



TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ATRAVÉS DE PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇO PARA ATENDER AS DEMANDAS DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

LOTE 01 - HORTIFRUTI

Item	Unid	Qtd.	Especificação	Preço Unitário	Preço Total
01	KG	140	ALHO in natura, uso culinário aspecto físico em cabeça, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, tipo branco. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, resistente, atóxica, resistente, transparente em pacotes de 100g a 1 kg. (conforme solicitado)	R\$ 27,13	R\$ 3.798,20
02	KG	250	AIPIM - LEGUME Características gerais: Compactos e firmes, IN NATURA. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Deve ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma e cor próprios da espécie. Não estejam danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Aipim novo, de fácil cocção. Não pode ter mancha ou coloração diferente do produto característico.	R\$ 3,22	R\$ 805,00
03	KG	150	ABÓBORA MORANGA -, in natura, de primeira qualidade, coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente.	R\$ 3,02	R\$ 453,00
04	KG	50	ABOBRINHA VERDE, descrição do objeto: legume de boa qualidade, suficientemente desenvolvido. deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. características gerais: deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. estar livre de enfermidades. não estar danificada por qualquer lesão origem física ou mecânica que afete a sua aparência. não estar sujo de terra. não conter corpos estranhos aderentes	R\$ 4,84	R\$ 242,00



			à superfície externa. estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.		
05	UND	250	ALFACE Características Técnicas: Alface verde, tipo crespa ou lisa. Não deverá apresentar qualquer lesão causada por fatores de natureza fisiológica, fitossanitária, mecânica ou por agentes diversos que venham a comprometer a qualidade e a apresentação da alface. Não poderá apresentar podridão, descoloração, espiga ou aspecto de queimada. Deverá estar acondicionada de maneira que não cause danos mecânicos durante o transporte assegurando a qualidade higienicossanitária do produto.	R\$ 3,42	R\$ 855,00
06	UND	150	ABACAXI - fruta espécie redonda, aplicação alimentar. Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos E ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, isentos de sujidades não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. A Polpa deverá apresentar intacta e firme. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	R\$ 9,75	R\$ 1.462,50
07	KG	150	ABACATE - fruto de tamanho médio, limpo, de primeira qualidade e acondicionado de forma a evitar danos físicos, íntegros, de vez (por amadurecer), apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca.	R\$ 6,99	R\$ 1.048,50
08	KG	500	BANANA CATURRA produto de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, polpa intacta e firme, produto fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade, produto adequado ao consumo, livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, deve apresentar-se em início de maturação.	R\$ 4,05	R\$ 2.025,00
09	UND	250	BRÓCOLIS ORGÂNICO Descrição do produto: Brócolis, da época, do tipo chinês, orgânico. Características Gerais: Verdura de boa qualidade. Com coloração verde escura. Sem folhas. Não poderá apresentar podridão e insetos. Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade.	R\$ 6,16	R\$ 1.540,00

Esse documento foi assinado por Juliana Pinto. Para validar o documento e suas assinaturas acesse <https://assinador.sifosign.com.br/validade/6D251A75KC-JEMGG-S4RQ6>

			Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afeta a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Peso médio por unidade 350 g. O produto deve ser orgânico. Deve estar isento de agroquímicos e o licitante deverá apresentar juntamente à proposta de preços certificado emitido por órgão competente de acordo com as normas de certificação orgânica. Embalagem: Embalados individualmente em bandejas de isopor, recobertos por papel filme.		
10	KG	150	BETERRABA - BETERRABA - Descrição do produto: Beterraba vermelha (Beta vulgaris L.) para consumo fresco, tipo média. Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como dano profundo, podridão, murcho, passado. Devem estar livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca.	R\$ 6,25	R\$ 937,50
11	KG	350	BATATA DOCE Descrição do produto: batata doce, com coloração da casca arroxeada. Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como dano profundo, podridão, murcho, passado. Devem estar livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. Embalagem: O produto deverá ser acondicionado em caixas plásticas.	R\$ 4,03	R\$ 1.410,50
12	KG	650	BATATA INGLESA Características Técnicas: Escovada, Tipo especial, Classe 2 (de 45 a 85 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 e 300 gramas a unidade, Portaria MA 69 de 21/02/95. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	R\$ 8,66	R\$ 5.629,00
13	KG	530	CEBOLA in natura, uso culinário tipo branca.	R\$ 5,98	R\$ 3.169,40

			Características: estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e mofo. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, resistente, atóxica, resistente, transparente em pacotes de 2 a 10 kg. (conforme solicitado).		
14	KG	310	CENOURA Descrição do produto: Classe 14, categoria I. Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Características Gerais: Deve pesar de 100 gramas a 180 gramas, de 14 a 18 cm de raízes e 2,5 cm de diâmetro. As raízes não podem apresentar-se danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência, tais como: Podridão seca e/ou úmida, raiz murcha, ombro verde ou arroxado, raiz lenhosa, injúrias por pragas ou doenças, rachaduras, dano mecânico, deformação. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Sem talos e folhas. Devem estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica pesando aproximadamente 20 kg de conteúdo útil.	R\$ 7,16	R\$ 2.219,60
15	MAÇO	460	CHEIRO VERDE – SALSA E CEBOLINHA, in natura, constituída de cheiro verde de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Maço pesando aproximadamente 150 gramas.	R\$ 3,07	R\$ 1.412,20
16	KG	75	CHUCHU. descrição do produto: chuchu verde-claro características gerais: deve pertencer a classe verde claro, grupo 350 e categoria i. legume de boa qualidade, suficientemente desenvolvido. deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: atingir grau normal de evolução do tamanho e ser apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprio da variedade e espécie. estar livre de enfermidades. não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. não estar sujo de terra. não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	R\$ 4,34	R\$ 325,50
17	UND	120	COUVE FLOR Descrição do produto: fresca, cor branca, bem firme e intacta, da época, isenta de enfermidades e umidade anormal. Características gerais: Sem sujidades, umidade excessiva, fertilizantes, parasitas e danos físicos provenientes do manuseio e transporte. Não deve	R\$ 8,42	R\$ 1.010,40

			apresentar defeitos sérios como podridão, dano profundo, impurezas, passada. São considerados defeitos leves: deformação, dano superficial, rasa. Deve ser classificada como categoria I. Sem folhas. Devem pesar em média de 1 kg a 1,5 kg.		
18	UND	50	COUVE MANTEIGA ORGÂNICA Descrição do produto: Couve (folha), de primeira qualidade, tipo manteiga, verde-escuro, orgânica, da época. Características gerais: compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentos de sujidades, de parasitas e de larvas. O produto deve ser orgânico. Deve estar isento de agroquímicos e o licitante deverá apresentar juntamente à proposta de preços certificado emitido por órgão competente de acordo com as normas de certificação orgânica. Embalagem: Embalagens com no mínimo 400 gramas. Devem estar acondicionadas em caixas plásticas.	R\$ 4,50	R\$ 225,00
19	KG	100	GOIABA VERMELHA – fruta procedente de espécimes vegetais genuínos e serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	R\$ 10,16	R\$ 1.016,00
20	KG	800	LARANJA PERA Descrição do produto: Laranja pêra, calibre 140mm a 150mm. De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Embalagem: Acondicionadas em caixas plásticas.	R\$ 4,56	R\$ 3.648,00
21	KG	200	LIMÃO - tipo Taiti, in natura, deverá ser procedente de espécimes das frutas genuínas e são, frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo, livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência e a polpa.	R\$ 4,25	R\$ 850,00
22	KG	680	MAÇÃ Descrição do produto: Maçã tipo Gala ou Fuji, calibre 150 a 160, tipo selecionada, categoria I. Frutas fisiologicamente desenvolvidas, com tolerância de pequenos	R\$ 11,26	R\$ 7.656,80

			defeitos que não prejudicam as características próprias das frutas e coloração acima de 40%. De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica pesando aproximadamente 20 kg de conteúdo útil.		
23	KG	250	MAMÃO FORMOSA Descrição do produto: Mamão tipo formosa, de boa qualidade. Características Gerais: Sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Cada unidade deve pesar em média 2 kg. Deve apresentar-se em início de maturação. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica.	R\$ 6,47	R\$ 1.617,50
24	KG	300	MANGA TOMMY Descrição do produto: Manga Tommy, da época. A polpa deve estar intacta e firme. Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes	R\$ 9,96	R\$ 2.988,00
25	KG	550	MELANCIA Características do produto: Melancia graúda, tipo comum, da época, com coloração do fundo da casca verde e da polpa vermelha, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e	R\$ 3,00	R\$ 1.650,00

			conservação. Sua classificação deve ser do tipo Extra. Não deve apresentar defeitos muito graves como imaturidade (Brix menor que 10°), passado, dano profundo, virose e podridão. São considerados defeitos graves ausência de pedúnculo, oco (mais que 1 cm de abertura na polpa), amassado, alteração de polpa e casca espessa. São considerados defeitos leves sujidades e barriga branca (maior que 20% da superfície da casca). Deve pesar entre 8 e 10 kg. Deve estar livre de resíduos de fertilizantes.		
26	KG	200	MELÃO, de espécimes das frutas genuínas e são, frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo, livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência e a polpa.	R\$ 7,44	R\$ 1.488,00
27	KG	150	MARACUJÁ - in natura, deverá ser procedente de espécimes das frutas genuínas e são, frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo, livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência e a polpa.	R\$ 12,28	R\$ 1.842,00
28	KG	100	MORANGO, in natura, deverá ser procedente de espécimes das frutas genuínas e são, frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo, livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência e a polpa. A embalagem deverá ser feita em bandejas plásticas contendo no mínimo 250g ou pacotes de 1 kg.	R\$ 41,00	4.100,00
29	DÚZIA	1.100	OVOS VERMELHOS Descrição do produto: Ovos vermelhos tipo grande, frescos, selecionados. Características Gerais: Produto isento de rachaduras, estufamento. Sem sujidades. Casca do ovo limpa áspera, fosca. Cor, odor e aspectos característicos. Possuir registro nos órgãos de Inspeção Sanitária. Embalagem primária: atóxica, em dúzias e devidamente rotulada. Embalagem secundária: de papelão atóxica resistente, e não reutilizadas. Prazo de validade: mínimo de 20 dias no momento da entrega.	R\$ 11,33	R\$ 12.463,00
30	KG	50	PIMENTAO VERDE, legume in natura, espécie VERDE, características adicionais ser de 1ª qualidade/ sem fungos, consistência firme, tamanho médio à grande, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações ou cortes.	R\$ 7,18	R\$ 359,00

31	KG	100	PEPINO SALADA Descrição do produto: pepino (Cucumis sativus L.) de primeira qualidade, da época. Características Gerais: Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Tenros, de cor verde escuro, de tamanho médio e que estejam bem firmes. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica.	R\$ 5,08	R\$ 508,00
32	KG	100	PÊRA TIPO ESTRANGEIRA OU NACIONAL IN NATURA – de primeira qualidade, tamanho, aroma e sabor da espécie, casca íntegra e sem danificações físicas. Sem sujidades, parasitas e larvas. larvas.	R\$ 12,17	R\$ 1.217,00
33	UND	200	REPOLHO VERDE Descrição do produto: Repolho verde limpo, sem as folhas externas, peso médio por cabeça de 2 kg. Características Gerais: Serem frescos. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprio da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afeta a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionadas em caixa plástica.	R\$ 6,38	R\$ 1.276,00
34	KG	500	TANGERINA tipo ponkan - Descrição do produto: Deverá estar fresca, ter atingido grau ideal no tamanho, coloração própria e em condições perfeitas de maturação. Consistência firme, sem pontos de apodrecimento, não podendo ter superfície amassada. Não deverá ter defeito de casca grave, seco, murcho ou lesão profunda. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica.	R\$ 5,06	R\$ 2.530,00
35	KG	700	TOMATE Descrição do produto: Tomate em início de maturação. Características Gerais: Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Ser do tipo salada longa vida. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica pesando aproximadamente 20 kg de conteúdo útil.	R\$ 6,93	R\$ 4.851,00
36	KG	200	UVA RUBI - apresentando tamanho, cor e formação	R\$ 12,95	R\$ 2.590,00

			uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve ser doce e succulenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de primeira qualidade, não deve estar murcha ou despendendo, in natura: com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.		
37	KG	50	VAGEM Descrição do produto: A vagem (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.) é um fruto da família das leguminosas ou dos legumes, consumido imaturo. Características gerais: Deverá pertencer a categoria 1 e grau de textura 3. Não deverá apresentar: Defeito grave (são defeitos graves: antracnose, dano profundo, defeito de casca grave, sujidade e deformação grave e ferrugem). Acondicionadas em sacos de nylon contendo aproximadamente 10 Kg de conteúdo útil. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica.	R\$ 12,63	R\$ 631,50
38	KG	350	BANANA BRANCA Descrição do objeto: De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação.	R\$ 5,96	R\$ 2.086,00
				TOTAL	R\$ 83.936,10

LOTE 02 – CARNES

Item	Qtde.	Unid.	Especificação	Preço Unitário	Preço Total
39	700	kg	CORTES CONGELADOS DE COXAS E SOBRECOXAS DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE - Descrição do produto: coxas e sobrecoxas de frango congeladas IQF (Individually Quick Frozen), não devendo apresentar ossos, pele e o dorso da ave. Deverá apresentar coloração e odor característico, não amolecido, nem pegajoso. Isento de coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. Deve estar dentro dos padrões de inspeção estabelecidos no RIISPOA (Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de origem animal). O produto não poderá apresentar sinais característicos de descongelamento e recongelamento (cristais de gelo, coloração alterada, opaca). O produto deverá	R\$ 19,67	R\$ 13.769,00

			apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.		
40	400	kg	ACÉM BOVINO TIPO ISCAS - Características Técnicas: acém bovino corte tipo iscas, obtido a partir da peça isenta de gordura, de primeira qualidade, congelada. Deverá apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso. Isento de excesso de gordura, coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. O produto não poderá apresentar sinais característicos de descongelamento e recongelamento. Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	R\$ 35,08	R\$ 14.032,00
41	200	kg	BACON: Bacon inteiro, industrializado, de 1ª qualidade. Descrição do produto: Deve apresentar as características normais de conservação, estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores. Poderão ser efetuadas outras determinações físicoquímicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos ocorrerão por conta do fornecedor. EMBALAGEM: Acondicionado em embalagens plásticas pesando entre 150 e 200grs, nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instituição Normativa nº 22 de 24/11/2005 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	R\$ 40,58	R\$ 8.116,00
42	600	kg	MÚSCULO BOVINO MOÍDO Características Técnicas: Músculo bovino moído, obtido a partir da peça isenta de gordura, de primeira qualidade, congelada. Deverá apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso. Isento de excesso de gordura, coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. O produto não poderá apresentar sinais característicos de descongelamento e recongelamento (cristais de gelo, coloração alterada, opaca e esbranquiçada). Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	R\$ 23,78	R\$ 14.268,00

43	800	kg	CARNE BOVINA, TIPO COXÃO MOLE EM BIFE: Descrição do produto: carne congelada de bovino sem osso, tipo coxão mole, cortado em bifes com 100-120 gramas aproximadamente, com no máximo 8% de gordura. Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	R\$ 39,93	R\$ 31.944,00
44	800	kg	PEITO DE FRANGO SEM PELE SEM OSSO Descrição do produto: corte tipo filezinho (sassami), congelados, manipulado em condições higiênicas adequadas, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C. O produto não poderá apresentar sinais característicos de descongelamento e recongelamento (cristais de gelo, coloração alterada, opaca). Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	R\$ 22,82	R\$ 18.256,00
45	100	kg	PERNIL SUÍNO EM CUBOS Características técnicas: Carne suína de pernil em cubos congelada. Sem cartilagens e nervos, de coloração rosada característica. Isento de excesso de gordura, coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. O percentual máximo de gordura aparente aceita é de no máximo 5%. A carne deverá estar firme e com odor característico e agradável. O produto não poderá apresentar sinais característicos de descongelamento e recongelamento (cristais de gelo, coloração alterada, opaca e esbranquiçada). Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	R\$ 22,35	R\$ 2.235,00
46	150	kg	LINGUICINHA DE PERNIL: Carne suína pura e limpa, de 1ª qualidade, apresentando-se em gomos uniformes, adicionada de toucinho e condimentos naturais em proporções, submetido ao processo de cura, embalada à vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionadas em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número de Registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega. Embalagem de no mínimo 700grs.	R\$ 29,26	R\$ 4.389,00
47	300	kg	SALSICHA TIPO HOT DOG Características técnicas: Salsicha tipo hot dog. Embalagem primária: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polipropileno reforçado, a vácuo, termo selado, contendo peso líquido de 400g a 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses	R\$ 20,57	R\$ 6.171,00



			a partir da data de entrega.		
48	200	Caixa	HAMBURGUER - Hambúrguer de carne mista, pesando 56g cada; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número de Registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção. Cada caixa contendo 12 unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	R\$ 27,15	R\$ 5.430,00
49	200	und.	STEAK - produto empanado à base de carne de frango, pré-frito, cozido e congelado (empanado/steak de frango), pesando 100 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número de Registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	R\$ 2,49	R\$ 498,00
50	KG	100	LINGUIÇA SUÍNA TIPO CALABRESA: Em embalagem de 400g a 1000g, em pvc, transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da saúde, dipoa, nº304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da resolução da anvisa nº 105, de 19/05/99. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	R\$ 27,47	R\$ 2.747,00
51	KG	30	AVE TEMPERADA: (sugerido tipo: Blesser, Chester), congelada, com peso entre 3,0 a 4,0 kg, com no máximo 25% de salmoura temperada, pronto para assar. Aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em pacotes identificados contendo a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega. Deverá ter carimbo de inspeção (sif / sip / sim / sisbi) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	R\$ 43,34	R\$ 1.300,20
				TOTAL	R\$ 123.155,20

LOTE 03 – ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS E DIVERSOS





Item	Qtde.	Unid.	Especificação	Preço Unitário	Preço Total
52	570	UND	ARROZ PARBOILIZADO - T-1 Longo, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%. Isento de sujidades e materiais estranhos, em sacos intactos. Registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 180 dias da data de entrega. (Embalagem: 1 kg)	R\$ 6,95	R\$ 3.961,50
53	400	UND	FEIJÃO PRETO - Feijão preto, classe preto, tipo 1, constituído de, no mínimo 97% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, inteiros, maduros e no máximo 10% de escolha. Teor máximo de umidade 14%. Os grãos devem apresentar caracteres de qualidade visual, ou seja, de coloração preta ou arroxeada, padrão de coloração no lote entregue, serem novos, secos e de fácil cozimento. Registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 120 dias da data de entrega. (Embalagem: 1 kg)	R\$ 7,39	R\$ 2.956,00
54	1500	UND	AÇUCAR REFINADO - Açúcar Refinado obtido da cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprios e sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99,8% P/P, admitindo umidade máxima de 0,04% P/P, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos e detritos de animais ou vegetais, acondicionado em saco plástico atóxico com peso líquido de 1 kg (um quilograma).	R\$ 5,32	R\$ 7.980,00
55	600	UND	MACARRAO COM OVOS TIPO ESPAGUETE 1KG Macarrão com ovos tipo espagete, deverá ser fabricado a partir de matérias primas de 1ª qualidade. As massas ao serem postas na água não deverá turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Validade mínima de 180 dias da data de entrega. (Embalagem: 500 g)	R\$ 3,88	R\$ 2.328,00
56	1900	UND	CAFÉ - café em pó torrado e moído embalado a vácuo; pacote com 500 g. com nível de qualidade 5,5 conforme recomendações técnicas ABIC. Validade mínima de 180 dias da data de entrega. (Embalagem: 500 g)	R\$ 19,18	R\$ 36.442,00
57	1050	UND	ÓLEO DE SOJA REFINADO - óleo comestível obtido através de processos tecnológicos adequados, de extração ou refino, de sementes de soja acondicionado em frasco plástico transparente, atóxico e resistente contendo 900 ml, Validade mínima de 180 dias da data de entrega. (Embalagem: 900 ml)	R\$ 6,08	R\$ 6.384,00
58	320	UND	FILTRO PARA CAFÉ - Filtro (coador) de papel descartável para café. Tamanho: nº 103. Textura: 100% fibras celulósicas, dupla costura, isento de impurezas. Caixa com 30 filtros. Embalagem: o produto deve vir embalado de maneira que haja proteção e conservação higiênica interna e externamente. Informações constantes na embalagem externa: nome do produto, matéria-prima, quantidade, medida, data de validade, nome, endereço, telefone e cnpj	R\$ 4,66	R\$ 1.491,20

Esse documento foi assinado por Juliana Pinto. Para validar o documento e suas assinaturas acesse: <https://assinador.silosign.com.br/validar/6D25H-A75KC-JEMGG-S4RQ6>



			do fabricante. Prazo de validade mínimo de 03 (três meses).		
59	170	Caixa	FÓSFORO: corpo em madeira (preferencialmente reflorestada), com cabeça colorida, tipo tradicional, caixa com mínimo 40 palitos.	R\$ 5,75	R\$ 977,50
60	KG	200	ACUCAR TIPO CRISTAL : Açúcar tipo cristal, branco, de origem vegetal, pacote com 1kg, constituído fundamentalmente de sacarose de cana-de-açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aspecto sólido com cristais bem definidos. Composição básica mínima do açúcar: 98,3% de sacarose.	R\$ 4,87	R\$ 974,00
61	UND	80	AZEITE DE OLIVA: Características Técnicas: tipo EXTRA VIRGEM, de primeira qualidade, produto da prensagem a frio da azeitona, acidez máxima de 0,5 g/100g, coloração amarela esverdeado, que possam ser novamente tampadas após aberta. Embalagens: primária – vidro, original do fabricante, de com 500 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro.	R\$ 41,39	R\$ 3.311,20
62	KG	60	FARINHA/MASSA PARA TAPIOCA PRONTA: Goma de mandioca hidratada. Pacote de 500g. Produto deve estar em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 3 (três) meses de validade a partir da data de entrega. Isento de sujidades, sinais de deterioração ou falhas de fabricação.	R\$ 9,71	R\$ 582,60
63	UND	330	EXTRATO DE TOMATE: Características Técnicas: Concentrado de tomate obtido da polpa de tomate, contendo no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais do tomate. Ingredientes: Polpa de tomate, sal e/ou açúcar. Embalagem primária: Embalagem de 340 gramas. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. Marcas referência: Elefante, Jurema, Predilecta ou similar.	R\$ 8,32	R\$ 2.745,60
64	UND	400	CREME DE LEITE UHT: Creme de leite uht embalagem de 200 gramas, em lata ou tetrapack, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Atender as exigências do ministério da agricultura e dipoa, conforme portaria 369 de 04/09/1997 e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, com no máximo 20% de gordura e prazo de validade de no mínimo 120 dias. Data de fabricação: máximo de 30 dias	R\$ 5,60	R\$ 2.240,00

Esse documento foi assinado por Juliana Pinto. Para validar o documento e suas assinaturas acesse <https://assinador.diosign.com.br/validade/6D25H-A75KC-JEMGG-S4RQ6>

			anteriores ao ato da entrega.		
65	UND	300	MILHO VERDE EM CONSERVA: Características técnicas: simples, grãos inteiros, imerso em líquido de cobertura, tamanho e coloração uniforme. Produto preparado com grãos de milho previamente debulhados, envasados e cozidos ou pré-cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado.. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação não devem estar amassados; enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; atender as exigências do ministério da agricultura e dipoa e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. Embalagem primária: lata c/ 170gr, devendo ser considerado o peso drenado. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega. Obs: as latas não deveram apresentar amassados, ferrugens ou estufadas.	R\$ 3,71	R\$ 1.113,00
66	UND	150	VINAGRE DE ÁLCOOL: (Fermentado acético de álcool), obtido pela fermentação acética de uma mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico potável. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: O fermentado acético deverá ser filtrado e poderá ser submetido a colagem, clarificação, aeração, envelhecimento e outras práticas destinada a melhorar a qualidade do produto. O ácido acético do fermentado acético ou vinagre só poderá provir diretamente da fermentação acética. Características sensoriais (organolépticas): cor característica, aroma acético, sabor ácido, aspecto ausente de elementos estranhos à natureza do produto. Embalagem plástica, contendo no mínimo 750 ml. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega"	R\$ 2,95	R\$ 442,50
67	UND	60	PIMENTA PRETA MOÍDA EM PÓ: Características técnicas: Pimenta do reino preta, seca e moída. Embalagem de 30 gr *Não contém glúten	R\$ 4,09	R\$ 245,40
68	UND	90	CALDO DE CARNE: Características técnicas: ingredientes: sal, gordura vegetal, amido, salsa, alecrim, louro, extrato de carne, noz moscada, pimenta do reino branca, cravo. embalagem primária: cada tablete deve conter no mínimo 57 gramas, com 6 cubos. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. O prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega.	R\$ 5,20	R\$ 468,00

69	UND	90	CALDO DE GALINHA Características técnicas: ingredientes sal, gordura vegetal, amido, açúcar, condimento preparado de cebola, alho, salsa, carne de galinha, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico, aromatizante, corantes natural cúrcuma e caramelo. Contém glúten. Contém soja e aipo. Contém traços de leite, ovos e mostarda. Cada tablete deve conter no mínimo 63 gramas, com 6 cubos. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega.	R\$ 6,77	R\$ 609,30
70	UND	50	TEMPERO COMPLETO Características técnicas: Sal, polpa de alho , cebolinha , salas, manjerição , cebola , realçado de sabor glutamato monossódico, aromatizante, acidulante, ácido cítrico e conservador metabissulfito de sódio . Embalagem primária : Em potes plásticos de 300 g. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 100 dias a partir da data da entrega.	R\$ 7,98	R\$ 399,00
71	UND	200	GELEIA: Características Técnicas: Sabores diversos. Ingredientes: fruta, açúcar, geleificante pectina cítrica e acidulante ácido cítrico. Embalagem primária: Potes de polipropileno resistente, com tampa fechada e lacre de proteção ou potes de vidro com tampa de flandres, com selo central de proteção. Potes contendo no mínimo 400g. Observação: Não deve conter glúten, lactose e corante artificial. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.	R\$ 13,75	R\$ 2.750,00
72	UND	100	ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO, a base de cacau em pó. Embalagens devem estar intactas, acondicionadas em latas de no mínimo de 400g. Não será aceito embalagem tipo sacos somente em lata, nem fora da unidade de medida de Lata de 400g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. Referência: NESCAU, TODDY ou similar.	R\$ 11,20	R\$ 1.120,00
73	UND	1000	REFRIGERANTE : Refrigerante em embalagem plástica tipo pet 2 LT., diversos sabores (cola, guaraná, uva, limão, laranja). A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente – prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data da entrega.	R\$ 9,25	R\$ 9.250,00
74	UND	700	SUCO DE FRUTAS: embalagem tipo longa vida ou pet de 1 litro, pronto para beber, natural, integral, não estando amassados, inchados ou estourados. Sabores de laranja, uva, pêssigo ou abacaxi. Deverá possuir validade mínima de 6 meses.	R\$ 9,23	R\$ 6.461,00
75	KG	60	SAL: Características Técnicas: Sal Refinado Iodado. Não deve apresentar sujidade e misturas inadequadas. Umidade máxima de 0,2%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, termossoldado. Pacotes com capacidade de até	R\$ 2,08	R\$ 124,80

Esse documento foi assinado por Juliana Pinto. Para validar o documento e suas assinaturas acesse <https://assinador.silosign.com.br/validar/6D25H-A75KC-JEMGG-S4RQ6>

			1 kg. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. Marcas referência: Lebre, Zizo, Cisne ou similar.		
76	KG	50	AVEIA EM FLOCOS: Grãos de aveia laminados, rico em fibra alimentar, fonte de ferro, magnésio, zinco, vitamina A, vitamina B1, vitamina B6 e vitamina D, com cor, aroma e sabor característicos, sem quaisquer adulterações ou contaminações, na embalagem deverá constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade, e número do lote. Unidades de 250g a 500g (caixa ou sachê). Equivalente: Quaker®.	R\$ 36,53	R\$ 1.826,50
77	KG	80	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL ENRIQUECIDA: com ferro e ácido fólico, composição mínima de 75 mcg de ácido fólico e 2,1 de ferro, na porção de 50 g. Contém glúten. Embalagem plástica atóxica devidamente rotulada conforme legislação vigente, contendo 1 kg. Validade mínima 06 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.	R\$ 5,42	R\$ 433,60
78	UND	40	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ: Embalagem primária: Contendo 100 gramas. Deverá apresentar dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade mínima: 06 meses a partir da data de entrega.	R\$ 11,50	R\$ 460,00
79	UND	150	MISTURA PARA BOLO: Enriquecido com Vitaminas e Minerais sem Lactose, isento de Lactose ou zero adição de leite) nos Sabores Chocolate, Laranja, Abacaxi, Milho e Banana Embalagem de 400 a 450gramas. Ingredientes básicos: Açúcar orgânico (e/ou), farinha de trigo, amido de milho, ovo em pó, cacau em pó, gordura emulsificada low trans, sal, minerais (Ca, Fe e Zn), vitaminas (C, B3, B2, B6, B1 e A), fermentos químicos. O produto para ser preparado deverá ser acrescido apenas de água. Embalagem primária: Em saco de poliéster metalizado contendo 1 kg, devidamente fechada e rotulada conforme legislação vigente. Validade: 06 meses a partir da data de fabricação. Deverá ter ficha técnica do produto; comunicado de início de fabricação na Anvisa e laudo bromatológico completo emitido por laboratório credenciado, licença de funcionamento expedida pela Vigilância Estadual ou Municipal (03-01-1098)	R\$ 9,40	R\$ 1.410,00
80	UND	100	BATATA PALHA :com cor, odor e sabor característicos, crocante, isenta de gordura trans. EMBALAGEM: acondicionada em embalagem plástica de 500 gramas. VALIDADE: mínima de 4 meses a contar da data de entrega do produto.	R\$ 24,78	R\$ 2.478,00
81	UND	100	LEITE CONDENSADO: Especificação Técnica: Leite Condensado; Composto de Leite Semidesnatado, Açúcar e Lactose; de Consistência Cremosa e Textura Homogênea; Validade Mínima 10 Meses a Contar Da Entrega Embalagem Primária Atóxica, Devidamente Lacrada; e Suas condições Deverão Estar de Acordo Com a Instrução Normativa Sda	R\$ 8,30	R\$ 830,00



			47/18, Decreto 9.013/17, Rdc 724/22, In 161/22; Rdc 727/22, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Embalagem caixa de no mínimo de 395gr		
82	UND	150	PÓ PARA PREPARO DE GELATINA - composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez, corantes, edulcorantes; embalagem primaria plástica hermeticamente fechada e atóxica; embalagem secundaria caixa de papel cartão; com validade mínima de 10 meses, sabor abacaxi, limão, uva e morango embalagem de 20 gramas.	R\$ 2,34	R\$ 351,00
				TOTAL	R\$ 103.145,70

LOTE 04 – PANIFICAÇÃO, LEITE, DERIVADOS E EMBUTIDOS

Item	Quant	Unid	Especificação	Preço unitário	Preço total
83	4500	pct	IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS - iogurte parcialmente desnatado com polpa de frutas, embalagem plástica contendo 900 a 1000 g. produto alimentício derivado do leite. possui polpa de frutase açúcar entre os ingredientes. sabores variados (morango ou salada de frutas). não deve ser substituído por bebida láctea. deve apresentar consistência líquida/cremosa. isento de pontos escuro sem de odor ou sabor azedo. rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade recente a entrega	R\$ 9,31	R\$ 41.895,00
84	13.200	L	LEITE - Leite Integral UHT embalagem:(caixinha), com 1litro, devendo apresentar na embalagem a composição, informação nutricional e prazo de validade mínima de 90 dias a partir da entrega, sendo composto por 3,0% de gorduras totais, 2,0% de gorduras saturadas, 3,0% de proteínas e 4,5% de carboidratos. cada 100g do produto contém cerca de 58 kcal. estabilizantes trifosfatos de sódio, citrato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. alérgicos: contém leite. contém lactose, devendo ter boa solubilidade, acondicionado na embalagem original do fabricante, registro no ministério da agricultura – serviço de inspeção.	R\$ 5,61	R\$ 74.052,00
85	3750	Kg	PÃO - pão salgado tipo francês, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, podendo conter outras substancias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. o produto deve estar de acordo com a legislação vigente.	R\$ 16,05	R\$ 60.187,50
86	1000	Un	PÃO TIPO CACHORRO-QUENTE – 50G Pão tipo cachorro-quente, peso médio de 50g. Massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, açúcar, devendo ser a farinha para o preparo enriquecida de ferro e ácido fólico. A data de fabricação deve ser recente ao ato de entrega.	R\$ 1,31	R\$ 1.310,00



87	500	UN	PÃO DE FORMA - Pão embalado fatiado. A embalagem deve ter aproximadamente entre 480 e 500 gramas. Deve apresentar superfície lisa e macia com miolo consistente, não devendo ser quebradiça ou esburacada e nem apresentar partes cruas. Deve apresentar sabor característico e ausência de bolores. A embalagem deve conter rótulo com ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e data de validade Nº do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. A data de fabricação deve ser recente ao ato de entrega.	R\$ 8,37	R\$ 4.185,00
88	1.100	Pct	QUEIJO - Queijo Mussarela Fatiado, produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semidura, cor creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio, umidade máxima aproximada de 58% e quantidade mínima aproximada de 21% de lipídios, ingredientes: leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, coalho líquido e fermento lácteo, não contendo glúten, com valor nutricional para porção de 18g (1 fatia) de aproximadamente: 0g de carboidrato, 4g de proteína e 7g de lipídio, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente e resistente, com informações do fabricante, especificações do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote, com peso líquido de 400g. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção. Prazo de validade mínimo de 03 (três meses).	R\$ 20,70	R\$ 22.770,00
89	1000	Pct	PRESUNTO - presunto fatiado cozido de primeira qualidade, sem capa de gordura; baixo teor de sódio; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas. embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso líquido. Embalagem com peso líquido de 200 g. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção. Prazo de validade mínimo de 03 (três meses).	R\$ 10,65	R\$ 10.650,00
90	UND	250	MANTEIGA COM SAL: Características Técnicas: produto lácteo gorduroso obtido pela bateção do creme de leite. Ingredientes: creme de leite fresco pasteurizado obtido do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deve ser exclusivamente de gordura láctea, não devendo ser adicionada de outros ingredientes. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN. Embalagem primária: plástica atóxica com tampa, não violada, resistente, contendo 200g. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulado seguindo as boas práticas de fabricação. O rótulo deverá apresentar dados do fabricante, data de validade, forma de conservação e informação nutricional conforme legislação vigente. Deverá ser transportado em veículos fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10oC ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a característica do produto. Prazo de Validade: mínimo de 60 dias a partir da	R\$ 16,28	R\$ 4.070,00

Esse documento foi assinado por Juliana Pinto. Para validar o documento e suas assinaturas acesse <https://assinador.silosign.com.br/validar/6D25H-A75KC-JEMGG-S4RQ6>



			entrega.		
91	UND	400	REQUEIJÃO CREMOSO: PT DE 180G.Com tampa e lacre de proteção – não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas – a rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente – prazo de validade mínimo de 04 meses a contar da data da entrega.	R\$ 9,44	R\$ 3.776,00
				Total	R\$ 222.895,50

LOTE 05 – GÁS

Item	Quant	Unid	Especificação	Preço unitário	Preço total
92	160	Unid.	CARGA DE GÁS PARA BOTIJÃO GLP P13	R\$ 117,63	R\$ 19.056,00
93	22	Unid	VASILHAME PARA BOTIJÃO GÁS P13	R\$ 242,30	R\$ 5.330,60
94	12	Unid.	CARGA DE GÁS PARA BOTIJÃO GLP P45	R\$ 445,29	R\$ 5.343,48
				TOTAL	R\$ 29.494,88

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021, podendo ser prorrogado de comum acordo entre as partes.

1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação não está previsto no Plano de Contratações Anual do ano de 2024, visto estar sendo instituído e elaborado no Município de Navegantes/SC neste ano.





2. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

2.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. Os fornecedores devem possuir certificação de conformidade com as normas sanitárias vigentes, emitidas por órgãos competentes.

3.2. Os fornecedores devem atender as exigências de habilitação;

3.3. Os produtos deverão entregues no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, após emissão da requisição.

3.4. A entrega ocorrerá na Secretaria de Assistência Social ou local a ser designado pela secretaria, sendo recebido por servidor designado e nomeado fiscal.

3.5. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Instrumento e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a contar da notificação, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

3.6. Os objetos serão recebidos:

a) provisoriamente, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais;

b) definitivamente, por servidor designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais, no prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento provisório.

3.7. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

3.8. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Fornecedora pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

3.9. Em sujeição às normas técnicas, os alimentos devem atender aos requisitos mínimos de utilidade, resistência e segurança e atender às normas técnicas aplicáveis ao objeto e divulgadas por órgãos oficiais competentes;

3.10. Referente à embalagem dos alimentos, sempre que possível, os mesmos deverão ser acondicionados em materiais 100% recicláveis e em quantidade reduzida de volumes;





- 3.11. A contratada deverá entregar os alimentos, quando da solicitação da Contratante, nos endereços especificados na ordem de fornecimento;
- 3.12. A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos alimentos que serão entregues;
- 3.13. A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;
- 3.14. O entregador deverá estar identificado e o veículo de transporte limpo;
- 3.15. O transporte de alimentos deve obedecer às exigências, conforme as normas da Legislação da Vigilância Sanitária, para garantir a integridade e a qualidade dos mesmos.
- 3.16. Para gêneros alimentícios perecíveis: os veículos devem ser fechados em perfeitas condições de higiene.
- 3.17. A data de produção, o prazo de validade, a identificação do fabricante ou fornecedor devem estar explícitas no rótulo, em conformidade ao disposto na legislação de alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e pelas autoridades sanitárias locais;
- 3.18. A entrega e o descarregamento dos produtos são de responsabilidade do fornecedor, e devem ocorrer exclusivamente às suas expensas, incluindo as despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.
- 3.19. Todo fornecimento deverá vir acompanhado de Nota Fiscal, devendo ser entregue, após seu ateste, ao representante designado.
- 3.20. Os produtos somente serão considerados entregues definitivamente após a verificação de todos os parâmetros necessários para o seu aceite (tais como qualidade, quantidade, compatibilidade, autenticidade, e outros que se fizerem necessário) e mediante apresentação da respectiva Nota Fiscal devidamente atestado por servidor designado.
- 3.21. Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento;
- 3.22. Deverá ainda conter a indicação do banco, número da conta e agência, para fins de pagamento;
- 3.23. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada;





Subcontratação

3.14. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

3.17. Não haverá exigência da garantia da contratação dos [artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#), pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

4. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

4.1 O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme art. 84 da Lei 14.133/21;

4.2 Os materiais deverão ser fornecidos e descarregados por meio próprio, pela CONTRATADA em até 05 (cinco) dias úteis após a emissão da Autorização de Fornecimento (AF).

4.3 Os materiais deverão ser entregues em local oportunamente indicado pela secretaria solicitante.

4.4 O fornecimento dos materiais será de forma parcelada e a forma de execução será indireta, de acordo com as necessidades do município de Navegantes/SC.

4.5 É de responsabilidade da CONTRATADA a entrega e descarga dos materiais nos locais a serem indicados pela Secretaria solicitante.

4.6 Em caso de insolvência ou dissolução da empresa adjudicatária, bem como em caso de transferência indireta na prestação dos serviços, no todo ou em parte, rescindir-se-á automaticamente o contrato, cabendo à prefeitura adotar as medidas acauteladoras de seus interesses e do erário, independentemente de ação judicial.

5. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

5.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.





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

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

5.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

5.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).

5.7. O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração:

5.7.1. O fiscal do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](#)).

5.7.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

5.7.3. O fiscal do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

5.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

5.7.5. O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.





5.7.6. O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário ([Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

5.7.7. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

Gestor do Contrato

5.8. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

5.9. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

5.10. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

5.11. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

5.12. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.





5.13. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

5.14. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

Liquidação

5.15. A Liquidação será efetuada no prazo de até 30 (trinta) dias contados da data da entrega definitiva do serviço e respectivo aceite do Contratante.

5.16. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

5.16.1. O vencimento;

5.16.2. A data da emissão;

5.16.3. Os dados do contrato e do órgão Contratante;

5.16.4. O período respectivo de execução do objeto;

5.16.5. O valor a pagar; e

5.16.6. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

5.17. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante;

5.18. A nota fiscal ou o instrumento de cobrança equivalente deverá ser acompanhado da comprovação da regularidade fiscal disposta no art. 68 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

6. CRITÉRIOS DE ENTREGA E PAGAMENTO

6.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

6.2 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.





6.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05 (cinco) dias, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

6.4. O pagamento será efetuado em até 30 dias, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

6.5. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice de correção monetária utilizado pelo Município.

6.6. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

6.7. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

6.8. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

6.9. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

6.10. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

6.11. Não haverá pagamento antecipado.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

7.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR LOTE.

Forma de fornecimento

7.2. O fornecimento do objeto será parcelado.





Exigências de habilitação

7.3. Conforme art. 65 da lei n. 14.133/2021 as condições de habilitação serão definidas em edital.

Habilitação jurídica

7.4. A habilitação jurídica será de acordo com o art. 66 da lei n. 14.133/2021, devendo apresentar:

- a) Registro comercial, no caso de empresa individual e comprovação de pertinência entre o ramo de atividade e o serviço licitado;
- b) Ato constitutivo, estatuto social, contrato social ou sua consolidação e posteriores alterações contratuais, devidamente registradas na junta comercial e em vigor e, no caso de sociedade por ações, acompanhado da Ata de eleição e sua atual administração, registrados e publicados, e comprovação de pertinência entre o ramo de atividade e o objeto licitado;

OBSERVAÇÃO: Os documentos em apreço deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

II - Documento do representante legal da empresa:

- a) Documento com CPF e Identidade do(s) Sócio(s) Administrador(es), conforme contrato social ou da diretoria no caso de sociedade civis.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

7.5. As habilitações fiscal, social e trabalhista serão aferidas conforme art. 68 da Lei n. 14.133/2021, devendo apresentar:.

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- b) Prova de regularidade para com a Fazenda Nacional na forma da Portaria Conjunta nº 1.751 de 02/10/2014, e com vigência na data da abertura da sessão pública;
- c) Certidão que prove a regularidade para com a Fazenda Estadual da Jurisdição fiscal do estabelecimento licitante, com vigência na data da abertura da sessão pública;
- d) Certidão que prove a regularidade para com a Fazenda Municipal da Jurisdição fiscal do estabelecimento licitante, com vigência na data da abertura da sessão pública;
- e) Certidão que prove a regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), com vigência na data da abertura da sessão pública;
- f) Certidão que prove inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT (Lei nº





12.440/11, que modificou o Decreto-Lei 5.452/43), com vigência na data da abertura da sessão pública;

g) Certidão Negativa de Falência e Concordata;

h) Alvará de Licença;

Qualificação Econômico-Financeira

7.6. A comprovação financeira será feita de acordo com o art. 69 da Lei n. 14.133/2021.

Qualificação Técnica

7.7. A comprovação da qualificação técnica se dará através de Atestado(s) ou declaração(ões) de capacidade técnica, fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, em papel timbrado, comprovando a execução satisfatória de fornecimentos similares ao objeto desta licitação.

8. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 562.627,38 (quinhentos e sessenta e dois mil, seiscentos e vinte e sete reais e trinta e oito centavos), conforme custos unitários apostos na tabela acima.

9. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1. Na licitação para registro de preços não é necessário indicar a dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento equivalente.

10. DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

- a) Zelar para que durante a vigência da ata de registro de preços, sejam cumpridas as obrigações assumidas com a contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na prestação;
- b) Serão considerados para efeito de pagamento os produtos efetivamente entregues pela contratada e aprovados pelo fiscal de contrato ou responsável pelo recebimento;
- c) A contratante deverá emitir a autorização de fornecimento em favor da contratada com todas as informações necessárias;
- d) A contratante deverá assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear a prestação de serviços;





- e) A contratante deverá acompanhar, controlar e avaliar a prestação de serviço, através de servidor designado para esta atribuição;
- f) A contratante deverá prestar à contratada, em tempo hábil, as informações eventualmente necessárias à execução do serviço;
- g) A contratante deverá atestar as faturas/notas fiscais correspondentes à prestação do serviço, por intermédio do servidor competente e designado pra a função;
- h) A contratante deverá realizar o pagamento em até 30 [trinta] dias após a apresentação da nota fiscal revestida de aceite pelo(a) ordenador(a) de despesas da Secretarias requisitante;
- i) Notificar, por escrito, a contratada por quaisquer irregularidades encontradas na prestação do fornecimento, e, aplicar as penalidades regulamentares e contratuais cabíveis;
- j) Dilatar o prazo de vigência do registro de preços “de ofício”, por meio de publicação oficial, observado o prazo legalmente permitido, quando os preços se apresentarem mais vantajosos para a administração e existirem demandas para atendimento do órgão usuário.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- a) Manter, durante toda a execução do contrato, a compatibilidade com as obrigações assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, em consonância com o disposto na lei 14.133/2021;
- b) Demonstrar situação regular junto ao INSS, FGTS e fazendas federal, estadual e municipal, bem como, a negativa de débitos trabalhistas;
- c) Entregar os produtos nos prazos estabelecidos, devidamente conferidos e acompanhados da nota fiscal/fatura, corretamente preenchida;
- d) Comunicar ao fiscal do contrato, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecedam o prazo de vencimento da entrega, os motivos que venham a impossibilitar o seu cumprimento, com a devida comprovação;
- e) Informar na proposta da licitação, o número de telefone fixo, celular e whatsapp, correio eletrônico, bem como, o endereço da sede da empresa, a fim de poder receber as notificações e solicitações dos órgãos requisitantes;
- f) Entregar os produtos em perfeitas condições de consumo, sem avarias de qualquer espécie, em local e horário indicado na ordem de compra, acompanhado da respectiva nota fiscal;
- g) A contratada será responsável por todas as despesas decorrentes do transporte, e, em caso de devolução ou extravio dos produtos, responsabilizar-se pelo pagamento de fretes, carretos, seguros e tributos, se ocorrerem;





- h) A contratada não poderá modificar as quantidades, unidades e especificações do objeto contratado;
- i) A contratada deverá assumir integral responsabilidade pelos danos decorrentes deste fornecimento, inclusive perante terceiros;
- j) Comunicar a contratante toda e qualquer irregularidade encontrada para o cumprimento do contrato.
- k) A contratada obriga-se a pagar todos os tributos, impostos, contribuições fiscais e parafiscais, que incidam ou venham a incidir direta e indiretamente sobre o OBJETO DA LICITAÇÃO.
- l) Responsabilizar-se por todos os encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, da infortunística do trabalho, fiscais, comerciais e outros resultantes da execução do Contrato. A inadimplência da CONTRATADA, com referência a estes encargos, não transfere a CONTRATANTE a responsabilidade de seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do Contrato;

Navegantes, 18 de setembro de 2024.

Assinado eletronicamente por:
Juliana Pinto
CPF: ***.008.689-**
Data: 20/09/2024 13:37:59 -03:00



JULIANA PINTO
Secretária de Assistência Social





MANIFESTO DE ASSINATURAS



Código de validação: 6D25H-A75KC-JEMGG-S4RQ6

Esse documento foi assinado pelos seguintes signatários nas datas indicadas (Fuso horário de Brasília):

✓ Juliana Pinto (CPF ***.008.689-**) em 20/09/2024 13:37 - Assinado eletronicamente

Endereço IP	Geolocalização
201.55.107.182	Não disponível
Autenticação	juliana.as1682@gmail.com
Email verificado	
10VdRkruLjqSlzjvCP6r3BxWBXFKjK4h5YXVCiAI6Qg=	
SHA-256	

Para verificar as assinaturas, acesse o link direto de validação deste documento:

<https://assinador.silosign.com.br/validate/6D25H-A75KC-JEMGG-S4RQ6>

Ou acesse a consulta de documentos assinados disponível no link abaixo e informe o código de validação:

<https://assinador.silosign.com.br/validate>