

MUNICÍPIO DE TUBARÃO/SC
PREGÃO PRESENCIAL N° 05/2023

O Município de Tubarão/SC, situada à Rua Felipe Schmidt, 108, Centro, informa que encontra-se aberta licitação na modalidade pregão presencial, do tipo menor preço por item, visando o REGISTRO DE PREÇOS para eventual contratação de empresa(s) em fornecimento de gêneros alimentícios para suprir as demandas dos órgãos da Prefeitura Municipal de Tubarão, Fundações, Fundos, Autarquia Municipal e Entidades Conveniadas, conforme requisitado no Memorando (1Doc) nº 5.699/2023 e Circular nº 4.229/2023.

Rege a presente licitação, a Lei Federal 10.520/02, a Lei Federal nº 8.666/93, Lei Complementar nº 123/2006, Decreto Municipal nº 2.450/07, Decreto Municipal nº 4.208, de 21 de Fevereiro de 2018 e demais legislações aplicáveis.

Serão observados os seguintes horários e datas para os procedimentos que seguem:

- **Recebimento do envelope de proposta e do envelope de habilitação:**
 - **das 14:00 do dia 05/05/2023 às 19:00 do dia 19/05/2023;**
- **Limite para impugnação ao edital:**
 - **19:00 do dia 17/05/2023;**
- **Início da Sessão Pública do pregão:**
 - **14:00 do dia 22/05/2023.**

Poderão participar da licitação, pessoas jurídicas que atuam no ramo pertinente ao objeto licitado, observadas as condições constantes do edital.

As dúvidas pertinentes a presente licitação poderão ser esclarecidas pelo Dpto. de Licitações, no seguinte endereço:

- **Site/ QR CODE: <https://tubarao.1doc.com.br/atendimento>**



I – DO OBJETO

1.1 Constitui objeto desta licitação o REGISTRO DE PREÇOS para eventual fornecimento de gêneros alimentícios para suprir as demandas dos órgãos da Prefeitura Municipal de Tubarão, Fundações, Fundos, Autarquia Municipal e Entidades Conveniadas (Corpo de Bombeiros Militar, Polícia Militar e Polícia Civil), conforme descrito no Anexo I deste Edital.

1.2 As quantidades constantes no Anexo I são estimativas de contratação durante a vigência da Ata de Registro de Preços, não estando a Administração obrigada a contratar em sua totalidade.

II – DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

2.1 – A despesa para eventual aquisição do objeto licitado correrá por conta das dotações orçamentárias constantes na Lei Orçamentária Anual, conforme necessidade.

III – DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1 O Registro de Preços será formalizado por intermédio da Ata de Registro de Preços, na forma do Anexo IV e nas condições previstas neste Edital.

3.2 A Ata de Registro de Preços resultante deste certame terá vigência de 12 (doze) meses, a partir da data da sua assinatura.

IV – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1 – Poderão participar deste Pregão os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação que atenderem a todas as exigências constantes deste Edital e seus Anexos.

4.2 – É vedada a participação de:

- a) empresas declaradas inidôneas por ato de qualquer autoridade competente para tanto;
- b) empresas impedidas de licitar ou contratar com o Município de Tubarão-SC;
- c) empresas em processo de falência declarada, concordada ou recuperação judicial, ou em regime de consórcio.

V – DA IMPUGNAÇÃO AO ATO CONVOCATÓRIO

5.1 As impugnações ao ato convocatório do pregão serão recebidas até dois dias úteis antes da data fixada para o fim do recebimento das propostas, e DEVERÃO ser formalizados via sistema informatizado 1Doc, com acesso ao link: <https://tubarao.1doc.com.br/atendimento>, devendo ser juntados todos os documentos que fundamentam tais impugnações.

QR CODE - <https://tubarao.1doc.com.br/atendimento>



5.2 Caberá à Autoridade Competente decidir sobre a impugnação no prazo de dois dias após o limite de envio de impugnações.

5.3 Em caso de deferimento da impugnação contra o ato convocatório, será tomada uma das seguintes providências:

- a) Anulação ou revogação do edital;
- b) Alteração e republicação do edital, reabertura do prazo de envio de propostas, alteração da data da sessão pública do pregão;
- c) Alteração no edital e manutenção do prazo de envio de propostas e da data da sessão pública do pregão, nos casos em que, inquestionavelmente, a alteração não tenha afetado a formulação das propostas.

VI – DA PROPOSTA

6.1 A proposta deverá ser apresentada em envelope fechado, até o horário e data definido no preâmbulo do edital, contendo em sua parte externa, **além do nome da proponente, e-mail e contato telefônico**, os seguintes dizeres:

**Envelope nº 1 – Proposta
Município de Tubarão/SC
Departamento de Compras, Licitações e Contratos
Pregão Presencial nº 05/2023**

REGISTRO DE PREÇOS para eventual contratação de empresa(s) em fornecimento de gêneros alimentícios para suprir as demandas dos órgãos da Prefeitura Municipal de Tubarão, Fundações, Fundos, Autarquia Municipal e Entidades Conveniadas (Corpo de Bombeiros Militar, Polícia Militar e Polícia Civil).

6.2 A proposta de preços das proponentes deverá ser redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, em documento original, em 01 (uma) via com utilização de editor de textos computacional, **sem emendas e/ou rasuras que afetem sua idoneidade**, sendo preferencialmente assinada e rubricada em todas as folhas, fazendo constar os seguintes elementos:

a) nome do proponente, endereço completo, telefone, CNPJ e inscrição estadual e/ou municipal;

b) número do Pregão;

c) para o item que o licitante vier a participar, a descrição do (s) objeto (s) ofertado (s), em conformidade com o Anexo I, o preço unitário e total, em moeda corrente nacional, apurado à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. No preço proposto deverão estar incluídas, além do lucro, todas as despesas, tributos e custos, diretos ou indiretos, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação;

d) prazo de validade da proposta, não inferior a 60 (sessenta) dias.

6.3 Serão desclassificadas as Propostas Comerciais que:

a) Estiverem em desacordo com qualquer exigência disposta neste edital;

b) Apresentarem preços unitários excessivos e/ou em desacordo com o valor do Anexo I.

6.4 Serão exigidas amostras das licitantes classificadas em primeiro lugar (após a etapa de lances) pertinentes aos Grupos 1, 2, 3, 4, 5 e 6, com a identificação da empresa proponente (e-mail para contato), do edital e do nº do item correspondente.

6.4.1 O Pregoeiro poderá suspender a sessão pública do Pregão com o fim de conceder o prazo de até 48 horas para a apresentação das amostras mencionadas no item anterior, nos casos em que a licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar não as tenha disponível no ato da sessão. Neste caso, no próprio ato de suspensão, será apazada data e hora para a continuidade da sessão.

6.5 As empresas poderão PREFERENCIALMENTE entregar suas propostas através do Betha Auto Cotação que deverá ser atualizado no site da mesma, além da proposta impressa.

6.5.1. Link do arquivo:

<http://download.betha.com.br/termodeuso.jsp?rdn=070313105302&s=33&v=2.0.07&t=1>

VII – DA HABILITAÇÃO

7.1 Os documentos para habilitação deverão ser apresentados em envelope fechado, até o horário e data definidos no preâmbulo do edital, contendo em sua parte externa, **além do nome da proponente, e-mail e contato telefônico**, os seguintes dizeres:

**Envelope nº 2 – Habilitação
Município de Tubarão/SC
Departamento de Compras, Licitações e Contratos
Pregão Presencial nº 05/2023**

REGISTRO DE PREÇOS para eventual contratação de empresa(s) em fornecimento de gêneros alimentícios para suprir as demandas dos órgãos da Prefeitura Municipal de Tubarão, Fundações, Fundos, Autarquia Municipal e Entidades Conveniadas (Corpo de Bombeiros Militar, Polícia Militar e Polícia Civil).

7.2 Os documentos necessários ao credenciamento e à habilitação deverão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de notas ou cópia acompanhada do original **para autenticação pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio no prazo máximo de 01 (um) dia útil antes da abertura do certame, sendo que, a entrega dos envelopes se dará neste mesmo prazo. Salientamos que a documentação de credenciamento poderão ser apresentados no dia da abertura do certame, e ainda se houver necessidade o pregoeiro poderá autenticar a documentação durante a sessão pública dos documentos de credenciamento.**

7.3 **Nas certidões** e/ou documentos em que não conste expressamente seu prazo de validade, serão consideradas como válidas **por 120 (cento e vinte) dias da emissão**, exceto àquelas previstas em lei, os atestados referente à qualificação técnica, a prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal e os documentos emitidos pela internet, cuja regularidade poderá ser verificada pelo mesmo meio.

7.4 O envelope deverá conter os seguintes documentos:

7.5 Quanto à qualificação jurídica:

a) registro comercial, no caso de empresa individual (dispensável em caso de apresentação deste documento para o credenciamento do proponente durante a sessão pública);

b) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais (dispensável em caso de apresentação deste documento para o credenciamento do proponente durante a sessão pública);

c) documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações, acompanhados da documentação mencionada na alínea “b”, deste subitem (dispensável em caso de apresentação deste documento para o credenciamento do proponente durante a sessão pública);

d) decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir.

7.6 Quanto à regularidade fiscal e Trabalhista:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), com situação regular perante a SRF – Secretaria da Receita Federal;

b) Prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal da sede da empresa licitante, na forma da lei;

c) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social - INSS e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – CRF/FGTS, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei;

d) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

e) Certidão negativa de falência, concordata ou recuperação judicial, expedida tanto pelo sistema e-Proc quanto pelo sistema SAJ do Poder Judiciário de Santa Catarina, para as empresas sediadas em Santa

Catarina. As demais licitantes apresentarão a referida certidão de acordo com o Tribunal de Justiça ou cartório distribuidor correspondente ao seu Estado.

7.7 Quanto à qualificação técnica:

a) Alvará Sanitário, emitido por órgão competente.

7.8 Outras exigências quanto à habilitação:

a) Declaração de cumprimento ao disposto no XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal (conforme modelo constante no anexo III).

VIII – DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO

8.1 No horário e data definidos no preâmbulo do edital, o pregoeiro fará a abertura da sessão pública do pregão, procedendo aos seguintes atos, em sequência:

CRENCIAMENTO:

8.2 O proponente deverá se apresentar para credenciamento junto ao Pregoeiro por um representante que, devidamente munido de documento que o credencie a participar deste procedimento licitatório, venha a responder por sua representada, devendo identificar-se exibindo a Carteira de Identidade ou outro documento equivalente, bem como contrato social em cópia autenticada para fins de identificação do (s) representante (s) legal (is) da empresa. **Juntamente, com o credenciamento, deverá ser apresentada, ainda, a declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação, conforme modelo constante no anexo II.**

8.3 Para fins de gozo dos benefícios dispostos na Lei Complementar nº 123/2006, os representantes de microempresas e empresas de pequeno porte deverão credenciar-se e apresentar certidão de enquadramento no Estatuto Nacional da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte (**CERTIDÃO SIMPLIFICADA**), fornecida pela Junta Comercial da sede do licitante, de acordo com a Instrução Normativa DNRC nº 103/2007, com validade de 120 (cento e vinte) dias contados a partir da data de emissão.

8.4 O credenciamento far-se-á por meio de instrumento público de procuração ou instrumento particular, com poderes para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do proponente, ou por meio de contrato social ou documento equivalente, nos casos de credenciamento do próprio sócio administrador ou empresário individual.

8.5 Não será desclassificada a proposta em função do não credenciamento do proponente, porém o mesmo ficará impedido de participar da etapa de lances ou manifestar intenção de recurso. **Todavia, deverá ser apresentada a declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação (conforme modelo constante no anexo II), fora dos envelopes nº 01 e 02.**

8.6 Depois de encerrada a etapa de credenciamento, não serão aceitos novos representantes dos proponentes na sessão pública, salvo na condição de ouvintes, sem poderes para efetuar lances ou manifestar intenção de recurso, exceto nos casos de necessidade de suspensão da sessão pública.

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO:

8.7 Os proponentes deverão apresentar declaração de que cumprem plenamente os requisitos para habilitação, conforme modelo disponível no Anexo II, **juntamente ao credenciamento ou conforme o disposto no item 8.5.** É facultado ao proponente credenciado manifestar a declaração oralmente.

8.8 As microempresas e empresas de pequeno porte estão dispensadas de apresentar a declaração prevista no item 8.7, desde que, cumprido o disposto no item 8.3 deste edital, apresentem declaração de que cumprem os requisitos de habilitação, exceto quanto à regularidade fiscal, os quais serão cumpridos para fins de assinatura do contrato, caso seja declarada vencedora do certame.

Análise preliminar de aceitabilidade das propostas:

8.9 O pregoeiro procederá à abertura das propostas e fará a análise quanto a compatibilidade do objeto ofertado em relação ao especificado no edital e quanto ao preço inexequível, baixando diligências caso sejam necessárias, e procederá à classificação das propostas para a etapa de lances.

Seleção das propostas para a etapa de lances:

8.10 O pregoeiro selecionará as propostas para a etapa de lances obedecendo aos seguintes critérios:

8.11 Primeiro critério: serão selecionadas a menor proposta e todas as demais que não sejam superiores a 10% da menor proposta;

8.12 Segundo critério: não havendo pelo menos três propostas selecionadas no critério anterior, serão ainda selecionadas as menores propostas, até o limite de três, para a etapa de lances.

Etapa de lances orais:

8.13 Tendo sido credenciado e a proposta selecionada, poderão os autores manifestar lances orais. O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma sequencial, a partir do autor da proposta de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.

8.14 Os lances deverão ser formulados por preço do lote, em moeda corrente nacional, com duas casas decimais, em valores distintos e decrescentes em relação ao preço do autor.

8.15 Poderá o pregoeiro estabelecer redução mínima em cada lance, bem como estabelecer tempo máximo para o proponente ofertar seu lance.

8.16 A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes desse lote declinarem da formulação de lances.

8.17 Encerrada a etapa de lances, serão ordenadas as propostas selecionadas e não selecionadas para a etapa de lances, na ordem crescente dos valores, considerando-se para as selecionadas o último preço ofertado.

8.18 Ocorrendo empate previsto no art. 44, § 2º da Lei Complementar nº 123/06 será assegurada a preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, desde que a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

8.18.1 Entende-se por empate as situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada;

8.18.2 Para fins de desempate, proceder-se-á da seguinte forma:

I – a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

II – não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do item 8.18.2 – I, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do item 8.18.1, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

III – no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo previsto no item 8.18.1, será realizado sorteio, entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

8.18.3. Para as situações previstas no item 8.18 a microempresa e empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

8.19 O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com vistas à obtenção de proposta mais vantajosa ao interesse público.

8.20 Após a negociação, exitosa ou não, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da proposta, decidindo motivadamente a respeito. Não serão aceitos, após a etapa de lances e respectiva negociação, valores superiores aos previstos no anexo I deste Edital.

Habilitação:

8.21 O pregoeiro fará a abertura do envelope dos documentos de habilitação do licitante que tenha ofertado o menor lance para o lote.

8.22 Os documentos serão rubricados pelo pregoeiro e pela equipe de apoio e serão anexados ao processo da licitação.

8.23 Havendo irregularidades na documentação que não permitam a habilitação, o proponente será inabilitado, procedendo o pregoeiro à habilitação do segundo proponente classificado, e assim sucessivamente em caso de inabilitação dos proponentes.

8.24 A regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato.

8.24.1 As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que este apresente alguma restrição.

8.24.2 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

Recurso:

8.25 Habilitado o proponente, o pregoeiro solicitará aos demais credenciados se desejam manifestar interesse em interpor recurso.

8.26 Havendo interesse, o proponente deverá manifestar motivadamente sua intenção de interpor recurso, explicitando sucintamente suas razões, cabendo ao Pregoeiro deliberar sobre o aceite do recurso.

8.27 A intenção motivada de recorrer é aquela que identifica, objetivamente, os fatos e o direito que a proponente pretende que sejam revistos pelo Pregoeiro.

8.28 O proponente que manifestar a intenção de recurso e o mesmo ter sido aceito pelo Pregoeiro, disporá do prazo de 03 (três) dias para a apresentação do recurso, limitado às razões apresentadas durante a sessão pública, o qual deverá ser protocolado no Departamento de Licitações do Município, dirigido à Autoridade Competente. Os demais proponentes ficam desde logo intimados para apresentar as contrarrazões no prazo de 03 (três) dias a contar do término do prazo do recorrente.

8.29 Encerrado o prazo para manifestação de recurso o Pregoeiro declarará encerrada a sessão pública do pregão.

IX – DA ADJUDICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO E ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1 Após a declaração do vencedor da licitação, não havendo manifestação dos proponentes quanto à interposição de recurso, o Pregoeiro opinará sobre a adjudicação do objeto licitado, o que posteriormente será submetido à autoridade competente.

9.2 No caso de interposição de recurso, caberá à Autoridade Competente, após decisão do recurso, opinar pela adjudicação do objeto licitado.

9.3 A Autoridade Competente homologará o resultado da licitação, convocando o vencedor a assinar a Ata de Registro de Preços no prazo de 10 (dez) dias.

9.4 A Administração poderá, quando o proponente vencedor, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar situação regular ou se recusar injustificadamente a assinar a Ata de Registro de Preços, convidar os demais proponentes classificados, seguindo a ordem de classificação, para fazê-lo.

9.5 Decorrido o prazo do item 9.3, dentro do prazo de validade da proposta, e não comparecendo o proponente convocado para a assinatura da Ata de Registro de Preços, será ele havido como desistente, ficando sujeito às penalidades previstas na Lei nº 10.520/02 e neste Edital.

X – DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1 As obrigações decorrentes deste PREGÃO, consubstanciar-se-ão em Ata de Registro de Preços, cuja minuta consta do Anexo IV.

10.2 Homologado o resultado da licitação, será (ão) encaminhada (s) à (s) licitante (s) vencedora (s) a Ata de Registro de Preços para que seja (m) assinada (s) no prazo de até 10 (dez) dias, a contar do seu recebimento, podendo ser mediante aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, sob pena de decair do direito à futura contratação, sem prejuízo das penalidades previstas neste Edital.

10.3 A ata de registro de preços deverá ser assinada pelo representante legal da adjudicatária (diretor, sócio da empresa ou procurador), mediante apresentação do contrato social e, na hipótese de nomeação de procurador, também de procuração e cédula de identidade do representante.

10.4 A critério da administração, o prazo para assinatura da ata poderá ser prorrogado uma vez, desde que haja tempestiva e formal solicitação da adjudicatária.

10.5 A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, nem aquisição dos produtos, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

XI – FORMA DE UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. Da utilização:

11.1.1. A contratação, juntamente ao fornecedor registrado, será formalizada pelo Município por intermédio de emissão de Contrato, com a consequente emissão do empenho;

11.1.1.1. Cada empenho deverá conter, no mínimo:

- a)** Número do Pregão e da Ata de Registro de Preços;
- b)** A especificação e quantidade do objeto pretendido;
- c)** Os preços registrados, que deverão ser respeitados pelo fornecedor;
- d)** A dotação orçamentária que dará cobertura à despesa;
- e)** A destinação do objeto adquirido;

11.1.2. O Contrato poderá ser substituído por outros instrumentos hábeis, na forma prevista no art. 62 da Lei 8.666/93.

11.2 Entrega

11.2.1. A entrega do objeto deste edital será feita na sede do Município de Tubarão, Fundação ou Autarquia, conforme o caso, no endereço indicado na Autorização de Fornecimento, a quem caberá conferi-lo e lavrar Termo de Recebimento, para efeito de posterior verificação da conformidade do mesmo com as exigências do Edital.

11.2.2. Na hipótese da não aceitação do objeto, o mesmo deverá ser retirado pela Contratada no prazo de 05 (cinco) dias contados da notificação da não aceitação, para reposição no prazo máximo de 05 (cinco) dias, sob pena de aplicação de multa e demais cominações previstas em Lei e neste Edital.

11.2.3. O recebimento não exclui a responsabilidade da Contratada pela perfeita execução do contrato, ficando a mesma obrigada a substituir, no todo ou em parte, o objeto do contrato, se a qualquer tempo se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

XII – DA REVISÃO DE VALORES

12.1 O controle dos preços registrados será exercido com base na dinâmica do mercado, podendo caracterizar, justificadamente, redução ou elevação de seus valores.

12.1.1 Independentemente de solicitação, a Administração poderá convocar o licitante fornecedor, após a assinatura da Ata de Registro de Preços, para negociar a redução dos preços, mantendo o mesmo objeto cotado, na qualidade e nas especificações indicadas na proposta, em virtude da redução dos preços de mercado.

12.1.2 O licitante fornecedor poderá solicitar a revisão dos preços ou desonerar-se do compromisso ajustado, mediante comprovação do desequilíbrio econômico-financeiro, outro motivo de força maior ou caso fortuito.

12.1.2.1 A comprovação será feita por meio de documentos, tais como lista de preço de fabricantes, notas fiscais de aquisição de matérias-primas, de transporte de mercadorias, alusivas à época da elaboração da proposta e do momento do pedido de desoneração do compromisso;

12.1.2.2 Reconhecendo o desequilíbrio econômico-financeiro, a Administração formalmente revisará os preços ou desonerará o proponente em relação ao item registrado.

12.2 As alterações decorrentes serão publicadas conforme legislação vigente.

XIII – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS DO PROPONENTE

13.1 O proponente terá o seu registro de preços cancelado por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e ampla defesa:

13.1.1 A pedido, quando:

- a) Comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior;
- b) O seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexequível em função da elevação dos preços de mercado dos insumos que compõem o custo do serviço.

13.1.2 Por iniciativa da Administração, quando o fornecedor:

- a) Não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- b) Perder qualquer condição de habilitação ou qualificação técnica exigida no processo licitatório;
- c) Por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas;
- d) Não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços;

- e) Não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, os pedidos decorrentes da Ata de Registro de Preços;
- f) Caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preço ou nos pedidos dela decorrentes.

13.2 Em qualquer das hipóteses acima, concluído o processo, a Administração fará o devido apostilamento na Ata de Registro de Preços e informará aos proponentes a nova ordem de registro.

XIV – DAS PENALIDADES

14.1 Os casos de inexecução do objeto deste edital, erro de execução, execução imperfeita, atraso injustificado e inadimplemento contratual, sujeitará o proponente contratado às penalidades previstas no art. 7º da Lei nº 10.520/2002, além das previstas na Lei 8.666/93, de aplicação subsidiária, das quais se destacam:

- a) rescisão/cancelamento unilateral da Ata de Registro de Preços;
- b) impedimento de participar de licitações com o Município, no prazo de até 05 (cinco) anos;
- c) descadastramento do sistema de cadastro a que se refere o inciso XIV do artigo 4º da Lei nº 10.520/2002, no prazo de até 05 (cinco) anos.
- d) multa de 0,50% (cinquenta centésimos por cento) do valor do contrato, por dia útil de atraso injustificado na execução do mesmo, observado o prazo máximo de 10 (dez) dias úteis;
- e) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da Ata de Registro de Preços, pela recusa injustificada do adjudicatário em assiná-la, ou sobre o valor na nota de empenho correspondente à parte não cumprida ou da totalidade do fornecimento ou serviço não executado pelo fornecedor;
- f) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública Municipal.

14.2 Os valores das multas aplicadas previstas nas alíneas do item anterior poderão ser descontados dos pagamentos devidos pela Administração.

14.3 Da aplicação das penas caberá recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação, o qual deverá ser apresentado no mesmo local.

14.4 O recurso ou o pedido de reconsideração relativos às penalidades acima dispostas será dirigido a autoridade que praticou o ato, o qual decidirá o recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis e o pedido de reconsideração, no prazo de 10 (dez) dias úteis.

XV – DO CUMPRIMENTO DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS - LEI N. 13.709/2018

15.1 É vedado às partes a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal.

15.2 As partes se comprometem a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações – em especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis – repassados em decorrência da execução contratual, em consonância com o disposto na Lei n. 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD), sendo vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do instrumento contratual.

15.3 Em atendimento ao disposto na Lei Geral de Proteção de Dados, o CONTRATANTE, para a execução do serviço objeto deste contrato, tem acesso a dados pessoais dos representantes da CONTRATADA, tais como número do CPF e do RG, endereços eletrônico e residencial, e cópia do documento de identificação.

15.4 A CONTRATADA declara que tem ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação com o intuito de proteger os dados pessoais repassados pelo CONTRATANTE.

XVI – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

16.1 Os envelopes de habilitação não abertos estarão disponíveis no Departamento de Licitações para retirada por seus respectivos proponentes, no prazo de trinta dias após a assinatura do contrato decorrente da licitação. Caso não sejam retirados no prazo anterior, serão inutilizados.

16.2 Nenhuma indenização será devida aos proponentes por apresentarem documentação ou proposta relativa ao presente pregão.

16.3 A presente licitação somente poderá vir a ser revogada por razões de interesse público decorrentes 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.

16.4 O resultado desta licitação será lavrado em Ata, a qual será assinada pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio.

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

16.6 No interesse do Município, sem que caiba às participantes qualquer recurso ou indenização, poderá a licitação ter:

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

16.7 Para dirimir quaisquer questões decorrentes do procedimento licitatório, elegem as partes o Foro da cidade de Tubarão, com renúncia expressa a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

16.8 Todos os requerimentos a serem formulados acerca da presente licitação (pedidos de esclarecimentos, impugnações, recursos, pedidos de revisão e reajustes) DEVERÃO ser formalizados via sistema 1Doc, por meio de “Protocolo”, através do link: <https://tubarao.1doc.com.br/atendimento> (recurso administrativo), onde serão analisadas em horário de expediente, qual seja, das 13:00 às 19:00 horas.

16.9 Fazem parte deste Edital:

- a) Anexo I – Termo de Referência;
- b) Anexo II – Declaração de cumprimento aos requisitos de habilitação (modelo);
- c) Anexo III – Declaração de cumprimento ao disposto no XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal (modelo);
- d) Anexo IV – Minuta da Ata de Registro de Preços.
- e) Anexo V – Minuta do Contrato.

16.10 O presente Edital e seus Anexos, bem como a proposta da licitante vencedora, farão parte integrante da Ata de Registro de Preços, independentemente de transcrição.

16.11 A participação da proponente nesta licitação implica a aceitação de todos os termos deste Edital, independente de declaração expressa.

16.12 O resultado de qualquer fase da licitação será divulgado no site do Município, através do endereço: <http://www.tubarao.sc.gov.br>.

16.13 Neste instrumento convocatório não estão previstos os benefícios de exclusividade para as microempresas e empresas de pequeno porte, previstos na LC 123/06, em razão de que, por representar risco de não obtenção de propostas para diversos itens, ensejando republicação do processo licitatório. Muitas vezes, mesmo sem a aplicação desses benefícios, conforme histórico dos processos licitatórios lançados pelo município, alguns itens restam fracassados por ausência de propostas e a inclusão de tais benefí-



cios tende a piorar este quadro. Portanto, vislumbra-se adequada a não concessão de tais benefícios, permitindo assim, que toda e qualquer empresa possa participar do certame, independentemente do seu enquadramento.

Tubarão-SC, 04 de maio de 2023.

Gelson José Bento
Prefeito Interino

ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

Objeto:

REGISTRO DE PREÇOS para eventual contratação de empresa(s) em fornecimento de gêneros alimentícios para suprir as demandas dos órgãos da Prefeitura Municipal de Tubarão, Fundações, Fundos, Autarquia Municipal e Entidades Conveniadas (Corpo de Bombeiros Militar, Polícia Militar e Polícia Civil).

JUSTIFICATIVA:

Os produtos serão destinados para o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, no município de Tubarão, conforme prevê a **RESOLUÇÃO N° 26 DE 17 DE JUNHO DE 2013**, bem como, atender as necessidades da administração pública em geral.

CONSIDERANDO que a alimentação adequada é um direito fundamental do ser humano, reconhecido internacionalmente pela Declaração Universal dos Direitos Humanos (art. 25) e pelo Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais – PIDESC (art. 11), sendo inerente à dignidade da pessoa e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, como disposto na Lei n° 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema **Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**;

RESOLVE “AD REFERENDUM”:

Art. 1º Estabelecer as normas para a execução técnica, administrativa e financeira do PNAE aos Estados, ao Distrito Federal, aos Municípios e às entidades federais.

Parágrafo único. A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Resolução.

CAPÍTULO III DOS PARTICIPANTES DO PROGRAMA

Art. 5º Participam do PNAE:

II – a Entidade Executora – EEx.: Estado, **Município**, Distrito Federal e escolas federais, como **responsável pela execução do PNAE, inclusive pela utilização e complementação dos recursos financeiros transferidos pelo FNDE**, pela prestação de contas do Programa, pela oferta de alimentação nas escolas por, no mínimo 800 horas/aula, distribuídas em, no mínimo, 200 (duzentos) dias de efetivo trabalho escolar, e pelas ações de educação alimentar e nutricional a todos os alunos matriculados;

CAPÍTULO VI DA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art. 18 Os recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE serão utilizados exclusivamente na aquisição de gêneros alimentícios.

Art. 19 A aquisição de gêneros alimentícios, no âmbito do PNAE, deverá obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista, observando as diretrizes desta Resolução e deverá ser realizada, sempre que possível, no mesmo ente federativo em que se localizam as escolas, priorizando os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos.

Art. 20 A aquisição de gêneros alimentícios para o PNAE deverá ser realizada por meio de licitação pública, nos termos da Lei n° 8.666/1993 ou da Lei n° 10.520, de 17 de julho de 2002, ou, ainda, por dispensa do procedimento licitatório, nos termos do art. 14 da Lei n° 11.947/2009.



GRUPO 1 – PRODUTOS LÁCTEOS REFRIGERADOS

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Valor unitário	Valor total
1.	<p>BEBIDA LÁCTEA: Características Técnicas: produto obtido a partir de leite ou leite reconstituído e/ou derivados de leite, reconstituídos ou não, fermentado ou não, com ou sem adição de outros ingredientes, onde a base láctea represente pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. Sabores: coco e morango. Deve ter Certificado de Inspeção Federal ou Estadual. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados, com identificação da data de fabricação e de validade, embalagens de 800g a 1 kg. Prazo de validade: Mínimo de 05 dias.</p> <p>Marca pré-aprovada: Tirol, Holandês, Terra Viva.</p>	Kg	3610	R\$ 7,54	R\$ 27.219,40
2.	<p>CREME DE LEITE FRESCO / NATA: Características Técnicas: creme de leite pasteurizado com 45% de gordura, podendo variar em 10%. Não contém glúten. Deve ter Certificado de Inspeção Federal ou Estadual. Embalagem primária: Potes de polietileno resistente ou sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados, com identificação da data de fabricação e de validade, embalagens de 300g a 500g. Prazo de validade: Mínimo de 30 dias.</p> <p>Marca pré-aprovada: Tirol, Holandês.</p>	Kg	340	R\$ 30,55	R\$ 10.387,00
3.	<p>IOGURTE / BEBIDA LÁCTEA SEM LACTOSE: Características Técnicas: produto obtido a partir de leite ou leite reconstituído e/ou derivados de leite, reconstituídos ou não, fermentado ou não, com ou sem adição de outros ingredientes, onde a base láctea represente pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. ISENTO DE LACTOSE. Sabores: coco e morango. Deve ter Certificado de Inspeção Federal ou Estadual. Embalagem primária: Garrafa de polietileno resistente com capacidade para 120 a 200g, identificação de data de fabricação e de validade. Prazo de validade: Mínimo de 05 dias.</p> <p>Marca pré-aprovada: Tirol, Campo verde, Itambé, Nestlé.</p>	Kg	100	R\$ 15,61	R\$ 1.561,00
4.	<p>IOGURTE NATURAL INTEGRAL: Características Técnicas: iogurte integral, natural, obtido de leite pasteurizado, sem adição de polpa de frutas ou saborizantes, sem adição de açúcar, com consistência cremosa ou firme. Lista de</p>	L	60	R\$ 12,97	R\$ 778,20

	<p>ingredientes pode conter: Leite integral e/ou leite reconstituído integral, leite em pó, proteínas lácteas e fermentos lácteos. Deve ter Certificado de Inspeção Federal ou Estadual. Embalagem primária: Potes de polietileno resistente ou sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados, com identificação da data de fabricação e de validade, embalagens de 500g a 1000g. Prazo de validade: Mínimo de 30 dias.</p> <p>Marca pré-aprovada: Holandês, Batavo, Itambé.</p>				
5.	<p>LEITE PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO – CLASSIFICAÇÃO “C”: Características Técnicas: Leite pasteurizado homogeneizado, processado em usina de beneficiamento com fiscalização permanente, devendo conter no mínimo 2% de gordura. Deve ter Certificado de Inspeção Federal ou Estadual. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados, com identificação da data de fabricação e de validade, embalagens de 1 litro. Prazo de validade: Mínimo de 05 dias.</p> <p>Marca pré-aprovada: Tirol, Holandês, Terra Viva.</p>	L	40420	R\$ 7,31	R\$ 295.470,20
6.	<p>MANTEIGA SEM SAL: Característica Técnicas: Manteiga sem sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos. Deve ter registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA. Embalagem primária: Potes de polietileno resistente ou filme laminado, com dados de identificação, data de fabricação e validade, tabela de composição nutricional, embalagens de 200g a 500g. Validade de, no mínimo, 4 meses</p> <p>Marca pré-aprovada: Holandês, Itambé, Piracanjuba.</p>	Kg	270	R\$ 56,74	R\$ 15.319,80
7.	<p>MARGARINA: Característica Técnicas: Deve conter óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó, contendo no mínimo 65% de lipídios, vitamina A, creme vegetal de consistência cremosa e zero gordura trans. Deve ter registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA. Embalagem primária: Potes de polietileno resistente, com tabela de composição nutricional, embalagens de 500g.</p> <p>Marca pré-aprovada: Delícia, Qualy.</p>	Kg	1470	R\$ 27,21	R\$ 39.998,70
8.	<p>QUEIJO MUSSARELA FATIADO: Características Técnicas: Queijo fatiado uniforme, interfolhado,</p>	Kg	2530	R\$ 52,90	R\$ 133.837,00



	embalado a vácuo, apresentando cheiro, aspecto e gosto característico. Embalagem: Pacote plástico transparente com máximo 500g. Devendo conter número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Data validade: Mínimo de 02 meses da data de fabricação. Marca pré-aprovada: Tirol, Holandês.				
9.	REQUEIJÃO TRADICIONAL: COMPOSIÇÃO: Creme de Leite, Leite Desnatado Pasteurizado, Sal, Estabilizantes: Tripolifosfato e Hexametáfosfato de Sódio, Pirofosfato, Tetrassódico e Fosfato Dissódico, Acidulante Ácido Láctico e Conservantes: Sorbato de Potássio e Nisina. Deve ter registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA. Embalagem primária: Potes de polietileno resistente, copos de 180g, com tampa. Data de validade: mínimo de 90 dias.	kg	410	R\$ 47,15	R\$ 19.331,50
10.	ALMONDEGA BOVINA CONGELADA: Características Técnicas: Carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E451i), antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316). Congeladas individualmente. Cada unidade deve pesar de 15 a 25 gramas. CONTÉM GLÚTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem Primária: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 14%; Gordura: máximo 9%; Sódio: Máximo 270mg em 100g. Data de validade: Mínimo de 4 meses. Marca pré-aprovada: Friboi, Minerva Fine foods.	kg	900	R\$ 32,62	R\$ 29.358,00
11.	CARNE BOVINA CONGELADA – ACÉM CUBOS: Características técnicas: Carne bovina, cortada em formato de cubos uniformes, provenientes de cortes dianteiros de segunda (acém), contendo no máximo 10% de gordura, isentos de ossos, peles, aponevroses, cartilagens, nervos e tendões. Carne de cor vermelho - cereja. Elástica, firme e com odor característico. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 kg, devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	kg	6760	R\$ 41,93	R\$ 283.446,80



12.	CARNE BOVINA CONGELADA – MÚSCULO TRASEIRO CUBOS: Características técnicas: Carne bovina, cortada em formato de cubos uniformes, proveniente de cortes traseiros de segunda (músculo traseiro), sem osso, limpa, sem nervos, tendões e aponevroses, homogeneizada. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem primária: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 Kg, peça inteira, devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	kg	6750	R\$ 40,16	R\$ 271.080,00
13.	CARNE BOVINA CONGELADA – TATU (LAGARTO): Características técnicas: Carne bovina, em peça, provenientes de cortes traseiros de primeira (tatu ou lagarto), contendo no máximo 10% de gordura, isentos de ossos, peles, aponevroses, cartilagens, nervos e tendões. Carne de cor vermelho - cereja. Elástica, firme e com odor característico. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 kg, peça inteira, devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	kg	6600	R\$ 42,26	R\$ 278.916,00
14.	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA - ACÊM: Características técnicas: Carne bovina moída proveniente de cortes dianteiros de segunda (acém), sem osso, limpa, sem nervos, tendões e aponevroses, homogeneizada. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem primária: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 Kg, devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	kg	6870	R\$ 38,80	R\$ 266.556,00
15.	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA – MÚSCULO TRASEIRO: Características técnicas: Carne bovina moída proveniente de cortes traseiros de segunda (músculo traseiro), sem osso, limpa, sem nervos, tendões e aponevroses, homogeneizada. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem primária: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 Kg, devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação	kg	6850	R\$ 22,56	R\$ 154.536,00



	vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.				
16.	COXA E SOBRECOXA SEM OSSO CONGELADA: Características Técnicas: Cortes de frango (coxa e sobrecoxa) sem osso, pesando entre 150 a 250 gramas cada unidade, sem tempero. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem primária: Saco de polietileno com capacidade para 1000 gramas cada embalagem, fechado por solda térmica, devidamente rotulado de acordo com a Legislação. Embalagem Secundária: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	kg	14300	R\$ 7,31	R\$ 104.533,00
17.	FÍGADO BOVINO: Características Técnicas: Peça de fígado. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem Primária: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 Kg, peça inteira, devidamente identificados com rótulos impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	kg	40	R\$ 22,96	R\$ 918,40
18.	FILE DE TILÁPIA CONGELADO: Características Técnicas: Produto obtido a partir de peixe de água doce, produzido em cativeiro, tratado com ração balanceada. Deve ser filetado, sem presença de espinha e água. Embalagem primária: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando os dados de identificação do produto segundo legislação, com capacidade para 500 a 1000 gramas cada embalagem, fechado por solda térmica. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	kg	2550	R\$ 48,09	R\$ 122.629,50
19.	LOMBO SUÍNO EM CUBOS CONGELADO: Características Técnicas: Produto obtido a partir de carne suína, cortada em formato de cubos uniformes provenientes de cortes nobre (lombo), contendo no máximo 10% de gordura, isentos de ossos, peles, aponevroses, cartilagens, nervos e tendões. Carne de cor característica, elástica, firme e com odor característico. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 kg, devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	kg	3050	R\$ 28,89	R\$ 88.114,50
20.	MOELA DE FRANGO: Características Técnicas: Corte de frango moela, apresentar consistência	kg	2040	R\$ 13,89	R\$ 28.335,60



	firme não amolecida, odor e cor característicos, sem tempero. Deve ter certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem Primária: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando os dados de identificação do produto segundo legislação, com capacidade para 1000 a 1500 gramas cada embalagem, fechado por solda térmica. Embalagem Secundária: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.				
21.	PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO CONGELADO: Características Técnicas: Peito de frango sem pele e sem osso, apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos, pesando entre 150 a 250 gramas cada unidade, sem tempero. Deve ter certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem Primária: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando os dados de identificação do produto segundo legislação, com capacidade para 1000 a 1500 gramas cada embalagem, fechado por solda térmica. Embalagem Secundária: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	kg	13980	R\$ 23,22	R\$ 324.615,60
22.	PRESUNTO COZIDO MAGRO FATIADO: Características técnicas: Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN, sem capa de gordura, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas. Deverão estar fatiados em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados. Embalagem primária: saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou tipo crayovac, pacotes de 500g, devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Data de validade: Mínimo de 45 dias.	kg	1010	R\$ 37,71	R\$ 38.087,10
23.	SALSICHA À VÁCUO: Características técnicas: Produto obtido da emulsão de carnes, embutidas em tripa artificial, na forma de gomos, deve apresentar elementos inteiros de tamanho uniforme. Deverá ser resfriada a uma temperatura de 4°C, encontrar-se embalada, rotulada, com carimbo do SIF, entrega no máximo 5 dias após a	kg	790	R\$ 25,33	R\$ 20.010,70



	<p>fabricação, onde deverá ser efetuada com carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de 4° a 6°C no ato do recebimento, se tratando de fornecedores locais, o mesmo deverá entregar o produto em caixas térmicas que garantam a qualidade higiênico-sanitária do mesmo. Ingredientes: Carne bovina, carne suína, toucinho, proteína vegetal, amido, glicose, especiarias, conservantes, estabilizante e antioxidante. Embalagem primária: Embalagens a vácuo com peso máximo 1kg. Data de Validade: Mínimo 1 mês.</p> <p>Marca pré-aprovada: Perdigão, Sadia, Aurora, Seara.</p>				
24.	<p>CARNE BOVINA CONGELADA – PATINHO COTADA EM BIFE: Características técnicas: Carne bovina, cortada em formato de bifes uniformes, provenientes de cortes patinho), contendo no máximo 10% de gordura, isentos de ossos, peles, aponevroses, cartilagens, nervos e tendões. Carne de cor vermelho – cereja. Elástica, firme e com odor característico. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 kg, devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.</p>	kg	560	R\$ 43,21	R\$ 24.197,60
25.	<p>CARNE BOVINA CONGELADA – COXÃO MOLE: Características técnicas: Carne bovina peça inteira, sem osso, limpa, sem nervos, tendões e aponevroses, homogeneizada. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem primária: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 Kg, devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.</p>	kg	960	R\$ 44,32	R\$ 42.547,20
26.	<p>BOLO DE AVEIA SEM AÇÚCAR E SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES: Características técnicas: Produto obtido a partir de massa com aveia, banana, ovos e fermento em pó, pode conter ameixa seca e uva passa. NÃO PODE CONTER: açúcar, mel, melado, adoçantes naturais ou artificiais, conservantes ou aditivos alimentares. Embalagem primária: Bandejas de alumínio, papel ou plástico, embaladas com filme plástico atóxico, com identificação do fornecedor, ingredientes, data de fabricação e validade, com peso unitário de 300 a 400g. Data de fabricação: Máximo de 01 dia.</p>	kg	350	R\$ 39,04	R\$ 13.664,00



	Prazo de validade: Mínimo de 03 dias da data de fabricação.				
27.	BOLO DE TRIGO SEM AÇÚCAR E SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES: Características técnicas: Produto obtido a partir de massa com farinha de trigo, banana, ovos e fermento em pó, pode conter ameixa seca e uva passa. NÃO PODE CONTER: açúcar, mel, melado, adoçantes naturais ou artificiais, conservantes ou aditivos alimentares. Embalagem primária: Bandejas de alumínio, papel ou plástico, embaladas com filme plástico atóxico, com identificação do fornecedor, ingredientes, data de fabricação e validade, com peso unitário de 300 a 400g. Data de fabricação: Máximo de 01 dia. Prazo de validade: Mínimo de 03 dias da data de fabricação.	kg	350	R\$ 39,20	R\$ 13.720,00
28.	PÃO DE CACHORRO QUENTE: Características técnicas: Pão para cachorro quente com 50g. Deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, fermento biológico, gordura vegetal, lecitina de soja e açúcar, com adição de 5% de fibra de trigo, não deve conter reforçador. Embalagem primária: Embalagem plástica, com identificação do fornecedor, tipo de pão, data de fabricação e validade, embalagem com 10 unidades. Data de fabricação: Máximo de 01 dia. Prazo de validade: Mínimo de 04 dias da data de fabricação. Apresentar Laudo de Análise de Laboratório Oficial recente (máximo 6 meses), junto às amostras. Laudos exigidos: microbiológico, microscópico, micotoxinas e contaminantes alimentares.	kg	5950	R\$ 24,80	R\$ 147.560,00
29.	PÃO DE CACHORRO QUENTE INTEGRAL: Características técnicas: Pão para cachorro quente com 50g. Deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, fibra de trigo ou farelo de trigo, água, sal, fermento biológico, gordura vegetal, lecitina de soja e açúcar, não deve conter reforçador. Embalagem primária: Embalagem plástica, com identificação do fornecedor, tipo de pão, data de fabricação e validade, embalagem com 10 unidades. Data de fabricação: Máximo de 01 dia. Prazo de validade: Mínimo de 04 dias da data de fabricação. Apresentar Laudo de Análise de Laboratório Oficial recente (máximo 6 meses), junto às amostras. Laudos exigidos: microbiológico, microscópico, micotoxinas e	kg	1950	R\$ 25,34	R\$ 49.413,00



	contaminantes alimentares.				
30.	PÃO DE SANDUÍCHE: Características técnicas: Pão de forma fatiado. Deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, fermento biológico, gordura vegetal, lecitina de soja e açúcar, com adição de 5% de fibra de trigo, não deve conter reforçador. Embalagem primária: Embalagem plástica, com identificação do fornecedor, tipo de pão, data de fabricação e validade, embalagem com 500g. Data de fabricação: Máximo de 01 dia. Prazo de validade: Mínimo de 04 dias da data de fabricação. Apresentar Laudo de Análise de Laboratório Oficial recente (máximo 6 meses), junto às amostras. Laudos exigidos: microbiológico, microscópico, micotoxinas e contaminantes alimentares.	kg	3300	R\$ 24,38	R\$ 80.454,00
31.	PÃO DOCE: Características técnicas: Pão doce com farofa, unidades de 50g. Deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, fermento biológico, gordura vegetal, lecitina de soja e açúcar, com adição de 5% de fibra de trigo, não deve conter reforçador. Embalagem primária: Embalagem plástica, com identificação do fornecedor, tipo de pão, data de fabricação e validade, embalagem com 10 unidades. Data de fabricação: Máximo de 01 dia. Prazo de validade: Mínimo de 04 dias da data de fabricação. Apresentar Laudo de Análise de Laboratório Oficial recente (máximo 6 meses), junto às amostras. Laudos exigidos: microbiológico, microscópico, micotoxinas e contaminantes alimentares.	kg	7050	R\$ 20,82	R\$ 146.781,00
32.	PÃO FRANCÊS / CERVEJINHA: Características técnicas: produto preparado com farinha de trigo, sal e açúcar, característico por apresentar casca crocante de cor uniforme, castanho dourado e miolo de cor branco creme, de textura e granulação fina e uniforme tamanho máximo de 60 g. Embalagem primária: embalagem plástica, com identificação do fornecedor, tipo de pão, data de fabricação e validade, embalagem, com máximo 10 unidades. Apresentar Laudo de Análise de Laboratório Oficial recente (máximo 6 meses), junto às amostras. Laudos exigidos: microbiológico, microscópico, micotoxinas e contaminantes alimentares.	kg	3800	R\$ 20,37	R\$ 77.406,00
33.	PÃO DE TRIGO SEM AÇÚCAR E SEM CONSERVANTES: Características técnicas: produto preparado com farinha de trigo, água, sal, fermento, banha, ovos. Embalagem primária: embalagem plástica, com identificação do fornecedor, tipo de pão, data de fabricação e validade, embalagem, com máximo 10 unidades.	Kg	60	R\$ 25,07	R\$ 1.504,20



	Apresentar Laudo de Análise de Laboratório Oficial recente (máximo 6 meses), junto às amostras. Laudos exigidos: microbiológico, microscópico, micotoxinas e contaminantes alimentares.				
34.	<p>ACHOCOLATADO VITAMINADO: Ingredientes: Açúcar, cacau, mistura vitamínica (vitaminas A, D, C, B1, B2, B6), sal, estabilizante e aromatizante. NÃO CONTEM GLÚTEN. Diluição e Rendimento aprox. por pacote de 1 kg: diluição 8 litros e rendimento 42 porções de 200 ml, instantâneo. Embalagem primária: Filme de poliéster, metalizado, laminado, vedado, pacotes de 800 a 1200g. Composição química aproximada (mín. em 100g): CHO: 85g, PTN: 3,5g, LIP: 2,5g, Valor Energético: 375Kcal, Vit. A: 565UI, Niacina: 15mg, Vit. B1: 1,15mg, Vit. B2: 1,25mg, Vit. B6: 1,25mg. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Biolac, Nescau.</p>	kg	1760	R\$ 25,69	R\$ 45.214,40
35.	<p>AÇAFRÃO EM PÓ: Características Técnicas: Produto obtido a partir da raiz do acafrão-da-terra (<i>Curcuma Longa</i>), seca e moída. Deve apresentar cor amarela, sem adição de outras farinhas ou aditivos químicos. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 20 a 100g, identificados com o nome do fabricante, data de fabricação e data de validade, impressos na própria embalagem. Não será aceita etiqueta sobreposta. Data de fabricação: Máximo 30 dias. Prazo de validade: Mínimo 10 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Kitano, Mactost.</p>	kg	21	R\$ 41,87	R\$ 879,27
36.	<p>AÇÚCAR REFINADO: Características Técnicas: Produto processado da cana de açúcar com moagem refinada, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor doce. Deve constar no rótulo : "Açúcar refinado especial". Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de papel reforçados e lacrados, identificados com o nome do fabricante, com capacidade para no máximo 10 kg. Data de fabricação: Máximo 30 dias. Prazo de validade: Mínimo 10 meses.</p>	kg	9893	R\$ 4,75	R\$ 46.991,75



	Marca pré-aprovada: Alto alegre, União, Duçula.				
37.	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO: Características Técnicas: Adoçante dietético líquido. Embalagem primária: Frascos de polietileno resistente, com capacidade para até 100 ml. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante. Data de fabricação: Máximo 30 dias. Prazo de validade: Mínimo 10 meses. Marca pré-aprovada: Zero cal, Magro, Adocyl, Finn.	L	48	R\$ 11,89	R\$ 570,72
38.	ÁGUA DE COCO: Características Técnicas: Produto obtido de coco 100% natural, não alcoólico, não fermentado, sem conservantes, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem primária: Tipo longa vida, tetra brik, com capacidade para 1 litro. Marca pré-aprovada: Do bem, Obrigado, Ducoco.	L	100	R\$ 10,24	R\$ 1.024,00
39.	AMEIXA SECA: Características Técnicas: Obtida de frutas maduras, inteiras, sãs, sem caroço, limpas e desidratadas, macias, livre de fermentações, manchas ou defeitos. Embalagem primária: Plástica termosselada com peso de 100 gramas. Data de fabricação: Máximo 30 dias. Prazo de validade: Mínimo 10 meses.	kg	50	R\$ 23,50	R\$ 1.175,00
40.	AMIDO DE MILHO: Características Técnicas: Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado com matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem primária: Caixas de papel, com peso líquido de 500 a 1000g. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante. Data de fabricação: Máximo 30 dias. Prazo de validade: Mínimo 10 meses. Marca pré-aprovada: Maisena, Neilar, Yoki.	kg	123	R\$ 12,24	R\$ 1.505,52
41.	ARROZ INTEGRAL: Características Técnicas: Alimento obtido de grãos longos finos sadios de arroz, Oryza sativa L. que foram submetidos ao	kg	100	R\$ 6,36	R\$ 636,00

	<p>beneficiamento, integral, tipo 1, longo fino. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 kg. Embalagem secundária: Sacos de polietileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 10 meses. Deve apresentar Certificado de Classificação de Grãos.</p>				
42.	<p>ARROZ PARBOILIZADO: Características Técnicas: Beneficiado, parboilizado, longo, fino, tipo I. Umidade máxima de 14%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 kg. Embalagem secundária: Sacos de polietileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 10 meses. Deve apresentar Certificado de Classificação de Grãos.</p> <p>Marca pré-aprovada: Kiarroz, Minutinho, Tio João, Urbano.</p>	kg	13100	R\$ 5,37	R\$ 70.347,00
43.	<p>AVEIA EM FLOCOS: Características Técnicas: Aveia 100% natural, grãos grossos, integral, contendo proteínas, sais minerais, gordura, carboidratos e glúten. Embalagem primária: Saco de polietileno transparente acondicionado em caixas de papel cartão com capacidade 250g a 300g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 11 meses.</p>	kg	705	R\$ 26,11	R\$ 18.407,55
44.	<p>BISCOITO DOCE: Características Técnicas: Biscoito sabor leite, maisena ou maria. Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Formato retangular ou quadrado ou redondo. Embalagem primária: Pacotes de 175 ou 200g embalados individualmente com filme plástico atóxico e os dois pacotes embalados em polipropileno, resistente, lacrado, totalizando 350 ou 400g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada,</p>	kg	2570	R\$ 21,64	R\$ 55.614,80



	identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses. Marca pré-aprovada: Germani, Isabela, Marilan, Parati, Renata.				
45.	BISCOITO MARIA INTEGRAL SABOR CHOCOLATE: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, fibra de trigo, cacau em pó, soro de leite em pó e sal. SEM LACTOSE. Embalagem primária: Pacotes de 175 ou 200g embalados individualmente com filme plástico atóxico e os dois pacotes embalados em polipropileno, resistente, lacrado, totalizando 350 ou 400g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses. Marca pré-aprovada: Mossmann, Fabise.	kg	1965	R\$ 23,04	R\$ 45.273,60
46.	BISCOITO ROSQUINHA: Características Técnicas: Biscoito em formato de rosquinha, no sabor coco ou chocolate. Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substâncias permitidas na legislação, sabor coco. Formato de rosquinha. Embalagem primária: Sacos de polietileno, atóxico, resistente, pacotes de 300g a 800g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses. Marca pré-aprovada: Parati, Casaredo, Germani.	kg	960	R\$ 22,97	R\$ 22.051,20
47.	BISCOITO ROSQUINHA OU PALITO DE POLVILHO SEM GLÚTEN E SEM AÇÚCAR: Características: rosquinhas ou palitos de polvilho crocantes, tipo “rosquinha de vento”. Ingredientes: Pode conter polvilho, fécula de batata ou mandioca, ovos, gordura vegetal não hydrogenada, amido de milho, sal. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: Sacos de polietileno, atóxico, resistente, pacotes de 100g a 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de	kg	855	R\$ 66,10	R\$ 56.515,50



	validade: Mínimo de 06 meses. Marca pré-aprovada: Sabor Balardin, Fernandes, Pauli.				
48.	BISCOITO SALGADO: Características Técnicas: Biscoito sabor água e sal ou cream cracker. Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Formato retangular ou quadrado. Embalagem primária: Pacotes de 175 ou 200g embalados individualmente com filme plástico atóxico e os dois pacotes embalados em polipropileno, resistente, lacrado, totalizando 350 ou 400g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses. Marca pré-aprovada: Germani, Isabela, Parati, Renata, Liane.	kg	2547	R\$ 23,04	R\$ 58.682,88
49.	BISCOITO SALGADO INTEGRAL: Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, farelos ou fibras de trigo ou outros cereais, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Formato retangular ou quadrado. Embalagem primária: Pacotes de 175 ou 200g embalados individualmente com filme plástico atóxico e os dois pacotes embalados em polipropileno, resistente, lacrado, totalizando 350 ou 400g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses. Marca pré-aprovada: Marilan, Isabela, Parati.	kg	550	R\$ 25,06	R\$ 13.783,00
50.	BISCOITO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E CONSERVANTES - DOCE: Características Técnicas: Biscoito com ingredientes selecionados, que não leve em sua composição açúcar, mel, adoçantes naturais ou artificiais, conservantes, corantes, emulsificantes, de forma a atender a legislação do PNAE e atendimento a crianças menores de 3 anos. Embalagem primária: Sacos	kg	410	R\$ 90,46	R\$ 37.088,60



	de polietileno, atóxico, resistente, pacotes de 40g a 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses. Marca pré-aprovada: Nestlé NaturNes, Caseiro e Natural.				
51.	BISCOITO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E CONSERVANTES - SALGADO: Características Técnicas: Biscoito com ingredientes selecionados, que não leve em sua composição açúcar, mel, adoçantes naturais ou artificiais, conservantes, corantes, emulsificantes, de forma a atender a legislação do PNAE e atendimento a crianças menores de 3 anos. Embalagem primária: Sacos de polietileno, atóxico, resistente, pacotes de 40g a 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses. Marca pré-aprovada: Caseiro e Natural, Suspirolândia, Sabor Balardin.	kg	410	R\$ 99,83	R\$ 40.930,30
52.	BISCOITO SEM GLÚTEN, SEM LEITE E SEM OVO: Ingredientes: Pode conter polvilho, fécula de batata, farinha de arroz, gordura vegetal não hidrogenada, aromatizante natural. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: Sacos de polietileno, atóxico, resistente, pacotes de 100g a 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses. Marca pré-aprovada: Schar., Amina, Leve Crock.	kg	75	R\$ 117,45	R\$ 8.808,75
53.	BISCOITO TIPO BROA DE POLVILHO SEM GLÚTEN: Características Técnicas: Ingredientes: Pode conter polvilho, fécula de batata ou mandioca, farinha de arroz, ovos, gordura vegetal não hidrogenada, amido de milho, sal, levedura, espessante, emulsionante, levedantes, aromatizante natural. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: Sacos de polietileno, atóxico, resistente, pacotes de 100g a 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses. Marca pré-aprovada: Torquato, Fernandes, Pauli, Santulana.	kg	90	R\$ 89,24	R\$ 8.031,60
54.	BISCOITO TIPO COOKIES SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE: Características Técnicas: Biscoito tipo cookies, doce, diversos sabores (laranja, mel, frutas silvestre, castanhas, coco). Ingredientes: Pode conter polvilho, fécula de batata, farinha de arroz, ovos, gordura vegetal não hidrogenada, aromatizante natural. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: Sacos de polietileno, atóxico, resistente, pacotes de 100g a 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de	kg	70	R\$ 119,24	R\$ 8.346,80

	validade: Mínimo de 06 meses. Marca pré-aprovada: Jasmine, Vitao, Nutri Cookie, Santulana.				
55.	CACAU EM PÓ 100%: Ingredientes: Cacau em pó 100%, sem adição de açúcar. Serão aceitos 2 tipos de embalagem: 1) Embalagem primária: Filme de poliéster, vedado, pacotes de 1kg do produto (permitindo variação de 10%), ou 2) Embalagem primária: Filme de poliéster, vedado. Embalagem secundária: Caixas de papel, com peso líquido de 200 a 1000g. Ambas devem possuir rotulagem completa de acordo com a legislação vigente, com data de fabricação e data de validade. Todos os dados devem estar impressos na embalagem, não será aceita etiqueta sobreposta. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses. Marca pré-aprovada: Nestle, Garoto, Dr Oetker, Apti, Qualimax.	kg	60	R\$ 63,98	R\$ 3.838,80
56.	CAFÉ EM PÓ CATEGORIA SUPERIOR: Características técnicas: Café torrado e moído, espécie: 100% (cem por cento) de café arábica, o produto deverá ser constituído de café até tipo 6 COB (Classificação Oficial Brasileira), moagem média, torração média, aroma e sabor intensos, encorpado, bebida variando de mole a riado, isento de gosto rio e riozona, com um máximo de 10% (dez por cento) de defeitos pretos, verdes e ardidos (desde que seu gosto típico não seja acentuado) e ausência de grãos pretos-verdes e fermentados. Embalagem primária: Embalagem aluminizada a vácuo de 500g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.	kg	2700	R\$ 41,01	R\$ 110.727,00
57.	CAFÉ EM PÓ TRADICIONAL: Características técnicas: Café torrado e moído, espécie: de 85% (oitenta e cinco por cento) a 100% (cem por cento) de café arábica, podendo ser adicionado até o máximo de 15% (quinze por cento) de café conilon; moagem fina, torração média, aroma e sabor intensos, encorpado, bebida variando de mole a riado, excelente a regular. Embalagem primária: Embalagem aluminizada a vácuo de	kg	9270	R\$ 38,00	R\$ 352.260,00

	500g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.				
58.	<p>CANELA EM PÓ: Característica técnicas: Canela; em pó fina homogênea; obtida da casca de espécimes vegetais genuínos; grãos são e limpos; de coloração pardo amarelada ou marrom claro; com aspecto cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 4 a 50g, identificados com o nome do fabricante, data de fabricação e data de validade, impressos na própria embalagem. Não será aceita etiqueta sobreposta. Data de fabricação: Máximo 30 dias. Prazo de validade: Mínimo 10 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Kitano, Lev crock.</p>	kg	45	R\$ 89,14	R\$ 4.011,30
59.	<p>CANJICA BRANCA: Características técnicas: Canjica de milho branco tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas são, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Embalagem primária: Embalagem plástica, com capacidade de 400 a 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Yoki.</p>	kg	60	R\$ 10,44	R\$ 626,40
60.	<p>CHOCOLATE EM PÓ 50% DE CACAU: Ingredientes: Cacau em pó, açúcar. Serão aceitos 2 tipos de embalagem: 1) Embalagem primária: Filme de poliéster, vedado, pacotes de 1kg do produto (permitindo variação de 10%), ou 2) Embalagem primária: Filme de poliéster, vedado. Embalagem secundária: Caixas de papel, com peso líquido de 200 a 1000g. Ambas devem possuir rotulagem completa de acordo com a legislação vigente, com data de fabricação e data de validade. Todos os dados devem estar impressos na embalagem, não será aceita etiqueta sobreposta. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Nestle, Choco leite, Dr Oetker, Apti, Qualimax.</p>	kg	655	R\$ 54,99	R\$ 36.018,45



61.	COCO RALADO: Características técnicas: Coco branco ralado, seco, sem adição de açúcar. Embalagem: Pacote plástico com capacidade máxima 200g. Data de validade: Mínimo de 6 meses a contar da data de entrega.	kg	362	R\$ 69,20	R\$ 25.050,40
62.	COLORAU: Características técnicas: Deve conter fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis. Aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprios. No rótulo deve constar a denominação "colorífico". Embalagem primária: Saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, lacrado, pacotes de 500g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses. Marca pré-aprovada: Cheli, Delibom, Da Filó.	kg	203	R\$ 18,38	R\$ 3.731,14
63.	DOCE EM PASTA SABOR DOCE DE LEITE: Ingredientes: Leite, açúcar, soro de leite, glicose de milho, amido e bicarbonato de sódio. Embalagem primária: Potes ou baldes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido de 400 a 500g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Marca pré-aprovada: Néctar, Mu-Mu, Elegê, Tirol.	kg	2000	R\$ 25,91	R\$ 51.820,00
64.	EXTRATO DE TOMATE ORGÂNICO: Características Técnicas: Extrato de tomate concentrado com certificação de produto orgânico. Ingredientes: Tomate orgânico, sem adição de açúcar e sal. Embalagem primária: Tetra Brik Aseptic ou lata ou vidro com capacidade de 300 a 500g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 15kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.	kg	116	R\$ 28,16	R\$ 3.266,56



	Marca pré-aprovada: Fugini, Jasmini, Agreco.				
65.	FARINHA DE MANDIOCA: Características Técnicas: Grupo: seca; Subgrupo: extrafina; Classe: branca; Tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses. Marca pré-aprovada: Tupã, Deusa, Araruna, Super 10.	kg	9210	R\$ 8,03	R\$ 73.956,30
66.	FARINHA DE MILHO: Características Técnicas: Resultado da moagem da canjica (milho sem germen). Isento de resíduos, impurezas, bolor e odor não característico. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses.	kg	870	R\$ 6,78	R\$ 5.898,60
67.	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL: Características Técnicas: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa. Enriquecida ou fortificada com ferro e ácido fólico. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente ou papel, atóxico, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, identificados com o nome do fabricante, com capacidade para no máximo 10kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses. Apresentar Registro do produto no Ministério da Saúde e Laudo de Análise de laboratório Oficial (junto às amostras). Marca pré-aprovada: Nita, Dona Benta, Nordeste, Fidalga.	kg	13130	R\$ 6,15	R\$ 80.749,50
68.	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL: Características Técnicas: Deverá ser fabricada a partir da moagem dos grãos inteiros do trigo, mantendo a estrutura do farelo e do germen. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente ou papel, atóxico, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, identificados com o nome do fabricante, com capacidade para no máximo 10kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses.	kg	100	R\$ 7,61	R\$ 761,00

	Marca pré-aprovada: Nita, Dona Benta, Nordeste, Fidalga.				
69.	<p>FEIJÃO ANÃO PRETO: Características técnicas: Tipo I, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 15%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses. Apresentar certificado de Classificação e Grãos.</p> <p>Marca pré-aprovada: Chinês, Urbano, Caldão, Super Gosto.</p>	kg	9250	R\$ 8,50	R\$ 78.625,00
70.	<p>FEIJÃO CARIOCA</p> <p>Características técnicas: feijão tipo 1, carioca, produto novo de 1ª qualidade, sem sujidades, mofos e bolores. Umidade máxima de 15%.</p> <p>Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30kg. Data da fabricação: máximo 30 dias. Data de validade: mínimo de 06 meses. Apresentar certificado de classificação e grãos.</p> <p>Marca pré-aprovada: Chinês, Urbano, Caldão, Biel.</p>	kg	610	R\$ 10,25	R\$ 6.252,50
71.	<p>FEIJÃO VERMELHO: Características técnicas: feijão tipo 1, vermelho, produto novo de 1ª qualidade, sem sujidades, mofos e bolores. Umidade máxima de 15%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, resistente com identificação do produto, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses. Apresentar certificado de Classificação e Grãos.</p> <p>Marca pré-aprovada: Chinês, Urbano, Caldão, Biel, Big Boia.</p>	kg	1420	R\$ 10,90	R\$ 15.478,00
72.	<p>FERMENTO BIOLÓGICO: Características Técnicas: Seco, 100% natural. No rótulo deve constar: “Fermento Biológico Seco”. Embalagem primária: Embalado em envelopes aluminizados de</p>	kg	72	R\$ 148,56	R\$ 10.696,32



	10g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Marca pré-aprovada: Fleischmann.				
73.	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO: Características Técnicas: Formado de substâncias ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e /ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. No rótulo deve constar as denominações "Fermento Químico". Embalagem primária: Potes de polietileno resistente, com capacidade para 100g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses. Marca pré-aprovada: Royal, Dr. Oetker, Dona Benta.	kg	156	R\$ 34,19	R\$ 5.333,64
74.	FOLHA DE LOURO: Características Técnicas: Produto obtido a partir das folhas de louro (<i>Laurus Nobilis</i>) desidratadas, inteiras, sem presença sujidades. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 4 a 50g, identificados com o nome do fabricante, data de fabricação e data de validade, impressos na própria embalagem. Não será aceita etiqueta sobreposta. Data de fabricação: Máximo 30 dias. Prazo de validade: Mínimo 10 meses. Marca pré-aprovada: Kitano, Mactost.	kg	1	R\$ 199,45	R\$ 199,45
75.	MACARRÃO DE ARROZ SEM OVOS: Ingredientes: Farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma e urucum e emulsificante. Não Contém Glúten. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses. Marca pré-aprovada: Urbano.	kg	110	R\$ 24,18	R\$ 2.659,80
76.	MASSA CABELO DE ANJO: Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca, no formato de cabelo de anjo fino. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.	kg	10	R\$ 14,11	R\$ 141,10



	Marca pré-aprovada: Isabela, Renata, Galo, Orquídea.				
77.	MASSA ESPAGUETE: Características Técnicas: Tipo longo, contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo com ferro e ácido fólico e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Marca pré-aprovada: Isabela, Renata, Galo, Diana, Nordeste.	kg	5050	R\$ 10,65	R\$ 53.782,50
78.	MASSA PARAFUSO: Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Marca pré-aprovada: Isabela, Renata, Galo, Diana, Nordeste.	kg	1520	R\$ 11,13	R\$ 16.917,60
79.	MASSA PARAFUSO COLORIDA: Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca, colorido naturalmente (tomate desidratado, espinafre). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Marca pré-aprovada: Isabela, Renata, Galo, Orquídea.	kg	10	R\$ 9,18	R\$ 91,80
80.	MASSA PARAFUSO INTEGRAL: Características Técnicas: Contendo farinha de trigo integral e sêmola de trigo e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Marca pré-aprovada: Isabela, Renata, Galo,	kg	600	R\$ 14,65	R\$ 8.790,00



	Rosane, Urbano.				
81.	MILHO PARA PIPOCA: Características técnicas: classe amarela tipo I, grupo duro isenta de matérias estranhas e impurezas. Apresentar certificado do ministério de agricultura. Embalagem primária: sacos de polietileno, transparente, atóxicos, pacotes de 500g. Marca pré-aprovada: Yoki, Sinhá, Big Boia.	kg	485	R\$ 11,01	R\$ 5.339,85
82.	MISTURA PARA BOLO SEM GLÚTEM E SEM LACTOSE: Ingredientes: Açúcar, farinha de arroz, cacau, proteína isolada de soja, emulsificantes, fermentos, espessantes. Não Contém Glúten. Embalagem primária: Sacos de polietileno, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 300 a 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses. Marca pré-aprovada: Supra Soy, Soy Cake, King Mix, Vitao, Risovita.	kg	50	R\$ 34,50	R\$ 1.725,00
83.	MISTURA PARA PÃO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE: Ingredientes: Açúcar, farinha de arroz, cacau, proteína isolada de soja, emulsificantes, fermentos, espessantes. Não Contém Glúten. Embalagem primária: Sacos de polietileno, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 300 a 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses. Marca pré-aprovada: Vitao, Risovita.	kg	50	R\$ 33,88	R\$ 1.694,00
84.	ÓLEO DE SOJA: Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar lata frágil, ferrugem, mistura de outros óleos e cheiro forte. Embalagem primária: Garrafas plásticas ou latas de flandres contendo 900ml, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. Marca pré-aprovada: Soya, Coamo, Liza, Cocamar.	L	9365	R\$ 11,50	R\$ 107.697,50
85.	ORÉGANO: Características Técnicas: Produto obtido a partir das folhas secas da planta <i>Oreganun vulgare</i> , sem presença de pedras ou sujidades. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 20 a 100g, identificados com o nome do fabricante, data de fabricação e data de validade, impressos na própria embalagem. Não será aceita etiqueta sobreposta. Data de fabricação: Máximo 30 dias.	kg	31	R\$ 84,24	R\$ 2.611,44



	Prazo de validade: Mínimo 10 meses. Marca pré-aprovada: Kitano, Mactost.				
86.	SAL: Características técnicas: Sal Refinado Iodado. Não deve apresentar sujidades e misturas inadequadas. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Marca pré-aprovada: Cisne, Zizo, Diana.	kg	8535	R\$ 3,60	R\$ 30.726,00
87.	SARDINHA OU ATUM ENLATADO: Características técnicas: Sardinha ou atum em conserva, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido. Imerosa em óleo comestível. Embalagem primária: Acondicionado em recipiente resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 125g de peso líquido drenado, abre fácil. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Data de fabricação: Máximo 60 dias. Prazo de validade: Mínimo 18 meses. Marca pré-aprovada: 88, Gomes da Costa, Coqueiro, Pescador.	kg	110	R\$ 74,48	R\$ 8.192,80
88.	UVA PASSA: Características técnicas: Uva passa preta ou branca, sem sementes. Embalagem primária: Embalagem plástica termosselada, com peso aproximado de 100 gramas. Deve conter os dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Data de fabricação: Máximo 30 dias. Prazo de validade: Mínimo 10 meses.	kg	660	R\$ 4,71	R\$ 3.108,60
89.	VINAGRE: Características técnicas: Vinagre de álcool. Embalagem primária: Embalagem plástica tipo PET, volume de 900 ml a 1 litro. Marca pré-aprovada: Chemin, Heinig.	L	1021	R\$ 80,32	R\$ 82.006,72
90.	LEITE DE COCO EM PÓ: Características Técnicas: Leite de coco em pó integral, sem adição de maltodextrina e conservantes. Embalagem primária: atóxica, resistente e com peso de 100 a 500g. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Marca pré-aprovada: Tia Sonia, Monama, Santo Óleo, Fino Coco, Mammoth.	kg	100	R\$ 99,04	R\$ 9.904,00
91.	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO: Características técnicas: Produto obtido por	kg	892	R\$ 49,47	R\$ 44.127,24



	<p>desidratação do leite de vaca integral e apto ao consumo humano, mediante processos tecnológicos adequados. O produto ao ser reconstituído conforme indicação na rotulagem deverá satisfazer aos padrões de leite integral, com quantidade de gorduras padronizada em 30%. Constar registro no SIF/DIPOA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: Pacote aluminizado. Peso líquido de 500 a 1000g. Diluição e Rendimento aproximado por pacote de 1 kg: diluição = 10 litros e rendimento = 55 porções de 200 ml. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Piracanjuba, Camponesa, Prativita.</p>				
92.	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE: Características técnicas: Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto ao consumo em dietas com restrição de lactose. Ingredientes: Leite integral, enzima lactase, vitaminas A e D e emulsificante lecitina de soja.</p> <p>Constar registro no SIF/DIPOA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: Pacote aluminizado ou latas. Peso líquido de 200 a 1000g. Diluição e Rendimento aproximado por pacote de 1 kg: diluição = 10 litros e rendimento = 55 porções de 200 ml. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Itambé, Leveleite, Ninho.</p>	kg	5	R\$ 82,07	R\$ 410,35
93.	<p>LEITE UHT INTEGRAL LONGA VIDA: Características Técnicas: Leite integral processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT) com fiscalização permanente. O produto deve conter o teor de gordura mínimo de 3%, cor branca interior e sabor característico. Embalagem primária: Acondicionada em embalagem Tetra Brik Aseptic de 1 litro. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. Data de fabricação: Máximo de 15 dias. Data de validade: Mínimo de 120 dias.</p> <p>Marca pré-aprovada: Tirol, Piracanjuba, Parmalat, Elegê, Terra viva.</p>	L	10834	R\$ 6,83	R\$ 73.996,22
94.	<p>LEITE UHT SEMI DESNATADO LONGA VIDA: Características Técnicas: Leite semidesnatado processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT) com fiscalização permanente. O produto deve conter o teor de gordura entre 0,6 e 2,9%, cor branca interior e sabor característico. Embalagem primária: Acondicionada em embalagem Tetra Brik Aseptic de 1 litro. Deverá trazer informações</p>	L	868	R\$ 7,69	R\$ 6.674,92



	gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. Data de fabricação: Máximo de 15 dias. Data de validade: Mínimo de 120 dias. Marca pré-aprovada: Tirol, Piracanjuba, Parmalat, Elegê, Terra viva.				
95.	LEITE UHT ZERO LACTOSE: Características técnicas: Produto obtido a partir do leite de vaca, com lactose hidrolizada, próprio para dietas com restrição de lactose. Embalagem primária: Tetra Brik Aseptic, capacidade de 1000ml. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 5 meses. Marca pré-aprovada: Tirol, Piracanjuba, Elegê.	L	420	R\$ 8,53	R\$ 3.582,60
96.	FÓRMULA INFANTIL A BASE DE SOJA 1: Fórmula infantil para lactentes de 0 a 6 meses, à base de proteína isolada de soja, com ferro, enriquecida com L-metionina, como fonte de carboidrato 100% maltodextrina, acrescida de vitaminas, minerais e outros oligoelementos. Embalagem primária: Lata com capacidade entre 400g e 800g. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Marca pré-aprovada: Danone (Aptamil Soja 1), Nestlé (Nan Soy).	kg	100	R\$ 139,02	R\$ 13.902,00
97.	FÓRMULA INFANTIL A BASE DE SOJA 2: Fórmula infantil para lactentes de 6 a 12 meses, à base de proteína isolada de soja, com ferro, enriquecida com L-metionina, como fonte de carboidrato 100% maltodextrina, acrescida de vitaminas, minerais e outros oligoelementos. Embalagem primária: Lata com capacidade entre 400g e 800g. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Marca pré-aprovada: Danone (Aptamil Soja 2), Nestlé (Nan Soy).	kg	200	R\$ 138,99	R\$ 27.798,00
98.	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA DE 0 A 6 MESES: Características Técnicas: Fórmula infantil a base de proteínas lácteas, em pó, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, indicado para lactentes desde o nascimento até o 6º mês de vida, com predominância de proteínas do soro do leite em relação à caseína e adição prebióticos. Atende todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Portaria MS nº977/1998. Embalagem primária: Lata com capacidade entre 400g e 800g. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Marca pré-aprovada: Danone (Aptamil 1), Nestlé (Nestogeno 1, Nan Confor 1).	kg	300	R\$ 112,36	R\$ 33.708,00



99.	<p>FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO DE 6 A 12 MESES: Características Técnicas: Fórmula infantil a base de proteínas lácteas, em pó, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, indicado para crianças a partir do 6º mês de vida, com predominância de caseína em relação às proteínas do soro do leite e adição de prebióticos. Atende todas as recomendações do Codex Alimentarius. Embalagem primária: Lata com capacidade entre 400g e 800g. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Danone (Aptamil 2), Nestlé (Nestogeno 2, Nan Confor 2).</p>	kg	600	R\$ 109,70	R\$ 65.820,00
100.	<p>FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO DE PRIMEIRA INFÂNCIA: Características Técnicas: Fórmula infantil a base de proteínas lácteas, em pó, enriquecida com vitaminas, minerais e prebióticos (FOS/GOS), indicado para crianças 1 a 3 anos. Atende todas as recomendações do Codex Alimentarius. Embalagem primária: Lata com capacidade entre 400g e 800g. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Danone (Aptanutri Premium 3), Nestlé (Ninho 1+).</p>	kg	2100	R\$ 107,19	R\$ 225.099,00
101.	<p>FÓRMULA INFANTIL ISENTA DE LACTOSE: Características Técnicas: Fórmula infantil com predominância da proteína de soro do leite, isenta de lactose, indicado para lactentes desde o nascimento até o 12º mês de vida, adicionada de nucleotídeos e com baixa osmolaridade, contribuindo para melhora da diarreia e no tratamento da intolerância à lactose,. Atende todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Portaria MS nº977/1998. Embalagem primária: Lata com aproximadamente 400g. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Danone (Aptamil sem lactose), Nestlé (Nan sem lactose).</p>	kg	200	R\$ 156,98	R\$ 31.396,00
102.	<p>CREME DE LEITE: Composição: Creme de Leite em Pó, Espessantes (Goma Guar, Jataí e Carragena) e Estabilizantes (Citrato de Sódio, Trifosfato de Sódio, Monofosfato de Sódio e Difosfato de Sódio). Embalagem: caixinha de 200gr. Validade: 6 meses.</p>	kg	330	R\$ 31,50	R\$ 10.395,00
103.	<p>LEITE CONDENSADO: Leite integral e/ou leite em pó, açúcar e lactose, sabor tradicional. Embalagem: Caixa com 395 gr aproximado. Prazo de validade: mínimo 10 meses.</p>	kg	360	R\$ 29,51	R\$ 10.623,60



104.	MAIONESE: Composição: Água, Óleo Vegetal, Ovo Pasteurizado, Amido Modificado, Vinagre, Açúcar, Sal, Suco De Limão, Acidulante Ácido Láctico, Estabilizante Goma Xantana, Conservador Ácido Sórbico, Antioxidantes BHA, BHT E Ácido Cítrico, Sequestrante EDTA Cálcio Dissódico, Corante Natural Páprica E Aromatizante. NÃO CONTÉM GLÚTEN ALÉRGICOS: CONTÉM OVO E DERIVADOS DE SOJA. Embalagem: pode pet de 500gr, data de validade 240 dias.	kg	410	R\$ 19,79	R\$ 8.113,90
105.	ABACATE: Características técnicas: Tipo liso, tamanho médio, pesando 500 a 1400 gramas a unidade. Frutos perfeitos, são, maduros, isentos de danos mecânicos, sem pragas ou doenças. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	kg	600	R\$ 9,95	R\$ 5.970,00
106.	ABACAXI PÉROLA: Características técnicas: Tamanho médio, pesando 1000 a 1400 gramas a unidade. Frutos perfeitos, são, maduros, isentos de danos mecânicos, sem pragas ou doenças. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	Unid.	1350	R\$ 7,53	R\$ 10.165,50
107.	BANANA BRANCA IN NATURA: Características Técnicas: Grupo II, Tipo Especial. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	Kg	10470	R\$ 5,97	R\$ 62.505,90
108.	LARANJA: Características Técnicas: Grupo I, Classe 2 a 4 (70 a 92mm), Tipo Especial. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente ou sacaria de rede própria para hortifrutis, com capacidade de 10kg por embalagem.	Kg	9960	R\$ 4,68	R\$ 46.612,80
109.	LIMÃO TAITI: Características Técnicas: Frutos arredondados, casca fina, suco ácido, de cor esverdeada, coloração da casca verde-clara a verde-amarelada, com sementes. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas	Kg	70	R\$ 5,92	R\$ 414,40



	e maduras, bem formadas, limpas, sadias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente ou sacaria de rede própria para hortifrutis, com capacidade de 1kg por embalagem.				
110.	MAÇÃ: Características Técnicas: Fuji ou Gala (de acordo com o período do ano), Tipo ou Categoria 2 a 3. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	Kg	1560	R\$ 9,20	R\$ 14.352,00
111.	MAMÃO: Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 1000 e 1500g a unidade. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	Kg	5850	R\$ 11,46	R\$ 67.041,00
112.	MANGA: Características Técnicas: Variedade Tommy Atkins. Tamanho médio, pesando entre 300 e 500g a unidade. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	Kg	900	R\$ 7,45	R\$ 6.705,00
113.	MELANCIA: Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 10 e 15kg a unidade, com tamanho simétrico, com semente. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem	Kg	1020	R\$ 3,96	R\$ 4.039,20



	constando o peso total que será entregue em cada localidade.				
114.	MELÃO AMARELO: Características Técnicas: Grupo aromático, amarelo. Frutos ligeiramente ovalados, polpa creme esverdeada, pequena cavidade interna com sementes, casca levemente rugosa e firme. Tamanho médio, pesando entre 1500 e 2000g a unidade. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	Kg	3350	R\$ 7,60	R\$ 25.460,00
115.	MORANGO IN NATURA: Características Técnicas: De primeira, com coroa, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com polpa firme e intacta. Embalagem: Administrativos determinados pela ANVISA, embalagem de 250g a 400g, aproximadamente.	Kg	450	R\$ 31,31	R\$ 14.089,50
116.	PÊRA WILLIANS: Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 150 a 200 gramas a unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	Kg	6020	R\$ 13,77	R\$ 82.895,40
117.	UVA NIÁGARA: Características Técnicas: Fruta em completo estado de maturação, grupo rosada ou preta, subgrupo uniforme ou mista, peso dos cachos classe 3 a 5 (a partir de 250g), limite de defeitos CAT I ou CAT II, sem defeitos danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: Caixas de papalão descartáveis, de 2 a 8kg.	Kg	1500	R\$ 11,88	R\$ 17.820,00
118.	AIPIM SEM CASCA CONGELADO: Características Técnicas: Tipo branca/amarela, primeira qualidade, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniformes, frescas, sem casca, congelada, sem fermentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderente à superfície externa e isentas de umidade. Embalagem: Saco de	Kg	450	R\$ 8,17	R\$ 3.676,50



	polietileno atóxico resistente com rotulagem, capacidade de 1kg.				
119.	ALFACE ROXA: Características Técnicas: Características de cultivar bem definidas, fisiologicamente bem desenvolvidas, coloração própria, livre de danos e pragas. Alface roxa, especial, com ou sem cabeça, pé em desenvolvimento pesando 700g, aproximadamente. Embalagem: Descartável ou retornável sendo de material resistente às operações de higienização e não devem constituir em veículos de contaminação, atendendo as especificações do INC. SARC / ANVISA / INMETRO N° 009 de 12 de dezembro de 2002.	Unid.	250	R\$ 3,39	R\$ 847,50
120.	ALHO IN NATURA: Características Técnicas: Tipo Especial, Classe 3 ou 4. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, sadios e isentos de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente, embalagens com 500g.	kg	311	R\$ 27,13	R\$ 8.437,43
121.	ABOBORA MORANGA: Características Técnicas: Tamanho médio, redonda e achatada, formada por gomos bem acentuados, com casca lisa e de cor laranja ou roseada, polpa laranja amarelada, pesando entre 900 a 1500 gramas. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	Kg	650	R\$ 4,36	R\$ 2.834,00
122.	BATATA INGLESA IN NATURA: Características Técnicas: Escovada, Grupo I e II, Classe 2, Tipo Especial (de 45 a 85 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 e 200gramas a unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	Kg	4400	R\$ 5,08	R\$ 22.352,00
123.	BETERRABA IN NATURA: Características Técnicas: Sem folhas, primeira, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou	Kg	1550	R\$ 5,37	R\$ 8.323,50



	defeitos, ternos sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.				
124.	BRÓCOLIS: Características Técnicas: Novo, firme e intacto, isento de material terroso, de primeira qualidade, coloração uniforme e sem manchas. Embalagem: Descartável ou retornável sendo de material resistente às operações de higienização e não devem constituir em veículos de contaminação, atendendo as especificações do INC. SARC / ANVISA / INMETRO N° 009 de 12 de dezembro de 2002.	Molho	550	R\$ 7,35	R\$ 4.042,50
125.	CEBOLA DE CABEÇA: Características Técnicas: Classe média (4), Tipo Especial (70 a 90 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 a 200 gramas a unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	Kg	4380	R\$ 5,89	R\$ 25.798,20
126.	CENOURA IN NATURA: Características Técnicas: Classe média, tipo especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade. Composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2.5 cm de diâmetro. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	Kg	2860	R\$ 5,41	R\$ 15.472,60
127.	CHUCHU: Características Técnicas: Classe média, tipo especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente ou sacaria de rede própria para hortifrutis, com capacidade de 2kg por embalagem.	Kg	210	R\$ 5,25	R\$ 1.102,50



128.	COUVE-FLOR: Características Técnicas: Comum, cor branca, tamanho médio, pesando de 700g a 1 kg a unidade. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Descartável ou retornável sendo de material resistente às operações de higienização e não devem constituir em veículos de contaminação, atendendo as especificações do INC. SARC / ANVISA / INMETRO N° 009 de 12 de dezembro de 2002.	Und	310	R\$ 7,01	R\$ 2.173,10
129.	COUVE-FOLHA: Características Técnicas: Tenra e fresca, bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso, com no mínimo de 10 folhas (molhos), de primeira qualidade, coloração uniforme e sem manchas. Embalagem: Descartável ou retornável sendo de material resistente às operações de higienização e não devem constituir em veículos de contaminação, atendendo as especificações do INC. SARC / ANVISA / INMETRO N° 009 de 12 de dezembro de 2002.	Molho	210	R\$ 4,57	R\$ 959,70
130.	MILHO VERDE ESPIGA: Características Técnicas: produto colhido em estágio ainda imaturo (verde). As espigas são verde-claras e os grãos amarelados, descascado. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente ou sacaria de rede própria para hortifrutis, com capacidade de 5kg por embalagem.	kg	450	R\$ 15,41	R\$ 6.934,50
131.	REPOLHO VERDE: Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 1.200 a 2.200 gramas a unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Descartável ou retornável sendo de material resistente às operações de higienização e não devem constituir em veículos de contaminação, atendendo as especificações do INC. SARC / ANVISA / INMETRO N° 009 de 12 de dezembro de 2002.	Und	110	R\$ 4,46	R\$ 490,60
132.	TEMPERO VERDE: Características Técnicas: Salsinha e cebolinha verde, frescas, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, sem indícios de germinação, de qualidade firme e intacta, isenta de	Molho	110	R\$ 3,62	R\$ 398,20



	enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem primária: Acondicionada em embalagem adequada, pesando 100g por molho.				
133.	TOMATE: Características Técnicas: Grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro à pintado, classe média ou grande de 50 a 90mm de diâmetro. Deve apresentar características de primeira qualidade, bem formados, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	kg	1380	R\$ 7,15	R\$ 9.867,00
134.	TOMATE CEREJA: Características Técnicas: Deve apresentar características de primeira qualidade, bem formados, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, com textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão ou passado. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente ou sacaria de rede própria para hortifrutis, com capacidade de 1kg por embalagem.	kg	110	R\$ 11,20	R\$ 1.232,00
135.	OVOS DE GALINHA: Características Técnicas: Ovo de galinha, vermelho, fresco, tipo grande, pesando no mínimo 55g por unidade. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual. Embalagem primária: Descartável, bandeja com capacidade para 2½ (duas dúzias e meia), identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, devidamente lacrada com fita adesiva e identificada com rótulo ou etiqueta, conforme legislação vigente. Prazo de validade: Mínimo de 15 dias.	Dz	4100	R\$ 10,46	R\$ 42.886,00
136.	POLPA DE FRUTAS CONGELADA: Ingredientes: Polpa de fruta integral, diversos sabores, entre eles abacaxi, acerola, laranja, maracujá, manga, mamão, goiaba, amora, morango, entre outros, sem adição de açúcar e água. Embalagem: saco plástico transparente e resistente, embalagem individual, com 200 a 500g, com especificação dos ingredientes, data de fabricação e o prazo de validade. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem, capacidade de 1kg. Marca pré-aprovada: Ros.	kg	1310	R\$ 27,00	R\$ 35.370,00

Valor total R\$ 6.005.769,67

PROCEDIMENTOS NORMATIVOS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E ENTREGAS

REGRAS GERAIS

1. A CONTRATANTE receberá apenas os alimentos previamente aprovados na Avaliação das amostras que serão realizados de acordo com o Edital.
2. Fica terminantemente proibida a entrega dos gêneros alimentícios sem rótulos.
3. No rótulo do produto devem constar, obrigatoriamente, as seguintes especificações:
 4. Tipo e nome completo do alimento;
 5. Marca;
 6. Ingredientes;
 7. Rotulagem nutricional
 8. Data de fabricação e vencimento ou prazo de validade anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia/ano), em local visível na embalagem;
 9. Número do lote;
 10. Nome e endereço do fabricante ou embalador;
 11. Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medida;
 12. Declaração de presença de glúten na formulação, quando for o caso;
 13. Condições de armazenamento;
 14. Empilhamento máximo para armazenamento;
 15. Número do Registro do Ministério da Saúde para produtos com Registro obrigatório.
4. Os rótulos dos alimentos obtidos através de uma formulação pré-definida devem conter, obrigatoriamente, além das informações citadas anteriormente, as seguintes:
 1. Instruções para preparo;
 2. Rendimento após o preparo, expresso em números de porções prontas e indicando o peso ou volume líquido de cada porção;
 3. Composição centesimal.
5. As embalagens primárias e secundárias devem ser adequadas a:
 1. Natureza do alimento;
 2. Condições de armazenamento;
 3. Condições de transporte;
 4. Prazo de validade.
6. Não podem ser utilizadas etiquetas com informações diferentes das impressas no rótulo do alimento.

7. Não é permitido o reaproveitamento das embalagens que tenham sido utilizadas para acondicionamento de defensivos agrícolas, fertilizantes, rações ou similares.
8. Nenhum componente da embalagem (matéria-prima e acessórios) poderá conter resíduos prejudiciais ao produto acondicionado e/ ou a saúde humana e animal.
9. Os materiais utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as normas e recomendações de saúde e higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados.
10. **As empresas provisoriamente classificadas em primeiro lugar, deverão apresentar no ato da sessão de licitação as amostras pertinentes aos Grupos 1, 2, 3, 4, 5 e 6.**
11. **Não será necessário apresentação de amostras na sessão de licitação das marcas pré aprovadas e alimentos do Grupo 7 (Hortifrutigranjeiros), com exceção do item Polpa de fruta congelada.**
12. As empresas vencedoras do processo de licitação se comprometem a fornecer os produtos de acordo com as amostras aprovadas na análise.
13. A entrega dos gêneros alimentícios efetivamente autorizados por Autorização de Fornecimento, deverão ser realizadas de acordo com as informações de cada Secretaria ou Fundação, sendo indicado o local da entrega;
14. Em caso de mudança de endereço da sede da Prefeitura ou entrega em outro endereço pertencente a Prefeitura, a(s) Contratada(s) será(ão) previamente comunicadas, correndo por sua conta a entrega no novo endereço (se for o caso).
15. Salvo disposição contrária, o prazo para entrega dos gêneros alimentícios será de 36 horas a contar do recebimento da Autorização de fornecimento.

GRUPO 1 (PRODUTOS LÁCTEOS)

É de responsabilidade da empresa fornecedora ter um acompanhante devidamente uniformizado (jaleco e boné) para o transporte dos produtos até o depósito das localidades. No caso do fornecedor oficial contratar um prestador de serviços para a entrega dos alimentos, é imprescindível que este tenha em seu poder cópia da relação das localidades, endereços de entrega e dos procedimentos normativos constante no edital;

O transporte do leite deverá ser feito em veículo fechado, com gerador de frio e temperatura adequada não superior a 7° C.

Os gêneros alimentícios Deste grupo deverão ser entregues diretamente nas unidades escolares da relação no Anexo III, mediante solicitação do DAE:

- O leite deverá ser entregue uma vez por semana em todas as unidades constantes na relação no anexo III, entre segunda e terça-feira. Nas unidades com a marcação “*”, constantes na relação do anexo III, as entregas deverão ocorrer duas vezes por semana, nas **segundas e quintas-feiras**, de acordo com a necessidade;
- A bebida láctea deverá ser entregue quinzenalmente;
- O queijo, a margarina e a nata deverão ser entregues mensalmente;
- O horário de entrega nas unidades escolares é das 07:45 às 17:00h.

O não cumprimento do prazo estabelecido para entrega dos itens poderá acarretar notificações e penalidades ao fornecedor, de acordo com cláusulas previstas em contrato.

GRUPO 2 (CARNES)

É de responsabilidade da empresa fornecedora ter um acompanhante devidamente uniformizado (jaleco e boné) para o transporte dos produtos até o depósito das localidades. No caso do fornecedor oficial contratar um prestador de serviços para a entrega dos alimentos, é imprescindível que este tenha em seu poder cópia da relação das localidades, endereços de entrega e dos procedimentos normativos constante no edital;

A contratada deverá utilizar balança aferida de acordo com as normas do INMETRO, apresentando o certificado de aferimento a cada entrega.

Os produtos deverão ser pesados na presença do membro de recebimento no ato da entrega na localidade indicada.

A entrega deverá ser efetuada em caminhão baú refrigerado de acordo com as normas do Decreto nº 31455 de 20/06/82 e Portaria CVS 6/99 de 10/03/99 – Vigilância Sanitária. Os produtos devem ser mantidos, durante o transporte, à temperatura de congelamento de -18° C.

Os gêneros alimentícios deste grupo deverão ser entregues diretamente nas unidades escolares da relação no Anexo III, mediante solicitação do DAE, com **periodicidade quinzenal**.

A entrega deve ser efetuada entre **segunda e quarta-feira** em todas as unidades, sendo que a empresa deverá elaborar o seu plano de entrega e informar por escrito ao Departamento de Alimentação Escolar. O horário de entrega nas unidades escolares é das 07:45 às 17:00h.

O não cumprimento do prazo estabelecido para entrega dos itens poderá acarretar notificações e penalidades ao fornecedor, de acordo com cláusulas previstas em contrato.

GRUPO 3 (PÃES)

É de responsabilidade da empresa fornecedora ter um acompanhante devidamente uniformizado (jaleco e boné) para o transporte dos produtos até o depósito das localidades. No caso do fornecedor oficial contratar um prestador de serviços para a entrega dos alimentos, é imprescindível que este tenha em seu poder cópia da relação das localidades, endereços de entrega e dos procedimentos normativos constante no edital;

A entrega dos pães deverá ser feita em veículo fechado e apropriado para transporte dos produtos.

Os gêneros alimentícios deste grupo deverão ser entregues diretamente nas unidades escolares da relação no Anexo III, mediante solicitação do DAE, com **periodicidade semanal**.

A entrega deve ser efetuada entre **segunda e terça-feira** em todas as unidades, sendo que a empresa deverá elaborar o seu plano de entrega e informar por escrito ao Departamento de Alimentação Escolar. O horário de entrega nas unidades escolares é das 07:45 às 17:00 h.

O não cumprimento do prazo estabelecido para entrega dos itens poderá acarretar notificações e penalidades ao fornecedor, de acordo com cláusulas previstas em contrato.

GRUPOS 4, 5 E 6 (ALIMENTOS CONVENCIONAIS, LEITES E FÓRMULAS, ESPECIAIS)

É de responsabilidade da empresa fornecedora ter um acompanhante devidamente uniformizado (jaleco e boné) para o transporte dos produtos até o depósito das localidades. No caso do fornecedor oficial contratar um prestador de serviços para a entrega dos alimentos, é imprescindível que este tenha em seu poder cópia da relação das localidades, endereços de entrega e dos procedimentos normativos constante no edital;

A entrega dos produtos deverá ser feita em veículo fechado e apropriado para transporte de alimentos.

Os gêneros alimentícios deste grupo deverão ser entregues diretamente nas unidades escolares da relação no Anexo III, mediante solicitação do DAE, com **periodicidade mensal**.

As guias de entregas com os quantitativos de cada unidade escolar serão enviadas com antecedência de 10 dias e deverão ser entregues na sua totalidade, não serão aceitas entregas parciais.

A entrega deve ser efetuada entre **segunda e sexta-feira** em todas as unidades, sendo que a empresa deverá elaborar o seu plano de entrega e informar por escrito ao Departamento de Alimentação Escolar. O horário de entrega nas unidades escolares é das 07:45 às 17:00 h.

O não cumprimento do prazo estabelecido para entrega dos itens poderá acarretar notificações e penalidades ao fornecedor, de acordo com cláusulas previstas em contrato.

GRUPO 7 (HORTIFRUTIGRANJEIROS)

É de responsabilidade da empresa fornecedora ter um acompanhante devidamente uniformizado (jaleco e boné) para o transporte dos produtos até o depósito das localidades. No caso do fornecedor oficial contratar um prestador de serviços para a entrega dos alimentos, é imprescindível que este tenha em seu poder cópia da relação das localidades, endereços de entrega e dos procedimentos normativos constante no edital;

A entrega deverá ser feita em veículo fechado e apropriado para transporte dos produtos.

Os gêneros alimentícios deste grupo deverão ser entregues diretamente nas unidades escolares da relação no Anexo III, mediante solicitação do DAE, com **periodicidade quinzenal**.

A entrega deve ser efetuada entre **segunda e terça-feira** em todas as unidades, sendo que a empresa deverá elaborar o seu plano de entrega e informar por escrito ao Departamento de Alimentação Escolar. O horário de entrega nas unidades escolares é das 07:45 às 17:00 h.

O não cumprimento do prazo estabelecido para entrega dos itens poderá acarretar notificações e penalidades ao fornecedor, de acordo com cláusulas previstas em contrato.

RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES PARA DISTRIBUIÇÃO DOS ITENS DIRETAMENTE PELO FORNECEDOR VENCEDOR.

NR	Centros de Ensino Infantil	Localidade
01	C.E.I. ÁLVARO BRAZ FERNANDES 1	ESTR. GERAL DA GUARDA ME
02	C.E.I. ÁLVARO BRAZ FERNANDES 2	ESTR. GERAL DA GUARDA ME
03	C.E.I. ANJOS DA GUARDA	ESTR. GERAL DA GUARDA
04	C.E.I. APRENDER BRINCANDO	EST. GERAL SERTÃO DOS CORRÊA
05	C.E.I. BALÃO MÁGICO	R. MINAS GERAIS

06	C.E.I BORBOLETA AZUL	SÃO JOÃO – M/D
07	C.E.I. BRANCA DE NEVE	ESTR. GERAL DA GUARDA
08	C.E.I. CAMINHO FELIZ	BOM PASTOR
09	C.E.I. CANTINHO DA ALEGRIA	BAIRRO MORROTOS
10	C.E.I. CHAPEUZINHO VERMELHO	R. GEREMIAS BRISTOT
11	C.E.I. CIDADE AZUL	BAIRRO SÃO RAIMUNDO
12	C.E.I. CRIANÇA FELIZ	ESTR. G. CONGONHAS
13	C.E.I. DIVINA PROVIDÊNCIA *	R. JOÃO F. LIMA
14	C.E.I. DORIVALDA BRISTOT DE CAMPOS *	R. MANOEL MEDEIROS
15	C.E.I. ESTRELINHA BRILHANTE	R. GUILHERME WILEMANN
16	C.E.I. FELICIANA C. SILVA	ESTR. G. SÃO MARTINHO
17	C.E.I. IRENE BOTEGA COLLAÇO	R. TOMAZ DE SOUZA BRASIL
18	C.E.I. JOSÉ SANTOS NUNES	COMUNIDADE SÃO LUIZ
19	C.E.I. LEONOR LIMA BRASIL	R. LAGUNA
20	C.E.I. MÁRIO JOSÉ BRESSAN	R. OLÍVIO J. BRESSAN
21	C.E.I. ORLANDO FRANCALACCI	R. NICOLAU MANOEL DA SILVA
22	C.E.I. PADRE PAULO HERDT	ESTR. GERAL DA GUARDA
23	C.E.I. PEIXINHO DOURADO *	R. MANOEL M. BITENCOURT
24	C.E.I. PIRLIM-PIM-PIM	VILA PE. ITAMAR
25	C.E.I. PROF CRISTINA WENDHAUSEN	ESTR. GERAL DA MADRE
26	C.E.I. RECIFE	R. IRINEU A. GARCIA
27	C.E.I SÃO CRISTOVÃO	SÃO CRISTOVÃO
28	C.E.I. SETE ANÕES	AV. MARECHAL DEODORO
29	C.E.I. THERESA DA SILVA ROSENDO	R. ALTAMIRO GUIMARÃES
30	C.E.I. WALT DISNEY	R. PEDRO G. DE CARVALHO

NR	Escolas de Ensino Fundamental	Localidade
01	EMEB. ARINO BRESSAN	R. OLÍVIO J. BRESSAN
02	EMEB. BOM PASTOR	ESTR. GERAL DE BOM PASTOR
03	EMEB. FAUSTINA L. PATRÍCIO *	R. PEDRO G. CARVALHO
04	EMEF. FRANCELINO MENDES	B. SÃO JOÃO – M/D
05	EMEB. JOÃO HILÁRIO DE MELLO	SERTÃO DOS CORRÊAS
06	EMEB. JOÃO PAULO I – CAIC	R. MANOEL M. BITENCOURT
07	EMEB. MANOEL JOSÉ ANTUNES *	R. JOÃO F. LIMA



08	EMEB. MANOEL RUFINO FRANCISCO	LOTE JADNA – PASSAGEM
09	EMEB. JUSCELINO KUBTSCHECK	B. SÃO CRISTÓVÃO
10	EMEB. CLETO DA SILVA	ESTR. GERAL DA GUARDA
11	EMEB. MARIA EMÍLIA ROCHA	R. ALVIM R. FOGAÇA
12	EMEB. SÃO JUDAS TADEU	R. LUÍZ C. SOUZA
13	EMEB. SÃO MARTINHO	B. SÃO MARTINHO
14	EMEB. SOMBRIO	ESTR. GERAL DO SOMBRIO

- O leite deverá ser entregue uma vez por semana em todas as unidades constantes na relação no anexo III, entre segunda e terça-feira. Nas unidades com a marcação “*”, constantes na relação do anexo III, as entregas poderão ocorrer duas vezes por semana, nas **segundas e quartas-feiras**, de acordo com a necessidade,

ANEXO II

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL N° 05/2023

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS para eventual contratação de empresa(s) em fornecimento de gêneros alimentícios para suprir as demandas dos órgãos da Prefeitura Municipal de Tubarão, Fundações, Fundos, Autarquia Municipal e Entidades Conveniadas (Corpo de Bombeiros Militar, Polícia Militar e Polícia Civil).

A empresa, inscrita no CNPJ sob o nº, por intermédio de seu representante legal, Sr(a), portador da carteira de identidade nº, e do CPF nº, Declara, na forma e sob as sanções previstas na Lei 10.520/2002, que cumpre plenamente os requisitos de HABILITAÇÃO exigidos para a participação nesta licitação.

DECLARA, ainda, estar ciente das SANÇÕES que lhe poderão ser impostas, conforme disposto neste edital e no art. 299 do Código Penal, na hipótese de falsidade da presente declaração.

CAMPO DESTINADO A ME/EPP

- () Sem ressalva
() Com ressalva quanto à regularidade fiscal, conforme previsão legal (§1º do Art. 43 da Lei Complementar nº 123/2006.

Carimbo, assinatura e CPF do representante legal.

ANEXO III

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ARTIGO 7° DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL (Modelo)

PREGÃO PRESENCIAL N° 05/2023

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS para eventual contratação de empresa(s) em fornecimento de gêneros alimentícios para suprir as demandas dos órgãos da Prefeitura Municipal de Tubarão, Fundações, Fundos, Autarquia Municipal e Entidades Conveniadas (Corpo de Bombeiros Militar, Polícia Militar e Polícia Civil).

A empresa _____, inscrita no CNPJ n° _____ por intermédio de seu representante legal, sr(a). _____, portador(a) da Carteira de Identidade n° _____, e do CPF n° _____, **DECLARA** para fins do disposto no inciso V do art. 27 da lei 8.666/93, acrescido pela lei n° 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz (_____).

Local e data: _____, _____, _____ de _____ de _____.

Carimbo, assinatura e CPF do representante legal.

Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima

ANEXO IV

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° /2023

PREGÃO PRESENCIAL N° 05/2023

VALIDADE: 12 (DOZE) MESES

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE TUBARÃO, E, TENDO COMO OBJETO O REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA(S) EM FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SUPRIR AS DEMANDAS DOS ÓRGÃOS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE TUBARÃO, FUNDAÇÕES, FUNDOS, AUTARQUIA MUNICIPAL E ENTIDADES CONVENIADAS (CORPO DE BOMBEIROS MILITAR, POLÍCIA MILITAR E POLÍCIA CIVIL).

PREÂMBULO

Pela presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, de um lado o Município de Tubarão, inscrita no CNPJ sob nº 82.928.656/0001-33, com sede à Rua Felipe Schmidt, nº 108, bairro Centro, nesta cidade, neste ato representada pelo Prefeito interino, Sr. Gelson José Bento, doravante denominado MUNICÍPIO, e de outro lado as empresas, inscrita no CNPJ sob nº, com sede à, neste ato representada pelo(a) Sr(a)., RG, CPF, cujo (s) preço (s) foi (ram) registrado (s) através do Pregão Presencial para Registro de Preços nº 05/2023, processo nº 42/2023, homologado em _____, conforme instrumento de mandato, doravante denominado COMPROMITENTE, resolvem registrar os preços, com integral observância da Lei nº 8.666/93, de 21 de junho de 1993, e alterações posteriores, bem como Decreto Municipal nº 4208/18, mediante cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 Descrição

1.1.1. O objeto desta ATA é o registro de preços para eventual contratação de empresa(s) em fornecimento de gêneros alimentícios para suprir as demandas dos órgãos da Prefeitura Municipal de Tubarão, Fundações, Fundos, Autarquia Municipal e Entidades Conveniadas (Corpo de Bombeiros Militar, Polícia Militar e Polícia Civil), conforme quantidades e especificações constantes no Anexo I do edital de Pregão Presencial nº 05/2023, o qual integra a presente Ata em todos os seus termos.

1.1.2. As quantidades dos itens com preços registrados são estimativas de contratação durante a vigência da Ata de Registro de Preços, não estando a Administração obrigada a contratar em sua totalidade.

CLÁUSULA SEGUNDA – VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. A presente Ata de Registro de Preços terá validade por 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA SOLICITAÇÃO DO OBJETO

3.1. Da utilização:

3.1.1. A contratação juntamente ao (s) fornecedor (es) registrado (s) será formalizada pelo Município por intermédio de Contrato, com a consequente emissão da Nota de Empenho;

- a) Cada Contrato deverá conter, no mínimo:
- b) Número do Pregão e da Ata de Registro de Preços;
- c) As especificações e quantidades do objeto pretendido;
- d) O preço registrado, que deverá ser respeitado pelo fornecedor;
- e) A dotação orçamentária que dará cobertura à despesa;
- f) A destinação do objeto adquirido.

3.1.2. O Contrato poderá ser substituído por outros instrumentos hábeis, na forma prevista no art. 62 da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA QUARTA – CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO OBJETO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Os materiais deverão ser entregues em conformidade como Termo de Referência, constante no anexo I do edital, o qual integra a presente Ata em todos os seus termos;

4.2. Verificada qualquer irregularidade na entrega dos materiais ou a sua complementação não eximem o MUNICÍPIO de aplicar penalidades por descumprimento da obrigação, previstas no edital.

CLÁUSULA QUINTA – DOS PREÇOS

5.1. Os preços registrados são os constantes da planilha a seguir:

CLÁUSULA SEXTA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

6.1. Os pagamentos serão efetuados pelo Município, da seguinte forma:

6.1.1. Até 30 (trinta) dias a partir da emissão e entrega do documento fiscal junto à Unidade Requisitante.

6.1.2. As notas fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidas ao emitente e seu vencimento ocorrerá 30 (trinta) dias após a data de sua reapresentação.

6.1.3 A despesa para eventual aquisição do objeto licitado correrá por conta das dotações orçamentárias do exercício vigente, conforme necessidade da Secretaria/Entidade.

6.1.3.1 A despesa correrá à conta, ainda, das dotações de cada Fundação para o exercício vigente, conforme dotações classificadas e codificadas na Lei Orçamentária Anual do Município.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES

7.1 DA CONTRATADA:

- 7.1.1. Fornecer, mensalmente, prova de regularidade relativa à Seguridade Social - INSS e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – CRF/FGTS;
- 7.1.2. Comunicar à unidade requisitante, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal, que retarde ou impeça o fornecimento contratado;
- 7.1.3. Manter as mesmas condições de habilitação, verificadas quando da abertura das propostas;
- 7.1.4. Indicar o responsável que responderá perante a Administração por todos os atos e comunicações formais;
- 7.1.5. Arcar com o pagamento de todos os tributos e encargos que incidam sobre o material fornecido, bem como pelo seu transporte e demais encargos até o local determinado para sua entrega.
- 7.1.6. Entregar o (s) material (s) autorizado dentro do prazo estabelecido, conforme Termo de Referência (Anexo I), a contar do recebimento pela empresa da autorização de fornecimento.

7.2. DO MUNICÍPIO:

- 7.2.1. Promover o apontamento no dia do fornecimento do material, bem como efetuar os pagamentos devidos, nos prazos determinados;
- 7.2.2. Elaborar e manter atualizada uma listagem de preços que contemple a relação dos materiais, para os fins previstos nesta Ata e no termo contratual;
- 7.2.3. Indicar o responsável pela fiscalização e acompanhamento da Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA OITAVA – DA FISCALIZAÇÃO

8.1. O **MUNICÍPIO** terá o direito de fiscalizar, direta ou indiretamente, ou ainda, por órgão financiadores, a entrega do objeto, devendo as **COMPROMITENTES** facilitar a fiscalização, a qual não diminuirá ou atenuará a responsabilidade das **COMPROMITENTES** em relação ao acordado nesta **Ata**.

8.2. Verificada qualquer irregularidade no fornecimento do objeto ou inadimplemento com quaisquer outras obrigações desta **Ata**, o **MUNICÍPIO**, mediante notificação, por escrito, às **COMPROMITENTES**, poderá exigir a retificação de tal defeito, irregularidade ou inadimplemento. Caso estes não sejam prontamente sanados pelas **COMPROMITENTES**, dentro do prazo fixado na notificação do **MUNICÍPIO**, o **MUNICÍPIO** poderá suspender, a risco e responsabilidade das **COMPROMITENTES**, ficando a mesma sujeita a todas as penalidades previstas nesta **Ata**, sem prejuízo do direito do **MUNICÍPIO** de rescindir o presente.

CLÁUSULA NONA – SUBCONTRATAÇÃO/SUB-ROGAÇÃO

9.1. As **COMPROMITENTES** não poderão utilizar qualquer subcontratação/sub-rogação no fornecimento dos materiais sem o prévio consentimento, por escrito, do **MUNICÍPIO**.

9.2. Caso qualquer subcontratação/sub-rogação venha a ser autorizada pelo **MUNICÍPIO**, os termos e condições básicas da subcontratação/sub-rogação deverão observar os seguintes requisitos:

1. O subcontratado/sub-rogado responderá diretamente às **COMPROMITENTES**;
2. A subcontratação/sub-rogação não poderá resultar em qualquer despesa ou custo adicional para o **MUNICÍPIO**;
3. O subcontratado/sub-rogado ficará obrigado a cumprir todas as obrigações impostas às **COMPROMITENTES** nesta **Ata**; e
4. As **COMPROMITENTES** permanecerão integralmente responsáveis pela execução do fornecimento dos **Materiais** e/ou **Serviços** subcontratados/sub-rogados.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA ALTERAÇÃO E RESCISÃO DA ATA

10.1. A Ata de Registro de Preços somente poderá ser alterada nas hipóteses e forma estabelecidas no art. 9º, do Decreto Municipal nº 2266/04.

10.2. A Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada, em relação a cada COMPROMITENTE, no caso de:

10.2.1. Ocorrência da hipótese prevista no art. 9º, §4º, do Decreto Municipal nº 2266/04;

10.2.2. Persistência das infrações após a aplicação de multas previstas na cláusula décima primeira;

10.2.3. Interesse público, devidamente motivado e justificado pela Administração;

10.2.4. Demais hipóteses previstas no Artigo 78, da Lei 8.666/93, bem como desta Ata;

10.2.5. Liquidação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, ou falência da COMPROMITENTE;

10.2.6. Inobservância da boa técnica na execução dos serviços.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS PENALIDADES

11.1 Os casos de inexecução do objeto deste edital, erro de execução, execução imperfeita, atraso injustificado e inadimplemento contratual, sujeitará o proponente contratado às penalidades previstas no art. 7º da Lei nº 10.520/2002, além das previstas na Lei 8.666/93, de aplicação subsidiária, das quais se destacam:

- a) rescisão/cancelamento unilateral da Ata de Registro de Preços;
- b) impedimento de participar de licitações com o Município, no prazo de até 05 (cinco) anos;
- c) descadastramento do sistema de cadastro a que se refere o inciso XIV do artigo 4º da Lei nº 10.520/2002, no prazo de até 05 (cinco) anos.
- d) multa de 0,50% (cinquenta centésimos por cento) do valor do contrato, por dia útil de atraso injustificado na execução do mesmo, observado o prazo máximo de 10 (dez) dias úteis;
- e) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da Ata de Registro de Preços, pela recusa injustificada do adjudicatário em assiná-la, ou sobre o valor na nota de empenho correspondente à parte não cumprida ou da totalidade do fornecimento ou serviço não executado pelo fornecedor;
- f) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública Municipal.

11.2 Os valores das multas aplicadas previstas nas alíneas do item anterior poderão ser descontados dos pagamentos devidos pela Administração.

11.3 Da aplicação das penas caberá recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação, o qual deverá ser apresentado no mesmo local.

11.4 O recurso ou o pedido de reconsideração relativos às penalidades acima dispostas será dirigido a autoridade que praticou o ato, o qual decidirá o recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis e o pedido de reconsideração, no prazo de 10 (dez) dias úteis.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO FORO

12.1. Por previsão legal, as questões relacionadas com o cumprimento da presente Ata serão dirimidas no Foro da Comarca de Tubarão-SC.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO CUMPRIMENTO DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS - LEI N. 13.709/2018

13.1 É vedado às partes a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal.

13.2 As partes se comprometem a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações – em especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis – repassados em decorrência da execução contratual, em consonância com o disposto na Lei n. 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD), sendo vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do instrumento contratual.

13.3 Em atendimento ao disposto na Lei Geral de Proteção de Dados, o CONTRATANTE, para a execução do serviço objeto deste contrato, tem acesso a dados pessoais dos representantes da CONTRATADA, tais como número do CPF e do RG, endereços eletrônico e residencial, e cópia do documento de identificação.

13.4 A CONTRATADA declara que tem ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação com o intuito de proteger os dados pessoais repassados pelo CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1. O vencimento da validade da Ata de Registro de Preços não cessa a obrigação das COMPROMITENTES de cumprir os Contratos firmados até a data de vencimento da mesma.

14.2. A Administração não se obriga a utilizar a Ata de Registro de Preços, se durante a sua vigência, constatar que os preços registrados estiverem superiores aos praticados no mercado, nas mesmas especificações e condições a Ata de Registro de Preços ou se deles não necessitar.

14.3. Todos os prazos constantes em cada termo contratual serão em dias corridos, e em sua contagem excluir-se-á o dia de início e incluir-se-á o dia do vencimento.

14.4. A despesa com a contratação correrá à conta da dotação de cada unidade requisitante.

14.5. Fazem parte integrante desta Ata, independentemente de transcrição, as condições estabelecidas no edital e as normas contidas na Lei 8.666/93.

E, por estarem justas e concordes, firmam a presente Ata, em 02 (duas) vias, para todos os fins e efeitos de direito.



**Município
de Tubarão**

Secretaria
de Gestão
Municipal

PREGÃO PRESENCIAL – EDITAL N° 05/2023

Tubarão, de de 20__.

MUNICÍPIO DE TUBARÃO

Gelson José Bento

Prefeito Interino

COMPROMITENTE

Representante Legal

ANEXO V

CONTRATO N° /202x
PREGÃO PRESENCIAL N° 05/2023

PREÂMBULO

CONTRATANTES

O/A Município/Fundação/Fundo/Autarquia, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ n° xxxxxxxx, com sede à xxxxx, n° xx, bairro xx, nesta cidade, neste ato representado pelo Prefeito/Diretor-Presidente/Superintendente Geral, Sr. xxxxx, doravante denominado CONTRATANTE, e a empresa....., pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ n°, com sede à rua, n°, bairrona cidade de, representada neste ato pelo Sr.,doravante denominada CONTRATADA, pactuam entre si as cláusulas a seguir:

LOCAL

Lavrado e assinado em Tubarão, na sede da Prefeitura Municipal de Tubarão, situada na Rua Felipe Schmidt n° 108, bairro Centro, Tubarão/SC.

FUNDAMENTO LEGAL DA ADJUDICAÇÃO

Este contrato decorre do procedimento licitatório na modalidade PREGÃO PRESENCIAL N° 05/2023, Processo Licitatório n° 42/2023, homologado em/...../....., em conformidade com o que consta do referido processo, sujeitando-se as partes contratantes às suas cláusulas e às normas da Lei Federal 10.520/02, a Lei Federal n° 8.666/93, Lei Complementar n° 123/2006, o Decreto Municipal n° 4208/18, e demais legislações aplicáveis, inclusive quanto aos casos omissos.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO DO CONTRATO

O objeto do presente contrato é a aquisição de gêneros alimentícios para suprir as demandas dos órgãos da Prefeitura Municipal de Tubarão, Fundações, Fundos, Autarquia Municipal e Entidades Conveniadas (Corpo de Bombeiros Militar, Polícia Militar e Polícia Civil), conforme especificações constantes nos anexos que integram o edital de Pregão Presencial n° 05/2023, o qual integra o presente instrumento em todos os seus termos.

CLÁUSULA SEGUNDA –ENTREGA

A Contratada disporá do prazo conforme especificado no Anexo I do edital, para entregar o objeto efetivamente autorizado, contados a partir do recebimento pela empresa da Autorização de Fornecimento.

A entrega do objeto deste edital será feita na sede do Município de Tubarão ou Fundação, conforme o caso, no endereço indicado na Autorização de Fornecimento.

Na hipótese da não aceitação do objeto, o mesmo deverá ser retirado pela Contratada no prazo de 05 (cinco) dias contados da notificação da não aceitação, para reposição no prazo máximo de 05 (cinco) dias, sob pena de aplicação de multa e demais cominações previstas em Lei e neste Edital.

O recebimento não exclui a responsabilidade da Contratada pela perfeita execução do contrato, ficando a mesma obrigada a substituir, no todo ou em parte, o objeto do contrato, se a qualquer tempo se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

CLÁUSULA TERCEIRA – PRAZO CONTRATUAL

Este contrato terá vigência até 12 meses. Será permitida a prorrogação contratual, nos termos da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA QUARTA – PREÇOS, PAGAMENTOS E REAJUSTE

PREÇOS

O CONTRATANTE pagará à CONTRATADA pelo objeto contratual o(s) valor(es) constantes da proposta financeira apresentada durante o procedimento licitatório, qual seja, R\$

DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A despesa para a aquisição do objeto licitado correrá por conta da seguinte dotação orçamentária:

FORMA DE PAGAMENTO

O pagamento será efetuado em até 30 dias contados a partir da data de certificação da respectiva nota fiscal, a qual deverá ser entregue ao Município, acompanhada dos documentos de regularidade fiscal da empresa (Fazenda Municipal, FGTS e INSS) e relatório da prestação dos serviços.

DO REAJUSTE

Os reajustes sobre a proposta contratada serão realizados pelo índice IPCA/IBGE, mediante requerimento a ser formalizado por meio de “Protocolo” no sistema 1Doc, o qual deverá ser requerido após 12 (doze) meses, a contar da data da apresentação da proposta.

O reajuste somente poderá ser requerido após 12 (doze) meses a contar da data da apresentação da proposta, nos termos do art. 40, XI, da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA QUINTA - GARANTIAS

5.1 A CONTRATADA compromete-se a garantir o bem licitado, objeto do presente instrumento, sendo que quaisquer problemas surgidos durante este período deverão ser resolvidos pela CONTRATADA e às suas expensas, sem que isto gere qualquer tipo de ônus para o CONTRATANTE.

5.2 É dever da CONTRATADA manter seu domicílio atualizado junto ao gestor do contrato, o qual cientificará o fiscal de contrato de qualquer alteração informada no decorrer do procedimento;

5.3 Para fins de intimação a Contratada será notificada através de seu endereço eletrônico oficial atualizado (e-mail) acerca de quaisquer problemas surgidos durante a vigência do contrato, considerando-se assim, efetivada a intimação ao fornecedor.

CLÁUSULA SEXTA – PENALIDADES

6.1 As penalidades a serem aplicadas à Contratada procederão na forma do **item XIV** descrito no edital que deu origem a este Contrato.

6.2 A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da(s) fatura(s) ou cobrada judicialmente, se necessário.

CLÁUSULA SÉTIMA – RESCISÃO

Poderão ser motivos de rescisão contratual as hipóteses elencadas no artigo 78 da Lei nº 8.666/93. A CONTRATADA reconhece os direitos da Administração nos casos de rescisão prevista nos artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA OITAVA –DO CUMPRIMENTO DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS - LEI N. 13.709/2018

8.1 É vedado às partes a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal.

8.2 As partes se comprometem a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações – em

especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis – repassados em decorrência da execução contratual, em consonância com o disposto na Lei n. 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD), sendo vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do instrumento contratual.

8.3 Em atendimento ao disposto na Lei Geral de Proteção de Dados, o CONTRATANTE, para a execução do serviço objeto deste contrato, tem acesso a dados pessoais dos representantes da CONTRATADA, tais como número do CPF e do RG, endereços eletrônico e residencial, e cópia do documento de identificação.

8.4 A CONTRATADA declara que tem ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação com o intuito de proteger os dados pessoais repassados pelo CONTRATANTE.

CLÁUSULA NONA –FORO

Fica eleito o Foro da Comarca de Tubarão para dirimir eventuais dúvidas e/ou conflitos originados pelo presente contrato, com renúncia a quaisquer outros por mais privilegiados que possam ser.

E por estarem assim ajustados e contratados, firmam as partes o presente Contrato em duas vias de iguais forma e teor, que vão assinadas pelas partes e por duas testemunhas.

Tubarão/SC,de de 202__.

Município, ou Fundação, ou Autarquia
Representante legal

Contratada
Representante legal

TESTEMUNHA

TESTEMUNHA