇÃO: ALIMENTO PROCESSADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO 01 ANO APÓS A ENTREGA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR ÍNTEGRA CONTENDO NO MÍNIMO 300 GRAMAS. ROTULAGEM: A EMBALAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.					
50	<b>FARINHA DE AVEIA</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO OBTIDO PELA MOAGEM DE GRÃOS DE AVEIA INTEIROS, SENDO ESTE SEU ÚNICO INGREDIENTE. DEVE SER SECA, LIVRE DE SUJIDADES COMO PEDRAS, CASCAS, BOLORES, ISENTA DE ADITIVOS QUÍMICOS OU CONSERVANTES. DESCRIÇÃO: ALIMENTO MINIMAMENTE PROCESSADO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, SEM PERFURAÇÕES, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE DE 165 G A 1 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DE RECEBIMENTO. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	70	Kg	APTI FRITZ E FRIDA JASMINE QUAKER VITAO	R\$ 20,76	R\$ 1.453,20
51	<b>FARINHA DE MANDIOCA</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FARINÁCEO EXTRAÍDO DA MOAGEM E REFINAMENTO DA MANDIOCA EM RAIZ, SENDO ESTE SEU ÚNICO INGREDIENTE. DEVE SER FINA E SECA, LIVRE DE SUJIDADES COMO PEDRAS, CASCAS, CARUNCHOS, BOLORES, ODOR FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO. DESCRIÇÃO: ALIMENTO MINIMAMENTE PROCESSADO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE DE 1KG. PRAZO DE VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES: INGREDIENTE, DATA DE VALIDADE, PESO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E OUTRAS INFORMAÇÕES CONFORME NORMA REGULAMENTADORA	200	Kg	ROCHA TUPÃ	R\$ 6,00	R\$ 1.200,00
52	<b>FARINHA DE MILHO FINA</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FARINÁCEO EXTRAÍDO DA MOAGEM E REFINAMENTO DO GRÃO DE MILHO, SENDO ESTE SEU ÚNICO INGREDIENTE. DEVE SER TIPO 1, CLASSE FINA, SECA, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN. LIVRE DE SUJIDADES COMO PEDRAS, CASCAS, BOLORES, ODOR FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO. DENOMINAÇÃO, FORMA DE APRESENTAÇÃO, MARCAÇÃO OU ROTULAGEM: "FARINHA DE MILHO FINA" OU "FARINHA DE MILHO FUBÁ TIPO FINO" OU "FUBÁ MIMOSO" OU "FUBÁ MIMOSO FINO". DESCRIÇÃO: ALIMENTO MINIMAMENTE PROCESSADO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE DE 1KG. PRAZO DE VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DE RECEBIMENTO. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES: INGREDIENTE, DATA DE VALIDADE, PESO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E OUTRAS INFORMAÇÕES CONFORME NORMA REGULAMENTADORA	200	Kg	DELLA NONA HILPA MÃE LUZIA ROCHA	R\$ 4,76	R\$ 952,00
53	<b>FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. DESCRIÇÃO: ALIMENTO MINIMAMENTE PROCESSADO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, SEM PERFURAÇÕES, ACONDICIONADA EM PACOTES BEM VEDADOS DE 1 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DE RECEBIMENTO. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE	600	Kg	FIDALGA JACY NITA NORDESTE ORQUÍDEA ROSA BRANCA ROSEFLOR ROSESOL	R\$ 5,27	R\$ 3.162,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QT	UND	MARCAS DE REFERÊNCIA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	VALIDADE, PESO, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.					
54	<b>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL. DESCRIÇÃO: ALIMENTO MINIMAMENTE PROCESSADO EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, SEM PERFURAÇÕES, ACONDICIONADA EM PACOTES BEM VEDADOS DE 1 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DE RECEBIMENTO. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	80	Kg	DONA BENTA JASMINE MAIS VITA ORQUÍDEA ROSEFLOR	R\$ 6,08	R\$ 486,40
55	<b>FEIJÃO PRETO TIPO 1</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: NÃO DEVERÁ CONTER SUJIDADES, EMBALAGEM VIOLADA E CORPO ESTRANHO AO ALIMENTO. DESCRIÇÃO: ALIMENTO MINIMAMENTE PROCESSADO EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE DE 1KG. PRAZO DE VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE VALIDADE, PESO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	400	Kg	BASCHIROTT O CALDÃO CALDO BOM CAMIL GIASSI SANTO DIA SÃO FRANCISCO URBANO	R\$ 9,70	R\$ 3.880,00
56	<b>FEIJÃO VERMELHO TIPO 1</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: NÃO DEVERÁ CONTER SUJIDADES NEM CORPO ESTRANHO AO PRODUTO. DESCRIÇÃO: ALIMENTO MINIMAMENTE PROCESSADO EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADO EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTES BEM VEDADOS DE 1 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DE RECEBIMENTO. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE VALIDADE, PESO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	100	Kg	BASCHIROTT CALDÃO CALDO BOM GIASSI	R\$ 12,88	R\$ 1.288,00
57	<b>FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO 125G</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FERMENTO PARA A CONFECCÃO DE PÃES. INGREDIENTES: SACCHAROMYCES CEREVISIAE. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 125 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE RECEBIMENTO	20	UND	APTI DONA BENTA FLEISCHMANN NORDESTE	R\$ 7,90	R\$ 158,00
58	<b>FERMENTO QUÍMICO EM PO</b> INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA, FOSFATO MONOCÁLCICO, BICARBONATO DE SÓDIO E CARBONATO DE CÁLCIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, EM LATAS DE FLANDRES NÃO APRESENTANDO FERRUGEM, AMASSAMENTO OU VAZAMENTO, CONTENDO DE 100 A 250 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE RECEBIMENTO	150	Kg	APTI DONA BENTA DR OETKER FLEISCHMANN NORDESTE ROYAL	R\$ 34,88	R\$ 5.232,00
59	<b>GELEIA DE FRUTA</b> INGREDIENTES: GELEIA DE FRUTA (MORANGO OU MAÇÃ OU AMEIXA) COM AÇÚCAR E PECTINA. DESCRIÇÃO: ALIMENTO PROCESSADO EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, BEM VEDADA, EM POTES DE VIDRO COM PESO DE 500 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME DO PRODUTOR, ENDEREÇO DA PRODUÇÃO DO ALIMENTO, INGREDIENTE, DATA DE VALIDADE, PESO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E OUTRAS INFORMações CONFORME NORMA REGULAMENTADORA.	300	Kg	MR DOCES E CONSERVAS	R\$ 58,87	R\$ 17.661,00
60	<b>GELATINA</b> GELATINA SABORES DIVERSOS PACOTE DE 1KG. INGREDIENTES: AÇÚCAR, GELATINA COMESTÍVEL, SAL, ESTABILIZANTE CÍTRATO DE SÓDIO, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, AROMA E CORANTE NATURAL OU ARTIFICIAL. EMBALAGEM: FILME DE POLIÉSTER METALIZADO	500	Kg		R\$ 20,20	R\$ 10.100,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QT	UND	MARCAS DE REFERÊNCIA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	LAMINADO COM POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE OU POLIETILENO LEITOSO, CONTENDO 1KG, VEDADO. ETIQUETA SOBREPOSTA COM EMBALAGEM EXTERNA DE PAPELÃO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTEs INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.					
61	<b>GOIABA</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: GOIABA VERMELHA DE PRIMEIRA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM POLPAS FIRMES E INTACTAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS E FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO PARA CONSUMO, PESO MÉDIO DA UNIDADE DE 90G. DESCRIÇÃO: ALIMENTO "IN NATURA" EMBALAGEM: O ALIMENTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS OU EMBALAGENS PLÁSTICAS ATÓXICAS RESISTENTES, LIMPAS, SECAS, LIVRES DE QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA, PESADO E ETIQUETADO OU IDENTIFICADO CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO, TRABALHO E RENDA.	200	Kg		R\$ 10,83	R\$ 2.166,00
62	<b>IOGURTE NATURAL INTEGRAL</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: IOGURTE NATURAL INTEGRAL SEM SABOR. INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL E/OU LEITE INTEGRAL RECONSTITUÍDO E FERMENTO LÁCTEO. DESCRIÇÃO: ALIMENTO MINIMAMENTE PROCESSADO EMBALAGEM: DEVE SER DE POLIETILENO LEITOSO E RESISTENTE, APRESENTANDO VEDAÇÃO ADEQUADA, COM CONTEÚDO 0,45KG OU 1KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE RECEBIMENTO. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTEs INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, DATA DE PROCESSAMENTO, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PESO, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	600	Kg	CAROLINA HOLANDÊS LASAROLI	R\$ 12,50	R\$ 7.500,00
63	<b>LARANJA BERGAMOTA/ CRAVA/ MEXERICÁ</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: LARANJA BERGAMOTA CLASSIFICADA. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE BEM FORMADA, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, SUPERFÍCIE LISA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS, ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. DEVE SER DE TAMANHO MÉDIO. ALIMENTOS DETERIORADOS NÃO SERÃO ACEITOS. DESCRIÇÃO: ALIMENTO "IN NATURA" EMBALAGEM: O ALIMENTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS OU EMBALAGENS PLÁSTICAS ATÓXICAS RESISTENTES, LIMPAS, SECAS, LIVRES DE QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA, PESADO E ETIQUETADO OU IDENTIFICADO CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO, TRABALHO E RENDA.	500	Kg		R\$ 6,53	R\$ 3.265,00
64	<b>LARANJA PÊRA</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: LARANJA BERGAMOTA CLASSIFICADA. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE BEM FORMADA, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, SUPERFÍCIE LISA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS, ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. DEVE SER DE TAMANHO MÉDIO. ALIMENTOS DETERIORADOS NÃO SERÃO ACEITOS. DESCRIÇÃO: ALIMENTO "IN NATURA" EMBALAGEM: O ALIMENTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS OU EMBALAGENS PLÁSTICAS ATÓXICAS RESISTENTES, LIMPAS, SECAS, LIVRES DE QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA, PESADO E ETIQUETADO OU	500	Kg		R\$ 6,44	R\$ 3.220,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QT	UND	MARCAS DE REFERÊNCIA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	IDENTIFICADO CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO, TRABALHO E RENDA.					
65	<b>LEITE CONDENSADO</b> INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR E LACTOSE. DESCRIÇÃO: ALIMENTO ULTRAPROCESSADO EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, EMBALADO EM CAIXINHAS TIPO "TETRA PAK" DE 395 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA ENTREGA. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.	400	UND	NESTLÉ TIROL	R\$ 5,99	R\$ 2.396,00
66	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO</b> INGREDIENTES: LEITE EM INTEGRAL E/OU LEITE SEMI DESNATADO, EMULSIFICANTE: LECITINA DE GIRASSOL OU LECITINA DE SOJA, COM OU SEM VITAMINAS A E D. DESCRIÇÃO: ALIMENTO PROCESSADO EMBALAGEM: SACO DE POLIÉSTER METALIZADO, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, CONTENDO DE 400G A 1 KG. COM EMBALAGEM EXTERNA DE PAPELÃO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE RECEBIMENTO. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PESO, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.	500	Kg	AURORA LA SERENÍSSIMA PIRACANJUBA	R\$ 36,83	R\$ 18.415,00
67	<b>LEITE LONGA VIDA UHT INTEGRAL 1L</b> CARACTERÍSTICAS: LEITE INTEGRAL LÍQUIDO, ESTERILIZADO EM PROCESSO DE ULTRAPASTEURIZAÇÃO (UHT) E ESTABILIZANTES. DESCRIÇÃO: ALIMENTO MINIMAMENTE PROCESSADO. VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. EMBALAGEM: CARTONADA "LONGA VIDA", TIPO "TETRA PAK", DE 1 LITRO. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PESO, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.	4,800	L	PIRACANJUBA TIROL	R\$ 5,07	R\$ 24.336,00
68	<b>LEITE LONGA VIDA UHT INTEGRAL ZERO LACTOSE</b> CARACTERÍSTICAS: LEITE INTEGRAL LÍQUIDO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL, ENZIMA LACTASE E ESTABILIZANTES. DESCRIÇÃO: ALIMENTO MINIMAMENTE PROCESSADO. EMBALAGEM: CARTONADA "LONGA VIDA", TIPO "TETRA PAK", DE 1 LITRO. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PESO, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.	200	L	TIROL	R\$ 6,18	R\$ 1.236,00
69	<b>LIMÃO TAITI</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: LIMÃO PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPTORAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU POR INSETOS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES, COM AROMA E SABOR ESTRANHO, TAMANHO MÉDIO (70 A 90 GRAMAS) E UNIFORME. DESCRIÇÃO: ALIMENTO "IN NATURA" EMBALAGEM: O ALIMENTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS OU EMBALAGENS PLÁSTICAS ATÓXICAS RESISTENTES, LIMPAS, SECAS, LIVRES DE QUALQUER	80	Kg		R\$ 6,04	R\$ 483,20

ITEM	DESCRIÇÃO	QT	UND	MARCAS DE REFERÊNCIA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	MATÉRIA ESTRANHA, PESADO E ETIQUETADO OU IDENTIFICADO CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO, TRABALHO E RENDA.					
70	<b>LOURO EM FOLHA</b> INGREDIENTES: LOURO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: DEVE SER CONSTITUÍDO DE FOLHAS SÃS, LIMPAS E DESIDRATADAS, APRESENTAR COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, CHEIRO AROMÁTICO, ASPECTO E SABOR CARACTERÍSTICOS. DESCRIÇÃO: ALIMENTO "IN NATURA" EMBALAGEM: DEVE SER ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO, CONTENDO DE 4 A 20 GRAMAS. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE E LOTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE RECEBIMENTO.	5	Kg	APTI AROMAS DAS ÍNDIAS CHELLI KISABOR KITANO	R\$ 747,50	R\$ 3.737,50
71	<b>MAÇÃ FUGI</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: MAÇÃ FUGI VERMELHA, CLASSIFICADA TIPO A. DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS BEM DEFINIDAS E BEM FORMADAS. A MAÇÃ DEVE SER DE TAMANHO MÉDIO, LIVRE DE DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS. ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURIDADE. DESCRIÇÃO: ALIMENTO "IN NATURA" EMBALAGEM: O ALIMENTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS OU EMBALAGENS PLÁSTICAS ATÓXICAS RESISTENTES, LIMPAS, SECAS, LIVRES DE QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA, PESADO E ETIQUETADO OU IDENTIFICADO CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA.	900	Kg		R\$ 10,59	R\$ 9.531,00
72	<b>MACARRÃO TIPO PARAFUSO SEM OVOS</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: MACARRÃO SEM OVOS TIPO PARAFUSO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADE, BOLOR, MANCHA OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO OU SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CORANTES NATURAIS URUCUM E CÚRCUMA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, EM PACOTES DE POLIPROPILENO BEM VEDADOS, COM PESO LÍQUIDO DE 500G. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE RECEBIMENTO ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	400	UND	DIANA GALO GERMANI ISABELA LUCIANA ROSANE	R\$ 5,19	R\$ 2.076,00
73	<b>MAMÃO FORMOSA</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: MAMÃO FORMOSA. O MAMÃO DEVERÁ SER DE TAMANHO MÉDIO, TER ENTRE 1,5 A 2,5 KG POR UNIDADE, SER LIVRE DE DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS. ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURIDADE, SUA COLORAÇÃO DEVERÁ SER DE VERDE PARA AMARELO/ALARANJADO. ALIMENTO MUITO VERDE, MUITO MADURO, DANIFICADO OU DETERIORADO NÃO SERÁ ACEITO. DESCRIÇÃO: ALIMENTO "IN NATURA" EMBALAGEM: O ALIMENTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS OU EMBALAGENS PLÁSTICAS ATÓXICAS RESISTENTES, LIMPAS, SECAS, LIVRES DE QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA, PESADO E ETIQUETADO OU IDENTIFICADO CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO, TRABALHO E RENDA.	300	Kg		R\$ 8,80	R\$ 2.640,00
74	<b>MANTEIGA SEM SAL</b> INGREDIENTES: CREME DE LEITE PASTEURIZADO. DESCRIÇÃO: ALIMENTO MINIMAMENTE PROCESSADO EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA. O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM PACOTES DE POLIETILENO	100	Kg	LATICÍNIOS BELUNO PIRACANJUBA TIROL	R\$ 62,35	R\$ 6.235,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QT	UND	MARCAS DE REFERÊNCIA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	TRANSPARENTE OU EM POTES DE POLIETILENO LEITOSO E RESISTENTE, BEM VEDADO, CONSTANDO PESO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PESANDO 250G, 500G OU 1 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DE RECEBIMENTO ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.					
75	<b>MEL DE ABELHA</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: MEL SILVESTRE OU DE EUCALIPTO DE ABELHAS 100% PURO, COM ODOR E SABOR PRÓPRIOS DO ALIMENTO. O MEL NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS DE QUALQUER NATUREZA, TAIS COMO: INSETOS, LARVAS, GRÃOS DE AREIA ENTRE OUTROS. DESCRIÇÃO: ALIMENTO MINIMAMENTE PROCESSADO EMBALAGEM: RECIPIENTE SEGURO E APROPRIADOS QUE PRESERVAM AS QUALIDADES HIGIÊNICAS E NUTRICIONAIS E OUTRAS PROPRIEDADES DO ALIMENTO E ESTAR EM CONFORMIDADE COM O IN MAPA Nº 11/2000 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEIS COMPLEMENTARES. COMPLEMENTARES. <b>POTE COM 0,5 KG E 1 KG DE ALIMENTO.</b> PRAZO DE VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL OU ESTADUAL OU FEDERAL E SUA PROCEDÊNCIA.	50	Kg	APIS NECTAR MINAMEL	R\$ 58,82	R\$ 2.941,00
76	<b>MELANCIA</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: A MELANCIA DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS BEM DEFINIDAS E BEM FORMADAS. DEVE SER DE BOA COLORAÇÃO, LIVRE DE DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS. ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURIDADE. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME. DEVE ESTAR MADURA COM PESO MÉDIO DE 10 KG. DESCRIÇÃO: ALIMENTO "IN NATURA" EMBALAGEM: O ALIMENTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS OU EMBALAGENS PLÁSTICAS ATÓXICAS RESISTENTES, LIMPAS, SECAS, LIVRES DE QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA, PESADO E ETIQUETADO OU IDENTIFICADO CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO, TRABALHO E RENDA.	1000	Kg		R\$ 4,12	R\$ 4.120,00
77	<b>MILHO EM CONSERVA SEM SAL</b> INGREDIENTES: MILHO E ÁGUA. CARACTERÍSTICAS: SIMPLES, INTEIRA, IMERSA EM LÍQUIDO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, PRODUTO PREPARADO COM OS MILHOS PREVIAMENTE DEBULHADAS, ENVASADAS, REIDRATADAS OU PRÉ-COZIDAS, IMERSAS EM LÍQUIDO DE COBERTURA APROPRIADOS, SUBMETIDAS A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO ANTES OU DEPOIS DE HERMETICAMENTE FECHADAS NOS RECIPIENTES UTILIZADOS, A FIM DE EVITAR SUA ALTERAÇÃO. DESCRIÇÃO: ALIMENTO PROCESSADO VALIDADE: MÍNIMO 01 ANO APÓS A ENTREGA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR ÍNTEGRA CONTENDO NO MÍNIMO 260 GRAMAS (OU <b>170 GRAMAS DO PRODUTO DRENADO</b> ). ROTULAGEM: A EMBALAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.	500	UND	BONDUELLE FUGINI	R\$ 3,30	R\$ 1.650,00
78	<b>MILHO DE PIPOCA</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: MILHO DE PIPOCA TIPO 1. CLASSE AMARELA. DESCRIÇÃO: ALIMENTO MINIMAMENTE PROCESSADO	150	Kg	KANTY SINHÁ YOKI	R\$ 9,20	R\$ 1.380,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QT	UND	MARCAS DE REFERÊNCIA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	<p>EMBALAGEM: DEVE SER ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO, CONTENDO DE 400 A 500 GRAMAS.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p> <p>ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE E LOTE.</p>					
79	<p><b>MILHO VERDE ESPIGA</b></p> <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: MILHO DE PRIMEIRA QUALIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE BEM FORMADA, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, SUPERFÍCIE LISA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS, ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. DEVE SER DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, ALIMENTOS MUITO PEQUENOS OU DETERIORADOS NÃO SERÃO ACEITOS.</p> <p>DESCRIÇÃO: ALIMENTO "IN NATURA"</p> <p>EMBALAGEM: O ALIMENTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS OU EMBALAGENS PLÁSTICAS ATÓXICAS RESISTENTES, LIMPAS, SECAS, LIVRES DE QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA, PESADO E ETIQUETADO OU IDENTIFICADO CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO, TRABALHO E RENDA.</p>	200	Kg		R\$ 11,63	R\$ 2.326,00
80	<p><b>MOLHO DE TOMATE TRADICIONAL 300G</b></p> <p>INGREDIENTES: TOMATE, SAL, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR, SALSA E CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO.</p> <p>CARACTERÍSTICAS: ASPECTO HOMOGÊNEO, COR VERMELHO, AROMA CARACTERÍSTICO, SABOR PRÓPRIO. O ALIMENTO É ELABORADO EXCLUSIVAMENTE POR MEIOS FÍSICOS E ENVASADOS DE MANEIRA A EVITAR ALTERAÇÃO E CONTAMINAÇÃO SOB CONDIÇÕES NORMAIS DE MANIPULAÇÃO, ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO.</p> <p>DESCRIÇÃO: ALIMENTO PROCESSADO</p> <p>EMBALAGEM: DEVE ESTAR ÍNTEGRA CONTENDO NO MÍNIMO 300 GRAMAS.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO 01 ANO APÓS A ENTREGA.</p> <p>ROTULAGEM: A EMBALAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.</p>	300	UND	PRATELLE	R\$ 2,58	R\$ 774,00
81	<p><b>MORANGA CABOTIA ORGÂNICA</b></p> <p>CARACTERÍSTICA TÉCNICAS: MORANGA CABOTIÁ <b>ORGÂNICA CERTIFICADA</b>, MADURA, DE 1ª QUALIDADE, COM TAMANHO E COR CARACTERÍSTICA, COM APROXIMADAMENTE 2 KG, CASCA FIRME, SEM PARTE MOLE, RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, MANCHAS, MACHUCADURAS, OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA E DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.</p> <p>DESCRIÇÃO: ALIMENTO "IN NATURA"</p> <p>EMBALAGEM: O ALIMENTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS OU EMBALAGENS PLÁSTICAS ATÓXICAS RESISTENTES, LIMPAS, SECAS, LIVRES DE QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA, PESADO E ETIQUETADO OU IDENTIFICADO CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO, TRABALHO E RENDA.</p>	80	Kg		R\$ 5,86	R\$ 468,80
82	<p><b>MORANGO ORGÂNICO</b></p> <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: MORANGO DE PRIMEIRA QUALIDADE, <b>ORGÂNICO CERTIFICADO</b>. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE BEM FORMADA, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, SUPERFÍCIE LISA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS, ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. DEVE SER DE TAMANHO MÉDIO. ALIMENTOS DETERIORADOS NÃO SERÃO ACEITOS.</p> <p>DESCRIÇÃO: ALIMENTO "IN NATURA"</p> <p>EMBALAGEM: O ALIMENTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS RESISTENTES CONTENDO 1KG.</p>	150	Kg		R\$ 42,80	R\$ 6.420,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QT	UND	MARCAS DE REFERÊNCIA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
83	<b>MORANGO ORGÂNICO CONGELADO</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: MORANGO <b>ORGÂNICO CERTIFICADO</b> . DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE BEM FORMADA, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, SUPERFÍCIE LISA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS. CONGELADO HIGIENIZADO. DESCRIÇÃO: ALIMENTO "IN NATURA" EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA. O ALIMENTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO RESISTENTE, FECHADO POR SOLDA TÉRMICA, CONSTANDO PESO, DATA DE VALIDADE, COM PESO DE 1 KG.	100	Kg	CULTURA ORGÂNICA PILATTI	R\$ 35,18	R\$ 3.518,00
84	<b>ÓLEO DE SOJA (900 ML)</b> CARACTERÍSTICAS: ÓLEO DE PRIMEIRA QUALIDADE, 100% NATURAL, COMESTÍVEL, EXTRATO REFINADO, ACIDEZ MÁXIMA DE 0,6 MG KOH/G, ISENTO DE GORDURAS TRANS. EMBALAGENS: EMBALAGEM EM POLIETILENO TEREFTALATO (PET), ORIGINAL DO FABRICANTE, DE 900ML. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS LEGISLAÇÕES FEDERAIS E ESTADUAIS SANITÁRIAS E DE CONTROLE. VALIDADE: MÍNIMO DE 01 ANO APÓS A ENTREGA.	300	UND	LIZA SALADA SINHÁ	R\$ 8,97	R\$ 2.691,00
85	<b>ORÉGANO DESIDRATADO</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: DEVE SER CONSTITUÍDO DE FOLHAS SÃS, LIMPAS E DESIDRATADAS, APRESENTAR COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, ASPECTO, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. INGREDIENTES: ORÉGANO DESCRIÇÃO: ALIMENTO IN NATURA EMBALAGEM: DEVE SER ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO, CONTENDO 50G. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE E LOTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE RECEBIMENTO	10	Kg	BOM GOSTO CHELLI KITANO	R\$ 154,00	R\$ 1.540,00
86	<b>OVO DE GALINHA</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: OVO CLASSE A, ÍNTEGRO, SEM MANCHAS OU SUJIDADES, TAMANHO UNIFORME, PROVENIENTE DE AVICULTOR COM INSPEÇÃO OFICIAL. DEVE APRESENTAR CASCA LISA, POUCO POROSA, RESISTENTE E FORMATO CARACTERÍSTICO. DESCRIÇÃO: ALIMENTO IN NATURA EMBALAGEM: O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXA FECHADA CONTENDO 12 UNIDADES INTACTAS OU EM BANDEJA CONTENDO 30 UNIDADES INTACTAS COM EMBALAGEM EXTERNA DE PAPELÃO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 20 DIAS A PARTIR DA DATA DE RECEBIMENTO ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE VALIDADE, PESO E INFORMações NUTRICIONAIS.	800	DZ	BECKER FABIANY FRIOLAR NANY	R\$ 10,05	R\$ 8.040,00
87	<b>PÃO CASEIRO DE AIPIM, BATATA DOCE, MORANGA</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PÃO CASEIRO DE AIPIM, BATATA DOCE OU MORANGA, COM PESO MÉDIO APROXIMADO DE 40G CADA. DEVERÁ APRESENTAR BOA COLORAÇÃO E CONSISTÊNCIA MACIA. NÃO DEVERÁ ESTAR AMASSADO NEM DE TAMANHO IRREGULAR. INGREDIENTES: BATATA DOCE, AIPIM OU MORANGA, FARINHA DE TRIGO, FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, OVO, ÓLEO, AÇÚCAR, SAL, E FERMENTO BIOLÓGICO. DESCRIÇÃO: ALIMENTO PROCESSADO EMBALAGEM: OS PÃES DEVEM SER ACONDICIONADOS EM SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE. COM NÚMERO DE PÃES POR EMBALAGEM CONFORME SOLICITADO PELA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO, TRABALHO E RENDA.	200	Kg	NHACK	R\$ 24,43	R\$ 4.886,00
88	<b>PÃO DE CACHORRO QUENTE</b> INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, SAL, AÇÚCAR E	700	Kg	PANIFÍCIO TAINÁ	R\$ 20,13	R\$ 14.091,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QT	UND	MARCAS DE REFERÊNCIA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	<p>FERMENTO. PESO LÍQUIDO 50G.            CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: DEVERÁ APRESENTAR BOA COLORAÇÃO E CONSISTÊNCIA MACIA. O PÃO NÃO DEVERÁ ESTAR AMASSADO, DE TAMANHO IRREGULAR, QUEIMADO OU COM MANCHAS ESCURAS NA SUA PARTE INFERIOR.            DESCRIÇÃO: ALIMENTO PROCESSADO            EMBALAGEM: EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE.            ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO E INFORMações NUTRICIONAIS.</p>					
89	<p><b>PÃO DE FORMA FATIADO (TIPO SANDUÍCHE)</b>            CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PÃO COM MASSA DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL (ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO), ÁGUA, AÇÚCAR, SAL, COM OU SEM ÓLEO OU GORDURA VEGETAL, FERMENTO BIOLÓGICO E COM OU SEM CONSERVADOR PROPIONATO DE CÁLCIO E ÁCIDO ASCÓRBICO.            DEVERÁ APRESENTAR BOA COLORAÇÃO E CONSISTÊNCIA MACIA. O PÃO NÃO DEVERÁ ESTAR AMASSADO, DE TAMANHO IRREGULAR, QUEIMADO OU COM MANCHAS ESCURAS NA SUA PARTE INFERIOR. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, SAL, ÓLEO OU GORDURA VEGETAL, FERMENTO BIOLÓGICO E CONSERVADOR PROPIONATO DE CÁLCIO E ÁCIDO ASCÓRBICO.            DESCRIÇÃO: ALIMENTO ULTRAPROCESSADO VALIDADE: MÍNIMO 20 DIAS APÓS A ENTREGA.            EMBALAGEM: EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ETIQUETADO, COM PESO MÍNIMO DE 400G.            ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA FABRICAÇÃO E DE VALIDADE, PESO E INFORMações NUTRICIONAIS.</p>	1000	Kg	BAUDUCCO PÃO DO STIPP PULMANN VISCANTI	R\$ 18,68	R\$ 18.680,00
90	<p><b>PÃO DE MINI-HAMBURGUER</b>            INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, SAL, AÇÚCAR E FERMENTO. PESO LÍQUIDO 25G.            CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: DEVERÁ APRESENTAR BOA COLORAÇÃO E CONSISTÊNCIA MACIA. O PÃO NÃO DEVERÁ ESTAR AMASSADO, DE TAMANHO IRREGULAR, QUEIMADO OU COM MANCHAS ESCURAS NA SUA PARTE INFERIOR.            DESCRIÇÃO: ALIMENTO PROCESSADO            EMBALAGEM: EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE.            ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO E INFORMações NUTRICIONAIS.</p>	200	Kg	PANIFÍCIO TAINÁ	R\$ 24,95	R\$ 4.990,00
91	<p><b>PÃO FRANCÊS</b>            INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, SAL, AÇÚCAR E FERMENTO. PESO LÍQUIDO 50G.            CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: DEVERÁ APRESENTAR BOA COLORAÇÃO E CONSISTÊNCIA MACIA. O PÃO NÃO DEVERÁ ESTAR AMASSADO, DE TAMANHO IRREGULAR, QUEIMADO OU COM MANCHAS ESCURAS NA SUA PARTE INFERIOR.            DESCRIÇÃO: ALIMENTO PROCESSADO            EMBALAGEM: EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE.            ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO E INFORMações NUTRICIONAIS.</p>	500	Kg	PANIFÍCIO TAINÁ	R\$ 14,90	R\$ 7.450,00
92	<p><b>PÃO DOCE SIMPLES</b>            CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PÃO COM MASSA DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, OVO, SAL, AÇÚCAR, ÓLEO, FERMENTO BIOLÓGICO. PESO LÍQUIDO 50G.            DEVERÁ APRESENTAR BOA COLORAÇÃO E CONSISTÊNCIA MACIA. O PÃO NÃO DEVERÁ ESTAR AMASSADO, DE TAMANHO IRREGULAR, QUEIMADO OU COM MANCHAS ESCURAS NA SUA PARTE INFERIOR. EMBALAGEM: EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE, PESADOS E ETIQUETADOS.            ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO</p>	300	Kg	PANIFÍCIO TAINÁ	R\$ 17,90	R\$ 5.370,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QT	UND	MARCAS DE REFERÊNCIA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	AS SEGUINTE INFORMACÖES: NOME, IDENTIFICACÖO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA FABRICACÖO E DE VALIDADE, PESO E INFORMACÖES NUTRICIONAIS. FABRICACÖO: PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA. VALIDADE: MÍNIMO 03 DIAS APÖS A ENTREGA.					
93	<b>PEPINO ORGÂNICO</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PEPINO <b>ORGÂNICO CERTIFICADO</b> . DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE BEM FORMADAS E COM COLORACÖO PRÓPRIA (COR VERDE CLARO A ESCURO), SUPERFÍCIE LISA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS, ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÖES DE CONSERVAÇÖO E MATURAÇÖO, DEVE SER MACIO AO DESCASCAR. ALIMENTO COM TAMANHO MUITO PEQUENO OU DETERIORADO NÖO SERÁ ACEITO. DESCRIÇÖO: ALIMENTO "IN NATURA" EMBALAGEM: O ALIMENTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS OU EMBALAGENS PLÁSTICAS ATÖXICAS RESISTENTES, LIMPAS, SECAS, LIVRES DE QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA, PESADO E ETIQUETADO OU IDENTIFICADO CONFORME SOLICITAÇÖO DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÖO, TRABALHO E RENDA.	50	Kg		R\$ 9,50	R\$ 475,00
94	<b>POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: POLPA DA FRUTA MARACUJÁ AZEDO CONGELADA SEM ADIÇÖO DE ÁGUA. ALIMENTO NÖO FERMENTADO, NÖO CONCENTRADO, OBTIDO DE FRUTA POLPOSA, POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, ATENDIDO O TEOR MÍNIMO DE SÖLIDOS EM SUSPENSÖO, DE PRIMEIRA QUALIDADE. DESCRIÇÖO: ALIMENTO "MINIMAMENTE PROCESSADO" EMBALAGEM: EMBALAGEM INDIVIDUAL COM 100 GRAMAS DE ALIMENTO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E RESISTENTE CONTENDO 4 OU 5 UNIDADES. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE RECEBIMENTO. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMACÖES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICACÖO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO, INFORMACÖES NUTRICIONAIS, MODO DE PREPARO, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA CONFORME LEGISLAÇÖO VIGENTE E ORIGEM DO PRODUTO.	150	Kg	BRASFRUT DE MARCHI JB POLPAS MAIS FRUTA POLPA NORTE	R\$ 21,91	R\$ 3.286,50
95	<b>POLVILHO AZEDO</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO DERIVADO DA MANDIOCA. SECO AO SOL. GRUPO FÉCULA. TIPO1. INGREDIENTES: FÉCULA DE MANDIOCA DESCRIÇÖO: ALIMENTO "MINIMAMENTE PROCESSADO" EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, BEM VEDADA, EM SACOS DE POLIETILENO LEITOSO OU TRANSPARENTE COM PESO DE 500 GRAMAS OU 1KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE RECEBIMENTO. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMACÖES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICACÖO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO E LOTE.	100	Kg	KANTY MACHADO ROCHA YOKI	R\$ 10,97	R\$ 1.097,00
96	<b>POLVILHO DOCE</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO DERIVADO DA MANDIOCA. GRUPO FÉCULA. TIPO1. INGREDIENTES: FÉCULA DE MANDIOCA DESCRIÇÖO: ALIMENTO "MINIMAMENTE PROCESSADO" EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, BEM VEDADA, EM SACOS DE POLIETILENO LEITOSO OU TRANSPARENTE COM PESO DE 500 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE RECEBIMENTO. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMACÖES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICACÖO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO E LOTE.	100	UND	KANTY MACHADO YOKI	R\$ 7,80	R\$ 780,00
97	<b>PRESUNTO COZIDO, RESFRIADO E FATIADO</b> CARACTERÍSTICAS: COZIDO, SEM CAPA DE GORDURA, APRESENTACÖO FATIADO, RESFRIADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE. A CARNE DEVE SER FIRME E ÜMIDA, MAS NÖO MOLHADA.	300	Kg	PERDIGÖO SADIA SEARA	R\$ 45,15	R\$ 13.545,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QT	UND	MARCAS DE REFERÊNCIA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	<p>INGREDIENTES: PERNIL SUINO, SAL, PROTEÍNA DE SOJA, GLICOSE, AÇÚCAR, REGULADOR DE ACIDEZ: LACTATO DE SÓDIO, ESPESSANTE: CARRAGENA, ESTABILIZANTES: PIROFOSFATO TETRAPOTÁSSICO E PIROFOSFATO TETRASSÓDICO, AROMATIZANTES: AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE CARNE E AROMAS NATURAIS DE PIMENTA BRANCA, CANELA, CRAVO, HORTELÃ E LIMÃO, REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO, ANTIOXIDANTE: ISOASCORBATO DE SÓDIO, CONSERVADOR: NITRITO DE SÓDIO, CORANTE: CARMIM DE COCHONILHA.</p> <p>DESCRIÇÃO: ALIMENTO ULTRAPROCESSADO</p> <p>EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA. O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, BEM VEDADO, CONSTANDO PESO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 150 OU 500 GRAMAS.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 20 DIAS A PARTIR DA DATA DE RECEBIMENTO.</p> <p>ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, DATA DE PROCESSAMENTO, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PESO, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.</p>					
98	<p><b>QUEIJO MUÇARELA FATIADO E INTERFOLIADO</b></p> <p>CARACTERÍSTICA TÉCNICAS: QUEIJO DE MASSA FRESCA, DE CONSISTÊNCIA SEMI DURA E SEMI SUAVE, COM FATIAS DE APROXIMADAMENTE 20 GRAMAS.</p> <p>INGREDIENTES: LEITE, SAL, FERMENTOS LÁCTEOS, COALHO E ESTABILIZANTE CLORETO DE CÁLCIO.</p> <p>DESCRIÇÃO: ALIMENTO "MINIMAMENTE PROCESSADO"</p> <p>EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA. O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, BEM VEDADO, CONSTANDO PESO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 150 OU 500 GRAMAS.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 20 DIAS A PARTIR DA DATA DE RECEBIMENTO.</p> <p>ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, DATA DE PROCESSAMENTO, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PESO, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.</p>	500	Kg	DELLA VITA HOLANDÊS TIROL	R\$ 44,00	R\$ 22.000,00
99	<p><b>REFRIGERANTE EMBALAGEM GARRAFA PET 2 LITROS.</b></p> <p>REFRIGERANTE EM GARRAFA DESCARTÁVEL DE 2000 ML. OS SABORES DEVEM SER VARIADOS, CONTENDO AS SEGUINTE COMPOSIÇÕES: COLA - (ÁGUA GASEIFICADA, EXTRATO DE NOZ DE COLA, CAFEÍNA, CORANTE AMARELO IV, ACIDULANTE INS 338 E AROMA NATURAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO ALCOÓLICO); LARANJA - (ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO NATURAL DE LARANJA, 10%, AROMA ARTIFICIAL, ACIDULANTE INS 330, CONSERVADOR INS 211, ESTABILIZANTES INS 444 E INS 480, CORANTE ARTIFICIAL INS 110. NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO ALCOÓLICO); UVA - (ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO NATURAL DE UVA 10%, ACIDULANTES INS 330, CONSERVADOR INS 211, CORANTES ARTIFICIAIS INS 123, INS 133 E TARTRAZINA, AROMA SINTÉTICO ARTIFICIAL, NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO ALCOÓLICO); GUARANÁ - (ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SEMENTE DE GUARANÁ, 0,025%, ACIDULANTE INS 330, CORANTE AMARELO IV, AROMA SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL, CONSERVADOR INS 211, NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO ALCOÓLICO) E LIMÃO (ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO NATURAL DE LIMÃO 2,5%, AROMA NATURAL, ACIDULANTE INS 330, E CONSERVADOR INS 211. NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO ALCOÓLICO).</p> <p>ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA</p>	1500	UND		R\$ 8,43	R\$ 12.645,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QT	UND	MARCAS DE REFERÊNCIA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	FABRICAÇÃO E DE VALIDADE, PESO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. VALIDADE: MÍNIMO 06 MESES APÓS A ENTREGA.					
100	<b>REFRIGERANTE EMBALAGEM GARRAFA PET 200 ML.</b> REFRIGERANTE EM EMBALAGEM PET, MÍNIMO DE 200 ML. OS SABORES DEVEM SER VARIADOS: COLA, LARANJA, UVA, GUARANÁ E LIMÃO. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE S INFORMAÇÕES: NOME, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA FABRICAÇÃO E DE VALIDADE, PESO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. VALIDADE: MÍNIMO 06 MESES APÓS A ENTREGA.	800	UND		R\$ 2,33	R\$ 1.864,00
101	<b>REPOLHO VERDE ORGÂNICO</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: REPOLHO DE PRIMEIRA QUALIDADE, ORGÂNICO CERTIFICADO. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE BEM FORMADA, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, SUPERFÍCIE LISA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS, ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. COLHIDO NO DIA DA ENTREGA. DEVE SER DE TAMANHO GRANDE, COM PESO MÍNIMO 1,5 KG. ALIMENTOS PEQUENOS OU DETERIORADOS NÃO SERÃO ACEITOS. DESCRIÇÃO: ALIMENTO "IN NATURA" EMBALAGEM: O ALIMENTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS OU EMBALAGENS PLÁSTICAS ATÓXICAS RESISTENTES, LIMPAS, SECAS, LIVRES DE QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA, PESADO E ETIQUETADO OU IDENTIFICADO CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO, TRABALHO E RENDA.	100	Kg		R\$ 6,42	R\$ 642,00
102	<b>SAL REFINADO</b> INGREDIENTES: SAL REFINADO IODADO. DESCRIÇÃO: "INGREDIENTES CULINÁRIOS" EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, DE POLIETILENO TRANSPARENTE COM 1KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE RECEBIMENTO ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE S INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO E LOTE.	150	Kg	DIANA LEBRE ZIZO	R\$ 2,62	R\$ 393,00
103	<b>SALSICHA HOT DOG</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO DE EMULSÃO DE CARNE DE FRANGO EM FORMA DE GOMOS ALONGADOS, COZIDO E REFRIGERADO, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA OU CONSISTÊNCIA ANORMAL, NEM MANCHAS ESVERDEADAS OU COLORAÇÃO SEM UNIFORMIDADE, SUBMETIDO A UM PROCESSO DE COZIMENTO ADEQUADO. INGREDIENTES: CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE FRANGO, CARNE DE FRANGO, GORDURA DE SUÍNA, PROTEÍNA DE SOJA, CARNE SUÍNA, SAL, AMIDO, AÇÚCAR, CEBOLA, ALHO, PIMENTA, AROMATIZANTES, REGULADOR DE ACIDEZ, ESTABILIZANTES, REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO, ANTIOXIDANTE: ISOASCORBATO DE SÓDIO, CONSERVADOR: NITRITO DE SÓDIO, CORANTE: URUCUM E ESTABILIZANTE DE COR: ÁCIDO FOSFÓRICO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA. O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, BEM VEDADO, CONSTANDO PESO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 0,5 OU 5 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 2 MESES A PARTIR DA DATA DE RECEBIMENTO. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE S INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, DATA DE PROCESSAMENTO, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PESO, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	500	Kg	PERDIGÃO SADIA SEARA	R\$ 16,88	R\$ 8.440,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QT	UND	MARCAS DE REFERÊNCIA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
104	<p><b>SARDINHA EM ÓLEO</b>  INGREDIENTES: SARDINHA, ÓLEO VEGETAL DE SOJA, SAL E ANTIOXIDADE  DESCRIÇÃO: ALIMENTO PROCESSADO  EMBALAGEM: RECIPIENTES SEGUROS E APROPRIADOS QUE PRESERVAM AS QUALIDADES HIGIÊNICAS E NUTRICIONAIS E OUTRAS PROPRIEDADES DO ALIMENTO E ESTAR EM CONFORMIDADE COM O COM O IN MAPA Nº 22/2011 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEIS COMPLEMENTARES.  EMBALAGEM: DEVE ESTAR ÍNTEGRA CONTENDO NO MÍNIMO 125 GRAMAS (OU <b>75 GRAMAS DO PRODUTO DRENADO NO MÍNIMO</b>).  ROTULAGEM: A EMBALAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.</p>	200	UND	GOMES DA COSTA PESCADOR	R\$ 6,59	R\$ 1.318,00
105	<p><b>SUCO DE UVA NATURAL</b>  CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: <b>SUCO DE UVA, 100% FRUTA EM SUA CONCENTRAÇÃO NATURAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTE, SEM CORANTES.</b> PRODUTO NÃO FERMENTADO E NÃO ALCOÓLICO.  DESCRIÇÃO: ALIMENTO MINIMAMENTE PROCESSADO.  INGREDIENTES: UVAS SELECIONADAS  EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM GARRAFAS DE VIDRO CONTENDO 1 OU 1,5 LITROS.  EMBALAGEM SECUNDÁRIA: O PRODUTO DEVE ESTAR EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, LACRADO COM FITA ADESIVA, RESISTENTES AO IMPACTO, AO EMPILHAMENTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM E TRANSPORTE.  PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE RECEBIMENTO.  ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, CONTEÚDO LÍQUIDO, IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, NÚMERO DO REGISTRO DO PRODUTO NO MAPA E INFORMações NUTRICIONAIS.</p>	1000	L	VIDEIRAS MATIOLLA	R\$ 19,00	R\$ 19.000,00
106	<p><b>SUCO INTEGRAL DE LARANJA</b>  CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: SUCO DE LARANJA INTEGRAL, 100% FRUTA EM SUA CONCENTRAÇÃO NATURAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTE, SEM CORANTES. PRODUTO NÃO FERMENTADO E NÃO ALCOÓLICO.  DESCRIÇÃO: ALIMENTO MINIMAMENTE PROCESSADO.  INGREDIENTES: LARANJAS SELECIONADAS  EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, EM EMBALAGEM PET TRANSPARENTE, ATÓXICA, NÃO APRESENTANDO AMASSAMENTO OU VAZAMENTO. EMBALAGEM DE 900 ML, 1,5L OU 5L.  PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE RECEBIMENTO.  ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, CONTEÚDO LÍQUIDO, IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, NÚMERO DO REGISTRO DO PRODUTO NO MAPA E INFORMações NUTRICIONAIS.</p>	200	L	MACROVITA NATURAL ONE NATURATTY PRAT'S SUQ	R\$ 15,80	R\$ 3.160,00
107	<p><b>TEMPERO VERDE ORGÂNICO</b>  CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CEBOLA VERDE E SALSINHA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ORGÂNICA CERTIFICADA. DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE BEM FORMADAS COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS, ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO, COLHIDAS NO DIA DA ENTREGA. DEVE SER DE TAMANHO MÉDIO, COM PESO MÍNIMO DE 100 GRAMAS. ALIMENTOS PEQUENOS OU DETERIORADOS NÃO SERÃO ACEITOS.  DESCRIÇÃO: ALIMENTO "IN NATURA"  EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS</p>	200	UND		R\$ 5,42	R\$ 1.084,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QT	UND	MARCAS DE REFERÊNCIA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	TRANSPARENTES E INCOLORES, EM CAIXAS DE POLIETILENO LIMPAS, DEVENDO APRESENTAR BOA HIGIENIZAÇÃO (SEM POEIRA E SUJIDADE).					
108	<b>TOMATE SALADA</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE BEM FORMADAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, SUPERFÍCIE LISA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS, ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. DEVE SER DE TAMANHO MÉDIO OU GRANDE, ALIMENTOS PEQUENOS OU DETERIORADOS NÃO SERÃO ACEITOS. DESCRIÇÃO: ALIMENTO "IN NATURA" EMBALAGEM: O ALIMENTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS OU EMBALAGENS PLÁSTICAS ATÓXICAS RESISTENTES, LIMPAS, SECAS, LIVRES DE QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA, PESADO E ETIQUETADO OU IDENTIFICADO CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO, TRABALHO E RENDA.	800	Kg		R\$ 7,39	R\$ 5.912,00
109	<b>UVA VITÓRIA/ ISIS SEM SEMENTE</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE BEM FORMADAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, SUPERFÍCIE LISA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS, ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. DEVE SER DE TAMANHO MÉDIO, ALIMENTOS DETERIORADOS NÃO SERÃO ACEITOS. DESCRIÇÃO: ALIMENTO "IN NATURA" EMBALAGEM: O ALIMENTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS RESISTENTES CONTENDO 1KG.	300	Kg		R\$ 17,60	R\$ 5.280,00
110	<b>VINAGRE DE MAÇA</b> CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FERMENTADO ACÉTICO DE MAÇA E ÁGUA. ACIDEZ 4 A 5,5%. DESCRIÇÃO: INGREDIENTES CULINÁRIOS" EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 500 ML. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO E LOTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE RECEBIMENTO.	100	UND	HEINIG ROSANI	R\$ 4,99	R\$ 499,00
					<b>VALOR TOTAL</b>	R\$ 588.865,30

### 1.3. DA AMOSTRA & FICHA TÉCNICA

- 1.3.1.** Nos alimentos com marcas de referência no quadro, não é necessário enviar amostras nem a documentação solicitada quando o fornecedor entregar a mesma.
- 1.3.2.** As empresas classificadas em primeiro lugar que não cotarem as marcas de referências pré-aprovadas terão o prazo de 03 (Três) dias úteis após encerramento da sessão de licitação para enviar as amostras e documentação.
- 1.3.3.** As amostras deverão ser encaminhadas para a Secretaria de Assistência Social do Município de Içara, situada na Praça Pres. João Goulart, 120 - Paço Municipal Ângelo Lodetti – Centro - Içara – SC, as amostras apresentadas serão avaliadas pela servidora em nutrição Carolina Dias Moriconi CRN10 nº0762
- 1.3.4.** As amostras de alimentos devem obrigatoriamente vir etiquetadas com o número do item, objeto deste edital e o nome da empresa licitante.
- 1.3.5.** As amostras de alimentos devem obrigatoriamente vir acompanhadas de ficha técnica e/ou outros documentos necessários, como:
- pães (itens 87, 88, 89, 90, 91 e 92) - Cópia do Alvará Sanitário do local e do veículo ou documento similar expedido pelo órgão de fiscalização competente; Comprovação de saúde para manipulação e transporte de alimentos atualizada e/ou comprovantes dos cursos de capacitação dos manipuladores de alimentos, conforme as normas sanitárias vigentes; Ficha técnica contendo as informações nutricionais e a lista de ingredientes de preparo dos pães.

- b. alimentos de origem animal (carnes e derivados - itens 28, 29, 30, 31, 32, 33, 97, 103 e 104 ; leite e derivados - itens 17, 62, 66, 67, 68, 74 e 98 ; mel - item 75; ovo - item 86) - Cópia dos documentos comprobatórios de Serviço de Inspeção Sanitária, podendo ser municipal, estadual ou federal, ficha técnica e lista de ingredientes.
- c. bebida de origem vegetal (itens 94, 105 e 106) - Cópia do Certificado de registro no MAPA – Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ficha técnica com lista de ingredientes.
- d. aipim descascado congelado (item 5) - Cópia do Alvará ou Licença de Funcionamento Sanitário do Estabelecimento/ Produtor (empresa fabricante) expedido pelo órgão de fiscalização competente, ficha técnica e lista de ingredientes.
- e. amendoim cru sem pele (item 9) - Cópia do Certificado de registro no MAPA – Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ficha técnica com lista de ingredientes, laudo de análise de aflatoxina por laboratório credenciado OU selo “Qualidade Certificada Pró-Amendoim-ABICAB”, ficha técnica com lista de ingredientes.
- f. alimentos como grãos e derivados (itens 11, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 78, 95 e 96) - Cópia do Alvará ou Licença de Funcionamento Sanitário do Estabelecimento/ Produtor (empresa fabricante) expedido pelo órgão de fiscalização competente, Cadastro Geral de Classificação (CGC) do MAPA, ficha técnica e lista de ingredientes.
- g. alimentos sólidos processados, temperos e especiarias (itens 3, 4, 10, 19, 20, 21, 22, 27, 40, 41, 44, 50, 70, 72, 85 e 102) ficha técnica com lista de ingredientes.

#### **1.3.5.1. FICHA TÉCNICA: A ficha técnica deve conter obrigatoriamente as seguintes informações**

- a. Nome completo do alimento e tipo (nome exato do que é o alimento).
  - b. Marca.
  - c. Lista de ingredientes em ordem decrescente (o que tem mais vem primeiro).
  - d. Data de validade e/ ou período de validade.
  - e. Nome e endereço do fabricante ou embalador.
  - f. Peso ou volume líquido, ou peso líquido drenado com respectivas unidades de medida.
  - g. Advertências obrigatórias de alergênicos e glúten, quando for o caso.
  - h. Número do registro em órgão competente e sigla.
  - i. SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor).
  - j. Informação Nutricional da porção do alimento em grama ou mililitro, e o correspondente em medida caseira (xícara, colher), e em 100 gramas/mL.
  - k. Valor energético, carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.
  - l. Característica organolépticas e físicas: cor, odor, sabor e textura detalhados.
  - m. Parâmetros físico-químicos e microbiológicos: umidade, cinzas, acidez, ausência de sujidades (conforme legislação).
  - n. Parâmetros de qualidade
  - o. Especificação da embalagem e rotulagem.
  - p. Condição de armazenamento e transporte.
- 1.3.6.** As amostras de alimentos entregues não serão devolvidas.
- 1.3.7.** Os alimentos que necessitem de Certificação Orgânica, o mesmo deverá estar anexado aos documentos de habilitação.
- 1.3.8.** Para as frutas, legumes e verduras, a empresa licitante poderá apresentar produto de qualquer marca, não sendo necessária a apresentação de amostras, obedecendo integralmente às especificações descritas para cada item.
- 1.4.** O objeto desta contratação é caracterizado como comum.
- 1.5.** O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 12 (doze) meses e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovada a vantajosidade.
- 1.6.** Após o interregno de 1 (um) ano, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do Índice de Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, calculado pelo IBGE.
- 1.7.** O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo.

## **2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

- 2.1. O Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV) é um serviço da Proteção Social Básica do SUAS, oferecido pelo Centro de Referência da Assistência Social (CRAS) e é ofertado de forma complementar ao trabalho social com famílias realizado por meio do Serviço de Proteção e Atendimento Integral às Famílias (PAIF) e do Serviço de Proteção e Atendimento Especializado às Famílias e Indivíduos (PAEFI).
- 2.2. É uma forma de intervenção social planejada que cria situações desafiadoras, estimula e orienta usuários na construção e reconstrução de suas histórias e vivências individuais, coletivas e familiares.
- 2.3. A oferta de alimentação às crianças e adolescentes atendidos pelo Centro de Referência de Assistência Social – CRAS constitui ação essencial para a garantia da proteção social básica, contribuindo para a segurança alimentar e nutricional desse público em situação de vulnerabilidade social. Muitos dos usuários atendidos apresentam restrições socioeconômicas que comprometem o acesso regular a uma alimentação adequada, tornando indispensável a atuação do poder público.
- 2.4. Atualmente os serviços de convivência e centro de convivência do município de Içara, no ano de 2025, atendem, em média, 150 (cento e cinquenta) crianças e adolescentes, promovendo a integração e a troca de experiências entre os participantes, valorizando o sentido de vida coletiva. O Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos possui um caráter preventivo, pautado na defesa e na afirmação de direitos, e no desenvolvimento de capacidades dos usuários.
- 2.5. A disponibilização de alimentação durante as atividades socioassistenciais favorece a permanência e participação efetiva das crianças e adolescentes nos serviços ofertados, especialmente no Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos, promovendo o desenvolvimento físico, cognitivo e social, além de reduzir situações de evasão e vulnerabilidade.
- 2.6. Ressaltamos que o fornecimento de alguns itens de alimentação especificados neste Termo, também serão destinados, se necessário, aos demais serviços da Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda, seus fundos e departamentos conforme solicitação dos departamentos com justificativas plausíveis que provem a necessidade de uso de gêneros alimentícios, como em reuniões, centros de convivência, encontros, conferências, eventos, entre outros.
- 2.7. Desse modo, se faz necessário abertura de processo licitatório para contratação de empresa para fornecer insumos de gêneros alimentícios pelos motivos acima mencionados.

### **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO**

- 3.1. A solução proposta é a contratação de pessoa jurídica especializada em fornecimento de insumos de gêneros alimentícios para serem ofertados no Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos – SCFV da Proteção Social Básica e demais departamentos e fundos da Secretaria Municipal de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda do município de Içara, conforme justificado no Item Segundo do presente TR (Termo de Referência).
- 3.2. Os requisitos da contratação, se encontram elencados no Item quarto.
- 3.3. O fornecimento de cada produto será conforme solicitação da Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda de Içara, de forma parcelada, durante a vigência da ata.
- 3.4. O pagamento será efetuado em até 30 dias após recebimento dos itens, com a devida emissão de nota fiscal.
- 3.5. A entrega dos itens terá o prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis após solicitação da Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda, seguindo rigorosamente as quantidades solicitadas, sem custos adicionais à CONTRATANTE.
- 3.6. Os objetos de consumo deste processo licitatório estão especificados no Item primeiro, em um total de 110 (cento e dez) itens.
- 3.7. A entrega dos itens, despesas de tributos, taxas, encargos trabalhistas, previdenciários e quaisquer outros custos decorrentes do fornecimento e/ou substituições do objeto, será de responsabilidade da contratada, sem ônus para contratante.
- 3.8. O(s) produto(s) requisitado(s) deve ser de qualidade sob pena de sofrer as sanções legais aplicáveis caso a contratada ludibrie a contratante.
- 3.9. A contratada deve ser obrigada a reparar os prejuízos que causar a Contratante ou a tercei-

ros, decorrentes de falhas nos produtos ou de sua respectiva entrega ou ainda relacionados à fabricação ou armazenagem.

- 3.10.** A Licitação será via Sistema de Registro de Preços, utilizando a modalidade Pregão Eletrônico tipo Menor Preço por Item, permitindo que a Administração adquira o item à medida que for sendo necessário, respeitando os limites orçamentários sem gastos onerosos.

#### **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

- 4.1.** O estabelecimento deverá se adequar às resoluções vigentes que norteiam e estabelecem regras para acondicionamento, armazenamento e transporte de alimentos como, por exemplo, a Resolução – RDC ANVISA nº 216/04 e demais normas da Vigilância Sanitária.

- 4.2.** Estrutura física adequada para armazenamento dos alimentos, como iluminação adequada, ventilação, limpeza, organização, pisos laváveis e antiderrapantes, janelas que evitem a incidência direta de luz solar nos alimentos entre outros requisitos fundamentais para a conservação apropriada dos alimentos.

#### **4.3. EMBALAGEM PRIMÁRIA e SECUNDÁRIA**

- 4.3.1.** As embalagens primárias (que está em contato direto com alimento) e secundárias (que está acondicionada na embalagem primária) devem ser adequadas à natureza do alimento, às condições de armazenamento e de transporte.

- 4.3.2.** É responsabilidade do fornecedor a utilização de embalagens adequadas à natureza e tipo de alimento.

- 4.3.3.** Na inspeção, as embalagens primárias e secundárias que apresentem defeitos que comprometam a qualidade e conservação do alimento serão consideradas defeituosas, devendo ser substituídas.

- 4.3.4.** A embalagem primária deve conter rótulo, aposto ou impresso na própria embalagem, ou em alças presas à mesma. Nenhuma etiqueta poderá apresentar alguma informação diferente das que são impressas no rótulo do alimento.

#### **4.4. RÓTULO**

O rótulo deve conter obrigatoriamente as seguintes informações:

- 4.4.1.** Nome completo do alimento e tipo (nome exato do que é o alimento).

- 4.4.2.** Marca.

- 4.4.3.** Lista de ingredientes em ordem decrescente (o que tem mais vem primeiro).

- 4.4.4.** Data de validade e/ ou período de validade.

- 4.4.5.** Nome e endereço do fabricante ou embalador.

- 4.4.6.** Peso ou volume líquido, ou peso líquido drenado com respectivas unidades de medida.

- 4.4.7.** Advertências obrigatórias de alergênicos e glúten, quando for o caso.

- 4.4.8.** SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor).

- 4.4.9.** Informação Nutricional da porção do alimento em grama ou mililitro, e o correspondente em medida caseira (xícara, colher), e em 100 gramas/mL.

- 4.4.10.** Valor energético, carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.

- 4.4.11.** Apresentar registro no MAPA (Ministério da Agricultura e Pecuária), caso houver exigência legal ao alimento que será fornecido.

- 4.4.12.** Os alimentos deverão possuir os Selos de inspeção - SIF, SIE e/ou SIM – caso houver exigência legal ao item que será fornecido.

- 4.4.13.** Em caso de alimentos orgânicos deverá ser apresentado a Certificação Orgânica do Alimento

- 4.4.14.** Critérios para Armazenamento.

- 4.4.15.** O rótulo da embalagem secundária deve apresentar informações mínimas como nome completo do alimento e tipo, marca, peso ou volume bruto das respectivas unidades e número de unidades contidas.

- 4.5.** Atentar para o veículo de transporte, que deverá ser rigorosamente apropriado ao item que está sendo entregue para que não acarrete danos aos produtos, respeitando um controle de temperatura adequado que mantenha o aspecto característico do mesmo.

- 4.6.** O veículo de transporte, próprio ou de empresa terceirizada, deverá possuir as licenças necessárias, como Licença Sanitária de Transporte, além de cumprir com as demais normas

legais vigentes exigidas ao serviço ofertado referente ao gêneros alimentício fornecido.

- 4.7. Os entregadores devem apresentar-se uniformizados e providos de comprovação de saúde para manipulação e transporte de alimentos atualizada, conforme as normas sanitárias vigentes.

## **5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

### **5.1. EXECUÇÃO PRELIMINAR DO OBJETO**

5.1.1. O local de entrega será determinado pela Secretaria Municipal de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda no ato da solicitação dos produtos deste processo licitatório.

5.1.2. Endereços de entrega, entre outros endereços no município de Içara/SC.

Secretaria Municipal de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda: Praça Presidente João Goulart, 120 – Centro, Içara/SC. Cep: 88820-000. Prefeitura Municipal de Içara. Complemento: Térreo, Torre Norte.

CREAS: Rua Cel. Marcos Rovaris, 213 – Centro – Içara/SC

CRAS Esplanada: Rod. Santo Antônio, s/nº - Bairro Esplanada – Içara/SC

CRAS Jaqueline: Rua 30 de Dezembro, s/nº - Bairro Jaqueline – Içara/SC

Centro de Convivência Poço 8: ICR 357, s/nº - Poço 8 – Içara/SC

Almoxarifado Pavilhão (cinza e vermelho): Av. Procópio Lima s/nº esquina com Rua Olívio Pavei – Bairro Centro – Içara/SC.

5.1.3. O horário de entrega é de segunda a sexta feira das 08:00 as 12:00 e das 13:00 as 16:00 horas. Salva guarda feriados. O horário poderá sofrer alterações sem aviso prévio.

5.2. Os fornecedores são responsáveis pela qualidade físico-química e sanitária dos produtos licitados.

5.3. Os produtos cotados devem ser de primeira qualidade.

5.4. Os produtos devem ser entregues na forma das amostras ou marcas de referência cotadas, sob pena das sanções da lei e o cronograma da Secretaria de Assistência Social do Município de Içara deve ser obedecido.

5.5. As empresas serão responsáveis pelos seus produtos até a data que expirar a validade, valendo para a resolução de qualquer dúvida o Código de Defesa do Consumidor.

5.6. O fornecimento dos quantitativos contratados proceder-se-á de forma parcelada de acordo com as necessidades e conveniências da Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda.

5.7. Qualquer sinistro que porventura vir a ocorrer durante a execução do objeto, seja de natureza material ou pessoal, será de inteira responsabilidade da CONTRATADA.

5.8. As marcas apresentadas na proposta não poderão ser substituídas sem autorização da Contratante.

5.9. Os produtos que apresentarem defeitos deverão ser trocados por outro de igual modelo, e todas as despesas inerentes à reposição e transporte, correrão por conta da Contratada, não cabendo qualquer ônus a Contratante.

5.10. A administração rejeitará, no todo ou em parte, o fornecimento executado em desacordo com os termos do Edital e seus anexos, notificando imediatamente a empresa e abrindo prazo para correção do problema, sob pena de ser encaminhado o processo para apuração de responsabilidades e aplicação de sanções.

5.11. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos.

5.12. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

5.13. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do serviço.

5.14. Paralisar, por determinação da 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.

5.15. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.

- 5.16. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações deste processo.
- 5.17. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.
- 5.18. Os custos decorrentes do fornecimento realizado sem autorização de fornecimento será de responsabilidade da contratada.
- 5.19. Apresentar sempre que solicitado pelo CONTRATANTE, comprovação de cumprimento das obrigações tributárias e sociais legalmente exigidas.
- 5.20. A contratada não poderá, sem anuência do Município de Içara, modificar quaisquer especificações deste Contrato, sua gestão será feita exclusivamente pela autoridade cabível, designada pela Administração.
- 5.21. Ser a única responsável por todos os ônus tributários federais, estaduais ou previdenciária, bem como por todos os gastos e encargos inerentes à perfeita execução do objeto contratual.
- 5.22. Manter, durante a execução dos serviços, as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital em compatibilidade com as obrigações assumidas.
- 5.23. Executar os serviços observando rigorosamente o cumprimento de todas as demais obrigações impostas pelo edital e seus anexos.
- 5.24. Indenizar em qualquer caso todos os danos e prejuízos, de qualquer natureza, que causar a contratante, ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, na execução do serviço.
- 5.25. Recebimento definitivo e provisório, o objeto entregue pela contratada será recebido de forma provisória e definitiva, conforme o regimento do Decreto Municipal nº 014/2024, que Regulamenta a Lei Federal nº14.133/2021, que dispõe sobre licitações e contratos administrativos, no âmbito do Município de Içara.
- 5.26. Caso a fornecedora classificada não puder fornecer os produtos/serviços solicitados, ou o quantitativo total requisitado ou parte dele, deverá comunicar o fato à solicitante, por escrito, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar do recebimento da Solicitação de Fornecimento.

## **6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

- 6.1. Conforme o art. 117 da Lei Federal nº14.133/2021, a execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais fiscais do contrato, representantes da Administração especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no art. 7º desta Lei.
- 6.2. Fica responsável pela fiscalização do serviço prestado, o fiscal designado pelo secretário da pasta em momento posterior, quando da solicitação de fato, verificando se todas as obrigações foram cumpridas.
- 6.3. O gestor(a) da contratação terá, entre outras, as seguintes atribuições:
  - a) Averiguação técnica do objeto recebido;
  - b) Comunicar à Contratada o descumprimento do contrato e indicar os procedimentos necessários ao seu correto cumprimento;
  - c) Solicitar à Administração a aplicação de penalidades por descumprimento de cláusula contratual;
  - d) Recusar o objeto que for entregue fora das especificações contidas neste Termo de Referência ou que forem entregues em quantidades divergentes daquelas constantes na ordem de entrega;
  - e) Solicitar à Contratada e a seu preposto todas as providências necessárias ao bom e fiel cumprimento das obrigações.
- 6.4. A existência e atuação da fiscalização do Município de Içara, em nada restringem a responsabilidade única, integral e exclusiva da Contratada no que concerne ao fornecimento do objeto e às suas consequências e implicações próximas ou remotas.
- 6.5. A contratada fica obrigada a permitir e facilitar a fiscalização ou supervisão no ato da entrega, devendo prestar as informações e esclarecimentos solicitados.
- 6.6. Comunicar ao Fiscal designado pelo secretário da pasta, no prazo de 12 (doze) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços que possam prejudicar a perfeita execução do objeto.

## **7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO**

- 7.1. O pagamento será efetuado após a apresentação da Nota Fiscal, devidamente rubricada pelo responsável pelo recebimento e liquidada, por intermédio da Prefeitura Municipal.
- 7.2. Encaminhar à contratante a Nota Fiscal correspondente aos itens fornecidos, no máximo 30 dias após a execução da entrega, constando todos os dados bancários, para efeito de pagamento.
- 7.3. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, após a emissão da nota fiscal certificada pelos responsáveis;
- 7.4. Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, desde que devidamente regularizados.
- 7.5. Constatada qualquer pendência em relação ao documento fiscal, as certidões negativas, ao fornecimento do objeto ou de parcela deste, interromper-se-ão os prazos oponíveis à unidade gestora exclusivamente quanto ao credor correlato à pendência, sem prejuízo ao prosseguimento das liquidações e pagamentos aos demais credores posicionados em ordem cronológica das exigibilidades;
- 7.6. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA, enquanto pendente de liquidação, qualquer obrigação financeira decorrente de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a reajustamento de preços;
- 7.7. O pagamento será efetuado pela CONTRATANTE após análise do servidor designado, de acordo com o quantitativo efetivamente executado.
- 7.8. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;
- 7.9. Constatando-se a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante;
- 7.10. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos;
- 7.11. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa;
- 7.12. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação;
- 7.13. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável;
- 7.14. O pagamento será efetuado obedecendo a ordem cronológica dos credores cujas despesas já foram liquidadas.
- 7.15. Os valores expostos na requisição de fornecimento serão conferidos pela Contratante antes da aprovação da mesma.

## **8. FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

- 8.1. Atestado de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem a aptidão da empresa licitante para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto licitado / adquirido, no qual deverá constar o CNPJ, a razão social e o endereço da empresa.
- 8.2. Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento Sanitário, caso houver exigência legal ao item que será fornecido.
- 8.3. A proposta deve indicar a especificação completa do item e marca do fabricante.
- 8.4. Serão exigidos ainda os documentos relativos à regularidade jurídica, fiscal, social, trabalhista

e econômico-financeira, conforme preve a Lei.

## 9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 9.1. Através da mediana de preços estima-se que o valor aproximado da contratação perfaz o montante total de **R\$ 588.865,30 (quinhentos e oitenta e oito mil, oitocentos e sessenta e cinco reais e trinta centavos)**.
- 9.2. No que se refere a pesquisa realizada nesse processo licitatório, o formato utilizado, deu-se da seguinte forma:
- 9.2.1. **I – Pesquisa Banco de Preços:** pesquisa de preços pelo Banco de Preços obtendo resultados sólidos e confiáveis, com respaldo jurídico por estar plenamente em conformidade com as orientações, licitações e normas e leis vigentes.
- 9.2.2. **II – Fornecedor:** A pesquisa de preços se realizou via valor referencial de fornecedores para levantamento inicial de compra do referido processo, a partir da natureza do(s) objeto(s).
- 9.2.3. **III – Pesquisa sítio eletrônico:** coleta de dados realizada via sítio eletrônico do ramo comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios – supermercados.
- 9.3. O critério de julgamento orçamentário aplicado foi a mediana.

## 10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 10.1. Os recursos orçamentários para fazer frente às obrigações assumidas correrão à conta do orçamento vigente da Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda, seus Fundos e Departamentos. O detalhamento da rubrica orçamentária será informado a cada emissão de solicitação de fornecimento.

## 11. FORMA E CRITÉRIOS PARA A SESSÃO

- 11.1. A Forma e Critérios para a sessão serão conforme o disposto na tabela a seguir:

<b>Modo de disputa:</b>	Aberto
<b>Intervalo de lances:</b>	0,5% (meio por cento)
<b>Forma de julgamento:</b>	Menor preço por item
<b>Critério de julgamento:</b>	Menor preço
<b>Modalidade de Licitação:</b>	Pregão eletrônico
<b>Formalização da licitação:</b>	Registro de Preços
<b>Sistema de cotas:</b>	Exclusivo ME e EPP

## 12. APROVAÇÃO E ASSINATURA

O Termo de Referência foi aprovado e assinado pelo Integrante Técnico, Requisitante e Autoridade Competente, conforme listagem abaixo:

Içara, 13 de janeiro de 2026

### INTEGRANTE TÉCNICO

\_\_\_\_\_  
**Ederaldo Prudêncio**  
Coordenador CRAS  
Matrícula: 501841

### INTEGRANTE REQUISITANTE

\_\_\_\_\_  
**Marcio Serafim Folis**  
Responsável Interino pela Secretaria Municipal  
da Assistência Social, Habitação, Trabalho e  
Renda

### AUTORIDADE COMPETENTE

---

**Marcio Serafim Folis**  
Responsável Interino pela Secretaria Municipal de  
Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda