



EDITAL DE LICITAÇÃO

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 99/2024

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 58/2024 - REGISTRO DE PREÇOS

1.1 A Prefeitura Municipal de Irineópolis, Estado de Santa Catarina, através da Pregoeira e Equipe de Apoio, designada pela Portaria nº 021/2024, leva ao conhecimento dos interessados que, na forma da Lei nº. 14.133/2021, Lei Complementar nº 123/06, subsidiariamente de outras normas aplicáveis ao objeto deste certame, realizará licitação, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO – REGISTRO DE PREÇOS, do tipo MENOR PREÇO POR ITEM, cujo interessado é a Secretaria de Educação, mediante as condições estabelecidas neste edital, conforme cláusulas abaixo.

1.2 A sessão pública será realizada no site www.portaldecompraspublicas.com.br com início às **09:00 HORAS DO DIA 13 DE JANEIRO DE 2025**, iniciando-se a Sessão Pública mesmo horário e local.

1.3 O Edital e seus Anexos poderão ser obtidos gratuitamente no site da Prefeitura Municipal de Irineópolis - SC, através do endereço eletrônico <https://irineopolis.atende.net/cidadao>, na Plataforma do Portal de Compras Públicas, através do endereço eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br.

1.4 Toda e qualquer alteração que possivelmente ocorrer neste Edital, tais como errata, adendo, suspensão ou revogação, deverá ser consultada pelos pretensos licitantes no endereço eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br, bem como, no site da Prefeitura Municipal e, <https://irineopolis.atende.net/cidadao>.

1.5 A Administração não se responsabilizará caso o pretenso licitante não acesse o e-mail informado ou não visualize a alteração no Site supracitado consequentemente desconhecendo o teor dos Avisos publicados.

2. OBJETO

2.1 “AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR, PARA MANUTENÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE DE ENSINO DO MUNICÍPIO NA SEDE E EM DIVERSAS LOCALIDADES DO INTERIOR, PARA O EXERCÍCIO DE 2025, COM ENTREGA PARCELADA”, por meio do Sistema de Registro de Preços, conforme quantidades e especificações indicados neste instrumento e seus anexos.

Item	Quant.	Unidade	Descrição dos Alimentos
1	900	Unidade	Abacaxi Características Técnicas: tamanho grande (1,5 kg de peso/unid), coloração amarelada na base (gomos amarelando), boa aparência física (sem manchas, ferimentos, podridão ou deformação), coroa firme e variedade pérola Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
2	300	Quilo	Abacate Características Técnicas: de 1ª qualidade, grau médio de maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
3	1.300	Quilo	Abobrinha verde Características Técnicas: Deve apresentar características bem formadas, ser de tamanho médio, livres de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
4	500	Quilo	Abóbora variedade cabotiá Características técnicas: Em perfeito estado para consumo, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. De colheita recente.



			<p>Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>
5	450	Pacote	<p>Açúcar Refinado Especial</p> <p>Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração, misturas e peso insatisfatório;</p> <p>Embalagem: Deve estar <i>intacta</i>, acondicionada em embalagens de 5kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>
6	300	Pacote	<p>Açúcar Refinado Especial</p> <p>Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração, misturas e peso insatisfatório;</p> <p>Embalagem: Deve estar <i>intacta</i>, acondicionada em embalagens de 1kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses;</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>
7	20	Unidade	<p>Adoçante líquido dietético com stévia</p> <p>Embalagem: embalagens de 80ml</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses;</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>
8	450	Quilo	<p>Aipim cru congelado</p> <p>Características técnicas: Mandioca descascada, congelada, embalada à vácuo.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em embalagem a vácuo de 1 kg, com tabela nutricional, peso e procedência.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>
9	130	Quilo	<p>Alho</p> <p>Características Técnicas: – bulbo inteiro, de 1ª qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, devendo estar bem desenvolvido, sadio. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície.</p> <p>Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em pacote resistente</p> <p>Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>
10	900	Unidade	<p>Alface</p> <p>Características técnicas: de 1ª qualidade, folhas firmes, íntegra, não poderá estar murcha, tamanho médio.</p> <p>Embalagem: o produto deve estar acondicionado em sacos plásticos resistentes transparentes.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>
11	400	Caixa	<p>Amido de milho</p> <p>Características técnicas: produto amiláceo extraído do milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico.</p> <p>Embalagem: Deve estar <i>intacta</i>, embalagem de 500g. Deve conter sua formulação, indicação para preparo, e prazo de validade.</p> <p>Prazo de Validade: mín 10 meses.</p> <p>Data de Fabricação: máx 60 dias.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>
12	1.100	Pacote	<p>Arroz Parboilizado amarelo Tipo I</p> <p>Características Técnicas: Grupo: Parboilizado. Classe: Longo Fino - Tipo I.</p> <p>O produto não deve apresentar grãos disformes percentual de impurezas acima de 5%</p>





			(grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , acondicionada em pacotes de 5kg, em embalagens de polietileno transparente; Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
13	250	Pacote	Arroz Parboilizado amarelo Tipo I Características Técnicas: Grupo: Parboilizado. Classe: Longo Fino - Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , acondicionada em pacotes de 1kg, em embalagens de polietileno transparente; Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
14	80	Pacote	Arroz integral Tipo I Características Técnicas: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , acondicionada em pacotes de 1kg, em embalagens de polietileno transparente; Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
15	300	Caixa	Aveia em flocos finos Características técnicas: – isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens de 200g atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Prazo de validade: mín. 6 meses Data de fabricação: máximo 30 dias Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
16	10.000	Quilo	Banana caturra Características Técnicas: 1ª qualidade. Grau médio de amadurecimento, unidades médias aproximadamente 120g. Produtos maduros ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
17	1.400	Quilo	Batata Inglesa Características Técnicas: Batata de 1ª qualidade, classe média Tipo especial, 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. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
18	200	Quilo	Batata Salsa Características Técnicas: Batata salsa de 1ª qualidade, classe média Tipo especial, 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, produto com tamanho pequeno ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições





			higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
19	400	Quilo	Batata Doce Características Técnicas: Batata doce de 1ª qualidade, classe média Tipo especial, 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, produto com tamanho pequeno ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
20	4.000	Pacote	Bebida láctea com polpa de frutas: sabor morango Características Técnicas: bebida láctea com polpa de fruta sabor morango Embalagem: Sacos de polietileno leitoso atóxico contendo 900ml, acondicionados em caixas de papelão. Prazo de validade: min 30 dias. Fabricação: Max 7 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado e refrigerado, ou em caixas de isopor bem fechadas em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
21	1.500	Quilo	Beterraba 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. Produto com tamanho muito pequeno ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
22	3.000	Pacote	Biscoito doce tipos: Maria Chocolate/ Leite/ Maisena Características: não deve conter gordura trans, não deve conter gordura vegetal hidrogenada entre os ingredientes. Deve conter no máximo 140mg de sódio na porção de 30g do produto. Embalagem: Deve estar intacta, pacotes de polietileno transparente com peso de 740g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
23	1.300	Pacote	Biscoito salgado com gergelim Características: não deve conter gordura trans, não deve conter gordura vegetal hidrogenada entre os ingredientes. Embalagem: Deve estar intacta em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 45 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
24	1.200	Pacote	Biscoito tipo rosquinha de leite Características: não deve conter gordura trans, não deve conter gordura vegetal hidrogenada entre os ingredientes. Embalagem: Deve estar intacta em pacotes de polietileno transparente com peso mínimo de 335 e 350g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 45 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
25	220	Pacote	Biscoito Doce Isento de Lactose Características: biscoito doce isento de lactose na sua composição. Não deve conter gordura trans, não deve conter gordura vegetal hidrogenada entre os ingredientes. Embalagem: pacote de 335g Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses da entrega





			Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
26	80	Pacote	Biscoito Doce Isento de Glúten e lactose Ingredientes: Biscoito doce sem glúten, sabores variados. Inscrição em destaque na embalagem: Não contém Glúten, não deve conter leite entre os ingredientes. Não deverá conter gordura trans. Embalagem: pacote de 350g Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses da entrega Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
27	250	Pacote	Biscoito Doce Zero Açúcar Ingredientes: Biscoito doce sem açúcar, tipo maisena. Inscrição em destaque na embalagem: DIET. Não deverá conter gordura trans. Embalagem: pacote de 115g Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses da entrega Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
28	50	Pacote	Biscoito salgado integral Características: não deve conter gordura trans, não deve conter gordura vegetal hidrogenada entre os ingredientes. Embalagem: Deve estar intacta em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 45 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
29	1.200	Pacote	Biscoito de polvilho, Tipo rosquinha Características técnicas: Produzido com polvilho, fécula de mandioca, assado, sem glúten, sem lactose, sabor tradicional. Embalagem: pacote de 90g Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses da entrega Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
30	300	Pacote	Cacau em pó Características técnicas: Cacau alcalino em pó, sem açúcar, 100% cacau Embalagem: Deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem de 200 gramas Validade: mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
31	450	Unidade	Café torrado e moído com selo (tradicional) Características técnicas: Café torrado e moído com selo. Embalagem: a VÁCUO 500g Prazo de validade: mínimo de 10 meses Data de fabricação: máximo de 60 dias Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
32	450	Quilo	Canjiquinha de Milho Amarelo fina Características técnicas: Canjiquinha de milho amarela/Xerém fina. Embalagem: Acondicionada em pacotes de 1kg, livre de violações. Prazo de validade: mínimo de 10 meses Data de fabricação: máximo de 60 dias Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
33	550	Pacote	Canjica de milho branca Características técnicas: Tipo 1, Grupo Fina, Subgrupo Branca, Classe Branca. Embalagem: Acondicionada em pacotes de 500g, livre de violações. Prazo de validade: mínimo de 10 meses Data de fabricação: máximo de 60 dias Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.





34	200	Unidade	Canela em pó Características técnicas: Canela em pó Embalagem: Embalagem 30g Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto
35	150	Unidade	Canela em rama Características técnicas: Canela em rama Embalagem: Embalagem 10g Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto
36	3.000	Quilo	Carne Bovina Moída Características Técnicas: De qualidade, peça de carne bovina sem osso , congelada e moída sem sebo, sem nervos . Deve apresentar cor, aparência, textura e aroma característicos. Embalagem: Deverá estar congelada, em pacotes de 1 kg, com informações sobre o produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, condições de armazenamento, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção SIF. Prazo de Validade: Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Entrega: Transportada em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 126
37	600	Quilo	Carne Bovina (PATINHO), em iscas, sem osso, congelada Características Técnicas: Carne bovina Patinho, em iscas, semosso, congelada. Embalagem: embalada em pacotes de 500g e 1Kg, congelados, com etiqueta de peso, procedência, data de envasamento e validade. Entrega: Transportada em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 126
38	2.200	Quilo	Carne Bovina, Tipo Músculo sem osso Características Técnicas: Peça de carne bovina CORTADA EM CUBOS, sem sebo , carne de cor vermelha cereja, elástica firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Embalados em pacotes de 1Kg de forma que não grudem nos demais após congelados, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de Validade: mín. 3 meses. Entrega: Transportada em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 126
39	800	Quilo	Carne Suína, corte paleta Características Técnicas: Tipo paleta, sem osso sem pele, picada em cubos, congelada. O produto deve ser entregue em perfeitas condições em embalagens fechadas identificadas seladas pela indústria com prazo de validade e certificação SIF/SIE ou SIM. Para o serviço de inspeção municipal (SIM) deve se respeitar a lei 1769, 02 de abril de 2007 de acordo com o Artigo 3º Parágrafo 2º Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses na entrega. Entrega: Transportada em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 126
40	3.000	Quilo	Carne de Frango Congelado, Tipo Coxa e Sobre-coxa desossada, congelada: Característica Técnicas: Coxa e sobre-coxa de frango desossada, congelado. A ave deve estar firme e sem manchas, peça lisa coloração clara, aderente, sem odores; Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária; Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> . Contendo identificação da empresa, registro no SIM ou SIF. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses na entrega. Entrega: Transportada em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 126
41	1.500	Quilo	Carne de Frango Congelado, Tipo Coxa e Sobre-coxa, sem dorso Característica Técnicas: Coxa e sobre-coxa de frango sem dorso, congelado. A ave





			<p>deve estar firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente, sem odores; Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária; Embalagem: Deve estar <i>intacta</i>. Contendo identificação da empresa, registro no SIM ou SIF. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses na entrega. Entrega: Transportada em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 126</p>
42	700	Quilo	<p>Carne de Frango, Tipo Peito Sem Osso: Características Técnicas: Peito de frango, congelado, sem osso, sem pele, não temperada. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária; Embalagem: Deve estar <i>intacta</i>. Contendo identificação da empresa, registro no SIM ou SIF. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses na entrega. Entrega: Transportada em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 126</p>
43	1.300	Quilo	<p>Cenoura Características Técnicas: Cenoura de 1ª qualidade, classe média Tipo especial 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, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>
44	1.000	Quilo	<p>Cebola de Cabeça Características Técnicas: Cebola de 1ª qualidade, classe média Tipo especial, não brotada, 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. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>
45	400	Pacote	<p>Chá mate Características: para infusão, natural Embalagem: Deve estar <i>intacta</i>, caixa de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>
46	350	Caixa	<p>Chá in natura sabor camomila Embalagem: Caixa com 10 sachês Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>
47	350	Caixa	<p>Chá in natura sabor erva doce Embalagem: Caixa com 10 sachês Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>
48	500	kg	<p>CHOCOLATE EM PÓ SOLUVEL – 50% CACAU Características técnicas: Mistura para preparo de chocolate em pó, formulado a partir de matérias primas selecionadas: cacau em pó, açúcar e vitaminas. Embalagem de 1kg Prazo de validade: 1 ano após a data de entrega. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>





49	1.100	Quilo	Chuchu Características Técnicas: fresco de boa qualidade, casca limpa elisa, de cor verde brilhante, sem machucados deve estar livres de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
50	200	Unidade	Condimento Colorífico em pó de primeira. Características técnicas: Obtidos de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moído, de primeira, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Registro no MS. Embalagem: Plástica atóxica, resistente, de 500g. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: Nome e/ou Marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais com data de validade de no mínimo 6 meses da data de entrega. Legislação: Resolução – RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005 Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
51	350	Pacote	Coco ralado: Característica técnica: Coco Ralado, desidratado, não acrescido de açúcar, parcialmente desengordurado. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades, parasitas. Embalagem: Embalagem de 100g. Com registro no ministério da saúde, data de empacotamento e prazo de validade aparentes. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
52	100	Pacote	Cravo da Índia Características técnicas: Constituído por botões florais são, limpos, acondicionado em embalagem vedada hermeticamente. Embalagem: Pacote de 10g Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto
53	20	Pote	Creme vegetal sem leite Característica técnica: Creme vegetal sem leite: o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 50 (Decreto 12.846/78) e Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013. Ingredientes: água, óleos vegetais, sal, vitamina A, corante natural, conservantes e aromatizantes, desde que permitidos pela legislação. Não poderá conter leite e/ou soro de leite na composição. Sem gordura trans e colesterol. Características: cor, odor, sabor e consistência característica. Embalagem primária: pote plástico com tampa, atóxico, resistente, com lacre de proteção intacto, pesando 500G Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
54	200	Unidade	Doce de goiaba cremoso Ingredientes: Polpa de fruta, açúcar. Embalagem: Potes de polietileno atóxico, com peso líquido de 900G. Prazo de Validade: mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
55	200	Unidade	Doce de leite pastoso Ingredientes: leite pasteurizado, açúcar, leite em pó integral, amido de milho modificado, conservador, estabilizante, regulador. Embalagem: Potes de polietileno atóxico, com peso líquido de no mínimo 900 gramas. Prazo de Validade: mínimo de 12 meses.





			<p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>
56	100	Unidade	<p>Essência de baunilha Embalagem: pote de vidro de 30 ml. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>
57	1.800	Unidade	<p>Extrato de Tomate Características técnicas: Concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos conservantes. Ingredientes: Tomate, sal e açúcar. Embalagem: embalagem sachê de 1,020gr Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>
58	500	Unidade	<p>Extrato de Tomate Características técnicas: Concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos conservantes. Ingredientes: Tomate, sal e açúcar. Embalagem: embalagem sachê de 300g. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>
59	200	Pacote	<p>Farinha de aveia Embalagem: Embalagem de 170g Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>
60	450	Pacote	<p>Farinha de Trigo Especial Características técnicas: Farinha de trigo ESPECIAL, tipo I, de cor BRANCA, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem: Deve estar <i>intacta e ser resistente</i>. Acondicionada em embalagens de 5kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 45 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>
61	150	Pacote	<p>Farinha de Trigo Especial Características técnicas: Farinha de trigo ESPECIAL, tipo I, de cor BRANCA enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem: Deve estar <i>intacta e ser resistente</i>. Acondicionada em embalagens de 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 45 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>
62	60	Pacote	<p>Farinha de trigo integral Características técnicas: Farinha de trigo integral contendo no mínimo 3 g de fibra a cada 100 g. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes bem vedados de 1 kg. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 45 dias.</p>





			Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
63	50	Pacote	Farinha de arroz Características técnicas: Feita a partir de grãos de arroz selecionados, naturalmente isenta de glúten. Embalagem: Acondicionadas em embalagens plastificadas de 1kg Prazo de validade: mínimo de 6 meses Data de fabricação: máximo de 45 dias Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
64	400	Pacote	Farinha de trigo para quibe Ingredientes: Farinha de trigo para quibe Embalagem: Deve estar intacta, de polietileno transparente de 500g, bem vedado 500g Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 45 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
65	600	Quilo	Farinha de milho amarela biju Características técnicas: Farinha de milho em flocos amarela, granulação média, isenta de impurezas, sem sujidades e bolores, com concentração de flocos inteiros Embalagem: Acondicionadas em embalagens plastificadas de 1kg Prazo de validade: mínimo de 6 meses Data de fabricação: máximo de 45 dias Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
66	1.400	Quilo	Feijão preto Características técnicas: – preto Tipo I, novo, de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e sãos, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes bemvedados de 1kg. Prazo de validade: mínimo de 06 meses Data de fabricação: máximo de 30 dias Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
67	350	Unidade	Fermento em Pó Químico Características técnicas: fermento químico em pó, para confecção de bolos. Isento de mofo e qualquer substância nociva. Embalagem: pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa de rosca em polietileno de alta densidade, contendo 100g do produto. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
68	200	Unidade	Fermento em Pó Biológico Características técnicas: fermento biológico, seco, instantâneo, parapão. Isento de mofo e substâncias nocivas. Embalagem: hermeticamente fechada (vácuo), contendo 100g a 125g Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
69	250	Lata	Formula infantil em pó para lactantes de 0 a 6 meses Características: Fórmula infantil de partida (fase 1) NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem: Lata de 800g Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
70	250	Lata	Formula infantil em pó para lactantes de 6 a 12 meses Características: fórmula infantil de segmento (fase 2) NÃO CONTÉM GLÚTEN.





			Embalagem: Lata de 800g Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
71	100	Lata	Formula infantil zero lactose Características: enriquecido com ácidos graxos essenciais, DHA eARA minerais e vitaminas para lactentes e crianças de primeira infância (0 a 12 meses) para necessidades dietoterápicas específicas com restrição a lactose. Embalagem: Lata de 400g Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
72	300	Quilo	Fubá amarelo fino Embalagem: pacote plástico transparente, contendo 1kg. Com identificação do produto Prazo de Validade: mín 12 meses. Data de Fabricação: máx 60 dias Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
73	2.000	Pacote	Flocos de milho pré cozido Características Técnicas: fubá de milho. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes bem vedados de 500g. Prazo de Validade: mínimo 6 meses. Data de Fabricação: máximo 30 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
74	10	Unidade	Geleia de fruta DIET Ingredientes: Amora ou polpa de amora, morango ou polpa de morango, framboesa ou polpa de framboesa, edulcorantes, gelificante pectina cítrica, agente de firmeza fosfato tricálcico, conservadoresorbato de potássio e acidulante ácido cítrico. Embalagem: Embalagem de 200g Prazo de Validade: mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
75	400	Unidade	Goiabada Ingredientes: Goiaba e açúcar Embalagem: embalagem de 500g Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
76	3.000	Unidade	Iogurte sabor morango Características Técnicas: Iogurte sabor morango Embalagem: Sacos de polietileno leitoso atóxico contendo 900ml, acondicionados em caixas de papelão. Prazo de validade: mínima após a entrega 10 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado e refrigerado em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
77	300	Unidade	Iogurte 0% lactose, sabor morango Características Técnicas: Iogurte zero lactose sabor morango Embalagem: Embalagem de 170g. Prazo de validade: mínima após a entrega 10 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado e refrigerado em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
78	1.200	Unidade	Iogurte natural integral sem sabor Características Técnicas: Iogurte natural integral sem sabor. Leite pasteurizado e fermento lácteo, sem adição de açúcar, conservantes e corantes Embalagem: Deve ser pote de plástico resistente, apresentando vedação adequada, com conteúdo 170g. Rotulagem conforme legislação. Prazo de validade: mínima após a entrega 10 dias.





			Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado e refrigerado em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
79	300	Quilo	Laranja Lima Características Técnicas: Deve apresentar características bem definidas de boa qualidade, em bom estado de conservação para consumo, produto com tamanho pequeno ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
80	3.000	Quilo	Laranja pêra Características Técnicas: Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. A laranja deve ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
81	200	Unidade	Leite de coco Características: Leite de Coco, Açúcar, Água, Estabilizante Celulose Microcristalina, Espessante Carboximetil celulose Sódica, Goma Xantana, Metabissulfito de sódio, Conservadores Sorbato de Potássio, Benzoato de Sódio, Acidulante Ácido Cítrico. Embalagem: Frasco 500ml Prazo de Validade: mín 10 meses. Data de Fabricação: máx 45 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
82	4.000	Pacote	Leite em pó Integral de fabricação nacional Ingredientes: Leite fluido integral, vitaminas A e D, Emulsificante: Lecitina de soja. Deverá conter no mínimo 190mg de cálcio por porção de 25 gramas de produto, rendimento para 1 pacote de 400g: 3,1 litros. Registrado no Ministério da Agricultura. Rendimento: 1Kg do produto deverá render no mínimo 8 litros de leite natural. Embalagem: pacotes resistentes de 400g. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: mín 10 meses. Data de Fabricação: máx 45 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
83	80	Pacote	Leite em pó Integral zero lactose Característica: leite integral zero lactose, instantâneo para dietas com restrição a lactose – 330g a 380g. Ingredientes: leite fluido integral sem adição de açúcares. Com registro SIF e todas as informações nutricionais e número de lote. Embalagem: pacotes resistentes de 330g a 380g. Prazo de Validade: mínimo de 4 meses Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
84	2.000	Litro	Leite UHT integral Descrição: leite integral UHT, deve ser envasado em caixas de 1 litro com material adequado para as condições previstas de armazenamento e que garanta a hermeticidade da embalagem e proteção apropriada contra contaminação. Embalagem: 1L Validade: Mínima 3 meses Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
85	200	Litro	Leite UHT semi desnatado ZERO LACTOSE Descrição: Leite UHT semi desnatado para dietas com restrição a lactose. Embalagem: 1L Validade: Mínima 3 meses Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições





			higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
86	150	Pacote	Lentilha Embalagem: Pacote de 500g Prazo de Validade: mín 10 meses. Data de Fabricação: máx 45 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
87	7.000	Quilo	Maçã tipo gala ou Fuji Características Técnicas: Maçã vermelha classificada tipo A. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. A maçã deve ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com deteriorados não serão aceitos. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
88	700	Pacote	Macarrão Aletria Características Técnicas: Macarrão com ovos. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes bem vedados de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
89	1.500	Pacote	Macarrão sêmola tipo parafuso com ovos Características Técnicas: Sêmola com ovos. Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes bem vedados de 500g Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
90	800	Pacote	Macarrão sêmola tipo furadinho com ovos Características Técnicas: Sêmola com ovos. Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes bem vedados de 500g Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
91	1.000	Pacote	Macarrão Penne Características Técnicas: Macarrão sêmola. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes bem vedados de 500gr. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
92	100	Pacote	Macarrão pai nosso Características Técnicas: Macarrão com ovos. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes bem vedados de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
93	150	Pacote	Macarrão em formato de letrinhas Características Técnicas: Macarrão com ovos e vitaminas. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacote bem vedados de 500g Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses





			<p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>
94	50	Pacote	<p>Macarrão parafuso integral Característica Técnicas: Macarrão parafuso feito com 100 % de farinha integral. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: Farinha de trigo integral 100%. Embalagem: Embalados em pacotes de polipropileno bem vedados, intactas, com peso líquido de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>
95	30	Pacote	<p>Macarrão sem glúten Característica Técnicas: Macarrão a base de milho/arroz/quinoa/linhaça, etc. Alimento livre de glúten, sem gordura trans, sem sódio. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Embalados em pacotes de polipropileno bem vedados, intactas, com peso líquido de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>
96	800	Pote	<p>Margarina com sal Características técnicas: Margarina vegetal com sal, LIVRE DE GORDURA TRANS, ORIUNDA DE ÓLEO VEGETAL LÍQUIDOS E INTERESTERIFICADOS, Embalagem primária devidamente rotulada conforme legislação vigente. O produto deve ter registro no SIF Embalagem: Embalagem de plástico, atóxico, individual, deve conter peso líquido de 500g, de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>
97	3.500	Quilo	<p>Mamão formosa Características Técnicas: Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. O mamão deve ser entregue pronto para a degustação, não estando verde e nem muito maduro, livres de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>
98	800	Quilo	<p>Manga palmer Características Técnicas: Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. A manga deve ser entregue pronto para a degustação, não estando verde e nem muito maduro, livres de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>
99	120	Pote	<p>Manteiga com sal Características técnicas: produto gorduroso obtido exclusivamente a partir do leite de vaca não deve conter gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Embalagem: Embalagem de plástico, atóxico, individual, deve conter peso líquido de 200g Entrega: Transportada em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 126</p>
100	350	Quilo	<p>Melão amarelo Características técnicas: de primeira qualidade, fresco, firme, sem manchas, ou</p>





			amassados. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
101	2.500	Quilo	Melancia Características técnicas: Tamanho regular, de 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, fornecimento a granel, pesando entre 10 a 12 Kg cada. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
102	900	Unidade	Milho verde em Conserva Ingredientes: milho, água, e sal, sem conservantes. Embalagem: sachê de 200g. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
103	50	Unidade	Milho verde em conserva 2 kg Embalagem: embalagem de 2 kg. Latas sem ferrugem ou amassadas Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
104	300	Pacote	Milho para pipoca Características Técnicas: de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies, Embalagem: acondicionado em pacotes de 500g Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
105	250	Quilo	Mortadela fatiada sem gordura Características técnicas: Produto cárneo industrializado, obtido de uma emulsão das carnes, não acrescido de toucinho. Embalagem: Embalados em isopor contendo especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado e refrigerado, ou em caixas de isopor bem fechadas em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
106	1.600	Unidade	Óleo de Soja Ingredientes: Óleo de soja 100% natural. Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , em embalagens transparentes atóxicas tipo pet não apresentando amassamento ou vazamento, apresentando conteúdo de 900 ml. Óleo obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição e isento de impurezas à 25°C, ter aspecto límpido, cor e odor característicos. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
107	1.800	Dúzia	Ovos de Galinha Características Técnicas: Ovo classe A, íntegro, sem manchas ou sujidades, tamanho uniforme. Deve apresentar casca lisa, pouco porosa, resistente e formato característico, sem perfurações ou rachaduras que comprometam o consumo humano. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa fechada contendo 12 unidades intactas, com informações sobre o produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, condições de armazenamento, número do registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção SIF. Prazo de Validade: Validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.





			<p>Data de Fabricação: Máximo de 05 dias.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em caixas de papelão bem fechadas em boas condições higiênico- sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>
108	120	Pacote	<p>Orégano desidratado</p> <p>Características: Constituído de folhas acompanhadas ou não de pequenas unidades florais, sãs, secas e limpas.</p> <p>Embalagem: Acondicionado em embalagem vedada hermeticamente, pacote de 100g</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo 6 meses.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>
109	400	Quilo	<p>Peixe – Filé de tilápia</p> <p>Característica: filé de pescada branca, congelado, sem pele, sem espinha, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas.</p> <p>Embalagem: Embalados em camadas separadas por filme plástico transparente e atóxico. Sem aberturas, intacto. Deverá estar congelada, em pacotes de 1kg, com informações sobre o produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, condições de armazenamento, número do registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção SIF.</p> <p>Prazo de Validade: Validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado e refrigerado, ou em caixas de isopor bem fechadas em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>
110	300	Quilo	<p>Pêra</p> <p>Características técnicas: de 1ª qualidade, casca sã, lisa, sem picadas de inseto, sem imperfeições Apresentando tamanho e cor uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas. Devendo estar bem desenvolvidas e maduras, devendo apresentar 80 a 90% de maturação.</p> <p>Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>
111	1.400	Quilo	<p>Pepino</p> <p>Características técnicas: Pepino comum, in natura, firme, limpo, sem partes estragadas, amassadas ou moles, cor verde escura brilhante.</p> <p>Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>
112	400	Pacote	<p>Polvilho azedo</p> <p>Características técnicas: Polvilho Azedo, de primeira qualidade.</p> <p>Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas transparentes, sem sujidades, de 500 g, com identificação do produto e prazo de validade.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>
113	300	Pacote	<p>Polvilho doce</p> <p>Características técnicas: Polvilho Doce, de primeira qualidade.</p> <p>Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas transparentes, sem sujidades, de 500 g, com identificação do produto e prazo de validade.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>
114	300	Quilo	<p>Presunto cozido fatiado</p> <p>Característica técnicas: produto cárneo industrializado, obtido de uma emulsão das carnes, não acrescido de toucinho.</p> <p>Embalagem: embalados em isopor contendo especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento.</p>





			Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado e refrigerado, ou em caixas de isopor bem fechadas em boas condições higiênic-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
115	300	Quilo	Queijo - Tipo Mussarela fatiado Características técnicas: Queijo de massa fresca, de consistência semi dura e semi suave, maturado, fatiado. Embalagem: Embalados em isopor contendo especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Prazo de Validade: Validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Data de Fabricação: Máximo de 10 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado e refrigerado, ou em caixas de isopor bem fechadas em boas condições higiênic-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
116	900	Quilo	Repolho verde Características Técnicas: Repolho de 1ª qualidade, 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. Produtos deteriorados não serão aceitos. Embalagem: unidades em média de 1 kg. O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênic-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
117	850	Pacote	Sagú - fécula de mandioca Ingredientes: sagu: fécula de mandioca (formato pérola), sem adição de glúten; mistura sabor de uva: açúcar, ácido cítrico (INS330), aroma natural de uva, corante natural de clorofila (INS 140i) e corante natural de carmim (INS 120), sem adição de glúten. Embalagem: Polietileno leitoso ou transparente de 500 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênic-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
118	700	Quilo	Sal refinado iodado Ingredientes: Sal iodado. Embalagem: Polietileno leitoso ou transparente de 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênic-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
119	180	Lata	Sardinha enlatada Características técnicas: Sardinhas ao próprio suco c/ óleo comestível, reparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido, imersa em óleo comestível. Ingredientes: sardinhas, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal. Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , em latas de 125g. Prazo de Validade: mín. 12 meses. Data de Fabricação: máx. 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênic-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
120	1.600	Quilo	Tomate Características Técnicas: 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. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênic-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
121	250	Pacote	Uva passa preta Característica: Preta, sem semente, livre de fungos. Embalagem: Embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, pacote contendo 200g.





			Data de Fabricação: máx. 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
122	260	Unidade	Vinagre de álcool Características Técnicas: Fermentado acético de álcool hidratado e água. Acidez 4%. Embalagem: Embalagem plástica contendo 900 ml. A embalagem deve estar intacta. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.

2.2 Em caso de discrepância entre as especificações deste objeto descritas no sistema Portal de Compras Públicas e as constantes deste edital, **prevalecerão as descritas no edital.**

2.3 Ocorrendo decretação de feriado, ou outro fato superveniente que impeça a realização desta licitação na data acima mencionada, o evento será automaticamente transferido para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário, independentemente de nova comunicação.

2.4 Compete à licitante fazer um minucioso exame do Edital e das condições de prestação dos serviços/compras, podendo apresentar, por escrito, à Comissão de Licitações, todas as divergências, impugnações, dúvidas ou erros porventura encontrados, para a devida correção ou esclarecimento até 03 (três) dias úteis antes da data da abertura. Dúvidas e esclarecimentos relacionados aos itens deverá ser direcionado a Sra. Francieli Maria Knoll, contato: 47-3625-1614.

2.5 O presente **Processo Licitatório nº 99/2024, Pregão Eletrônico nº 58/2024**, a proposta da contratada, o estudo técnico preliminar, o termo de referência, a minuta da ata de registro de preços e demais anexos são complementares entre si, de forma que qualquer especificação, obrigação ou responsabilidade constante em um e omitido em outro, será considerado existente para todos os fins. A prestação de serviços/compras observará, além das disposições legais e regulamentares já mencionadas, todas as demais normas, regulamentações e legislações aplicáveis à espécie.

2.6 O preço a ser ajustado incluirá todos os custos referentes à Entrega do objeto, inclusive relativo ao transporte e entrega, o qual deverá ser entregue diretamente nas Unidades Educacionais (**anexo VII**), de forma parcelada conforme solicitação da Secretaria da Educação, de acordo com as necessidades das Escolas, no prazo máximo de **03 (três) dias úteis**, após a solicitação. Em hipótese alguma será aceita entrega do objeto na Secretaria da Educação.

2.7 Para os itens perecíveis serão feitas entregas semanalmente e para os itens não perecíveis quinzenalmente, conforme cronograma fornecido pela Secretaria da Educação, especificando quantidades e unidades escolares onde deverão ser feitas as entregas.

2.8 Não poderão ser entregues itens amassados, danificados, com prazo de validade inferior aos discriminados no objeto, sendo obrigação da empresa vencedora do certame substituir os itens considerados incompatíveis pelo responsável pela conferência e recebimento do objeto.

2.9 A empresa não poderá subcontratar os produtos a ela adjudicados, sob pena de rescisão da Ata de Registro de Preços.

2.10 O preço a ser ajustado incluirá todos os custos referentes à entrega do objeto, pela empresa vencedora do presente certame, livre de frete e descarga, de acordo com solicitação da secretaria, conforme necessário.

2.11 As entregas deverão ser realizadas através de transporte regulamentado: refrigerado para garantir as características organolépticas dos hortifrutigranjeiros, e exclusivo para transporte e entrega de alimentos conforme orientações da VISA –Vigilância Sanitária Municipal.

2.12 O fornecimento será efetuado em remessa fracionada impreterivelmente na segunda e/ou na terça feira seguinte ao envio das requisições emitidas semanalmente, com prazo de entrega não superior a **03 (três)**





dias úteis, contados a partir da emissão da requisição emitida pelo setor responsável, encaminhada através de E-mail ou Aplicativo de Mensagem.

2.13 Os produtos devem obedecer criteriosamente às datas de validade não inferiores a 60 (sessenta) dias.

2.14 As entregas devem respeitar o horário de funcionamento das unidades escolares: 08:00h – 12:00h e 13:00h – 17:00h, bem como aguardar a conferência de todos os itens por pessoa habilitada para este fim.

2.15 ATENÇÃO: os locais de entrega marcados como interior do Município, seu acesso se dá através de estrada de terra, não possuindo pavimentação, algumas de difícil acesso para veículos de grande porte. Já deixando as empresas cientes desta situação, não podendo as mesmas, solicitarem sua desclassificação posteriormente, alegando não conhecimento da situação dos locais a serem entregues os alimentos.

3. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1 Poderão participar deste Pregão as empresas legalmente constituídas e que comprovem possuir os requisitos mínimos de qualificação exigidos neste Edital e seus Anexos.

3.2 Não poderão participar do presente certame a:

3.2.1 Empresa suspensa de participar de licitação e impedida de contratar com o Município, durante o prazo da sanção aplicada;

3.2.2 Empresa declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação;

3.2.3 Empresa impedida de licitar e contratar com o Município, durante o prazo da sanção aplicada;

3.2.4 Empresa proibida de contratar com o Poder Público, em razão do disposto no art. 72, § 8º, V, da Lei n.º 9.605/1998;

3.2.5 Empresa proibida de contratar com o Poder Público, nos termos do art. 12 da Lei n.º 8.429/1992;

3.2.6 Sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País;

3.2.7 Empresa cujo estatuto ou contrato social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão;

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

3.2.9 Consórcio de empresa, qualquer que seja sua forma de constituição.

3.3 Os licitantes deverão estar previamente cadastrados na plataforma de licitações, o qual poderá ser realizado em www.portaldecompraspublicas.com.br.

3.4 A observância das vedações supracitada é de inteira responsabilidade da licitante que, pelo descumprimento, se sujeita às penalidades cabíveis.

4. DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

4.1 Até **03 (três) dias úteis** antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o Ato Convocatório deste Pregão, devendo protocolizar o pedido diretamente pelo site www.portaldecompraspublicas.com.br, no local específico dentro do processo licitatório em análise - cabendo ao PREGOEIRO decidir sobre a petição no prazo de **02 (dois) dias úteis**.

4.1.1 Caso seja acolhida a impugnação contra o Ato Convocatório, será designada nova data para a realização do Certame.

4.2 Decairá do direito de impugnar os termos deste edital, por falhas ou irregularidades, o proponente/licitante que não o fizer até o terceiro dia útil que anteceder à data de realização da sessão pública do Pregão, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.





4.3 A impugnação feita tempestivamente pelo proponente/licitante não o impedirá de participar do Certame.

5. DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA E DA EFETIVA PARTICIPAÇÃO

5.1 O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da internet, mediante condições de segurança (criptografia e autenticação) em todas as suas fases.

5.2 Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados na participação do Pregão Eletrônico deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal (intransferíveis), obtidas através do sítio da Plataforma de Licitações do Portal de Compras Públicas (www.portaldecompraspublicas.com.br).

5.3 É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como, seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao Município de Irineópolis, ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação, a responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido do acesso.

5.4 O credenciamento do licitante e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para a realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

5.5 A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal do credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços e documentos de habilitação, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observando data e horário limite estabelecido.

5.6 O encaminhamento de proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste Edital.

5.7 COMO CONDIÇÃO PARA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO, A LICITANTE DEVERÁ APRESENTAR, ÀS SEGUINTE DECLARAÇÕES:

5.7.1. Todas as declarações constantes do Anexo III (DECLARAÇÕES CONJUNTAS OBRIGATÓRIAS) do edital, juntamente com a documentação de Habilitação. (Caso não seja enquadrada como ME/EPP, a declaração constante na alínea “a” deverá ser removida do anexo).

5.7.2 A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

5.7.3. As declarações conjuntas obrigatórias, deverão estar assinadas digitalmente, pelo representante legal da empresa, sob pena de inabilitação.

6. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

6.1.1. No julgamento da habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação, conforme Instrução Normativa Municipal nº 01/2024 de 03/09/2024.

6.1.2. O prazo para envio complementar dos documentos será de no máximo 24 (vinte e quatro) horas. Se neste prazo a empresa não anexar no sistema do portal de compras públicas, os documentos exigidos no item 8 do edital, a mesma será inabilitada.

6.2 O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha intransferíveis.





6.3 As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

6.4 Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

6.5 Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

6.6 Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

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

6.8 Os documentos complementares à proposta e à habilitação, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados, se houver, serão encaminhados pelo licitante melhor classificado após o encerramento do envio de lances no prazo definido pelo pregoeiro, de no mínimo 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação, podendo ser prorrogado.

6.9 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

6.9.1 - Nestes casos, a licitante deverá encaminhar a documentação original ou a cópia autenticada exigida, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados da data da solicitação do pregoeiro, via sistema.

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

6.11 Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para língua portuguesa, efetuada por Tradutor Juramentado, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

6.12 Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

6.13 Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

7. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

7.1.1 Valor unitário e total do lote/e ou itens;

7.1.2 Marca dos produtos ofertados.

7.1.3 Descrição detalhada do objeto, contendo as informações complementares, se houver, à especificação do objeto: indicando, no que for aplicável: modelo, prazo de garantia, etc.

7.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam à Contratada.

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





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

7.5 O prazo de validade da proposta é fixado em 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

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

7.7 No caso de alguma inconsistência no descritivo dos itens entre o Edital e o constante na plataforma do pregão Eletrônico, deverá ser considerado o descritivo do Edital.

7.8 Não serão consideradas as propostas que deixarem de atender, no todo ou em parte, quaisquer das disposições deste edital, sejam omissas ou apresentem irregularidades insanáveis, bem como aquelas manifestamente inexequíveis, presumindo-se como tais, as que contiverem valores irrisórios ou excessivos, ou aquelas que ofertarem alternativas;

7.9 Contiverem vícios insanáveis;

7.10 A apresentação da proposta implicará na plena aceitação, por parte do proponente, das condições estabelecidas neste edital e seus anexos;

7.11 Não serão aceitas propostas com ofertas não previstas neste edital, nem preços ou vantagens baseados nas ofertas das demais proponentes;

7.12 Todos os insumos que compõem o preço, tais como as despesas com impostos, taxas, frete, seguros e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto desta licitação, correrão por conta do proponente.

7.13 Os documentos listados no item da HABILITAÇÃO deverão ser anexados no sistema juntamente com a proposta, previamente à abertura da sessão pública e sua ausência ensejará em INABILITAÇÃO.

8. DOCUMENTAÇÃO REFERENTE À HABILITAÇÃO

8.1 Habilitação Jurídica:

- a) Registro Comercial, no caso de empresa individual, ou;
 - Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor devidamente registrado, em se tratando de sociedade comercial e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores ou;
 - Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício, com as alterações.
- b) Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI.

8.2 Regularidade Fiscal:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).
- b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
- c) Prova de Regularidade de Tributos Federais e à Dívida Ativa da União – Certidão Negativa (ou Positiva com Efeitos de Negativa), emitida nos termos da Portaria MF nº 358, de 05/09/2014, alterada pela Portaria MF nº 443, de 17/10/2014;





- d) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual - Certidão Negativa (ou Positiva com Efeitos de Negativa);
- e) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal da sede do proponente, ou outra equivalente, na forma da Lei - Certidão Negativa (ou Positiva com Efeitos de Negativa);
- f) Certificado de Regularidade de Situação (CRF) perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- g) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), emitido pela Justiça do Trabalho.

8.3 Qualificação Econômico-financeira:

- a) Certidão negativa de Falência ou Concordata, expedida pelo distribuidor da comarca da sede da proponente.
- b) Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício e demais demonstrações contábeis, **dos 02 (dois) últimos exercícios sociais (2022 e 2023)**, já exigíveis e apresentados na forma da lei, (com os Termos de Abertura e de Encerramento e devidamente registrado pelo órgão competente), que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios;
 - b.1) No caso de Sociedade Civil (Sociedade Simples e Sociedade Cooperativa) ou Comercial (Sociedade Empresária em Geral) deverão apresentar o balanço por cópia do Livro Diário ou Livro Balancetes Diários e balanços de empresa, **devidamente registrados pelo órgão competente, com os Termos de Abertura e de Encerramento** e assinado pelo responsável pela empresa, designado no Ato Constitutivo da sociedade e também por bacharel ou técnico em Ciências Contábeis, legalmente habilitados, constando nome completo e registro profissional;
 - b.2) Em se tratando de Sociedade por Ações (Sociedade Empresária do tipo S.A), o balanço deverá ser apresentado por publicação no Diário oficial do Estado;
 - b.3) As Microempresas (ME) ou Empresas de Pequeno Porte (EPP), ainda que sejam enquadradas no SIMPLES, deverão apresentar Balanço Patrimonial, assinado por contador ou técnico em ciências contábeis, legalmente habilitados, constando nome completo e registro profissional, com os Termos de Abertura e de Encerramento, conforme as condições previstas neste Edital;
 - b.4) As sociedades constituídas há menos de 12 (doze) meses, no exercício social em curso, deverão apresentar o Balanço de Abertura, registrado no órgão competente;
 - b.5) O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.
 - b.6) As empresas optantes do Sistema Público de Escrituração Digital – SPED – submetidas ao IND DNRC 107/08, arquivo DIGITAL, apresentar cópia do recibo de entrega do livro digital junto a Secretaria da Receita Federal do Brasil.

Observações: O Balanço Patrimonial (ou Balanço de Abertura, caso a empresa esteja constituída há menos de 12 (doze) meses, no exercício social em curso), apresentado na forma da lei (com os Termos de Abertura e de Encerramento e devidamente registrado pelo órgão competente), que comprove a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por Balancetes ou Balanços Provisórios, assinado por contador, constando nome completo e registro profissional, caso a proponente seja optante do SISTEMA PÚBLICO DE ESCRITURAÇÃO DIGITAL – SPEED, submetida ao IND DNRC 107/08, arquivo digital, deverá apresentar o balanço patrimonial junto com cópia do recibo de entrega de livro digital junto a Secretaria da Receita Federal do Brasil, que deverá estar devidamente assinado eletronicamente pelo representante legal da empresa e por profissional de contabilidade legalmente habilitado, conforme disposto no artigo 10, IV do Código Comercial Brasileiro e Normas do Conselho Federal de Contabilidade.

- b.7) Na análise do balanço, serão utilizados os índices definidos pelas seguintes fórmulas: LC – Liquidez corrente, maior ou igual a 1,00

Fórmula:
$$\frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$





- Para a capacidade econômico-financeira exigida, os participantes deverão atender obrigatoriamente, os seguintes requisitos, sob pena de inabilitação;

➤ LC maior ou igual a 1,00 (um)

Ou

b.8) Comprovação, através de dados do Balanço Patrimonial, de que possui patrimônio líquido mínimo correspondente a 10% (dez por cento) do valor estimado pela Prefeitura Municipal de Irineópolis, para esta licitação.

8.3.1. JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DOS ÍNDICES

- a) O referido índice, que indica o nível liquidez corrente, é suficiente para a avaliação da situação financeira das empresas, no que se refere aos demonstrativos sujeitos à análise econômico financeira (Balanço Patrimonial e Demonstração de resultado de Exercício).
- b) Desse modo, com base no índice retro mencionado, poderá ser avaliada a situação financeira da empresa, objetivando comprovar a sua capacidade de saldar os compromissos decorrentes de futuras contratações.

- **Os parâmetros da qualificação econômico-financeira serão avaliados pela contabilidade municipal.**

8.3.2. Das Declarações Conjuntas Obrigatórias.

- a) As **declarações conjuntas obrigatórias**, constantes do Anexo III, deverão estar assinadas digitalmente, pelo representante legal da empresa, sob pena de **inabilitação**.

8.4 Outras considerações quanto ao processo de Habilitação:

a) Todas as certidões e/ou documentos comprobatórios, devem ter validade na data prevista para o recebimento da documentação e das propostas, e deverão ser apresentados em fotocópias autenticadas ou originais. Todas as certidões e/ou documentos em que não conste expressamente seu prazo de validade, serão consideradas como válidas por 90 (noventa) dias da emissão, exceto àquelas previstas em lei e os atestados referentes à qualificação técnica.

b) Serão inabilitados os licitantes que deixarem de apresentar, na data aprazada, quaisquer dos documentos exigidos, ou, se os documentos entregues estiverem incompletos, ilegíveis, inválidos, ou contiverem emendas, rasuras ou outros vícios, que prejudiquem a sua capacidade de comprovação.

8.5 Se a empresa proponente for Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, e desejar usufruir dos benefícios da LC 123/06, deverá apresentar as Declarações, **constantes no Anexo III - Declarações Conjuntas Obrigatórias alínea "a"**, sob pena de preclusão dos direitos estabelecidos na Lei Complementar nº 123/2006.

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

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

b) atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

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

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





9.2 O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, que contenham vícios insanáveis ou que não apresentem as especificações técnicas exigidas no Projeto Básico, quando houver.

9.3 Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

9.4 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

9.5 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

9.6 O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

9.7 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

9.8 O lance deverá ser ofertado de acordo com o tipo de licitação indicada no preâmbulo.

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

9.10 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

9.11 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 deverá ser de **R\$ 00,02 (dois) centavos.**

9.12 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

9.13 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez (10) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois (02) minutos do período de duração da sessão pública.

9.14 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois (02) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

9.15 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

9.16 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor.

9.17 Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o Pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

9.18 Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo Pregoeiro.

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

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





9.21 No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

9.22 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

9.24 Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, o sistema identificará as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006.

9.25 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

9.26 A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 03 (três) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

9.27 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

9.28 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

9.29 A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

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

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

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

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

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

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

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

9.30.5.2 empresas brasileiras;

9.30.5.3 - empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

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

9.31 Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.





9.32 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o Pregoeiro deverá 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 neste Edital.

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

9.34 Quando houver apenas um item por lote, o sistema ao final da sessão de disputa automaticamente atualizará a proposta do fornecedor pelo melhor lance ofertado. No entanto quando se tratar de mais de um item por lote o Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, envie, através do sistema, a proposta readequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

9.35 Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

10. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1 Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

10.2 Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado, ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

10.3 Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

10.4 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

10.5 O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

10.6 O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

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

10.8 Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

10.8.1 Se tratando de Lote, a desclassificação de um único item do lote implicará na desclassificação da proposta para todo o lote, ou seja, a proposta somente será aceita se atender aos requisitos para todos os itens que compõem o lote.

10.9 Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

10.10 O Pregoeiro deverá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

10.11 Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.





10.12 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes pelo “chat”.

11. DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

11.1 Para julgamento, será adotado o critério de **MENOR PREÇO**, observados o valor máximo aceitável, os prazos para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e qualidade e demais condições definidas neste Edital.

11.2 O Pregoeiro anunciará o licitante detentor da proposta ou lance de menor valor/maior vantajosidade imediatamente após a fase de aceitação das propostas ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo Pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor/mais vantajoso.

11.3 Se a proposta de menor valor/maior vantajosidade não for aceitável ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o pregoeiro poderá examinar a proposta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procederá a verificação das condições habilitatórias do proponente, na ordem de classificação, ordenada e sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.

11.4 No caso de discordância entre valores numéricos e por extenso, prevalecerão estes últimos e, entre preços unitários e totais, os primeiros.

11.5 Serão desclassificadas as propostas que conflitem com as normas deste Edital ou da legislação em vigor.

11.6 Serão rejeitadas as propostas que:

11.6.1 Sejam incompletas, isto é, não conterem informação(ões) suficiente(s) que permita(m) a perfeita identificação do material licitado;

11.6.2 Contiverem qualquer limitação ou condição substancialmente contrastante com o presente Edital, ou seja, manifestamente inexequíveis, por decisão do Pregoeiro.

11.7 Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e valor estimado para a aquisição do bem.

11.7.1 Da sessão, o sistema gerará ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.

11.8 Constatando o atendimento das exigências previstas no Edital, o licitante será declarado vencedor, sendo homologado o procedimento e adjudicado o objeto da licitação pela autoridade competente.

11.9 Após a habilitação, poderá a licitante ser desqualificada por motivo relacionado com a capacidade jurídica, regularidade fiscal, qualificação econômico financeira, qualificação técnica e/ou inidoneidade, em razão de fatos supervenientes ou somente conhecidos após o julgamento.

12. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA FINANCEIRA (PROPOSTA FINAL)

12.1 A PROPOSTA FINAL do licitante declarado vencedor será atualizada automaticamente pelo sistema de pregão eletrônico.

12.1.1 Quando houver mais de um item por lote, o sistema fará a divisão dos valores entre os itens de forma proporcional. Excepcionalmente o Pregoeiro poderá liberar a atualização de proposta manual diretamente na plataforma para que o fornecedor faça o preenchimento do(s) valor(es) do(s) item(s) do(s) lote(s) livremente caso entenda necessário.

13. DO RECURSO

13.1 O Pregoeiro declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, se for o caso, concederá o prazo de no mínimo (10) dez minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.





13.2 A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de interpor recurso, no momento da sessão pública deste Pregão, implica decadência desse direito, ficando o Pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto à LICITANTE VENCEDORA.

13.3 Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

13.3.1 Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

13.3.2 A falta de apresentação das razões de recurso, em campo próprio do sistema, também importará a decadência do direito de recurso e, via de consequência, a adjudicação do objeto da licitação à LICITANTE VENCEDORA.

13.4 A recorrente que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de 03 (três) dias úteis, ficando as demais LICITANTES, desde logo, intimadas a apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

13.5 O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

14. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

14.1 O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

14.2 Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

15. DAS CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

15.1 Findo o processo licitatório, a empresa vencedora será convocada via sistema eletrônico e e-mail a assinar a Ata de Registro de Preços, que obedecerá ao modelo anexo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados da convocação emitida pelo Setor, sob pena de decair do direito à contratação.

15.2 O subitem acima deverá ser desconsiderado caso seja outra a decisão da autoridade competente que não a homologação do processo licitatório ou outra for sua decisão.

15.3 Caso a licitante vencedora não atenda ao prazo previsto no item 15.1, ensejará a aplicação das sanções estabelecidas no item sanções administrativas deste instrumento, reservando-se o CONTRATANTE, o direito de convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada, inclusive quanto ao preço, ou revogar a licitação, independentemente das sanções previstas para a licitante vencedora neste instrumento.

16. DO PRAZO PARA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1 O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 01 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso. (Art. 84, § único).

16.2 Se a empresa vencedora deixar de executar os serviços ou fornecer os bens dentro das especificações estabelecidas, será responsável pela imediata substituição ou regularização do serviço/bem rejeitado e o tempo despendido poderá ser computado para aplicação das penalidades previstas neste instrumento.

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





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

16.6 Para fins de contagem dos prazos previstos será considerado como data de assinatura do contrato/ata de registro de preços a data da emissão do mesmo.

17. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

17.1 Além das obrigações legais, regulamentares e das demais constantes deste instrumento e seus anexos, obriga-se, ainda, a empresa vencedora a:

17.1.1 E-MAIL INSTITUCIONAL: É dever da empresa vencedora/contratada manter durante o período de vigência do contrato/serviço, e-mail institucional, oficial, atualizado, vigente e operacional, para executar os contatos oficiais com o CONTRATANTE, para realização de contratos, adendos, renovações, notificações, ofícios e todos demais atos administrativos.

17.1.2 Assinar a Ata de Registro de Preços no prazo estabelecido no item **DAS CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**.

17.1.3 Efetuar a entrega do objeto licitado no prazo e local informado, juntamente com a emissão da ordem de compra, mediante agendamento prévio junto ao CONTRATANTE.

17.1.3.1 Carregar e disponibilizar o(s) produto(s) no(s) local(is) indicado(s) também constituem obrigações exclusivas da empresa vencedora, a serem cumpridas com força de trabalho própria e as suas expensas.

17.1.3.2 O pedido de prorrogação de prazo para entrega dos objetos somente será conhecido pelo CONTRATANTE, caso o mesmo seja devidamente fundamentado e entregue à Autoridade Competente, antes de expirar o prazo contratual inicialmente estabelecido.

17.1.4 Arcar com todos os ônus necessários à completa entrega, considerando-se como tal a disponibilização, no local indicado pelo Município de Irineópolis, conforme quantitativos dos produtos adjudicados, tais como transporte, encargos sociais, tributos e outras incidências, se ocorrerem.

17.1.5 Substituir, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, os produtos que, no ato da entrega, estiverem com suas embalagens violadas e/ou com identificação ilegível e em desacordo com as condições necessárias estabelecidas neste instrumento.

17.1.6 Substituir, ainda, por outro de qualidade, todo produto com defeito de fabricação.

17.1.7 Assumir inteira responsabilidade pela efetiva entrega do objeto licitado e efetuar a entrega de acordo com as especificações e instruções deste Instrumento e seus anexos, sendo que o transporte até o(s) local(is) de entrega correrá exclusivamente por conta do fornecedor, bem como pelo que o método de embalagem deverá ser adequado à proteção efetiva de toda mercadoria contra choques e intempéries durante o transporte.

17.1.8 Cumprir rigorosamente com o disposto no Edital e demais anexos.

17.1.9 Manter durante a execução deste contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

17.1.10 Responsabilizar-se pelos ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se outrossim por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da Lei, ligadas ao cumprimento do presente Instrumento.

17.1.11 Responder por danos materiais ou físicos, causados por seus empregados, diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrente de sua culpa ou dolo.

17.1.12 Em tudo agir segundo as diretrizes da Administração.

17.1.13 A Contratada compromete-se a entregar o objeto diretamente nas unidades educacionais, sendo que no valor contratado já estão incluídos todos os custos inerentes a entrega.

17.1.14 A contratada, por seus funcionários ou pessoal contratado, obriga-se a realizar a entrega do objeto em compatibilidade com o Contrato, bem como é de sua inteira responsabilidade as obrigações trabalhistas decorrentes da execução do Contrato, ficando o Contratante isento de qualquer vínculo empregatício com os mesmos, inclusas as sociais, bem como todas as obrigações tributárias e acessórias decorrentes do cumprimento do Contrato. É responsável também em arcar com eventuais prejuízos, indenizações e demais responsabilidades, causados à Contratante e/ou a terceiros, provocados, por ineficiência, negligência, imperícia, imprudência ou irregularidades cometidas na execução do contrato.

17.1.15. A contratada se obriga a facilitar todas as atividades de fiscalização e vistoria na entrega do objeto, cabendo fornecer as informações e demais elementos necessários.

18. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO





18.1 Encerrado o procedimento licitatório, o representante legal da empresa cuja proposta foi declarada vencedora será convocado via sistema eletrônico e e-mail para firmar/assinar a ata ou instrumento equivalente, conforme minuta **ANEXO (II)**, no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados da convocação emitida pelo Setor Responsável, sob pena de decair do direito à contratação.

18.1.1 Caso o adjudicatário não apresente situação regular no ato de assinatura da ata ou recuse-se a assiná-la serão convocados os licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação para celebrar a ata.

18.2 O ato celebrado poderá ser rescindido a qualquer momento, nos termos da Lei 14.133/21.

19. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

19.1 O regime jurídico desta contratação confere ao contratante as prerrogativas da Lei nº 14.133/2021.

19.2 Constituem obrigações do CONTRATANTE, além da constante da Lei n.º 14.133/2021, as especificadas no Edital.

19.3 Acompanhar, fiscalizar e avaliar os serviços do objeto deste Contrato;

19.4 Emitir as ordens de compras/serviços à empresa vencedora, de acordo com as necessidades, respeitando os prazos para atendimentos;

19.5 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo licitante vencedor;

19.6 Efetuar o pagamento na forma ajustada neste Edital e no Instrumento Contratual;

19.7 Cumprir com as demais obrigações constantes no Edital e outras previstas no Contrato.

20. DA FISCALIZAÇÃO

20.1 A entrega dos itens e o cumprimento do disposto neste instrumento serão fiscalizados pelo CONTRATANTE, por intermédio dos Gestores das Unidades Escolares, que acompanharão a entrega dos produtos, de acordo com o determinado, controlando os prazos estabelecidos para entrega do mesmo e apresentação de fatura, notificando à empresa vencedora a respeito de quaisquer reclamações ou solicitações havidas, através de notificação.

20.2 Resguardada a disposição do subitem precedente, a fiscalização representará o **CONTRATANTE** e terá as seguintes atribuições:

- a) Definir o objeto desta licitação, caracterizado por especificações e referências necessárias ao perfeito entendimento pelos licitantes;
- b) Receber o produto, verificando a sua conformidade com as especificações estabelecidas e da proposta, principalmente quanto ao modelo ofertado, quantidade, marca (se for o caso), etc;
- c) Assegurar à empresa vencedora acesso as suas dependências, por ocasião da entrega da mercadoria;
- d) Agir e decidir em nome do **CONTRATANTE**, inclusive, para rejeitar a(s) mercadoria(s) fornecida(s) em desacordo com as especificações exigidas no edital;
- e) Coletar, se julgar necessário, amostra(s) de todos os itens, para realização de análise;
- f) Comunicar oficialmente à empresa vencedora quanto à rejeição do(s) produto(s);
- g) Certificar a Nota Fiscal correspondente somente após a verificação da perfeita compatibilidade entre o(s) produto(s) entregue(s) ao que foi solicitado;
- h) Exigir da empresa vencedora o cumprimento rigoroso das obrigações assumidas;
- i) Sustar o pagamento de faturas no caso de inobservância, pela empresa vencedora, de condições previstas neste instrumento;
- j) Transmitir ordens e instruções, verbais ou escritas, à empresa vencedora, no tocante ao fiel cumprimento do disposto neste instrumento;
- k) Solicitar a aplicação, nos termos deste instrumento, de multa(s) à empresa vencedora;
- l) Instruir o(s) recurso(s) da empresa vencedora no tocante ao pedido de cancelamento, de multa(s), quando essa discordar do **CONTRATANTE**;





m) No exercício de suas atribuições fica assegurado à fiscalização, sem restrições de qualquer natureza, o direito de acesso a todos os elementos de informações relacionados com o objeto deste instrumento, pelo mesmo julgados necessários.

21. DO PAGAMENTO

21.1 O pagamento pela efetiva entrega do objeto deste instrumento será efetuado em até 30 (trinta) dias, à **CONTRATADA**, através da Tesouraria, mediante apresentação da Nota Fiscal correspondente, com a aceitação e atesto do responsável pelo recebimento do mesmo, juntamente com as comprovações de regularidade junto a **Fazenda Federal, Fazenda Estadual, Fazenda Municipal, FGTS e CNDT**.

21.1.1 A Nota Fiscal correspondente deverá ser entregue pela **CONTRATADA** diretamente ao responsável pela fiscalização que somente atestará a realização dos serviços/bens e liberará a Nota Fiscal para pagamento quando cumpridas, pela **CONTRATADA**, todas as condições pactuadas.

21.1.2 A contagem para os 30(trinta) dias, previsto no *caput*, só iniciar-se-á após a aceitação dos serviços prestados pela fiscalização do Município de Irineópolis e cumprimento pela empresa de todas as condições pactuadas.

21.1.3 Para execução do pagamento, a **CONTRATADA** deverá fazer constar na Nota Fiscal correspondente, emitida, em nome do Município de Irineópolis e/ou fundos, informando o número de sua conta corrente e agência Bancária, bem como o número da Ordem de Compra.

21.1.4 Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstâncias que impeçam a liquidação da despesa, aquela será devolvida à **CONTRATADA** e o pagamento ficará pendente até que o mesmo providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando quaisquer ônus ao Município de Irineópolis.

21.2 A critério da Administração poderão ser descontados dos pagamentos devidos, os valores para cobrir despesas com multas, indenizações a terceiros ou outras de responsabilidade da **CONTRATADA**.

21.3 O Município de Irineópolis poderá sustar todo e qualquer pagamento do valor total ou suas parcelas de qualquer fatura apresentada pela **CONTRATADA** caso verificadas uma ou mais das hipóteses abaixo e enquanto perdurar o ato ou fato sem direito a qualquer reajustamento complementar ou acréscimo, conforme enunciado:

a) A **CONTRATADA** deixe de acatar quaisquer determinações exaradas pelo órgão fiscalizador do Município de Irineópolis.

b) Não cumprimento de obrigação assumida, hipótese em que o pagamento ficará retido até que a **CONTRATADA** atenda à cláusula infringida.

c) A **CONTRATADA** retarde indevidamente a entrega dos bens ou execução do serviço ou paralise os mesmos por prazo que venha a prejudicar as atividades do Município de Irineópolis.

d) Débito da **CONTRATADA** para com o Município de Irineópolis quer proveniente da execução deste instrumento, quer de obrigações de outros contratos.

e) Em qualquer das hipóteses previstas nos parágrafos acima, ou de infração as demais cláusulas e obrigações estabelecidas neste instrumento.

22. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

22.1 As despesas decorrentes na execução do Contrato relativo ao presente Edital correrão por conta das dotações:

- Projeto Atividade 2.059
 - ✓ 3.3.90.00.00.00.00.0100 (57) – Aplicações Diretas (Programa Merenda Escolar - Ensino Fundamental);
 - ✓ 3.3.90.00.00.00.00.0191 (58) – Aplicações Diretas (Programa Merenda Escolar - Ensino Fundamental);
 - ✓ 3.3.90.00.00.00.00.0191 (427) – Aplicações Diretas (Programa Merenda Escolar - Ensino Fundamental);
 - ✓ 3.3.90.00.00.00.00.0206 (469) – Aplicações Diretas (Programa Merenda Escolar - Ensino Fundamental);
- Projeto Atividade 2.007
 - ✓ 3.3.90.00.00.00.00.0100 (69) – Aplicações Diretas (Programa de Merenda Escolar - Pré Escola);
 - ✓ 3.3.90.00.00.00.00.0191 (70) – Aplicações Diretas (Programa de Merenda Escolar - Pré Escola);
- Projeto Atividade 2.061
 - ✓ 3.3.90.00.00.00.00.0100 (77) – Aplicações Diretas (Manutenção do Ensino Infantil Creche);
 - ✓ 3.3.90.00.00.00.00.0191 (78) – Aplicações Diretas (Manutenção do Ensino Infantil Creche);
- Projeto Atividade 2.060





- ✓ 3.3.90.00.00.00.00.0100 (92) – Aplicações Diretas (Programa de Merenda Escolar – Ensino de Jovens e Adultos);
- ✓ 3.3.90.00.00.00.00.0191 (93) – Aplicações Diretas (Programa de Merenda Escolar – Ensino de Jovens e Adultos);
Projeto Atividade 2.062
- ✓ 3.3.90.00.00.00.00.0100 (100) – Aplicações Diretas (Programa Merenda Escolar – Atendimento Educacional Especializado);
- ✓ 3.3.90.00.00.00.00.0191 (101) – Aplicações Diretas (Programa Merenda Escolar – Atendimento Educacional Especializado);

23. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

23.1 O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela **CONTRATADA** ou não, veracidade das informações prestadas, poderá acarretar, resguardados os preceitos legais pertinentes, sendo-lhe garantida a prévia defesa, nas seguintes sanções:

a) Advertência pelo atraso de até 10 (dez) dias corridos e sem prejuízo para o Município de Irineópolis, na entrega da mercadoria/prestação do serviço/execução da obra, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.

b) Multa de até 10% do total do contrato/ordem de compra/serviço para o caso de atraso superior a 10 (dez) dias corridos ou em situações que acarretem prejuízo a Administração, na entrega da mercadoria/prestação do serviço/execução da obra, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.

c) Multa de até 10% do total do contrato/ordem de compra/serviço para o caso de execução imperfeita do objeto.

d) Multa de até 20% sobre o valor total do contrato/ordem de compra/serviço se deixar de entregar a mercadoria/prestação do serviço/executar a obra, no prazo determinado, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.

e) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o Município de Irineópolis, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

f) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada no inciso “e”, quando ocorrido a seguinte situação:

f.1) Quando fraudar, em prejuízo da Fazenda Pública, licitação instaurada para aquisição de bens ou mercadorias, prestação de serviços ou contrato dela decorrente:

I - Entregando uma mercadoria por outra;

II - Alterando substância, qualidade ou quantidade da mercadoria fornecida.

f.2) Sempre que anteriormente tenha sido aplicada a suspensão temporária em licitação e impedimento de contratar com a Administração.

f.3) Quando da ação ou omissão decorrerem graves prejuízos ao Município de Irineópolis seja pela não assinatura do contrato/ata, pela inexecução do objeto, pela execução imperfeita, ou ainda, por outras situações concretas que ensejarem a sanção.

23.2 As penalidades acima relacionadas não são exaustivas, mas sim exemplificativas, podendo outras ocorrências ser analisadas e ter aplicação por analogia e de acordo com a Lei nº 14/133/21;

23.3 As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

24. DA ENTREGA

24.1 O preço a ser ajustado incluirá todos os custos referentes à Entrega do objeto, inclusive relativo ao transporte e entrega, o qual deverá ser entregue diretamente nas Unidades Educacionais (**anexo VII**), de forma parcelada conforme solicitação da Secretaria da Educação, de acordo com as necessidades das Escolas, no prazo máximo de **03 (três) dias úteis**, após a solicitação. Em hipótese alguma será aceita entrega do objeto na Secretaria da Educação.





24.2 Não poderão ser entregues itens amassados, danificados, com prazo de validade inferior aos discriminados no objeto, sendo obrigação da empresa vencedora do certame substituir os itens considerados incompatíveis pelo responsável pela conferência e recebimento do objeto.

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

24.4 Para os itens perecíveis serão feitas entregas semanalmente e para os itens não perecíveis quinzenalmente, conforme cronograma fornecido pela Secretaria da Educação, especificando quantidades e unidades escolares onde deverão ser feitas as entregas.

24.5 A empresa não poderá subcontratar os produtos a ela adjudicados, sob pena de rescisão da Ata de Registro de Preços.

24.6 O preço a ser ajustado incluirá todos os custos referentes à entrega do objeto, pela empresa vencedora do presente certame, livre de frete e descarga, de acordo com solicitação da secretaria, conforme necessário.

24.7 As entregas deverão ser realizadas através de transporte regulamentado: refrigerado para garantir as características organolépticas dos hortifrutigranjeiros, e exclusivo para transporte e entrega de alimentos conforme orientações da VISA –Vigilância Sanitária Municipal.

24.8 O fornecimento será efetuado em remessa fracionada impreterivelmente na segunda e/ou na terça feira seguinte ao envio das requisições emitidas semanalmente, com prazo de entrega não superior a **03 (três) dias úteis**, contados a partir da emissão da requisição emitida pelo setor responsável, encaminhada através de E-mail ou Aplicativo de Mensagem.

24.9 Os produtos devem obedecer criteriosamente às datas de validade não inferiores a 60 (sessenta) dias.

24.10 As entregas devem respeitar o horário de funcionamento das unidades escolares: 08:00h – 12:00h e 13:00h – 17:00h, bem como aguardar a conferência de todos os itens por pessoa habilitada para este fim.

24.11 ATENÇÃO: os locais de entrega marcados como interior do Município, seu acesso se dá através de estrada de terra, não possuindo pavimentação, algumas de difícil acesso para veículos de grande porte. Já deixando as empresas cientes desta situação, não podendo as mesmas, solicitarem sua desclassificação posteriormente, alegando não conhecimento da situação dos locais a serem entregues os alimentos.

25. DO REAJUSTAMENTO

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

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

25.3 Para fins de contagem dos prazos previstos será considerado como data de assinatura da ata de registro de preços a data da emissão do mesmo.

26. DA AMPLIAÇÃO E /OU REDUÇÃO

26.1 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela Ata de Registro de Preços, inclusive o acréscimo de que trata o art. 125 da Lei nº 14.133/21.





27. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO

27.1 O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

27.1.1 Descumprir as condições da ata de Registro de Preços;

27.1.2 Não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

27.1.3 Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior aqueles praticados no mercado e estiverem presentes razões de interesse público.

27.1.3.1 O cancelamento do Registro, nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do Órgão Gerenciador.

27.1.3.2 O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu Registro de Preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrentes de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovados.

28. DISPOSIÇÕES GERAIS

28.1 Homologada a licitação o adjudicatário receberá autorização de fornecimento ou instrumento equivalente.

28.2 Caso o adjudicatário não preste o serviço ou forneça o(s) bem(s), objeto do certame, de acordo com a sua proposta, serão convocados os licitantes remanescentes, observada à ordem de classificação, para execução do serviço.

28.3 É facultado ao **PREGOEIRO** ou a **AUTORIDADE COMPETENTE**, em qualquer fase do julgamento promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo e a aferição do ofertado, bem como solicitar a órgãos competentes a elaboração de pareceres técnicos destinados a fundamentar as decisões.

28.4 Qualquer solicitação de prorrogação de prazo para execução dos serviços ou aquisição de bens, decorrentes desta licitação, somente será analisada se apresentada antes do decurso do prazo para tal e devidamente fundamentada.

28.5 Uma vez convocado, a recusa injustificada do adjudicatário em prestar os serviços e ou entregar as mercadorias, dentro do prazo estabelecido neste edital, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas

28.6 Na hipótese acima referida será convocado novo adjudicatário, observada a ordem de classificação nesta licitação.

28.7 Constituem motivos para extinção do contrato/ata de registro ou instrumento equivalente, todos aqueles listados pela Lei 14.133/2021.

28.8 Será dada vista aos proponentes interessados tanto nas propostas comerciais como dos documentos de habilitação apresentados na sessão.

28.9 A contratação dos itens requisitados para cada evento deverá ser precedida da requisição específica não ficando necessariamente obrigado o **CONTRATANTE** a contratar todos os itens constantes no contrato, devendo o mesmo ser fornecido de forma fracionada ao mesmo.

28.10 É vedado à contratada subcontratar total ou parcialmente o fornecimento.

28.11 A presente licitação somente poderá vir a ser revogada por razões de interesse público decorrente de fato superveniente, devidamente comprovado, ou anulada no todo ou em parte, por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

28.12 O **PREGOEIRO**, no interesse da Administração, poderá relevar omissões puramente formais observadas na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometam a lisura da licitação, sendo possível a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.





28.13 É vedado ao fornecedor retirar sua proposta ou parte dela após aberta a sessão do pregão.

28.14 Informações complementares que visam obter maiores esclarecimentos sobre a presente Licitação serão prestadas pelo PREGOEIRO de forma exclusiva pela plataforma de licitações www.portaldecompraspublicas.com.br, ou junto ao Departamento de Licitações pelo telefone – 47-3625-1111; 47-3625-1112, no horário comercial.

28.15 Nenhuma indenização será devida aos proponentes por apresentarem documentação e/ou elaborarem proposta relativa ao presente pregão.

28.16 O resultado desta licitação será lavrado em Ata, a qual ser assinada pelo pregoeiro, equipe de apoio.

28.17 O licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

28.18 No interesse da Administração, sem que caiba às participantes qualquer recurso ou indenização, poderá a licitação ter:

- a) adiada a sua abertura;
- b) alterado o edital, com fixação de novo prazo para a realização da licitação;

28.19 Os casos omissos relativos à aplicabilidade do presente edital serão sanados pelo Departamento de Licitações e pela Assessoria Jurídica da Prefeitura Municipal, obedecida a legislação vigente.

28.20 Serão consideradas desclassificadas as propostas que forem incompatíveis com os requisitos e condições fixados neste edital.

28.21 O licitante deverá examinar detidamente as disposições contidas neste Edital e seus anexos, pois o simples registro de proposta financeira junto ao sistema eletrônico de licitação utilizado, submete-a à aceitação incondicional de seus termos, independente de transcrição, bem como representa o conhecimento do objeto em licitação e a observância dos preceitos legais e regulamentares que a regem, não sendo aceita alegação de desconhecimento de qualquer pormenor

28.22 O Município de Irineópolis reserva-se aos seguintes direitos:

- a) deixar de contratar, ou contratar o objeto (total ou parcial) da presente licitação de acordo com a sua disponibilidade financeira, sem que caiba à Contratada direito de indenização;
- b) anular ou revogar a presente licitação, nos termos do artigo 71 da lei n.º 14.133/2021 atualizada;

28.23 Informações fornecidas verbalmente por servidores pertencentes a Prefeitura não serão consideradas como motivos para impugnações.

28.24 Não serão admitidas a esta licitação pessoas jurídicas suspensas ou impedidas de licitar, bem como as que estiverem em regime de falência ou concordata.

28.25 É proibido a participação de cooperativas no procedimento licitatório.

28.26 No caso de eventual divergência entre o Edital de Licitação e seus anexos, prevalecerão as disposições do primeiro.

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

28.28 Cada licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação, sendo-lhe exigível, ainda, em qualquer época ou oportunidade, a apresentação de outros documentos ou informações complementares que se fizerem necessários, a fim de completar a instrução do processo, conforme faculta da Lei Federal.

28.29 É proibido a qualquer licitante tentar impedir o curso normal do processo licitatório mediante a utilização de recursos ou de meios meramente protelatórios, sujeitando-se o autor às sanções legais e administrativas previstas na Lei Federal nº 14.133/21.





28.30 O CONTRATANTE reserva a si o direito de revogar a presente licitação por razões de interesse público ou anulá-la, no todo ou em parte por vício ou ilegalidade, bem como prorrogar o prazo para recebimento das propostas e/ou sessão de lances, desqualificar qualquer licitante ou desclassificar qualquer proposta, caso tome conhecimento de fato que afete a capacidade financeira, técnica ou comercial da licitante, sem que isto gere direito à indenização ou ressarcimento de qualquer natureza.

28.31 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.

28.32 O Instrumento Convocatório é parte integrante do Contrato.

28.33 Interessados poderão adquirir cópia do Edital somente via download do arquivo através do Portal Eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br ou <https://irineopolis.atende.net/cidadao>.

28.34 Para dirimir quaisquer dúvidas questões decorrentes do procedimento licitatório, fica eleito o Foro da Comarca de Porto União – SC, com renúncia expressa a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

28.35 Integram este Edital os seguintes anexos:

- ANEXO I – Preços Máximos Admitidos;
- ANEXO II – Minuta do contrato/Ata de Registro de Preços;
- ANEXO III – Modelo de Declarações Unificadas Obrigatórias;
- ANEXO IV – Modelo de Folha de Dados do Fornecedor;
- ANEXO V – Esclarecimentos;
- ANEXO VI – Instrução Normativa Municipal nº 01/2024 de 03/09/2024;
- ANEXO VII – Relação Unidades Educacionais.

Aprovo o Edital.

Dê-se-lhe a divulgação prevista no artigo 54 da Lei n. 14.133/2021.

E, para que ninguém alegue ignorância, o presente Edital é publicado na íntegra no SITE OFICIAL DO MUNICÍPIO – irineopolis.atende.net, www.portaldecompraspublicas.com.br e em resumo conforme abaixo relacionado:

- DIARIO OFICIAL DO ESTADO DE SANTA CATARINA – DIARIO OFICIAL DO ESTADO;
- JORNAL O IGUASSU – JORNAL DE CIRCULAÇÃO REGIONAL;
- DOM/SC - DIARIO OFICIAL ELETRONICO DOS MUNICIPIOS DE SANTA CATARINA;

Irineópolis (SC), 28 de novembro de 2024.

RODRIGO ANTONIO JURCK
SECRETÁRIO DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS





ANEXO I

PREÇO MÁXIMO ADMITIDO POR ITEM

PROCESSO LICITATÓRIO N° 99/2024

PREGÃO ELETRÔNICO N° 58/2024 – Registro de Preços

Item	Quant.	Unidade	Descrição dos Alimentos	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
1	900	Unidade	Abacaxi Características Técnicas: tamanho grande (1,5 kg de peso/unid), coloração amarelada na base (gomos amarelado), boa aparência física (sem manchas, ferimentos, podridão ou deformação), coroa firme e variedade pérola Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	11,22	10.098,00
2	300	Quilo	Abacate Características Técnicas: de 1ª qualidade, grau médio de maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	14,51	4.353,00
3	1.300	Quilo	Abobrinha verde Características Técnicas: Deve apresentar características bem formadas, ser de tamanho médio, livres de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	5,04	6.552,00
4	500	Quilo	Abóbora variedade cabotiá Características técnicas: Em perfeito estado para consumo, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. De colheita recente. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	4,84	2.420,00
5	450	Pacote	Açúcar Refinado Especial Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração, misturas e peso insatisfatório; Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , acondicionada em embalagens de 5kg. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	23,79	10.705,50
6	300	Pacote	Açúcar Refinado Especial Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade,	5,32	1.596,00





			umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração, misturas e peso insatisfatório; Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , acondicionada em embalagens de 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.		
7	20	Unidade	Adoçante líquido dietético com stévia Embalagem: embalagens de 80ml Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	12,68	253,60
8	450	Quilo	Aipim cru congelado Características técnicas: Mandioca descascada, congelada, embalada à vácuo. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em embalagem a vácuo de 1 kg, com tabela nutricional, peso e procedência. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	11,71	5.269,50
9	130	Quilo	Alho Características Técnicas: – bulbo inteiro, de 1ª qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, devendo estar bem desenvolvido, sadio. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em pacote resistente Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	31,96	4.154,80
10	900	Unidade	Alface Características técnicas: de 1ª qualidade, folhas firmes, íntegra, não poderá estar murcha, tamanho médio. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em sacos plásticos resistentes transparentes. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	2,92	2.628,00
11	400	Caixa	Amido de milho Características técnicas: produto amiláceo extraído do milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , embalagem de 500g . Deve conter sua formulação, indicação para preparo, e prazo de validade. Prazo de Validade: mín 10 meses. Data de Fabricação: máx 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	9,69	3.876,00
12	1.100	Pacote	Arroz Parboilizado amarelo Tipo I Características Técnicas: Grupo: Parboilizado. Classe: Longo Fino - Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos).	29,52	32.472,00





			<p>Embalagem: Deve estar <i>intacta</i>, acondicionada em pacotes de 5kg, em embalagens de polietileno transparente; Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>		
13	250	Pacote	<p>Arroz Parboilizado amarelo Tipo I Características Técnicas: Grupo: Parboilizado. Classe: Longo Fino - Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem: Deve estar <i>intacta</i>, acondicionada em pacotes de 1kg, em embalagens de polietileno transparente; Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	6,41	1.602,50
14	80	Pacote	<p>Arroz integral Tipo I Características Técnicas: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: Deve estar <i>intacta</i>, acondicionada em pacotes de 1kg, em embalagens de polietileno transparente; Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	7,48	598,40
15	300	Caixa	<p>Aveia em flocos finos Características técnicas: – isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens de 200g atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Prazo de validade: mín. 6 meses Data de fabricação: máximo 30 dias Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	6,93	2.079,00
16	10.000	Quilo	<p>Banana caturra Características Técnicas: 1ª qualidade. Grau médio de amadurecimento, unidades médias aproximadamente 120g. Produtos maduros ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	5,07	50.700,00
17	1.400	Quilo	<p>Batata Inglesa Características Técnicas: Batata de 1ª qualidade, classe média Tipo especial, 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. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	7,11	9.954,00





18	200	Quilo	<p>Batata Salsa Características Técnicas: Batata salsa de 1ª qualidade, classe média Tipo especial, 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, produto com tamanho pequeno ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	14,39	2.878,00
19	400	Quilo	<p>Batata Doce Características Técnicas: Batata doce de 1ª qualidade, classe média Tipo especial, 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, produto com tamanho pequeno ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	5,06	2.024,00
20	4.000	Pacote	<p>Bebida láctea com polpa de frutas: sabor morango Características Técnicas: bebida láctea com polpa de fruta sabor morango Embalagem: Sacos de polietileno leitoso atóxico contendo 900ml, acondicionados em caixas de papelão. Prazo de validade: min 30 dias. Fabricação: Max 7 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado e refrigerado, ou em caixas de isopor bem fechadas em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	5,55	22.200,00
21	1.500	Quilo	<p>Beterraba 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. Produto com tamanho muito pequeno ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	5,06	7.590,00
22	3.000	Pacote	<p>Biscoito doce tipos: Maria Chocolate/ Leite/ Maisena Características: não deve conter gordura trans, não deve conter gordura vegetal hidrogenada entre os ingredientes. Deve conter no máximo 140mg de sódio na porção de 30g do produto. Embalagem: Deve estar intacta, pacotes de polietileno transparente com peso de 740g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	14,71	44.130,00
23	1.300	Pacote	<p>Biscoito salgado com gergelim</p>	9,36	12.168,00





			<p>Características: não deve conter gordura trans, não deve conter gordura vegetal hidrogenada entre os ingredientes.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 400g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 45 dias.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>		
24	1.200	Pacote	<p>Biscoito tipo rosquinha de leite</p> <p>Características: não deve conter gordura trans, não deve conter gordura vegetal hidrogenada entre os ingredientes.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta em pacotes de polietileno transparente com peso mínimo de 335 e 350g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 45 dias.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	7,56	9.072,00
25	220	Pacote	<p>Biscoito Doce Isento de Lactose</p> <p>Características: biscoito doce isento de lactose na sua composição. Não deve conter gordura trans, não deve conter gordura vegetal hidrogenada entre os ingredientes.</p> <p>Embalagem: pacote de 335g</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses da entrega</p> <p>Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	5,96	1.311,20
26	80	Pacote	<p>Biscoito Doce Isento de Glúten e lactose</p> <p>Ingredientes: Biscoito doce sem glúten, sabores variados. Inscrição em destaque na embalagem: Não contém Glúten, não deve conter leite entre os ingredientes. Não deverá conter gordura trans.</p> <p>Embalagem: pacote de 350g</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses da entrega</p> <p>Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	11,50	920,00
27	250	Pacote	<p>Biscoito Doce Zero Açúcar</p> <p>Ingredientes: Biscoito doce sem açúcar, tipo maisena. Inscrição em destaque na embalagem: DIET. Não deverá conter gordura trans.</p> <p>Embalagem: pacote de 115g</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses da entrega</p> <p>Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	8,50	2.125,00
28	50	Pacote	<p>Biscoito salgado integral</p> <p>Características: não deve conter gordura trans, não deve conter gordura vegetal hidrogenada entre os ingredientes.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 400g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 45 dias.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	9,72	486,00
29	1.200	Pacote	<p>Biscoito de polvilho, Tipo rosquinha</p> <p>Características técnicas: Produzido com polvilho, fécula de mandioca, assado, sem glúten, sem lactose, sabor tradicional.</p> <p>Embalagem: pacote de 90g</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses da entrega</p> <p>Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que</p>	6,99	8.388,00





			garantam a qualidade e conservação do produto.		
30	300	Pacote	Cacau em pó Características técnicas: Cacau alcalino em pó, sem açúcar, 100% cacau Embalagem: Deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem de 200 gramas Validade: mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	19,64	5.892,00
31	450	Unidade	Café torrado e moído com selo (tradicional) Características técnicas: Café torrado e moído com selo. Embalagem: a VÁCUO 500g Prazo de validade: mínimo de 10 meses Data de fabricação: máximo de 60 dias Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	21,72	9.774,00
32	450	Quilo	Canjiquinha de Milho Amarelo fina Características técnicas: Canjiquinha de milho amarela/Xerém fina. Embalagem: Acondicionada em pacotes de 1kg, livre de violações. Prazo de validade: mínimo de 10 meses Data de fabricação: máximo de 60 dias Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	4,89	2.200,50
33	550	Pacote	Canjica de milho branca Características técnicas: Tipo 1, Grupo Fina, Subgrupo Branca, Classe Branca. Embalagem: Acondicionada em pacotes de 500g, livre de violações. Prazo de validade: mínimo de 10 meses Data de fabricação: máximo de 60 dias Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	6,08	3.344,00
34	200	Unidade	Canela em pó Características técnicas: Canela em pó Embalagem: Embalagem 30g Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto	4,09	818,00
35	150	Unidade	Canela em rama Características técnicas: Canela em rama Embalagem: Embalagem 10g Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto	4,84	726,00
36	3.000	Quilo	Carne Bovina Moída Características Técnicas: De qualidade, peça de carne bovina sem osso , congelada e moída sem sebo, sem nervos . Deve apresentar cor, aparência, textura e aroma característicos. Embalagem: Deverá estar congelada, em pacotes de 1 kg, com informações sobre o produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, condições de armazenamento, número do registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção	31,26	93.780,00





			SIF. Prazo de Validade: Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Entrega: Transportada em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 126		
37	600	Quilo	Carne Bovina (PATINHO), em iscas, sem osso, congelada Características Técnicas: Carne bovina Patinho, em iscas, sem osso, congelada. Embalagem: embalada em pacotes de 500g e 1Kg, congelados, com etiqueta de peso, procedência, data de envasamento e validade. Entrega: Transportada em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 126	39,62	23.772,00
38	2.200	Quilo	Carne Bovina, Tipo Músculo sem osso Características Técnicas: Peça de carne bovina CORTADA EM CUBOS, sem sebo, carne de cor vermelha cereja, elástica firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Embalados em pacotes de 1Kg de forma que não grudem nos demais após congelados, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de Validade: mín. 3 meses. Entrega: Transportada em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 126	28,29	62.238,00
39	800	Quilo	Carne Suína, corte paleta Características Técnicas: Tipo paleta, sem osso sem pele, picada em cubos, congelada. O produto deve ser entregue em perfeitas condições em embalagens fechadas identificadas seladas pela indústria com prazo de validade e certificação SIF/SIE ou SIM. Para o serviço de inspeção municipal (SIM) deve se respeitar a lei 1769, 02 de abril de 2007 de acordo com o Artigo 3º Parágrafo 2º Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses na entrega. Entrega: Transportada em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 126	19,12	15.296,00
40	3.000	Quilo	Carne de Frango Congelado, Tipo Coxa e Sobre-coxa desossada, congelada: Características Técnicas: Coxa e sobre-coxa de frango desossada, congelado. A ave deve estar firme e sem manchas, peça lisa coloração clara, aderente, sem odores; Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária; Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> . Contendo identificação da empresa, registro no SIM ou SIF. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses na entrega. Entrega: Transportada em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 126	14,75	44.250,00
41	1.500	Quilo	Carne de Frango Congelado, Tipo Coxa e Sobre-coxa, sem dorso Características Técnicas: Coxa e sobre-coxa de frango sem dorso, congelado. A ave deve estar firme e sem manchas, peça lisa coloração clara, aderente, sem odores; Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária; Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> . Contendo identificação da empresa, registro no SIM ou SIF. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses na entrega. Entrega: Transportada em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 126	10,82	16.230,00
42	700	Quilo	Carne de Frango, Tipo Peito Sem Osso: Características Técnicas: Peito de frango, congelado, sem osso, sem pele, não temperada. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária; Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> . Contendo identificação da	22,32	15.624,00





			empresa, registro no SIM ou SIF. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses na entrega. Entrega: Transportada em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 126		
43	1.300	Quilo	Cenoura Características Técnicas: Cenoura de 1ª qualidade, classe média Tipo especial 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, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênic-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	4,81	6.253,00
44	1.000	Quilo	Cebola de Cabeça Características Técnicas: Cebola de 1ª qualidade, classe média Tipo especial, não brotada, 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. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênic-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	5,34	5.340,00
45	400	Pacote	Chá mate Características: para infusão, natural Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , caixa de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênic sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	7,06	2.824,00
46	350	Caixa	Chá in natura sabor camomila Embalagem: Caixa com 10 sachês Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênic sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	4,83	1.690,50
47	350	Caixa	Chá in natura sabor erva doce Embalagem: Caixa com 10 sachês Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênic sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	4,83	1.690,50
48	500	kg	CHOCOLATE EM PÓ SOLUVEL – 50% CACAU Características técnicas: Mistura para preparo de chocolate em pó, formulado a partir de matérias primas selecionadas: cacau em pó, açúcar e vitaminas. Embalagem de 1kg Prazo de validade: 1 ano após a data de entrega. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênic-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto	37,29	18.645,00
49	1.100	Quilo	Chuchu	4,85	5.335,00





			<p>Características Técnicas: fresco de boa qualidade, casca limpa elisa, de cor verde brilhante, sem machucados deve estar livres de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação.</p> <p>Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>		
50	200	Unidade	<p>Condimento Colorífico em pó de primeira.</p> <p>Características técnicas: Obtidos de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moído, de primeira, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Registro no MS.</p> <p>Embalagem: Plástica atóxica, resistente, de 500g. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: Nome e/ou Marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais com data de validade de no mínimo 6 meses da data de entrega. Legislação: Resolução – RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005</p> <p>Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	10,16	2.032,00
51	350	Pacote	<p>Coco ralado:</p> <p>Característica técnica: Coco Ralado, desidratado, não acrescido de açúcar, parcialmente desengordurado. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades, parasitas.</p> <p>Embalagem: Embalagem de 100g. Com registro no ministério da saúde, data de empacotamento e prazo de validade aparentes.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	7,10	2.485,00
52	100	Pacote	<p>Cravo da Índia</p> <p>Características técnicas: Constituído por botões florais são, limpos, acondicionado em embalagem vedada hermeticamente.</p> <p>Embalagem: Pacote de 10g</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto</p>	5,44	544,00
53	20	Pote	<p>Creme vegetal sem leite</p> <p>Característica técnica: Creme vegetal sem leite: o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 50 (Decreto 12.846/78) e Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013.</p> <p>Ingredientes: água, óleos vegetais, sal, vitamina A, corante natural, conservantes e aromatizantes, desde que permitidos pela legislação. Não poderá conter leite e/ou soro de leite na composição. Sem gordura trans e colesterol. Características: cor, odor, sabor e consistência característica.</p> <p>Embalagem primária: pote plástico com tampa, atóxico, resistente, com lacre de proteção intacto, pesando 500G</p> <p>Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	5,84	116,80
54	200	Unidade	<p>Doce de goiaba cremoso</p> <p>Ingredientes: Polpa de fruta, açúcar.</p>	12,46	2.492,00





			<p>Embalagem: Potes de polietileno atóxico, com peso líquido de 900G.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo de 12 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>		
55	200	Unidade	<p>Doce de leite pastoso</p> <p>Ingredientes: leite pasteurizado, açúcar, leite em pó integral, amido de milho modificado, conservador, estabilizante, regulador.</p> <p>Embalagem: Potes de polietileno atóxico, com peso líquido de no mínimo 900 gramas.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo de 12 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	17,01	3.402,00
56	100	Unidade	<p>Essência de baunilha</p> <p>Embalagem: pote de vidro de 30 ml. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	7,51	751,00
57	1.800	Unidade	<p>Extrato de Tomate</p> <p>Características técnicas: Concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes.</p> <p>Ingredientes: Tomate, sal e açúcar.</p> <p>Embalagem: embalagem sache de 1,020gr</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	15,26	27.468,00
58	500	Unidade	<p>Extrato de Tomate</p> <p>Características técnicas: Concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes.</p> <p>Ingredientes: Tomate, sal e açúcar.</p> <p>Embalagem: embalagem sache de 300g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	4,34	2.170,00
59	200	Pacote	<p>Farinha de aveia</p> <p>Embalagem: Embalagem de 170g</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	6,95	1.390,00
60	450	Pacote	<p>Farinha de Trigo Especial</p> <p>Características técnicas: Farinha de trigo ESPECIAL, tipo I, de cor BRANCA, enriquecida com ferro e ácido fólico.</p> <p>Embalagem: Deve estar <i>intacta e ser resistente</i>. Acondicionada em embalagens de 5kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 45 dias.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo</p>	21,71	9.769,50





			fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.		
61	150	Pacote	Farinha de Trigo Especial Características técnicas: Farinha de trigo ESPECIAL , tipo I, de cor BRANCA enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem: Deve estar <i>intacta e ser resistente</i> . Acondicionada em embalagens de 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 45 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	5,19	778,50
62	60	Pacote	Farinha de trigo integral Características técnicas: Farinha de trigo integral contendo no mínimo 3 g de fibra a cada 100 g. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes bem vedados de 1 kg. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 45 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	8,36	501,60
63	50	Pacote	Farinha de arroz Características técnicas: Feita a partir de grãos de arroz selecionados, naturalmente isenta de glúten. Embalagem: Acondicionadas em embalagens plastificadas de 1kg Prazo de validade: mínimo de 6 meses Data de fabricação: máximo de 45 dias Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	9,46	473,00
64	400	Pacote	Farinha de trigo para quibe Ingredientes: Farinha de trigo para quibe Embalagem: Deve estar intacta, de polietileno transparente de 500g, bem vedado 500g Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 45 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	6,84	2.736,00
65	600	Quilo	Farinha de milho amarela biju Características técnicas: Farinha de milho em flocos amarela, granulação média, isenta de impurezas, sem sujidades e bolores, com concentração de flocos inteiros Embalagem: Acondicionadas em embalagens plastificadas de 1kg Prazo de validade: mínimo de 6 meses Data de fabricação: máximo de 45 dias Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	8,26	4.956,00
66	1.400	Quilo	Feijão preto Características técnicas: – preto Tipo I, novo, de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e sãos, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes bem vedados de 1kg. Prazo de validade: mínimo de 06 meses Data de fabricação: máximo de 30 dias Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que	9,88	13.832,00





			garantam a qualidade e conservação do produto.		
67	350	Unidade	Fermento em Pó Químico Características técnicas: fermento químico em pó, para confecção de bolos. Isento de mofo e qualquer substância nociva. Embalagem: pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa de rosca em polietileno de alta densidade, contendo 100g do produto. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	4,46	1.561,00
68	200	Unidade	Fermento em Pó Biológico Características técnicas: fermento biológico, seco, instantâneo, parapão. Isento de mofo e substâncias nocivas. Embalagem: hermeticamente fechada (vácuo), contendo 100g a 125g Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	9,28	1.856,00
69	250	Lata	Formula infantil em pó para lactantes de 0 a 6 meses Características: Fórmula infantil de partida (fase 1) NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem: Lata de 800g Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	61,29	15.322,50
70	250	Lata	Formula infantil em pó para lactantes de 6 a 12 meses Características: fórmula infantil de segmento (fase 2) NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem: Lata de 800g Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	63,19	15.797,50
71	100	Lata	Formula infantil zero lactose Características: enriquecido com ácidos graxos essenciais, DHA e ARA minerais e vitaminas para lactentes e crianças de primeira infância (0 a 12 meses) para necessidades dietoterápicas específicas com restrição a lactose. Embalagem: Lata de 400g Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	58,00	5.800,00
72	300	Quilo	Fubá amarelo fino Embalagem: pacote plástico transparente, contendo 1kg. Com identificação do produto Prazo de Validade: mín 12 meses. Data de Fabricação: máx 60 dias Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	4,52	1.356,00
73	2.000	Pacote	Flocos de milho pré cozido Características Técnicas: fubá de milho. Não deverá	3,22	6.440,00





			apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes bemvedados de 500g. Prazo de Validade: mínimo 6 meses. Data de Fabricação: máximo 30 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.		
74	10	Unidade	Geleia de fruta DIET Ingredientes: Amora ou polpa de amora, morango ou polpa de morango, framboesa ou polpa de framboesa, edulcorantes, gelificante pectina cítrica, agente de firmeza fosfato tricálcico, conservadorsorbato de potássio e acidulante ácido cítrico. Embalagem: Embalagem de 200g Prazo de Validade: mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	18,42	184,20
75	400	Unidade	Goiabada Ingredientes: Goiaba e açúcar Embalagem: embalagem de 500g Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	8,37	3.348,00
76	3.000	Unidade	Iogurte sabor morango Características Técnicas: Iogurte sabor morango Embalagem Sacos de polietileno leitoso atóxico contendo 900ml, acondicionados em caixas de papelão. Prazo de validade: mínima após a entrega 10 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado e refrigerado em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	10,09	30.270,00
77	300	Unidade	Iogurte 0% lactose, sabor morango Características Técnicas: Iogurte zero lactose sabor morango Embalagem: Embalagem de 170g. Prazo de validade: mínima após a entrega 10 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado e refrigerado em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	3,53	1.059,00
78	1.200	Unidade	Iogurte natural integral sem sabor Características Técnicas: Iogurte natural integral sem sabor. Leite pasteurizado e fermento lácteo, sem adição de açúcar, conservantes ecorantes Embalagem: Deve ser pote de plástico resistente, apresentando vedação adequada, com conteúdo 170g. Rotulagem conforme legislação. Prazo de validade: mínima após a entrega 10 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado e refrigerado em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	3,45	4.140,00
79	300	Quilo	Laranja Lima Características Técnicas: Deve apresentar características bem definidas de boa qualidade, em bom estado de conservação para consumo, produto com tamanho pequeno ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	8,88	2.664,00





80	3.000	Quilo	<p>Laranja pêra Características Técnicas: Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. A laranja deve ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	7,31	21.930,00
81	200	Unidade	<p>Leite de coco Características: Leite de Coco, Açúcar, Água, Estabilizante Celulose Microcristalina, Espessante Carboximentil celulose Sódica, Goma Xantana, Metabissulfito de sódio, Conservadores Sorbato de Potássio, Benzoato de Sódio, Acidulante Ácido Cítrico. Embalagem: Frasco 500ml Prazo de Validade: mín 10 meses. Data de Fabricação: máx 45 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	13,46	2.692,00
82	4.000	Pacote	<p>Leite em pó Integral de fabricação nacional Ingredientes: Leite fluido integral, vitaminas A e D, Emulsificante: Lecitina de soja. Deverá conter no mínimo 190mg de cálcio por porção de 25 gramas de produto, rendimento para 1 pacote de 400g: 3,1 litros. Registrado no Ministério da Agricultura. Rendimento: 1Kg do produto deverá render no mínimo 8 litros de leite natural. Embalagem: pacotes resistentes de 400g. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: mín 10 meses. Data de Fabricação: máx 45 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	18,74	74.960,00
83	80	Pacote	<p>Leite em pó Integral zero lactose Característica: leite integral zero lactose, instantâneo para dietas com restrição a lactose – 330g a 380g. Ingredientes: leite fluido integral sem adição de açúcares. Com registro SIF e todas as informações nutricionais e número de lote. Embalagem: pacotes resistentes de 330g a 380g. Prazo de Validade: mínimo de 4 meses Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	23,24	1.859,20
84	2.000	Litro	<p>Leite UHT integral Descrição: leite integral UHT, deve ser envasado em caixas de 1 litro com material adequado para as condições previstas de armazenamento e que garanta a hermeticidade da embalagem e proteção apropriada contra contaminação. Embalagem: 1L Validade: Mínima 3 meses Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	5,86	11.720,00
85	200	Litro	<p>Leite UHT semi desnatado ZERO LACTOSE Descrição: Leite UHT semi desnatado para dietas com restrição a lactose. Embalagem: 1L</p>	6,99	1.398,00





			Validade: Mínima 3 meses Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.		
86	150	Pacote	Lentilha Embalagem: Pacote de 500g Prazo de Validade: mín 10 meses. Data de Fabricação: máx 45 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	9,16	1.374,00
87	7.000	Quilo	Maçã tipo gala ou Fuji Características Técnicas: Maçã vermelha classificada tipo A. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. A maçã deveser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com deteriorados não serão aceitos. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	13,14	91.980,00
88	700	Pacote	Macarrão Aletria Características Técnicas: Macarrão com ovos. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes bemvedados de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	8,68	6.076,00
89	1.500	Pacote	Macarrão sêmola tipo parafuso com ovos Características Técnicas: Sêmola com ovos. Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes bem vedados de 500g Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	4,74	7.110,00
90	800	Pacote	Macarrão sêmola tipo furadinho com ovos Características Técnicas: Sêmola com ovos. Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes bem vedados de 500g Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	5,17	4.136,00
91	1.000	Pacote	Macarrão Penne Características Técnicas: Macarrão sêmola. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes bemvedados de 500gr. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo	5,27	5.270,00





			fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.		
92	100	Pacote	Macarrão pai nosso Características Técnicas: Macarrão com ovos. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes bem vedados de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	5,32	532,00
93	150	Pacote	Macarrão em formato de letrinhas Características Técnicas: Macarrão com ovos e vitaminas. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacote bem vedados de 500g Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	5,99	898,50
94	50	Pacote	Macarrão parafuso integral Característica Técnicas: Macarrão parafuso feito com 100 % de farinha integral. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: Farinha de trigo integral 100%. Embalagem: Embalados em pacotes de polipropileno bem vedados, intactas, com peso líquido de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	6,71	335,50
95	30	Pacote	Macarrão sem glúten Característica Técnicas: Macarrão a base de milho/arroz/quinoa/linhaça, etc. Alimento livre de glúten, sem gordura trans, sem sódio. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Embalados em pacotes de polipropileno bem vedados, intactas, com peso líquido de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	6,33	189,90
96	800	Pote	Margarina com sal Características técnicas: Margarina vegetal com sal, LIVRE DE GORDURA TRANS, ORIUNDA DE ÓLEO VEGETAL LÍQUIDOS E INTERESTERIFICADOS , Embalagem primária devidamente rotulada conforme legislação vigente. O produto deve ter registro no SIF Embalagem: Embalagem de plástico, atóxico, individual, deve conter peso líquido de 500g, de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	8,19	6.552,00
97	3.500	Quilo	Mamão formosa Características Técnicas: Deve apresentar características	7,83	27.405,00





			<p>bem definidas, bem formadas. O mamão deve ser entregue pronto para a degustação, não estando verde e nem muito maduro, livres de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade.</p> <p>Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>		
98	800	Quilo	<p>Manga palmer</p> <p>Características Técnicas: Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. A manga deve ser entregue pronto para a degustação, não estando verde e nem muito maduro, livres de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade.</p> <p>Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	8,28	6.624,00
99	120	Pote	<p>Manteiga com sal</p> <p>Características técnicas: produto gorduroso obtido exclusivamente a partir do leite de vaca não deve conter gordura vegetal hydrogenada, corantes e aromatizantes artificiais.</p> <p>Embalagem: Embalagem de plástico, atóxico, individual, deve conter peso líquido de 200g</p> <p>Entrega: Transportada em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 126</p>	14,42	1.730,40
100	350	Quilo	<p>Melão amarelo</p> <p>Características técnicas: de primeira qualidade, fresco, firme, sem manchas, ou amassados.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	7,58	2.653,00
101	2.500	Quilo	<p>Melancia</p> <p>Características técnicas: Tamanho regular, de 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, fornecimento a granel, pesando entre 10 a 12 Kg cada.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	3,20	8.000,00
102	900	Unidade	<p>Milho verde em Conserva</p> <p>Ingredientes: milho, água, e sal, sem conservantes.</p> <p>Embalagem: sachê de 200g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	4,42	3.978,00
103	50	Unidade	<p>Milho verde em conserva 2 kg</p> <p>Embalagem: embalagem de 2 kg. Latas sem ferrugem ou amassadas</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	36,09	1.804,50
104	300	Pacote	<p>Milho para pipoca</p> <p>Características Técnicas: de primeira qualidade,</p>	4,50	1.350,00





			beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies, Embalagem: acondicionado em pacotes de 500g Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.		
105	250	Quilo	Mortadela fatiada sem gordura Características técnicas: Produto cárneo industrializado, obtido de uma emulsão das carnes, não acrescido de toucinho. Embalagem: Embalados em isopor contendo especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado e refrigerado, ou em caixas de isopor bem fechadas em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	17,59	4.397,50
106	1.600	Unidade	Óleo de Soja Ingredientes: Óleo de soja 100% natural. Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , em embalagens transparentes atóxicas tipo pet não apresentando amassamento ou vazamento, apresentando conteúdo de 900 ml. Óleo obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição e isento de impurezas à 25°C, ter aspecto límpido, cor e odor característicos. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	7,34	11.744,00
107	1.800	Dúzia	Ovos de Galinha Características Técnicas: Ovo classe A, íntegro, sem manchas ou sujidades, tamanho uniforme. Deve apresentar casca lisa, pouco porosa, resistente e formato característico, sem perfurações ou rachaduras que comprometa o consumo humano. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa fechada contendo 12 unidades intactas, com informações sobre o produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, condições de armazenamento, número do registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção SIF. Prazo de Validade: Validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Data de Fabricação: Máximo de 05 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em caixas de papelão bem fechadas em boas condições higiênico- sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	10,79	19.422,00
108	120	Pacote	Orégano desidratado Características: Constituído de folhas acompanhadas ou não de pequenas unidades florais, sãs, secas e limpas. Embalagem: Acondicionado em embalagem vedada hermeticamente, pacote de 100g Prazo de Validade: Mínimo 6 meses. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	8,36	1.003,20
109	400	Quilo	Peixe – Filé de tilápia Característica: filé de pescada branca, congelado, sem pele, sem espinha, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas. Embalagem: Embalados em camadas separadas por filme	54,24	21.696,00





			<p>plástico transparente e atóxico. Sem aberturas, intacto. Deverá estar congelada, em pacotes de 1kg, com informações sobre o produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, condições de armazenamento, número do registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção SIF.</p> <p>Prazo de Validade: Validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado e refrigerado, ou em caixas de isopor bem fechadas em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>		
110	300	Quilo	<p>Pêra</p> <p>Características técnicas: de 1ª qualidade, casca sã, lisa, sem picadas de inseto, sem imperfeições Apresentando tamanho e cor uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas. Devendo estar bem desenvolvidas e maduras, devendo apresentar 80 a 90% de maturação.</p> <p>Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	14,22	4.266,00
111	1.400	Quilo	<p>Pepino</p> <p>Características técnicas: Pepino comum, in natura, firme, limpo, sem partes estragadas, amassadas ou moles, cor verde escura brilhante.</p> <p>Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	6,36	8.904,00
112	400	Pacote	<p>Polvilho azedo</p> <p>Características técnicas: Polvilho Azedo, de primeira qualidade. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas transparentes, sem sujidades, de 500 g, com identificação do produto e prazo de validade.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	7,81	3.124,00
113	300	Pacote	<p>Polvilho doce</p> <p>Características técnicas: Polvilho Doce, de primeira qualidade. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas transparentes, sem sujidades, de 500 g, com identificação do produto e prazo de validade.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	7,02	2.106,00
114	300	Quilo	<p>Presunto cozido fatiado</p> <p>Característica técnicas: produto cárneo industrializado, obtido de uma emulsão das carnes, não acrescido de toucinho.</p> <p>Embalagem: embalados em isopor contendo especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado e refrigerado, ou em caixas de isopor bem fechadas</p>	28,60	8.580,00





			em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.		
115	300	Quilo	Queijo - Tipo Mussarela fatiado Características técnicas: Queijo de massa fresca, de consistência semi dura e semi suave, maturado, fatiado. Embalagem: Embalados em isopor contendo especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Prazo de Validade: Validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Data de Fabricação: Máximo de 10 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado e refrigerado, ou em caixas de isopor bem fechadas em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	47,86	14.358,00
116	900	Quilo	Repolho verde Características Técnicas: Repolho de 1ª qualidade, 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. Produtos deteriorados não serão aceitos. Embalagem: unidades em média de 1 kg. O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	4,20	3.780,00
117	850	Pacote	Sagú - fécula de mandioca Ingredientes: sagu; fécula de mandioca (formato pérola), sem adição de glúten; mistura sabor de uva: açúcar, ácido cítrico (INS330), aroma natural de uva, corante natural de clorofila (INS 140i) e corante natural de carmim (INS 120), sem adição de glúten. Embalagem: Polietileno leitoso ou transparente de 500 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	7,84	6.664,00
118	700	Quilo	Sal refinado iodado Ingredientes: Sal iodado. Embalagem: Polietileno leitoso ou transparente de 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	2,61	1.827,00
119	180	Lata	Sardinha enlatada Características técnicas: Sardinhas ao próprio suco c/ óleo comestível, reparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido, imersa em óleo comestível. Ingredientes: sardinhas, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal. Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , em latas de 125g. Prazo de Validade: mín. 12 meses. Data de Fabricação: máx. 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	6,04	1.087,20
120	1.600	Quilo	Tomate Características Técnicas: Deve apresentar características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos fisiológicos, pragas e doenças, estar	7,04	11.264,00





			em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.		
121	250	Pacote	Uva passa preta Característica: Preta, sem semente, livre de fungos. Embalagem: Embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, pacote contendo 200g. Data de Fabricação: máx. 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	14,01	3.502,50
122	260	Unidade	Vinagre de álcool Características Técnicas: Fermentado acético de álcool hidratado e água. Acidez 4%. Embalagem: Embalagem plástica contendo 900 ml. A embalagem deve estar intacta. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	2,68	696,80
TOTAL R\$ 1.185.002,80 (um milhão cento e oitenta e cinco mil dois reais e oitenta centavos)					





ANEXO II

MODELO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PROCESSO LICITATÓRIO N.º 99/2024

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 58/2024 – Registro de Preços

O Município de Irineópolis, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, situada na Rua Paraná, nº 200, Centro, município de Irineópolis, Santa Catarina, neste ato representado pelo Senhor Rodrigo Antonio Jurck, brasileiro, solteiro, no exercício do Cargo de Secretário da Administração e Finanças, residente e domiciliado na localidade de Campo do Meio, interior do Município de Irineópolis - SC, inscrito no CPF sob o n.º 089.***.***-80 e portador da cédula de identidade n.º 506***, de acordo com a Portaria nº 057/2021 de 25 de janeiro de 2021 e a empresa, estabelecida na rua, CNPJ, pelo seu representante, Sr., sob n.º de CPF e RG, infra-assinado, doravante denominada PROMITENTE FORNECEDORA, nos termos do artigo 92 da Lei Federal N.º 14.133/2021 e das demais normas legais aplicáveis e, considerando o resultado do Pregão Eletrônico nº 58/2024, para REGISTRO DE PREÇOS, conforme consta do Processo Licitatório nº 99/2024, firmam a presente Ata de Registro de Preços, obedecendo as disposições da Lei Federal N.º 14.133/2021, suas alterações posteriores e as condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DA DOCUMENTAÇÃO

1.1 Fazem parte integrante da presente Ata de Registro de Preços, independente de transcrição, o Pregão Eletrônico nº 58/2024, seus anexos, a proposta da CONTRATADA datada em de de 2024 e todos os demais documentos referentes ao objeto contratual, que não contrariem o disposto neste instrumento.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO

2.1 Constitui o objeto do presente instrumento para “**AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR, PARA MANUTENÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE DE ENSINO DO MUNICÍPIO NA SEDE E EM DIVERSAS LOCALIDADES DO INTERIOR, PARA O EXERCÍCIO DE 2025, COM ENTREGA PARCELADA**”, conforme quantidades e especificações indicados neste instrumento e no Pregão Eletrônico nº. 58/2024.

2.2 A prestação dos serviços/entrega de objeto, deve ocorrer em estrita conformidade com o OBJETO do edital e demais anexos que fazem parte integrante deste instrumento, independente de transcrição.

PARÁGRAFO ÚNICO: Toda e qualquer alteração no bem/serviço ora contratados somente poderá ser efetivada mediante prévia e expressa autorização por escrito do Município de Irineópolis.

2.3 A presente ata de registro de preços, o Processo Licitatório nº 99/2024, Pregão Eletrônico nº 58/2024, a proposta da contratada, o estudo técnico preliminar, o termo de referência e demais anexos são complementares entre si, de forma que qualquer especificação, obrigação ou responsabilidade constante em um e omitido em outro, será considerado existente para todos os fins. A prestação de serviços/compras observará, além das disposições legais e regulamentares já mencionadas, todas as demais normas, regulamentações e legislações aplicáveis à espécie.

2.4 O preço a ser ajustado incluirá todos os custos referentes à Entrega do objeto, inclusive relativo ao transporte e entrega, o qual deverá ser entregue diretamente nas Unidades Educacionais (**anexo VII**), de forma parcelada conforme solicitação da Secretaria da Educação, de acordo com as necessidades das Escolas, no prazo máximo de **03 (três) dias úteis**, após a solicitação. Em hipótese alguma será aceito entrega do objeto na Secretaria da Educação.

2.5 Para os itens perecíveis serão feitas entregas semanalmente e para os itens não perecíveis quinzenalmente, conforme cronograma fornecido pela Secretaria da Educação, especificando quantidades e unidades escolares onde deverão ser feitas as entregas.





2.6 Não poderão ser entregues itens amassados, danificados, com prazo de validade inferior aos discriminados no objeto, sendo obrigação da empresa vencedora do certame substituir os itens considerados incompatíveis pelo responsável pela conferência e recebimento do objeto.

2.7 A empresa não poderá subcontratar os produtos a ela adjudicados, sob pena de rescisão da Ata de Registro de Preços.

2.8 O preço a ser ajustado incluirá todos os custos referentes à entrega do objeto, pela empresa vencedora do presente certame, livre de frete e descarga, de acordo com solicitação da secretaria, conforme necessário.

2.9 As entregas deverão ser realizadas através de transporte regulamentado: refrigerado para garantir as características organolépticas dos hortifrutigranjeiros, e exclusivo para transporte e entrega de alimentos conforme orientações da VISA –Vigilância Sanitária Municipal.

2.10 O fornecimento será efetuado em remessa fracionada impreterivelmente na segunda e/ou na terça feira seguinte ao envio das requisições emitidas semanalmente, com prazo de entrega não superior a 03 (três) dias úteis, contados a partir da emissão da requisição emitida pelo setor responsável, encaminhada através de E-mail ou Aplicativo de Mensagem.

2.11 Os produtos devem obedecer criteriosamente às datas de validade não inferiores a 60 (sessenta) dias.

2.12 As entregas devem respeitar o horário de funcionamento das unidades escolares: 08:00h – 12:00h e 13:00h – 17:00h, bem como aguardar a conferência de todos os itens por pessoa habilitada para este fim.

2.13 ATENÇÃO: os locais de entrega marcados como interior do Município, seu acesso se dá através de estrada de terra, não possuindo pavimentação, algumas de difícil acesso para veículos de grande porte. Já deixando as empresas cientes desta situação, não podendo as mesmas, solicitarem sua desclassificação posteriormente, alegando não conhecimento da situação dos locais a serem entregues os alimentos.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO REGISTRADO

3.1 Conforme proposta final da empresa adjudicatária do certame, o valor para o fornecimento do objeto da presente ata de registro de preços ocorrerá conforme o valor unitário discriminado abaixo:

Item	Quantidade	Unidade	Descrição	Marca	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
TOTAL R\$						

PARÁGRAFO ÚNICO: O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 01 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso. (Art. 84, § único, da Lei nº 14.133/2021).

3.2 No preço contratado estão incluídos todas e quaisquer despesas diretas ou indiretas que venham a incidir sobre os mesmos, bem como o custo de transporte, materiais, perdas, mão de obra, equipamento, encargos tributários, trabalhistas e previdenciários, além dos necessários e indispensáveis à completa execução do objeto.

CLÁUSULA QUARTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1 Os recursos necessários ao cumprimento do presente instrumento correrão por conta do recurso indicado na ordem de compra.

CLÁUSULA QUINTA – DO PRAZO E DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO





5.1 O preço a ser ajustado incluirá todos os custos referentes à Entrega do objeto, inclusive relativo ao transporte e entrega, o qual deverá ser entregue diretamente nas Unidades Educacionais (**anexo VII**), de forma parcelada conforme solicitação da Secretaria da Educação, de acordo com as necessidades das Escolas, no prazo máximo de **03 (três) dias úteis**, após a solicitação. Em hipótese alguma será aceita entrega do objeto na Secretaria da Educação.

5.2 Não poderão ser entregues itens amassados, danificados, com prazo de validade inferior aos discriminados no objeto, sendo obrigação da empresa vencedora do certame substituir os itens considerados incompatíveis pelo responsável pela conferência e recebimento do objeto.

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

5.4 Para os itens perecíveis serão feitas entregas semanalmente e para os itens não perecíveis quinzenalmente, conforme cronograma fornecido pela Secretaria da Educação, especificando quantidades e unidades escolares onde deverão ser feitas as entregas.

5.5 A empresa não poderá subcontratar os produtos a ela adjudicados, sob pena de rescisão da Ata de Registro de Preços.

5.6 O preço a ser ajustado incluirá todos os custos referentes à entrega do objeto, pela empresa vencedora do presente certame, livre de frete e descarga, de acordo com solicitação da secretaria, conforme necessário.

5.7 As entregas deverão ser realizadas através de transporte regulamentado: refrigerado para garantir as características organolépticas dos hortifrutigranjeiros, e exclusivo para transporte e entrega de alimentos conforme orientações da VISA –Vigilância Sanitária Municipal.

5.8 O fornecimento será efetuado em remessa fracionada impreterivelmente na segunda e/ou na terça feira seguinte ao envio das requisições emitidas semanalmente, com prazo de entrega não superior a 03 (três) dias úteis, contados a partir da emissão da requisição emitida pelo setor responsável, encaminhada através de E-mail ou Aplicativo de Mensagem.

5.9 Os produtos devem obedecer criteriosamente às datas de validade não inferiores a 60 (sessenta) dias.

5.10 As entregas devem respeitar o horário de funcionamento das unidades escolares: 08:00h – 12:00h e 13:00h – 17:00h, bem como aguardar a conferência de todos os itens por pessoa habilitada para este fim.

5.11 ATENÇÃO: os locais de entrega marcados como interior do Município, seu acesso se dá através de estrada de terra, não possuindo pavimentação, algumas de difícil acesso para veículos de grande porte. Já deixando as empresas cientes desta situação, não podendo as mesmas, solicitarem sua desclassificação posteriormente, alegando não conhecimento da situação dos locais a serem entregues os alimentos.

CLÁUSULA SEXTA – DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1 O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 01 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso. (Art. 84, § único).

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1 Além das obrigações legais, regulamentares e das demais constantes deste instrumento e seus anexos, obriga-se, ainda, a empresa vencedora a:





7.1.1 E-MAIL INSTITUCIONAL: É dever da empresa vencedora/contratada manter durante o período de vigência do contrato/serviço, e-mail institucional, oficial, atualizado, vigente e operacional, para executar os contatos oficiais com o CONTRATANTE, para realização de contratos, adendos, renovações, notificações, ofícios e todos demais atos administrativos.

7.1.2 Assinar a Ata de Registro de Preços no prazo estabelecido no item **DAS CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**.

7.1.3 Efetuar a entrega do objeto licitado no prazo e local informado, juntamente com a emissão da ordem de compra, mediante agendamento prévio junto ao CONTRATANTE.

7.1.3.1 Carregar e disponibilizar o(s) produto(s) no(s) local(is) indicado(s) também constituem obrigações exclusivas da empresa vencedora, a serem cumpridas com força de trabalho própria e as suas expensas.

7.1.3.2 O pedido de prorrogação de prazo para entrega dos objetos somente será conhecido pelo CONTRATANTE, caso o mesmo seja devidamente fundamentado e entregue à Autoridade Competente, antes de expirar o prazo contratual inicialmente estabelecido.

7.1.4 Arcar com todos os ônus necessários à completa entrega, considerando-se como tal a disponibilização, no local indicado pelo Município de Irineópolis, conforme quantitativos dos produtos adjudicados, tais como transporte, encargos sociais, tributos e outras incidências, se ocorrerem.

7.1.5 Substituir, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, os produtos que, no ato da entrega, estiverem com suas embalagens violadas e/ou com identificação ilegível e em desacordo com as condições necessárias estabelecidas neste instrumento.

7.1.6 Substituir, ainda, por outro de qualidade, todo produto com defeito de fabricação.

7.1.7 Assumir inteira responsabilidade pela efetiva entrega do objeto licitado e efetuar-la de acordo com as especificações e instruções deste Instrumento e seus anexos, sendo que o transporte até o(s) local(is) de entrega correrá exclusivamente por conta do fornecedor, bem como pelo que o método de embalagem deverá ser adequado à proteção efetiva de toda mercadoria contra choques e intempéries durante o transporte.

7.1.8 Cumprir rigorosamente com o disposto no Edital e demais anexos.

7.1.9 Manter durante a execução deste contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

7.1.10 Responsabilizar-se pelos ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se outrossim por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da Lei, ligadas ao cumprimento do presente Instrumento.

7.1.11 Responder por danos materiais ou físicos, causados por seus empregados, diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrente de sua culpa ou dolo.

7.1.12 Em tudo agir segundo as diretrizes da Administração.

7.1.13 A Contratada compromete-se a entregar o objeto diretamente nas unidades educacionais, sendo que no valor contratado já estão incluídos todos os custos inerentes a entrega.

7.1.14 A contratada, por seus funcionários ou pessoal contratado, obriga-se a realizar a entrega do objeto em compatibilidade com o Contrato, bem como é de sua inteira responsabilidade as obrigações trabalhistas decorrentes da execução do Contrato, ficando o Contratante isento de qualquer vínculo empregatício com os mesmos, inclusas as sociais, bem como todas as obrigações tributárias e acessórias decorrentes do cumprimento do Contrato. É responsável também em arcar com eventuais prejuízos, indenizações e demais responsabilidades, causados à Contratante e/ou a terceiros, provocados, por ineficiência, negligência, imperícia, imprudência ou irregularidades cometidas na execução do contrato.

7.1.15. A contratada se obriga a facilitar todas as atividades de fiscalização e vistoria na entrega do objeto, cabendo fornecer as informações e demais elementos necessários.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1 O regime jurídico desta contratação confere ao contratante as prerrogativas do Art. 104 da Lei nº 14.133/21.

8.2 Constituem obrigações do CONTRATANTE, além da constante do Art. 115 da Lei n.º 14.133/21, as especificadas no Edital.

8.3 Acompanhar, fiscalizar e avaliar os serviços/mercadorias do objeto deste Contrato/Ata de registro de preço;

8.4 Emitir as ordens de serviços/mercadorias à empresa vencedora, de acordo com as necessidades, respeitando os prazos para atendimentos;

8.5 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo licitante vencedor;

8.6 Efetuar o pagamento na forma ajustada no Edital e no Instrumento Contratual;





8.7 Cumprir com as demais obrigações constantes no Edital e outras previstas no Contrato/ ata de registro de preço.

CLÁUSULA NONA – DA FISCALIZAÇÃO

9.1 A entrega do produto e o cumprimento do disposto neste instrumento serão fiscalizados pelo Município de Irineópolis, por intermédio dos Gestores das Unidades Escolares, que deverão acompanhar a entrega, montagem e instalação dos móveis, de acordo com o determinado, controlando os prazos estabelecidos para entrega do mesmo e apresentação de fatura, notificando à empresa vencedora a respeito de quaisquer reclamações ou solicitações havidas.

9.2 Resguardada a disposição do subitem precedente, a fiscalização representará o Município de Irineópolis e terá as seguintes atribuições:

- a) Definir o objeto desta licitação, caracterizado por especificações e referências necessárias ao perfeito entendimento pelos licitantes.
- b) Receber o produto, verificando a sua conformidade com as especificações estabelecidas e da proposta, principalmente quanto ao modelo ofertado, quantidade, marca (se for o caso), etc.
- c) Assegurar à CONTRATADA acesso as suas dependências, por ocasião da entrega da mercadoria.
- d) Agir e decidir em nome do Município de Irineópolis, inclusive, para rejeitar a(s) mercadoria(s) fornecida(s) e ou os serviços prestados em desacordo com as especificações exigidas.
- e) Comunicar oficialmente à CONTRATADA quanto à rejeição do(s) produto(s).
- f) Certificar a Nota Fiscal correspondente somente após a verificação da perfeita compatibilidade entre o(s) produto(s) e ou serviços entregue(s) ao que foi solicitado.
- g) Exigir da CONTRATADA o cumprimento rigoroso das obrigações assumidas.
- h) Sustar o pagamento de faturas no caso de inobservância, pela CONTRATADA, de condições previstas neste instrumento.
- i) Transmitir ordens e instruções, verbais ou escritas, à CONTRATADA, no tocante ao fiel cumprimento do disposto neste instrumento.
- j) Solicitar a aplicação, nos termos deste instrumento, de multa(s) à CONTRATADA.
- k) Instruir o(s) recurso(s) da CONTRATADA no tocante ao pedido de cancelamento de multa(s), quando essa discordar do Município de Irineópolis.
- l) No exercício de suas atribuições fica assegurado à FISCALIZAÇÃO, sem restrições de qualquer natureza, o direito de acesso a todos os elementos de informações relacionados com o objeto deste instrumento, pelo mesmo julgados necessários.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO PAGAMENTO

10.1 O pagamento pela efetiva entrega do objeto deste instrumento será efetuado até 30 (trinta) dias, à CONTRATADA, através da Tesouraria, mediante apresentação da Nota Fiscal correspondente, com a aceitação e atesto do responsável pelo recebimento do mesmo, juntamente com as comprovações de regularidade junto a Fazenda Federal, Fazenda Estadual, Fazenda Municipal, FGTS e Justiça do Trabalho.

10.1.1 A Nota Fiscal correspondente deverá ser entregue pela CONTRATADA diretamente ao responsável pela fiscalização que somente atestará a realização dos serviços e liberará a Nota Fiscal para pagamento quando cumpridas, pela CONTRATADA, todas as condições pactuadas.

10.1.2 A contagem para o 30º (trigésimo) dia, previsto no *caput*, só iniciar-se-á após a aceitação dos serviços prestados pela fiscalização do Município de Irineópolis e cumprimento pela empresa de todas as condições pactuadas.

10.1.3 Para execução do pagamento, a CONTRATADA deverá fazer constar na Nota Fiscal correspondente, emitida sem rasura, em nome da contratante, devendo ser discriminando o objeto licitado, o número do processo licitatório e o número do respectivo contrato.

10.1.4 Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstâncias que impeçam a liquidação da despesa, aquela será devolvida à CONTRATADA e o pagamento ficará pendente até que o mesmo providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando quaisquer ônus ao Município de Irineópolis.

10.2 A critério da Administração poderão ser descontados dos pagamentos devidos, os valores para cobrir despesas com multas, indenizações a terceiros ou outras de responsabilidade da CONTRATADA.





10.3 O Município de Irineópolis poderá sustar todo e qualquer pagamento do preço ou suas parcelas de qualquer fatura apresentada pela CONTRATADA caso verificadas uma ou mais das hipóteses abaixo e enquanto perdurar o ato ou fato sem direito a qualquer reajustamento complementar ou acréscimo, conforme enunciado:

a) A CONTRATADA deixe de acatar quaisquer determinações exaradas pelo órgão fiscalizador do Município de Irineópolis.

b) Não cumprimento de obrigação assumida, hipótese em que o pagamento ficará retido até que a CONTRATADA atenda à cláusula infringida.

c) A CONTRATADA retarde indevidamente a execução do serviço ou paralise os mesmos por prazo que venha a prejudicar as atividades do Município de Irineópolis.

d) Débito da CONTRATADA para com o Município de Irineópolis quer proveniente da execução deste instrumento, quer de obrigações de outros contratos.

e) Em qualquer das hipóteses previstas nos parágrafos acima, ou de infração as demais cláusulas e obrigações estabelecidas neste instrumento.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO REAJUSTAMENTO

11.1 Conforme as normas financeiras vigentes, não haverá reajustamento de preços, no prazo inferior a 01 (um) ano.

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

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

11.4. Para fins de contagem dos prazos previstos será considerado como data de assinatura do contrato a data da emissão do mesmo.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA AMPLIAÇÃO E DA REDUÇÃO

12.1 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela Ata de Registro de Preços, inclusive o acréscimo de que trata o art. 125 da Lei nº 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1 O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela **CONTRATADA** ou não veracidade das informações prestadas, poderá acarretar, resguardados os preceitos legais pertinentes, sendo-lhe garantida a prévia defesa, nas seguintes sanções:

a) Advertência pelo atraso de até 10 (dez) dias corridos e sem prejuízo para o Município de Irineópolis, na entrega da mercadoria/prestação do serviço/execução da obra, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.

b) Multa de até 10% do total do contrato/ordem de compra/serviço para o caso de atraso superior a 10 (dez) dias corridos ou em situações que acarretem prejuízo a Administração, na entrega da mercadoria/prestação do serviço/execução da obra, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.

c) Multa de até 10% do total do contrato/ordem de compra/serviço para o caso de execução imperfeita do objeto.

d) Multa de até 20% sobre o valor total do contrato/ordem de compra/serviço se deixar de entregar a mercadoria/prestação do serviço/executar a obra, no prazo determinado, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.

e) Impedimento de licitar e contratar, nos termos do art. 156, §4º, da Lei 14.133/21;

f) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, nos termos do art. 156, §5º, da Lei 14.133/21.

13.2 As penalidades acima relacionadas não são exaustivas, mas sim exemplificativas, podendo outras ocorrências ser analisadas e ter aplicação por analogia e de acordo com a Lei;

13.3 As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.





CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO

14.1 O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

14.1.1 Descumprir as condições da ata de Registro de Preços;

14.1.2 Não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

14.1.3 Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado e estiverem presentes razões de interesse público.

§1º O cancelamento do Registro, nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do Órgão Gerenciador.

§2º O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu Registro de Preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrentes de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovados.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL E DOS CASOS OMISSOS

15.1 O presente instrumento contratual rege-se pelas disposições expressas regida pela Lei nº 14.133/21, ainda, aplicando-lhe supletivamente os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

15.2 Os casos omissos serão resolvidos à luz da referida lei e suas alterações, recorrendo-se à analogia, aos costumes e aos princípios gerais do direito.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO

16.1 As partes elegem o foro da Comarca de Porto União/SC, como único competente para dirimir quaisquer ações oriundas desta Ata.

16.2 E, por haverem assim pactuado, assinam, este instrumento em (03) três vias de igual teor e forma na presença das testemunhas abaixo.

Irineópolis, ... de de 2024.

RODRIGO ANTONIO JURCK
SECRETÁRIO DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS

NOME
EMPRESA DETENTORA DA ATA

Testemunhas:

Nome:

CPF:

Nome:

CPF:





ANEXO III

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 99/2024

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 58/2024

DECLARAÇÕES UNIFICADAS OBRIGATÓRIAS

....., Pessoa Jurídica de Direito Privado, inscrita no CNPJ n.º, com sede na ***, nº ***, bairro ***, município ***, estado ***, CEP ***, telefone ***, e-mail *** (**INFORMAR OS DADOS ATUALIZADOS**), por intermédio de seu representante legal, Sr. (a) portador (a) da Carteira de Identidade n.º CPF n.º **DECLARA**, para os devidos fins que:

a) Declaro, sob as penas da Lei, que não ultrapassei o limite de faturamento e cumpro os requisitos estabelecidos no Art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, sendo apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 ao 49 da referida Lei Complementar.

b) Declaro para fins do inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, com redação dada pela Emenda Constitucional, nº 20/98, que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de que qualquer trabalho a menores de 16 anos.

c) Declaro cumprir as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

d) Declaro que, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991, estou ciente do cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que, se aplicado ao número de funcionários da minha empresa, atendo às regras de acessibilidade previstas na legislação.

e) Declaro que estou ciente e concordo com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que cumpro plenamente os requisitos de habilitação definidos no edital.

f) Declaro que minhas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

g) Declaro não possuir em minha cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, nos termos do inciso III e IV do art.1º e no inciso III do art.5º da Constituição Federal.

h) Declaro sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para minha habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

i) Declaro não possuir em meu quadro societário agentes públicos de qualquer esfera do governo, bem como as pessoas mencionadas no art. 9º § 1º da Lei 14.133/2021.

j) Declaro que não pesa contra mim, declaração de inidoneidade expedida por Órgão da Administração Pública de qualquer esfera de Governo – Municipal, Estadual ou Federal.

k) Declaro que não estamos punidas com “Suspensão” ou “Impedimento” do direito de contratar ou licitar com o Município de Irineópolis, Santa Catarina.

l) Declaro que fica estabelecido em 60 (sessenta) dias, o prazo de validade das propostas, o qual será contado a partir da data da sessão.





- m) Declaro que preços finais estão incluídas quaisquer vantagens, abatimentos, custos, despesas administrativas e operacionais, fretes, impostos, taxas e contribuições sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, mão-de-obra, trabalho em sábados, domingos e feriados ou em horário noturno, que eventualmente incidam sobre a execução do objeto da presente Licitação.
- n) Declaro que todos os documentos apresentados são legítimos e autênticos, estando sujeito as penalidades previstas no artigo 299 do Código Penal no caso de conteúdo falso.
- o) Declaro estar ciente das condições e dos locais de entrega dos materiais referentes este processo.

Por ser expressão da verdade, firmamos as presentes sob as penas e rigores da lei.

Local, data

Assinatura do responsável ou do representante legal

OBS: ASSINATURA DIGITAL



ANEXO IV

**PROCESSO LICITATÓRIO N.º 99/2024
PREGÃO ELETRÔNICO N.º 58/2024
DADOS GERAIS DO FORNECEDOR**

DADOS DA EMPRESA:

RAZÃO SOCIAL: _____

CNPJ: _____

Endereço: _____

Município/UF: _____ **CEP** _____

Telefone: _____ **e-mail** _____

DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL:

Nome: _____

CPF: _____

RG: _____ **DN** _____

Endereço: _____

Município/UF _____

Telefone: _____ **e-mail** _____

Possui assinatura digital () sim () não

DADOS BANCÁRIOS:

Banco: _____

Agência: _____

Conta corrente: _____

Local e Data

Nome e assinatura do Representante Legal





ANEXO V

PROCESSO LICITATÓRIO N.º 99/2024 PREGÃO ELETRÔNICO N.º 58/2024

ESCLARECIMENTOS

DIA DA SESSÃO – 13/01/2025

HORA DA SESSÃO – 09H00MIN

OBJETO – “AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR, PARA MANUTENÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE DE ENSINO DO MUNICÍPIO NA SEDE E EM DIVERSAS LOCALIDADES DO INTERIOR, PARA O EXERCÍCIO DE 2025, COM ENTREGA PARCELADA”.

- a) Atentar-se para as cláusulas do edital, e que a lei de licitações mudou.
- b) As declarações que vierem nos termos da lei nº 8.666/93, serão consideradas inválidas, sendo a empresa declarada INABILITADA;
- c) Com a nova lei agora é exigido balanços referente aos dois (02) últimos exercícios sociais, não esquecendo que mesmo deverá ser acompanhado de termo de abertura e encerramento e recibo quando se tratar de Sped ou registrado na junta comercial da sede do proponente;
- d) A apresentação das declarações do anexo III são obrigatórias com exceção a alínea “a”, que deve ser analisada pelo proponente;
- e) Não é necessário acrescentar documentos que não estão sendo solicitados no edital.
- f) Seguindo os princípios da transparência, todo e qualquer esclarecimento pertinente a este pregão será sanado exclusivamente por meio do portal de compras públicas;
- g) Durante a realização da sessão pública referente ao processo supracitado, à comunicação com o Pregoeiro dar-se-á exclusivamente por meio do chat do sistema PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS, quando for o caso e o momento oportuno;
- h) Não serão respondidos e-mails, whatsapp, nem ligações via telefone, no momento da sessão, toda comunicação se dará através do chat do PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS.
- i) Todas as dúvidas relacionadas ao cadastro de fornecedores, propostas e documentos de habilitação, deverá a empresa entrar em contato com o Portal de Compras Públicas.





ANEXO VI

PROCESSO LICITATÓRIO N.º 99/2024 PREGÃO ELETRÔNICO N.º 58/2024

**INSTRUÇÃO NORMATIVA N.º 01, DE 03 DE SETEMBRO DE 2024.
DISPÕE SOBRE OS PROCEDIMENTOS A SEREM ADOTADOS
PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA NA APLICAÇÃO DO ARTIGO
64 DA LEI N.º 14.133/2021 COM JURISPRUDÊNCIA POSITIVADA
DO TRIBUNAL DE CONTAS (TCU), VISANDO POSSIBILITAR A
REALIZAÇÃO DE DILIGÊNCIAS PARA INCLUSÃO DE NOVOS
DOCUMENTOS COM O OBJETIVO DE COMPLEMENTAR
INFORMAÇÕES, ATUALIZAR DOCUMENTOS VENCIDOS E, POR
FIM, SANAR ERROS OU FALHAS NOS PROCESSOS
LICITATÓRIOS E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.**

LADEMIR FERNANDO ARCARI, Prefeito Municipal de Irineópolis, no uso de suas atribuições, em conformidade com a Lei Orgânica Municipal e Lei Complementar Municipal n.º 07/2001,

CONSIDERANDO o teor do artigo 64 da Lei n.º 14.133/2021;

CONSIDERANDO o teor de recente jurisprudência positivada do Tribunal de Contas da União-TCU (Acórdãos n.º 1211, 2568, 2673/2021-TCU-Plenário e Acórdão n.º 988/2022-TCU Plenário), os quais dispõem em síntese que a admissão da juntada de documentos, durante a classificação e habilitação dos certames licitatórios, que venham a atestar condição pré-existente à abertura da sessão pública do certame é plenamente lícita, e não afronta os princípios da isonomia e igualdade entre as licitantes;

CONSIDERANDO que o princípio da eficiência impõe à Administração Pública e aos seus agentes a persecução do bem comum, por meio do exercício das suas competências de forma imparcial, neutra, transparente, participativa, eficaz, sem burocracia, e sempre em busca da qualidade;

CONSIDERANDO que as ações administrativas e a interpretação empreendidas pelos agentes públicos devem ser guiadas pela busca da eficiência, economicidade e “vantajosidade” para a Administração, sem prejuízo da isonomia e segurança jurídica;

CONSIDERANDO a ocorrência de diversos processos licitatórios resultando fracassados onerando o poder público desnecessariamente;

RESOLVE aprovar a seguinte INSTRUÇÃO NORMATIVA:

Art. 1.º Esta instrução normativa regulamenta os procedimentos a serem adotados nos processos licitatórios na aplicação do artigo 64 da Lei n.º 14.133/2021 visando a eficiência e celeridade processual.

Art. 2.º Deverá o pregoeiro/agente de contratação na fase de habilitação, sempre que for necessário, mediante despacho fundamentado em ata, realizar diligência saneadora com o objetivo de complementar informações, atualizar documentos vencidos e, por fim sanar erros ou falhas.

§1º- A vedação a inclusão de novo documento prevista no artigo 64 da Lei n.º 14.133/2021, não alcança documento ausente, comprobatório de condição atendida pelo licitante quando apresentou sua proposta, que não foi juntado com os demais comprovantes de habilitação e da proposta, por equívoco ou falha, o qual deverá ser solicitado e avaliado pelo pregoeiro/agente de contratação.

§2º- Nos casos em que os documentos faltantes relativos à habilitação em pregões forem de fácil elaboração e consistam em meras declarações sobre fatos preexistentes ou em compromissos pelo licitante, deve ser concedido prazo razoável para o devido saneamento, em respeito aos princípios do formalismo moderado e da razoabilidade.

Art.3.º A diligência para juntada de novos documentos não deve ser entendida como um direito subjetivo do licitante, salvo nas hipóteses do artigo 64 da Lei n.º 14.133/2021, razão pela qual deverá haver a previsão expressa de tal possibilidade nos editais de processos licitatórios a serem lançados a partir da publicação da presente Instrução Normativa.

Art. 4.º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Irineópolis/SC, 03 de setembro de 2024.

LADEMIR FERNANDO ARCARI

Prefeito Municipal.





ANEXO VII

**PROCESSO LICITATÓRIO N.º 99/2024
PREGÃO ELETRÔNICO N.º 58/2024**

RELAÇÃO UNIDADES EDUCACIONAIS

UNIDADE ESCOLAR	ENDEREÇO	DISTÂNCIA SEDE ATÉ A ESCOLA - KM
1. Núcleo Escolar Presidente Adolfo Konder	Localidade de São Pascoal – Irineópolis/SC CEP:89440-000	10
2. Núcleo Educacional Guilherme Bossow	Localidade de Rio Branco – Irineópolis/SC CEP:89440-000	27
3. Grupo Escolar Zélia Milles	Rua: Rodolfo Brand – s/nº Irineópolis/SC CEP:89440-000	1,5
4. CEI Pedra Branca	Localidade de Pedra Branca Irineópolis/SC CEP:89440-000	33
5. CEI Rio Vermelho	Localidade de Rio Vermelho Irineópolis/SC CEP:89440-000	30
6. CEI São José do Timbozinho	Localidade de São José do Timbozinho Irineópolis/SC CEP:89440-000	27
7. CEI Km 13	Localidade de KM 13 Irineópolis/SC CEP:89440-000	13
8. Grupo Escolar Dalmo Edson Sfair	Rua: Pernambuco – s/nº Irineópolis/SC CEP:89440-000	1,5
9. CEI Vila Nova do Timbó	Localidade Vila Nova do Timbó - Irineópolis/SC CEP: 89440-000	16
10. Escola Municipal Nossa Senhora Aparecida	Rua: Paraná Irineópolis/SC CEP: 89440-000	1
11. Centro de Educação Infantil São Francisco	Rua: São Lucas Irineópolis/SC CEP: 89440-000	1
12. CEI Santo Antonio	Localidade de Santo Antonio Irineópolis/SC CEP:89440-000	27

ATENÇÃO: os locais de entrega marcados como interior do Município, seu acesso se dá através de estrada de terra, não possuindo pavimentação, algumas de difícil acesso para veículos de grande porte. Já deixando as empresas cientes desta situação, não podendo as mesmas, solicitarem sua desclassificação posteriormente, alegando não conhecimento da situação dos locais a serem entregues os materiais.

