EDITAL DO PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA Nº 014/2025 – PMMC

PROCESSO ADMINISTRATIVO LICITATÓRIO N° 044/2025

CÓDIGO DE REGISTRO TCE: 52CF9199A87B5216D7560A88FE677A6CCDE1D6FD

O MUNICÍPIO DE MONTE CARLO, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 95.996.104/0001-04, representado neste ato pelo Prefeito Municipal **ALCIONE ROBERTO BUYNO**, no uso de suas atribuições, comunica aos interessados que realizará licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, com critério de julgamento **MENOR PREÇO**, nos termos da Lei Federal nº 14.133/21, Lei Complementar n° 123/06, Decretos Municipais nº 0045/2023 e 0046/2023, subsidiariamente pelo Decreto Federal nº 10.024/2019, demais normas pertinentes e pelas condições estabelecidas no presente Edital.

PREGÃO ELETRÔNICO	
INFORMAÇÕES DE DATA E HORA	
DATA INICIAL PARA ENVIO DE PROPOSTAS	20/05/2025 – 08:00h – Horário de Brasília
DATA FINAL PARA ENVIO DE PROPOSTAS	02/06/2025 – 09:00h – Horário de Brasília
DATA FINAL PARA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL	28/05/2025 – 00:00 – Horário de Brasília
DATA PARA ÍNICIO DA SESSÃO PÚBLICA	02/06/2025 – 09:05h – Horário de Brasília
DATA PARA ÍNICIO DA DISPUTA DE LANCES	02/06/2025 – 09:05h – Horário de Brasília
INFORMAÇÕES DE ACESSO E OBTENÇÃO DO EDITAL	
ENDEREÇO DA SESSÃO PÚBLICA/DISPUTA DE PREÇOS	www.bll.org.br
ACESSO AO EDITAL	www.bll.org.br www.montecarlo.sc.gov.br www.pncp.gov.br www.diariomunicipal.sc.gov.br
CONSULTAS/ESCLARECIMENTOS	www.bll.org.br
INFORMAÇÕES GERAIS DA LICITAÇÃO	
REGISTRO DE PREÇOS	SIM
FORMA DE JULGAMENTO	MENOR PREÇO POR LOTE
FORMA DE FORNECIMENTO	5 DIAS APÓS SOLICITAÇÃO
CONTRATO/VIGÊNCIA	SIM 12 MESES
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS/VIGÊNCIA	12 MESES
MODO DE DISPUTA	ABERTO
INTERVALO MÍNIMO DE DIFERENÇA DE VALORES ENTRE OS LANCES	R$ 0,01
FUNDAMENTAÇÃO	Lei Federal nº 14.133/2021, Decretos Municipais nº 45/2023 e 46/2023, Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, e subsidiariamente Decreto Federal nº 10.024/2019

1. DO OBJETO

1.1 - A presente licitação tem por finalidade o **REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO FUTURA E PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS DESTINADOS PARA O PREPARO DE MERENDA ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE MONTE CARLO/SC, CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES, EXIGÊNCIAS E ESTIMATIVAS ESTABELECIDAS NESTE INSTRUMENTO**, descritas nos Anexos I e II deste edital.

2. DAS IMPUGNAÇÕES AO EDITAL E PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO

2.1 . Decairá do direito de impugnar os termos do Edital aquele que não o fizer até 3 (três dias úteis antes da data designada para a realização do Pregão, ou seja, até o dia 28/05/2025, às 00:00h).

2.2 - Será admitida a Impugnação do Edital por intermédio de meio eletrônico, através da PLATAFORMA ELETRÔNICA: www.bll.org.br, "Acesso Identificado", ou através de peça original protocolada por meio físico, junto ao Departamento de Licitações do Município (Rod. SC 452 - KM 24 - Centro – Monte Carlo - SC, CEP nº 89618-000).

2.3 - Caberá ao(à) Pregoeiro(a) decidir, no prazo de 3 (três) dias úteis, sobre a Impugnação interposta no que se refere aos procedimentos de Licitação e a equipe técnica, no que tange, a avaliações dos produtos, normas e outros temas que não sejam de responsabilidade do(a) Pregoeiro(a).

2.4 - Se procedente e acolhida a Impugnação do Edital, seus vícios serão sanados, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto, quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

2.5 - É vedada a utilização de impugnação como expediente protelatório ou que vise a tumultuar o procedimento da licitação. Identificado tal comportamento poderá o pregoeiro, ou se for o caso, a Autoridade Superior, arquivar sumariamente os expedientes.

2.6 - Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser envidados ao(a) Pregoeiro(a), até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico, em campo próprio da Plataforma da Bolsa de Licitações e Leilões - BLL no endereço eletrônico www.bll.org.br.

2.6.1 - O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de até 03 (três) dias úteis, contados da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e seus anexos.

2.7 - As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no edital.

2.8 – As respostas aos pedidos de esclarecimentos e julgamento da impugnação vincularão os participantes e a administração e serão divulgadas pelo sistema, podendo ainda serem divulgadas por e-mail, site oficial e publicação na imprensa oficial.

2.9 - Decairá do direito de impugnar os termos deste edital, aquele que os aceitando sem objeção, venha apontar, depois do julgamento, falhas ou irregularidades que o viciariam, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de impugnação.

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1 - O Credenciamento é o nível básico do Registro Cadastral na Plataforma da Bolsa de Licitações e Leilões – BLL, que permite a participação dos interessados na modalidade LICITATÓRIA PREGÃO, em sua FORMA ELETRÔNICA.

3.2 - O cadastro deverá ser feito na Plataforma da Bolsa de Licitações e Leilões, no sítio eletrônico www.bll.org.br.

3.3 - O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

3.4 - O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.5 - É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais na Plataforma da Bolsa de Licitações e Leilões - BLL e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.6 - A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação

3.7 - O custo de operacionalização e uso do sistema ficará a cargo do licitante participante do certame, que pagará ao provedor do sistema eletrônico, o equivalente ao plano escolhido e contratado pelo licitante, a título de taxa pela utilização dos recursos de tecnologia da informação.

4. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

4.1 - Poderão participar deste Pregão, interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular na Plataforma da Bolsa de Licitações e Leilões – BLL (www.bll.org.br).

4.2 - Será concedido tratamento diferenciado e simplificado para as Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e para o Microempreendedor Individual – MEI, nos limites previstos pela Lei Complementar nº 123, de 2006 e observadas as disposições constantes do art. 4º, caput, da Lei Federal nº 14.133/2021, de acordo com o objeto da contratação.
4.3

4.4 - NÃO PODERÃO PARTICIPAR DESTA LICITAÇÃO

4.4.1 - Aquele que não atenda às condições deste Edital e seus anexos, ou ainda legislação específica ao objeto ora contratado.

4.4.2 - Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados.

4.4.3 - Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico

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

4.4.4 - Pessoa física ou jurídica que tenha sido declarada inidônea, suspensa ou impedida para participar de licitação ou contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, em quaisquer de seus órgãos, ainda que descentralizados.

4.4.5 - Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

4.4.6 - Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei Federal nº 6.404/1976, concorrendo entre si.

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

4.4.8 - Empresa sob falência, que se encontra sob concurso de credores, em dissolução, em liquidação, ou em recuperação judicial e/ou extrajudicial, que não apresente, durante a fase de habilitação, Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, sem prejuízo do atendimento a todos os requisitos de habilitação econômico-financeiros estabelecidos neste edital.

4.4.9 - Empresas cujos diretores, gerentes, sócios e empregados sejam servidores ou dirigentes da Prefeitura de Monte Carlo/SC.

4.4.10 - Agente público do Município de Monte Carlo.

4.5 - O impedimento de que trata o subitem 4.3.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

4.6 - A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 4.3.2 e 4.3.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

4.8 - O disposto nos subitens 4.3.2 e 4.3.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

4.9 - Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar

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

4.10 - A vedação de que trata o item 4.3.10 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação, na qualidade de profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4.11 - A não observância das vedações deste item é de inteira responsabilidade dos licitantes que, pelo descumprimento se sujeitam às penalidades cabíveis.

4.12 – A participação, em licitação, de pessoa jurídica reunida em consórcio e dos profissionais organizados sob a forma de cooperativa, está condicionada a observância dos ditames preconizados pelo art. 15 e art. 16 da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.13 - A participação neste processo será considerada como evidência de que o licitante examinou os documentos deste edital e seus anexos e que aceita todas as condições estabelecidas.

4.14 - O prazo para credenciamento encerra-se no momento da abertura da sessão eletrônica.

5. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

5.1 - O Pregão, na forma Eletrônica, será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança – criptografia e autenticação – em todas as suas fases através do Sistema de Pregão, na Forma Eletrônica (licitações) da Plataforma da Bolsa de Licitações e Leilões - BLL.

5.2 - A Sessão eletrônica e os demais Atos Administrativos serão conduzidos pelo Município de Monte Carlo-SC, por intermédio de seu(ua) Pregoeiro(a), mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para plataforma digital constante da página eletrônica da Plataforma da Bolsa de Licitações e Leilões – BLL (www.bll.org.br).

6. DO RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E DATA DO PREGÃO

6.1 - O licitante deverá observar as datas e os horários limites previstos para a abertura da proposta, atentando também para a data e horário para início da disputa, no site www.bll.org.br.

6.2 - As propostas deverão ser cadastradas no sistema eletrônico (www.bll.org.br), podendo ser enviadas, substituídas e excluídas até a data e hora previstas para recebimento da proposta.

6.3 - O acompanhamento do Sistema Eletrônico é responsabilidade do Fornecedor para todas as fases do presente Procedimento Administrativo.

7. DO REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

7.1 O certame será conduzido pelo(a) Pregoeiro(a), com o auxílio da equipe de apoio, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

a) Conduzir e coordenar a sessão pública da licitação;

b) Receber, examinar e decidir as impugnações e os pedidos de esclarecimentos ao edital e aos seus anexos, além de requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração desses documentos;

c) Receber, examinar e decidir os recursos, encaminhando à autoridade competente quando mantiver sua decisão;

d) Verificar a conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos no edital, em relação à proposta mais bem classificada;

e) Sanear erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

f) Dirigir a etapa de lances;

g) Verificar e julgar as condições de habilitação;

h) Encaminhar à equipe de apoio os documentos de habilitação, caso verifique a possibilidade de sanear erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos nem sua validade jurídica e os documentos relativos aos procedimentos auxiliares previstos no art. 78 da Lei n. 14.133/2021;

i) Negociar, quando for o caso, condições mais vantajosas com o primeiro colocado;

j) Coordenar os trabalhos da equipe de apoio;

k) Indicar o vencedor do certame; solicitar, a qualquer tempo, manifestação do órgão de assessoramento jurídico do município ou do controle interno; e

l) Encaminhar o processo devidamente instruído, após encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, à autoridade superior.

8. DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA ELETRÔNICO

8.1 - Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do Pregão Eletrônico deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, ambas intransferíveis e de responsabilidade única do Usuário, obtidas junto a Plataforma da Bolsa de Licitações e Leilões - BLL.

8.2 - A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do Usuário ou por iniciativa da Plataforma da Bolsa de Licitações e Leilões - BLL.

8.3 - É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a Plataforma da Bolsa de Licitações e Leilões - BLL ou ao Município de Monte Carlo a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

8.4 - O credenciamento do licitante e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados, a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico, bem como a aceitabilidade no que se refere as regras dos editais eletrônicos que escolher participar.

9. DA PARTICIPAÇÃO

9.1 - A participação no Pregão Eletrônico dar-se-á por meio de digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e encaminhamento da proposta de preços e dos documentos de habilitação exigidos na forma do Edital, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecidos.

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

9.3 - A participação do licitante nesta Licitação implica em aceitação de todos os termos deste Edital, e obrigará o proponente vencedor a entrega dos itens nas condições, locais e prazos definidos.

10. DA PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO

10.1 - O encaminhamento de proposta para o sistema eletrônico pressupõe o pleno conhecimento e atendimento dos requisitos previstos no Edital. O Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas, lances e aceitação das regras de cumprimento de suas obrigações.

10.2 - O licitante deverá encaminhar proposta, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e horário indicados no preâmbulo deste Edital, quando então encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

10.3 - No preenchimento da proposta eletrônica deverão, obrigatoriamente, ser informadas, no campo próprio, as especificações, preços unitário e totais de todos os itens ofertados.

10.4 - O objeto deverá estar total e estritamente dentro das especificações contidas para o Edital.

10.5 - As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico.

10.6 - O licitante deverá indicar, sem se identificar, a marca e quando necessário o modelo e/ou fabricante do produto ofertado, exceto para serviços. Serão aceitos somente uma marca e modelo para cada item

10.6.1 - Fica vetada a identificação da licitante em qualquer campo da proposta, tal como timbres, abreviações (relacionadas a empresas), telefones e etc.

10.6.2 - Qualquer elemento que possa identificar a licitante importa na desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas nesse Edital e nas demais legislações brasileiras.

10.6.3 - Em caso de omissão da marca e/ou modelo do produto ofertado, o pregoeiro aceitará as propostas e colherá, após a fase de lances, do licitante melhor classificado, as informações referentes aos dados faltantes.

10.7 – O licitante deverá observar que quando a forma de julgamento for por lotes, deverá cotar preço para todos os subitens do lote, sob pena de terem sua proposta desclassificada por estar incompleta prejudicando assim o julgamento.

10.8 - Para composição do preço unitário e total, os participantes deverão considerar até 02 (dois) dígitos após a vírgula. No fornecimento posterior, a totalização do pedido contabilizado (total da Nota Fiscal) será de dois dígitos após a vírgula. Se houver algum dígito a mais, não importa a quantidade, este será desconsiderado.

10.9 - Nos preços propostos deverão estar incluídos todos os custos diretos e indiretos necessários à perfeita execução do objeto, composição do BDI, encargos sociais e inclusive as

despesas com materiais e/ou equipamentos, mão de obra especializada ou não, fretes, seguros em geral, equipamentos auxiliares, ferramentas, encargosda Legislação Tributária, Social, Trabalhista e Previdenciária, da infortunística do trabalho e responsabilidade civil por quaisquer danos causados a terceiros ou dispêndios resultantes de impostos, taxas, regulamentos e posturas municipais, estaduais e federais, enfim, tudo o que for necessário para a execução total e completa do objeto desta Licitação.

10.10 - No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio Plataforma da Bolsa de Licitações e Leilões - BLL, que:

a) Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

b) Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

c) Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição Federal;

d) Não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do Art. 1º e no inciso III do Art. 5º da Constituição Federal;

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

10.10.1 - O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no Art. 16 da Lei Federal nº 14.133/2021.

10.10.2 - O licitante enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte, microempreendedor individual ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio da Plataforma da Bolsa de Licitações e Leilões - BLL, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3° da Lei Complementar nº 123/2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

10.10.2.1 - No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item.

10.10.2.2 - Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

10.11 - A falsidade da declaração de que trata os itens acima sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021 e neste Edital.

10.12 - A validade da proposta deverá ser de no mínimo 60 (sessenta) dias, a contar da data da

sessão de abertura desta licitação.

10.12.1 - Caso haja omissão, na proposta, dos prazos de sua validade e/ou de garantia, aplicar-se-ão os prazos estipulados neste edital.

10.12.2 - O prazo de validade da proposta de preços ficará suspenso quando ocorrer qualquer recurso, até a decisão do mérito.

10.13 - Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada. Após a data limite, não poderá haver desistência da proposta, salvo aceitação de justificativa pelo Município de Monte Carlo.

10.14 - A sessão poderá ser suspensa pelo pregoeiro a qualquer momento para análise e conformidade das propostas.

10.14.1 - Após a suspensão da sessão pública, o pregoeiro enviará, via chat, mensagem aos licitantes informando a data e o horário previsto para o início da oferta de lances.

10.15 - Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento da etapa de lances.

10.16 - A apresentação de proposta importa no compromisso, pelo licitante, com o cumprimento dos respectivos métodos de controle de qualidade e da sistemática de certificação de conformidade, existentes atualmente, e qualquer incremento que seja realizado pelas entidades de controle do objeto desta Licitação, não importará em custos a mais para o contrato, mesmo que a licitante precise entregar produto de melhor qualidade.

11 . DA ABERTURA DA SESSÃO ELETRÔNICA

11.1 - A abertura da sessão eletrônica, conduzida pelo pregoeiro, ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste edital.

11.2 - Durante a sessão, a comunicação entre o pregoeiro e os licitantes ocorrerá mediante troca de mensagens, em campo próprio da Plataforma da Bolsa de Licitações e Leilões - BLL.

11.3 - Caberá ao licitante acompanhar as operações na Plataforma da Bolsa de Licitações e Leilões - BLL durante a sessão eletrônica, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

12 . DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

12.1 - O pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital.

12.2 - A desclassificação da proposta será fundamentada e registrada na Plataforma da Bolsa de Licitações e Leilões - BLL, acompanhado em tempo real por todos os participantes.

12.3 – A Plataforma da Bolsa de Licitações e Leilões – BLL, ordenará automaticamente as propostas classificadas pelo pregoeiro.

12.4 - Somente as propostas classificadas pelo pregoeiro participarão da etapa de envio de lances.

12.5 - A qualquer tempo o pregoeiro poderá suspender a sessão para análise detalhada do objeto ofertado, quanto as especificações técnicas. Sendo os licitantes informados na sessão através de mensagem eletrônica.

12.6 - Para participação da disputa de lances não serão desclassificadas as propostas de preços com o valor acima do estimado, porém para adjudicação os valores finais vencedores serão avaliados, não sendo possível a adjudicação com preços superiores ao estimado e não justificados.

13 . DA FASE DE LANCES

13.1 - Classificadas as propostas, o pregoeiro dará início à fase competitiva, oportunidade em que os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio da Plataforma da Bolsa de Licitações e Leilões - BLL.

13.2 - O licitante será imediatamente informado do recebimento do lance e do valor consignado no registro, mantendo-se em sigilo a identificação do ofertante.

13.3 - Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão pública e as regras estabelecidas no edital.

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

13.5 - Não serão aceitos dois ou mais lances iguais e prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro.

13.6 - Durante a sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

13.7 - Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade do licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

13.8 - Se ocorrer à desconexão do pregoeiro no decorrer da etapa de lances, e a Plataforma da Bolsa de Licitações e Leilões - BLL permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

13.9 - No caso de desconexão por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão eletrônica será suspensa e reiniciada 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação expressa do fato aos participantes.

14 . DO MODO DE DISPUTA

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

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

14.3 - A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois

minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

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

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

14.6 - O sistema informará a proposta de menor preço imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo pregoeiro(a) acerca da aceitação do lance de menor valor.

14.7 - O não cumprimento do envio dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, acarretará nas sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021 e neste Edital, podendo o Pregoeiro(a) convocar a empresa que apresentou a proposta ou o lance subsequente.

14.8 - Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, ou se o fornecedor desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro(a) examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do participante,na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital. Também nessa etapa o Pregoeiro(a) poderá negociar com o participante para que seja obtido preço melhor.

14.9 - Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e valor estimado para a contratação.

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

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

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

14.11 - Constatando o atendimento das exigências fixadas no Edital e inexistindo interposição de recursos, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance demenor preço que foi habilitado.

14.12 – Para fins desta licitação, considera-se:

14.12.1 - **âmbito local ou municipal:** limites geográficos do Município onde será executado o objeto da contratação;

14.12.2 - **âmbito regional:** o âmbito dos municípios constituintes da Associação dos Municípios a que pertence o próprio Município (AMPLASC – Associação dos Municípios do Planalto Sul de Santa Catarina).

14.13 - Quando for constatado o empate, conforme estabelece os artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/06, o Pregoeiro (a) aplicará os critérios para o desempate em favor da ME/EPP, desde que o fornecedor tenha declarado esta opção no Cadastramento junto a Plataforma da Bolsa de Licitações e Leilões - BLL. Após o desempate, o pregoeiro poderá, ainda, negociar um melhor preço caso não atinja o valor de referência definido pela administração pública. Se aceita a referida diminuição para o valor estimado, a licitante será declarada vencedora no Pregão, do contrário, poderá ser negociado valor com as empresas subsequentes.

14.14 - Será concedido prioridade de contratação nas situações em que as ofertas apresentadas pelas **microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente** sejam **iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores ao menor preço**;

I) A prioridade será para as microempresas e empresas de pequeno porte sediadas no Município de Monte Carlo/SC.

II)Não ocorrendo a situação prevista no inciso anterior, a prioridade será de empresas de pequeno porte sediadas regionalmente.

14.14.1 - Terá o direito de ofertar o primeiro lance do desempate, a Microempresa ou a Empresa de Pequeno Porte sediada local ou regionalmente que estiver com preço imediatamente anterior ao da primeira empresa previamente classificada, conforme divulgado no chat.

14.14.1.1 - Caso oferte o lance de desempate, este deverá ser obrigatoriamente menor do que o lance ofertado pela empresa previamente classificada.

14.14.2 - Na hipótese da não contratação da Microempresa ou da Empresa de Pequeno Porte sediada local ou regionalmente, com base no item acima, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na situação de prioridade do *caput*, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

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

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

14.14.5 - Decairá do direito de ofertar o lance a ME ou EPP local/regional que não realizar este procedimento dentro de 5 (cinco) minutos.

14.14.6 - A justificativa para a aplicação da prioridade para as empresas sediadas no Município de Monte Carlo/SC se dá em razão de fomentar o pequeno empreendedor que gera emprego e renda na comunidade local, buscar o crescimento econômico, atender também a função

social das empresas de pequeno porte para o desenvolvimento do Município, além de atingir o art. 170 da Constituição Federal.

14.15 – Para o caso de empate entre duas ou mais propostas, excetuando-se aqui as situações de empate ficto para ME/EPP, as quais seguirão o procedimento acima, o critério de desempate será aquele previsto no art. 41 do Decreto Municipal nº 0045/2023, nesta ordem:

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

b) avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos neste decreto;

c) desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho;

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

14.16 - Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

I – Empresas estabelecidas no território do Município de Monte Carlo/SC;

II – Empresas estabelecidas em território regional (Região da AMPLASC);

III - Empresas estabelecidas no território do Estado de Santa Catarina;

IV - Empresas brasileiras;

V - Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

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

14.17 - Como critério de desempate previsto no item 14.18, alínea "c", para efeito de comprovação de desenvolvimento, pelo licitante, de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, poderão ser consideradas, desde que comprovadamente implementadas, políticas internas tais como programas de liderança para mulheres, projetos para diminuir a desigualdade entre homens e mulheres e o preconceito dentro das empresas, inclusive ações educativas, distribuição equânime de gêneros por níveis hierárquicos, dentre outras.

15 . DA NEGOCIAÇÃO

15.1 - Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro poderá encaminhar, pela Plataforma da Bolsa de Licitações e Leilões - BLL, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas no edital.

15.1.1 - A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

15.2 - A negociação será realizada por meio da Plataforma da Bolsa de Licitações e Leilões - BLL e poderá ser acompanhada pelos demais licitantes.

16 . DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

16.1 - Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei Federal nº 14.133/2021, legislação correlata e no subitem 4.3 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica no site do Tribunal de Contas da União - TCU (TCU, CNJ, CEIS e CNEP): https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br.

b) Consulta da Certidão Negativa Correcional no site da Corregedoria-Geral da União - CGU (CGU- PJ, CEIS, CNEP e CEPIM): https://certidoes.cgu.gov.br.

16.2 - Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado desclassificado, por falta de condição de participação.

16.3 - Verificadas as condições de participação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação e aos requisitos estabelecidos neste Edital e em seus anexos.

16.4 - Poderá ser desclassificada a proposta vencedora que:

a) Contiver vícios insanáveis;

b) Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

c) Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

d) Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

e) Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

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

16.5.1 - A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro e de sua equipe.

16.6 - No caso de serviços de engenharia, é indício de inexequibilidade das propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração.

16.6.1 - A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro e de sua equipe.

16.6.2 – Nas contratações de obras e serviços de engenharia, será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com esta Lei.

16.7 - Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade

de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

16.8 - Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

16.8.1- Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

16.9 - Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.

16.9.1 - O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

16.9.2 - A exemplo, considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

16.10 - Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante ou da área especializada no objeto.

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

16.12- Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

16.13 - Após a etapa de lances, poderá ser solicitado ao licitante mais bem classificado, catálogo, ficha técnica ou amostra para análise da conformidade do objeto cotado com o solicitado no edital e seus anexos.

17. DA PROPOSTA FINAL ESCRITA

17.1 - A Empresa vencedora, deverá enviar ao Pregoeiro (a), via sistema, a Proposta de Preços adequada ao último lance ofertado, após a negociação, no prazo de 02 (duas) horas, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à

confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, podendo ser utilizado o modelo constante do ANEXO III.

17.2 - O prazo previsto para apresentação da proposta final poderá ser dilatado, devidamente justificado e a critério do pregoeiro.

17.3 - Na proposta escrita, via sistema, deverá conter:

I – o nome do proponente, endereço, identificação (individual ou social), o nº do CNPJ e da Inscrição Estadual, número de telefone e e-mail;

II – datas em suas folhas, devidamente assinadas e rubricadas pelo seu representante legal;

III – nos preços propostos, a inclusão de todos os custos diretos e indiretos necessários à perfeita execução do objeto, composição do BDI, encargos sociais e inclusive as despesas com materiais e/ou equipamentos, aquisição, transporte, mão de obra especializada ou não, fretes, seguros em geral, equipamentos auxiliares, ferramentas, encargos da Legislação Tributária, Social, Trabalhista e Previdenciária, da infortunística do trabalho e responsabilidade civil por quaisquer danos causados a terceiros ou dispêndios resultantes de impostos, taxas, regulamentos e posturas municipais, estaduais e federais, enfim, tudo o que for necessário para a execução total e completa do objeto desta Licitação;

IV– o prazo de validade da proposta de preços, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados da abertura das propostas virtuais;

V – discriminação, em moeda corrente nacional, dos preços dos itens, limitados a 02 (duas) casas decimais para os centavos;

VI– valor unitário e valor total com a quantidade estimada para cada item/subitem e o valor total global;

VII – todos os subitens devem ser cotados dentro do ITEM/LOTE proposto, sob pena de desclassificação da licitante proponente;

VIII – conter prazo de execução/entrega na forma exigida, de acordo com o Edital e seus Anexos;

IX– dados bancários, dados do representante legal, declaração de domicílio eletrônico edeclaração de assinatura por certificação digital, conforme ANEXO III.

18. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

18.1 - Para habilitação dos licitantes, será exigida, exclusivamente, a documentação relativa à habilitação jurídica; qualificação técnica; habilitação fiscal, social e trabalhista; e habilitação econômico-financeira.

18.1.1- Habilitação Jurídica:

I – cópia do registro comercial, no caso de empresa individual;

II - ato constitutivo, estatuto ou contrato social e última alteração (se houver) em vigor, devidamente registrado, onde se possa identificar o administrador, em se tratando de sociedades

comerciais e no caso de sociedade por ações, acompanhados de documentos que comprovem a eleição de seus administradores;

III - comprovante de inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhado de prova da composição da diretoria em exercício;

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

V – caso seja representada por procurador, este deverá apresentar procuração ou documento equivalente, com firma reconhecida do Outorgante, cópia do respectivo RG - Registro Geral e CPF/MF – Cadastro de Pessoa Física do Ministério da Fazenda, a fim de comprovar os poderes do outorgante;

VI – em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, na forma da Resolução CGSIM nº 16, de 2009;

VII – declaração de Cumprimento Pleno dos Requisitos de Habilitação, conforme modelo (ANEXO IV);

Obs.: Se for Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte – EPP com problemas na habilitação, fazer constar tal ressalva, comprovando essa condição.

VIII – a condição de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, para efeito de tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar n° 123/2006, deverá ser comprovada mediante apresentação da seguinte documentação:

a) Empresas optantes pelo Sistema Simples de Tributação:

Comprovação de opção pelo Simples obtido através do site da Secretaria da Receita Federal, http://www8.receita.fazenda.gov.br/SimplesNacional/aplicacoes.aspx?id=21;

b) Declaração firmada pelo representante legal da empresa ou seu procurador, de não haver nenhum dos impedimentos previstos no § 4° do artigo 3° da Lei Complementar Federal 123/06, conforme modelo (ANEXO V).

c) Os documentos relacionados nos subitens anteriores, para efeito de comprovação da condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, poderão ser substituídos pela Certidão expedida pela Junta Comercial.

d) Esta Certidão terá validade até o prazo de 120 (cento e vinte) dias após o encerramento do exercício.

18.1.2 - Qualificação Técnica:
18.1.2.1 – Não será exigido nenhum documento relativo a qualificação técnica.

18.1.3 – Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista:
18.1.3.1 - Inscrição da empresa no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), através de Comprovante de Situação Cadastral emitido pela Receita Federal.

18.1.3.1 - Comprovante de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

18.1.3.2 - Prova de regularidade com a Fazenda Federal relativa a Tributos Federais e à dívida Ativa da União.

18.1.3.3 - Prova de regularidade com a Fazenda Pública Estadual.

18.1.3.4 - Prova de regularidade com a Fazenda Municipal, do domicílio ou sede do licitante.

18.1.3.5 – Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS (CRF), demonstrando a situação regular no cumprimento dos encargos instituídos por Lei.

18.1.3.6 – Prova de regularidade com a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), emitida pelo TST - Tribunal Superior do Trabalho.

18.1.3.7 - Declaração expressa de que a empresa cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, conforme modelo constante do ANEXO IV.

18.1.4 - Habilitação Econômico-financeira:

18.1.4.1 – Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, em prazo não superior a 90 (noventa) dias antes da data limite para apresentação das propostas, quando não constar expressamente no corpo da Certidão o seu prazo de validade.

18.1.4.2 – No caso de empresas que estejam em recuperação judicial/extrajudicial, deverá ser apresentado:

a) Documentos que demonstre seu Plano de recuperação, já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, apto a comprovar sua viabilidade econômico-financeira, inclusive, pelo atendimento de todos os requisitos de habilitação econômico-financeiras estabelecidos no edital.

b) O pregoeiro e a Equipe de Apoio poderão promover diligência junto ao Poder Judiciário, para obtenção de informações atualizadas quanto ao bom andamento do plano de recuperação

18.1.5 **– DECLARAÇÃO** emitida pela empresa atestando que não possui em seu quadro societário servidor público ou da ativa, parlamentar ou empregado de empresa pública ou de sociedade de economia mista (conforme modelo ANEXO IV).

18.1.6 - As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte também deverão apresentaros documentos referentes à regularidade fiscal e trabalhista. Todavia, apresentada a documentação, eventual restrição poderá ser sanada no prazo de 5 (cinco) dias úteis, podendo ser prorrogado por igual período a critério da Administração, após a lavratura da Ata, como condição para a assinatura do contrato, na forma das Lei Complementar nº 123/06.

18.1.6.1 - A não regularização da documentação no prazo previsto acima, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, sendo facultado ao Município de Monte Carlo convocar os licitantes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, ou revogar a licitação.

18.1.7 - Os documentos devem apresentar prazo de validade, e poderão ser entregues em original, por processo de cópia devidamente autenticada, ou cópia não autenticada, desde que

sejam exibidos os originais para autenticação pelo(a) Pregoeiro(a)/Equipe de Apoio. Não serão aceitas cópias de documentos ilegíveis.

18.1.7.1 - Os documentos apresentados sem prazo de validade serão considerados válidos por 120 (cento e vinte) dias após a sua expedição.

18.2 - Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas pelo(s) licitante(s) vencedor(es), exceto quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento, conforme Art. 62, inciso II da Lei Federal nº 14.133/2021.

18.2.3 - Os documentos exigidos para habilitação deverão ser enviados por meio da Plataforma da Bolsa de Licitações e Leilões - BLL, em formato digital, no prazo de até 02 (duas) horas, contado da solicitação do pregoeiro, prorrogável por igual período, nas seguintes situações:

a) A partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo;

b) Quando constatado pelo Pregoeiro que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio dos documentos complementares a proposta exigidos no edital.

18.3 - Após a apresentação dos documentos de habilitação, fica vedada a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

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

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

18.4 - A verificação pelo Pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

18.5 - Na análise dos documentos de habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

18.6 - Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento de que trata o subitem anterior, o seu reinício somente poderá ocorrer mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência.

18.7 - Será verificado se o licitante declarou em campo próprio na Plataforma da Bolsa de Licitações e Leilões - BLL, sob pena de inabilitação:

a) Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;

b) Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição.

18.8 - Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro exa-

minará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 18.2.3.

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

18.10 - DOCUMENTOS MATRIZ/FILIAL

18.10.3 - Todos os documentos apresentados para a habilitação deverão estar em nome do licitante, com o nº do CNPJ e, preferencialmente, com endereço respectivo, devendo ser observado o seguinte:

a) Se, o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar com o nº do CNPJ da matriz, ou;

b) Se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar com o CNPJ da filial, exceto quanto à Certidão Conjunta da Receita Federal, por constar no próprio documento que é válido para matriz e filiais, bem assim quanto a Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), quando o licitante tenha o recolhimento dos encargos centralizado, devendo, desta forma, apresentar o documento comprobatório para a centralização, ou;

c) Serão dispensados da apresentação de documentos com o nº do CNPJ da filial aqueles documentos que, pela própria natureza, forem emitidas somente em nome da matriz.

18.11 - O não atendimento de qualquer das condições aqui previstas provocará a inabilitação do licitante.

19 - DA REABERTURA DA SESSÃO

19.1 - A sessão poderá ser reaberta:

a) Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão precedente ou em que seja anulada a própria sessão, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

b) Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do Art. 43, §1º da Lei Complementar nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

c) Quando houver erro por parte do pregoeiro e se faça necessário o retorno para alguma fase anterior, deste que não afete a competitividade e a legalidade do certame.

19.2 - Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

19.2.3 - A convocação se dará por meio da Plataforma da Bolsa de Licitações e Leilões -

BLL ou e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

20 - DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

20.1 - Qualquer licitante poderá, durante o prazo de 15 (quinze) minutos concedido em sessão, de forma imediata após o ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão, ficando a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

20.2 - As razões do recurso deverão ser apresentadas em momento único, em campo próprio do sistema, no prazo de 3 (três) dias úteis, contados a partir da data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação.

20.3 - O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 03 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

20.4 - Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

20.5 - O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 03 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

20.6 - O recurso terá efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

20.7 - O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

20.8 - O recurso, que será único, poderá tratar de todos os atos já praticados, inclusive aprovação ou reprovação de amostras ou prova de conceito.

20.9 - A decisão em grau de recurso será definitiva e dela dar-se-á conhecimento aos interessados, por e-mail, publicação no site: www.montecarlo.sc.gov.br no link licitações, no Diário Oficial dos Municípios, no endereço: www.diariomunicipal.sc.gov.br e no Portal Nacional de Contratações Públicas, no endereço: https://www.gov.br/pncp/pt-br.

21 - DA ADJUDICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO E CONTRATAÇÃO

21.1 - A adjudicação do objeto ao licitante vencedor e a homologação do processo serão efetuados pela Autoridade Competente.

21.2 - Homologado, o processo licitatório, pela Autoridade Competente será editado contrato no prazo de até 10 (dez) dias úteis.

21.3 - Após a edição do contrato a contratada será convocada para assinar o mesmo, devendo fazê-lo em até 5 (cinco) dias úteis após a convocação.

21.4 - Será facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato, nos termos definidos pela Lei nº 14.133/2021, obedecidos aos procedimentos de habilitação referidos no item "Habilitação" do presente edital.

21.4.3 - O disposto no item anterior poderá sempre se repetir até a efetiva celebração da contratação, observadas as ofertas anteriormente apresentadas pelos licitantes, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis ao licitante que não cumprir os compromissos assumidos.

21.4.4 - Se a oferta não for aceitável ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação do licitante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor e a ele adjudicado o objeto do certame.

21.4.5 - Nas situações previstas no item anterior o pregoeiro poderá negociar diretamente com o licitante para que seja obtido melhor preço.

22 - DO PAGAMENTO E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

22.1 - Após a conclusão da entrega e instalação dos objetos autorizados, a contratada deverá apresentar nota fiscal/fatura correspondente.

22.1.3 - A nota fiscal/fatura deverá ser apresentada ao responsável pelo recebimento e fiscalização, o qual terá o prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis para atestar a perfeita entrega dos objetos e o cumprimento pela contratada, das obrigações assumidas.

22.1.4 - Somente será encaminhada a nota fiscal/fatura para pagamento após a conferência e o recebimento definitivo dos objetos entregues.

22.1.5 - A nota fiscal/fatura que contiver erro será devolvida à contratada para retificação e reapresentação, interrompendo-se a contagem do prazo fixado de 05 dias úteis para o responsável pelo recebimento atestar, que recomeçará a ser contado integralmente a partir da data de sua reapresentação.

22.2 - O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias a contar do recebimento da nota fiscal/fatura.

22.3 - O pagamento será creditado em nome da contratada, mediante ordem bancária em conta corrente por ela indicada.

22.4 - O pagamento a ser efetuado estará sujeito às retenções tributárias legais de acordo com a legislação e normais pertinentes.

22.5 - Não será efetuado qualquer pagamento a contratada enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de aplicação de penalidade ou inadimplência contratual.

22.6 - Não haverá, em hipótese alguma, pagamento antecipado.

22.7 - Os recursos necessários à presente aquisição/contratação, acham-se classificados na dotação orçamentária que se segue:

Entidade: PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTE CARLO	
07.005 - SECRETARIA MUN. DE EDUCAÇÃO CULTURA E DESPORTO / ENSINO FUNDAMENTAL	
4 - Educação e Cultura	
12.306 - Educação / Alimentação e Nutrição	
2.014 - MERENDA ESCOLAR - ENSINO FUNDAMENTAL	
56 - 3.3.90.00.00.00.00.00 - APLICACOES DIRETAS	1.500.7000.000000 - RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS
56 - 3.3.90.00.00.00.00.00 - APLICACOES DIRETAS	1.552.7000.000001 - PNAE - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ENSINO FUNDAMENTAL
56 - 3.3.90.00.00.00.00.00 - APLICACOES DIRETAS	2.552.7000.000001 - PNAE - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ENSINO FUNDAMENTAL
07.006 - SECRETARIA MUN. DE EDUCAÇÃO CULTURA E DESPORTO / EDUCAÇAO INFANTIL - PRÉ-ESCOLAS	
4 - Educação e Cultura	
12.306 - Educação / Alimentação e Nutrição	
2.013 - MERENDA ESCOLAR - PRÉ-ESCOLAR	
66 - 3.3.90.00.00.00.00.00 - APLICACOES DIRETAS	1.500.7000.000000 - RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS
66 - 3.3.90.00.00.00.00.00 - APLICACOES DIRETAS	1.552.7000.000003 - PNAE - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PRÉ-ESCOLA
07.007 - SECRETARIA MUN. DE EDUCAÇÃO CULTURA E DESPORTO / ENSINO INFANTIL - CRECHES	
4 - Educação e Cultura	
12.306 - Educação / Alimentação e Nutrição	
2.012 - MERENDA ESCOLAR - CRECHES	
74 - 3.3.90.00.00.00.00.00 - APLICACOES DIRETAS	1.500.7000.000000 - RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS
74 - 3.3.90.00.00.00.00.00 - APLICACOES DIRETAS	1.552.7000.000002 - PNAE - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CRECHE
74 - 3.3.90.00.00.00.00.00 - APLICACOES DIRETAS	2.552.7000.000002 - PNAE - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CRECHE
07.009 - SECRETARIA MUN. DE EDUCAÇÃO CULTURA E DESPORTO / EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS	
4 - Educação e Cultura	
12.306 - Educação / Alimentação e Nutrição	
2.053 - MERENDA ESCOLAR - JOVENS E ADULTOS	
81 - 3.3.90.00.00.00.00.00 - APLICACOES DIRETAS	1.500.7000.000000 - RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS
81 - 3.3.90.00.00.00.00.00 - APLICACOES DIRETAS	1.552.7000.000004 - PNAE - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - EJA
07.012 - SECRETARIA MUN. DE EDUCAÇÃO CULTURA E DESPORTO / EDUCAÇÃO ESPECIAL	
4 - Educação e Cultura	
12.306 - Educação / Alimentação e Nutrição	
2.052 - MERENDA ESCOLAR - ALIMENTAÇÃO ESPECIAL	
85 - 3.3.90.00.00.00.00.00 - APLICACOES DIRETAS	1.500.7000.000000 - RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS
85 - 3.3.90.00.00.00.00.00 - APLICACOES DIRETAS	1.552.7000.000005 - PNAE - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - AEE
85 - 3.3.90.00.00.00.00.00 - APLICACOES DIRETAS	2.552.7000.000005 - PNAE - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - AEE

23 - DO PRAZO CONTRATUAL, DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E RECEBIMENTO

23.1 - O contrato vigorará da data de sua assinatura até 12(doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período, conforme a lei 14.133/21

23.2 - Após o encaminhamento e o recebimento por parte da contratada da autorização de fornecimento, os objetos relacionados nesta deverão ser entregues e instalados no prazo máximo de **até 15 (quinze) dias,** em horário de expediente, salvo ocorrência de fato superveniente que não permita o cumprimento deste prazo, devidamente justificado.

23.3 - Fica aqui estabelecido que os objetos serão recebidos:

a) Provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade do que foi entregue com o que foi solicitado;

b) Definitivamente, após a verificação da quantidade e qualidade dos objetos entregues e a consequente aceitação final.

23.4- O recebimento dos objetos, mesmo que definitivo, não exclui a responsabilidade da contratada pela sua qualidade e características, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas quando da utilização dos mesmos.

23.5 - O Município, por intermédio dos seus funcionários designados, reserva-se ao direito de proceder à inspeção de qualidade dos objetos e de rejeitá-los, no todo ou em parte, se estiverem em desacordo com as especificações do objeto licitado e a proposta apresentada, obrigando-se a contratada a promover as devidas substituições e correções.

23.6 - Todo e qualquer fornecimento fora do estabelecido no Edital e seus Anexos será, imediatamente, notificado à contratada que ficará obrigada a tomar providências, o que deverá fazer prontamente, ficando entendido que correrão por sua conta e risco tais substituições, sujeitando-se, também, às sanções previstas no Edital e na Lei.

24 - DAS PENALIDADES

24.1 - Nas hipóteses do não cumprimento de qualquer das cláusulas, condições, obrigações, prazos, descumprimento de normas ou qualquer outra violação contratual, em especial as infrações contidas no art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, estará a CONTRATADA sujeita às seguintes sanções:

a) Advertência;

b) Impedimento de licitar e contratar com o CONTRATANTE, pelo prazo de até 3 (três) anos;

c) Declaração de inidoneidade, nos termos do Art. 156, inciso IV e §§ 5º e 6º da Lei Federal nº 14.133/2021;

d) Multa:

1. Moratória de até 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor inadimplente, até o limite de 30 (trinta) dias;

a) O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do Art. 137 da Lei Federal nº 14.133/2021.

2. Compensatória de até 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

24.2 - A aplicação das sanções previstas neste Edital, não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao CONTRATANTE.

24.3- Todas as sanções previstas neste Edital poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa. (Art. 156, §7º da Lei Federal nº 14.133/2021).

24.4- Antes da aplicação da multa, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da sua intimação.

24.4.3 - Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo CONTRATANTE a CONTRATADA, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (Art. 156, §8º, da Lei Federal nº 14.133/2021).

24.4.4 - Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

24.5- O CONTRATANTE deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contados da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei Federal nº 14.133/2021).

24.6- As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do Art. 163 da Lei Federal nº 14.133/2021.

24.7- As sanções previstas neste instrumento, poderão ser relevadas na hipótese de caso fortuito e força maior, ou a ausência de culpa da CONTRATADA, devidamente comprovada.

25 DISPOSIÇÕES GERAIS

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

25.2- A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo a Administração revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivadas de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado para conhecimento dos participantes da licitação.

25.3 - O licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da Licitação.

25.3.3 - A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará imediata desclassificação do licitante que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

25.4 - Após apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo pregoeiro.

25.5- Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir- se-á o do vencimento, firmando-se que só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente normal na Prefeitura Municipal.

25.6- O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento

do licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.

25.7 - As normas que disciplinam este processo licitatório serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os licitantes, desde que não comprometam o interesse da Administração Pública, a finalidade e a segurança da contratação.

25.8 - O pregoeiro poderá, no interesse da Administração em manter o caráter competitivo desta licitação, relevar omissões puramente formais nos documentos e propostas apresentadas pelos licitantes. Poderá também realizar pesquisa na Internet, quando possível, para verificar a regularidade/validade de documentos ou fixar prazo aos licitantes para dirimir eventuais dúvidas. O resultado de tal procedimento será determinante para fins de habilitação.

25.9 - As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos licitantes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento.

25.10 - O edital, o resultado e todos os demais atos relacionados a este processo estarão disponíveis para consulta no site oficial do Município www.montecarlo.sc.gov.br e na Plataforma da Bolsa de Licitações e Leilões - BLL (https://bll.org.br/).

25.11 - Quaisquer pedidos de esclarecimentos em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente edital e seus anexos deverão ser dirigidos ao Pregoeiro(a), por meio da Plataforma da Bolsa de Licitações e Leilões - BLL (https://bll.org.br/).

25.12 - Os casos omissos serão decididos pelo pregoeiro ou Autoridade Superior em conformidade com as disposições constantes nas Leis citadas no preâmbulo deste edital.

25.13 - O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste edital será o foro da Comarca de Fraiburgo/SC.

25.14 - São partes integrantes deste edital:

a) Anexo I - Estudo Técnico Preliminar;

b) Anexo II - Termo de Referência;

c) Anexo III – Modelo de Proposta de Preços e Dados Bancários;

d) Anexo IV – Declaração Unificada;

e) Anexo V – Declaração de Enquadramento como ME/EPP;

f) Anexo VI – Minuta do Contrato.

Monte Carlo(SC), 20 de Maio de 2025

ALCIONE ROBERTO BUYNO:54352967904

Assinado de forma digital por ALCIONE ROBERTO BUYNO:54352967904
Dados: 2025.05.20 10:39:36 -03'00'

ALCIONE ROBERTO BUYNO
Prefeito Municipal

ANEXO I
PROCESSO ADMINISTRATIVO LICITATÓRIO Nº 044/2025
PREGÃO xx Nº 14/2025
REGISTRO DE PREÇOS Nº 00/2025

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade de identificar no mercado a melhor solução para suprila, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Sabe-se que atender às necessidades alimentares é um dever do Estado, conforme prevê a legislação brasileira. A Lei de Diretrizes da Educação Nacional – LDB nº 9.394/96 – nos seus Art. 2° e 3°, os quais explicita a responsabilidade social da família e do Estado no que se refere à educação, cuja finalidade é o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. Prevê que o ensino deve ser ministrado com base em alguns princípios, entre os quais, a igualdade de condições para o acesso e a permanência na escola. O direito à alimentação com boa qualidade certamente está relacionado a essas condições, que possibilitam o sucesso acadêmico dos estudantes. Ademais, a Lei n° 8.069/90, em seu Art. 4°, determina que é dever do poder público assegurar com absoluta prioridade a efetivação dos direitos da criança e do adolescente, entre outros, à alimentação, à educação e à profissionalização, compreendendo inclusive a "destinação privilegiada de recursos públicos nas áreas relacionadas com a proteção à infância e à juventude".
Neste contexto, a Lei nº 11.947/09 possibilitou a transferência de recursos financeiros aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.
Isto posto, a contratação dos gêneros alimentícios, objeto do presente estudo, permitirá garantir o preparo das refeições destinadas aos alunos matriculados na rede básica de ensino do município de Monte Carlo proporcionando uma alimentação de qualidade, além de possibilitar condições de bom aproveitamento escolar, atendendo às necessidades do corpo discente e as previsões legais aplicáveis ao objeto.
Tendo em vista o encerramento da licitação destes itens este ano, se faz necessário um novo processo para que consiga suprir a demanda de compra posterior ao seu encerramento.

2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

O Município de Monte Carlo possui Plano de Contratação Anual. Todavia, salienta-se que a contratação dos gêneros, se dá em virtude da necessidade premente, sendo de extrema necessidade e urgência a aquisição dos objetos para suprir a demanda escolar.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos da contratação abrangem o seguinte:
Em sujeição às normas técnicas, os gêneros devem atender aos requisitos mínimos de utilidade, resistência e segurança e atender às normas técnicas aplicáveis ao objeto e divulgadas por órgãos oficiais competentes;
A contratada deverá entregar os gêneros, quando da solicitação da Contratante, em remessa única, no endereço especificado e cronograma descrito abaixo:

CRONOGRAMA DE ENTREGA	
Hortifrutis:	Entrega parcelada de acordo solicitação de pedido, toda SEGUNDA-FEIRA posterior ao envio da ordem de compra, não podendo exceder 05 dias corridos da data de recebimento da ordem de compra, no horário das 08:00 – 11:00 AM às no estoque da merenda escolar.
Carnes, ovos e laticínios:	Carnes e derivados devem ser entregues de acordo solicitação de pedido, até a QUARTA – FEIRA posterior ao envio da ordem de compra, não podendo exceder 05 dias corridos da data de recebimento da ordem de compra, no horário das 08:00 – 11:00 às 13:00 – 16:00 hrs no estouqe da merenda escolar. Demais itens ntrega parcelada de acordo solicitação de pedido, tendo como prazo até 05 dias corridos após envio da ordem da compra, de segunda a sexta – feira, no horário das 08:00 – 11:00 às 13:00 - 16:00hs no estoque da merenda escolar.
Padaria	Entrega parcelada de acordo solicitação de pedido e cronograma de entrega enviado pela nutricionista, no horário das 13:00-15:00PM. O pão francês e para cachorro quente deve ser entregue nas unidades de ensino Erci Dick, Carlos Pisani, Sonho Infantil, Maria do Rosário, Olga Fortes, Criança Feliz, Harry e Apae, sendo entregue no setor da merenda escolar somente das unidades escolares Linha morais e fita Bisol. O pão fatiado deve ser entregue no setor da merenda escolar de acordo cronograma de entrega.
Demais alimentos:	Entrega parcelada de acordo solicitação de pedido, tendo como prazo até 05 dias corridos após envio da ordem da compra, de segunda a sexta – feira, no horário das 08:00 – 11:00 às 13:00 - 16:00hs.

A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos gêneros que serão entregues;
A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;
Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens;
A proposta da contratada deverá ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal;
Deverá ainda conter a indicação do banco, número da conta e agência, para fins de pagamento;
Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação;
Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, gramatura, fabricante, prazo de validade e procedência, vinculam a Contratada;
Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 2 (dois) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste documento;
Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste documento, devendo ser substituídos no prazo de 3 (três) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A estimativa das quantidades fora levantada, levando-se em consideração os seguintes parâmetros:

Necessidade das quantidades dos produtos a serem fornecidos para um período de 12 meses;
Histórico das quantidades das aquisições no ano anterior.

As estimativas de consumo encontram-se consignadas na tabela a seguir:

LOTE 1 - FRUTAS			
Item	**Especificação**	**Unid.**	**Quant.**
1.	ABACATE - unidades pesando entre 0,4 e 0,5 kg cada. De primeira qualidade, casca lisa, verde, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo de uma semana. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	**200**
2.	ABACAXI - unidades pesando aproximadamente 1,5 e 1,8kg cada. Grau de maturação para consumo na semana de entrega. Transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência, frescos, firmes e com brilho, com ausência de sujidades e larvas.	UN	**400**
3.	AMEIXA - Fruto sadio, suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos. Não contém terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Características microbiológicas devem obedecer a legislação correspondente. Em média de 90gr a 100gr.	KG	**2.000**
4.	BANANA CATURRA- Produto sadio, limpo e de primeira qualidade. Acondicionado de forma a evitar danos, apresentando grau de maturação adequada para consumo imediato. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica, além de parasitas ou sujidades aderidos à casca, em pencas, extra, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, acondicionada em pencas íntegras, estar madura suficiente para suportar a manipulação.	KG	**17.500**
5.	CAQUI FUYU – Produto procedente de plantas sadias destinado ao consumo in natura, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau de ideal ideal no tamanho aroma, cores, sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal qual permita suportar a manipulação, não estar danificado por qualquer lesões por de origem física , terrosa, sujidades, produtos químicos, ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca e estarem isentos de umidade externa, anormal aroma e sabor, estranhos, tamanho médio e uniforme. unidades pesando aproximadamente 100g cada, grau de maturação para consumo na semana, ausência de danos físicos, sem sujidades ou parasitas.	KG	**1.000**
6.	GOIABA - fruto de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, com ausência de sujidades e parasitos, maturação adequada para o consumo. Unidades pesando em média de 100gr a 150 gr.	KG	**1.000**
7.	KIWI - Unidades pesando aproximadamente 70gr a 100gr cada, firmes íntegros, sem pontos macios, grau de maturação para consumo na semana da entrega	KG	**150**
8.	LARANJA PERA - peso médio por fruto 150gr a 200gr cada, procedente de planta sadia, destinado ao consumo in natura, devendo se	KG	**2.000**

	apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não conter substância terrosa.		
9.	LIMÃO TAITI - Fresco, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, casca lisa e brilhante devendo ser bem desenvolvido e maduro.	KG	**100**
10.	MAÇÃ GALA- Unidades pesando entre 100gr a 120gr cada fisiologicamente desenvolvidas, sem amassados, com maturação ideal para consumo na semana. Não será aceito outra espécie de maçã.	KG	**1.000**
11.	MAMÃO FORMOSA - unidades pesando entre 1,0 e 1,2 kg cada, in natura, maduro, tamanho médio, sem pontos escuros, sem amassados, sem bolor, com propriedades organolépticas características preservadas. Para consumo na semana.	KG	**3.200**
12.	MANGA TOMMY - coloração amarelo avermelhado, tamanho médio, sem pontos escuros, sem amassados, para consumo na semana, com maturação ideal para consumo na semana.	KG	**780**
13.	MARACUJÁ - fresco, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maturação ideal para o consumo	KG	**100**
14.	MELANCIA - 1ª qualidade in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Devendo ser prioritariamente orgânicos e/ ou agroecológicos.	KG	**1.200**
15.	MELÃO - produto fresco com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio com polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes. Maturação ideal para consumo na semana	KG	**800**
16.	MORANGO - in natura, fruta fisiologicamente desenvolvida, bastante firme, com maturação apropriada, inteira, sem ferimentos, livre de pragas e doenças e munida de cálice e pedúnculo verde, com coloração vermelho brilhante. Bandeja pesando 250gr.	BDJ	**150**
17.	NECTARINA - in natura, unidade pesando em média 100g, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, com ausência de sujidades e parasitos, maturação adequada para o consumo na semana.	KG	**400**
18.	PÊSSEGO - casca fina, aveludada e de cor alaranjada, íntegra, sem pontos escuros e sinais de deterioração, pesando entre 90 e 150g.	KG	**600**
19.	TANGERINA PONKAN - Deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, sadia, isenta de substâncias nocivas à saúde. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos	KG	**2.000**
20.	UVA RUBI, ITÁLIA OU NIÁGARA - in natura, fruta fisiologicamente desenvolvida, bastante firme, com maturação apropriada, sem ferimentos, livre de pragas e doenças e munida de cachos firmes, viçosos, e com maturação ideal Bandeja pesando 500g.	BDJ	**150**

21.	UVA PASSA DESIDRATADA - Uva passa desidratada, fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar mofado, fermentado, rançoso ou que não estejam com características de desidratação preservadas. Entregue Embalagem plástica fechada e resistente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Data de validade mínima de 4 meses a partir do dia da entrega. Entrega durante todo o ano.	KG	**200**
LOTE 2 - HORTALIÇAS			
Item	**Especificação**	**Unid.**	**Quant.**
22.	ABÓBORA MORANGA CABOTIÁ - madura, de tamanho grande, uniformes, sem defeito, intacta, firmes e bem desenvolvida, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa, unidade pesando aproximadamente 2kg.	KG	**300**
23.	ABÓBORA SECA ou MENINA - Fruto sadio suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para consumo humano	KG	**300**
24.	ABOBRINHA - Fruto sadio, suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos. Não conter terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa.	KG	**200**
25.	ACELGA - de 1ª qualidade. Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. As verduras próprias para o consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor. Com peso médio de 0,400 a 0,600gr.	UN	**770**
26.	AGRIÃO - de boa qualidade, Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. Nada que altere a sua conformação e aparência típica. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs. Peso médio de 150gr a 250gr	UN	**770**
27.	ALFACE LISA/CRESPA - Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Nada que altere a sua conformação e aparência típica. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas. Peso médio de 300gr a 400gr.	UN	**3.000**
28.	ALHO - nacional de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica. perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, estando frescos, não podendo ser entregues alho velhos escuros e amarelados.	KG	**250**
29.	BATATA INGLESA - tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da	KG	**3.000**

	variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, sendo de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidade, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor características. NÃO PODENDO SER ENTREGUE OUTRA VARIEDADE DE BATATA		
30.	BETERRABA - tubérculo de elevada qualidade e de classificação extra e sem defeitos. Suficientemente desenvolvidos, com aspectos, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Os tubérculos próprios para o consumo e satisfazer as condições mínimas: serem de colheita recente, serem suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estarem danificados por quaisquer lesões de origem mecânica.	KG	**600**
31.	BRÓCOLIS - fresco, in natura, íntegro, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, coloração característica uniforme e sem manchas, sujidades, parasitos e larvas. Para consumo na semana. Não estar amarelado. – Com peso médio de 350gr cada.	UN	**720**
32.	CEBOLA – branca de 1ª qualidade, fresca, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	KG	**1.000**
33.	CENOURA - Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras ou mini cenouras, sua espessura deve ser conforme vendido em mercados e feiras.	KG	**2.000**
34.	CHUCHU - verde ou branco de primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	**300**
35.	COUVE-FLOR - unidades pesando entre 0,8 e 1 kg cada, fresco, in natura, íntegro, tenros, sem folhas, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, coloração característica uniforme e sem manchas, sujidades, parasitos e larvas. Para consumo na semana.	UN	**560**
36.	FOLHA DE LOURO - Seca em embalagens com no mínimo de com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Embalagem de 5gr. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura ou no Ministério da Saúde.	PCT	**480**
37.	HORTELÃ - fresco em folhas verdes, com aspecto cor cheiro e sabor proprio, livre de sujidades,parasitos e larvas, pesando aproximadamente 300 gramas por maço.	MÇ	**100**
38.	PEPINO - in natura, firme, limpo sem partes estragadas, amassadas ou moles. Cor verde escura ou verde escura brilhante. Para consumo na semana da entrega.	KG	**380**
39.	REPOLHO BRANCO/ ROXO- in natura, folhas firmes e bem desenvolvidas, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e coloração, características da espécie e variedade, livres de ferimentos ou defeitos, não estando danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, ausente de sujidades parasitos e larvas. Unidades pesando aproximadamente 1,5kg.	KG	**900**
40.	PIMENTÃO VERDE - Pimentão verde médio possui comprimento maior ou igual a 10 cm e menor que 15 cm. Deve apresentar as	KG	**480**

	características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.		
41.	RÚCULA – de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescente, firmes e bem desenvolvidas, verduras próprias para o consumo devendo estar fresca e isenta de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, isentas de umidade externa anormal, odor e Sabor adequados.	MÇ	**770**
42.	TEMPERO VERDE (SALSINHA, CEBOLINHA) - Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniforme, e típicos da variedade. Isentas de terra aderente, umidade anormal, odores e sabores estranhos. Características microbiológicas: conforme legislação vigente. Maços de aproximadamente 100g.	MÇ	**1.400**
43.	TOMATE - tipo comum, in natura, lavado, fresco, tamanho médio, íntegros, sem pontos escuros, sinais de deterioração. Entre 30 e 90% da cor final, nem verdes ou maduros demais. Produto procedente de plantas sadias destinado ao consumo in natura, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau de ideal ideal no tamanho aroma, cores, sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal qual permita suportar a manipulação, não estar danificado por qualquer lesões por de origem física , terrosa, sujidades, produtos químicos, ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca e estarem isentos de umidade externa, anormal aroma e sabor, estranhos, tamanho médio e uniforme. unidades pesando aproximadamente 100g cada, grau de maturação para consumo na semana, ausência de danos físicos, sem sujidades ou parasitas.	KG	**1.900**
LOTE 3 - PROTEÍNAS E DERIVADOS			
Item	**Especificação**	**Unid.**	**Quant.**
44.	CARNE BOVINA (BIFE DE FÍGADO) - Cortes de animal sadio, abatidos sob inspeção veterinária, congelados a -18°C, com inspeção do SIF e com registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.	KG	**650**
45.	CARNE BOVINA EM BIFES - Carne bovina em bifes - de 170 a 230 gramas, de primeira qualidade (coxão mole), de animais de espécie bovina sadios abatidos sob inspeção veterinária, contendo no máximo 03% de gordura. Deverá ser feita a aparagem eliminando os excessos de gordura, cartilagem, resfriada, embalado a vácuo, em embalagens plástica, flexível, atóxica transparente, resistente, em pacotes com peso de 1kg. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega. Congelado a -18°C. Com inspeção do SIF e com registro no Ministério da Agricultura.	KG	**2.040**
46.	CARNE BOVINA MOÍDA 2° - (PATINHO, PALETA, COXÃO MOLE) Sem osso, limpa, sem nervos, tendões e gorduras aparentes, com cor e odor característicos. Deve apresentar certificado de inspeção SIF. Deve apresentar-se em embalagem íntegra e resistente, com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação do mês a ser entregue, data de validade, com registro de inspeção animal. Embalagem de 1 kg, Com teor de gordura de no máximo 15%, não serão aceitos outros tipos de corte ou % de gordura maior que estipulada. Devendo ser congelada -18°C.	KG	**6.000**
47.	CARNE BOVINA EM CUBOS SEM OSSO - Carne bovina em cubos sem osso, em pedaços para molho refogado, de primeira qualidade	KG	**4.000**

	(patinho/coxão mole), de animais de espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, contendo no máximo 03% de gordura. Deverá ser feita a aparagem eliminando os excessos de gordura, cartilagem, aponevroses, congeladas a - 18ºC, embalado a vácuo, em embalagens plástica, flexível, atóxica, transparente, resistente, em pacotes com peso de 1kg. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.		
48.	CARNE DE FRANGO EM CORTES DE COXA E SOBRECOXA (sem dorso) - Produto proveniente de espécie sadia, sob inspeção veterinária, congelado a -18ºC ou inferior. Armazenados em embalagens individuais, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, SIF e peso. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente ou bandejas de isopor revestidas de polietileno, com até 2 kg. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.	KG	**15.000**
49.	CARNE SUÍNA, TIPO PERNIL EM CUBOS – Congelado a -18°C, cortada em cubos. Sem gordura, cartilagens, nervos e ossos de coloração rosada. O percentual máximo de gordura aceita é de 5%, firme e odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos polipropileno reforçado, e revestido por caixa de papelão ou caixa plástica limpa, constando peso, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne. Validade mínima de seis meses a partir da data da entrega.	KG	**4.000**
50.	LINGUIÇA TIPO TOSCANA SUÍNA - Ingredientes: Carne suína, gordura suína, água (10,4%), proteína de soja (2%) (Arabidopsis thaliana, Streptomyces viridochromogenes, Agrobacterium tumefaciens e Bacillus thuringiensis), sal, dextrose, açúcar, especiarias: coentro, alho, pimenta-vermelha e pimenta-branca, antioxidante: eritorbato de sódio (INS 316),aromas idênticos aos naturais de: churrasco e picanha bovina, corante: caramelo IV (INS 150d), corante natural: carmim de cochonilha (INS 120), conservantes: nitrito de sódio (INS 250) e nitrato de sódio (INS251), aromas naturais de: alho, coentro e pimenta-vermelha e estabilizante: polifosfato de sódio (INS 452i). **Não contém glúten**. **Não contém lactose.** Produtos de 1° qualidade armazenados em embalagens plásticas, flexíveis, resistentes, atóxicas, entregues em pacotes de 2,5kg. Deve ter a identificação do produto e o registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de seis meses a partir da data da entrega. Sem adição de gorduras trans.	KG	**2.000**
51.	OVOS DE GALINHA – (tipo classe A). Branco de primeira qualidade, sem rachaduras, limpos com capacidade para 1 dúzia, identificada com rótulo conforme legislação vigente contendo prazo de validade de no mínimo 30 dias a partir da data entrega.	DZ	**3.060**
52.	SALSICHA - tipo Hot dog (o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação). Entrega em embalagens de 3 kg. Validade mínima de seis meses a partir da data da entrega. Sem adição de gorduras trans. Marca de referência: SADIA, PERDIGÃO equivalente ou marca de qualidade superior.	KG	**150**
53.	SASSAMI DE FRANGO (tipo filezinho) - Cortes de frango, provenientes de espécie sadia, sob inspeção veterinária, congelados em -12°. Armazenados em embalagens plásticas, flexível, resistentes, atóxica, em pacotes de 1kg. Deve ter a identificação do produto e o registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de seis meses a partir da data da entrega.	KG	**6.000**

LOTE 4 - LEITE E DERIVADOS			
Item	**Especificação**	**Unid.**	**Quant.**
54.	FÓRMULA INFANTIL ANTI-REGURGITAÇÃO PARA LACTENTES: Fórmula infantil indicada para lactentes de 0 a 12 meses. O produto deve apresentar característica espessante apenas ao chegar no estômago. Sem alteração calórica. Deve conter DHA, ARA e prebiótico. Lata contendo 800 gramas do produto. Atende todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Portaria M.S. nº 977/1998. Rótulo com especificações dos valores nutricionais, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, lote e peso líquido. O produto deve conter Registro no Ministério da Saúde. **Marcas de referência: NAN AR e APTAMIL AR equivalente ou marca de qualidade superior.**	**UN**	**10**
55.	FÓRMULA INFANTIL LÁCTEA DE PARTIDA Fórmula infantil de partida – lata 800 gramas: À base de proteínas lácteas, enriquecida com prebióticos, ácidos graxos poli-insaturados de cadeia longa, ácido docosahexaenóico e ácido araquidônico (LCPufas). Isenta de sacarose e maltodextrina. Apresentação em pó, indicada para lactentes desde o nascimento até o 6º mês de vida. Atende todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Portaria M.S. nº 977/1998. Rótulo com especificações dos valores nutricionais, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, lote e peso líquido. Produto deve conter Registro no Ministério da Saúde. **Marcas de referência: Aptamil Premium 1 da Danone, Nan Supreme 1 da Nestlé, Nan Comfor 1 da Nestlé, Nestogeno 1 da Nestlé, Enfamil premium pro evolut 1 da MeadJohnson. Similar ou de qualidade superior.**	UN	**10**
56.	FÓRMULA INFANTIL SEM LACTOSE APLV- infantil à base de proteína isolada de soja, em pó, para alimentação de lactentes com intolerância à lactose ou alergia ao leite de vaca, à base de proteína isolada de soja, vitaminas e sais minerais, e isenta de sacarose e lactose. Acondicionado em latas de 800 gramas de peso líquido. Na embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais. **FÓRMULA INFANTIL EM PÓ ISENTA DE LACTOSE.** Isenta de lactose e sacarose, com DHA e ARA. CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E COM PRAZO DE VALIDADE ACIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. **Marcas de referência: Aptamil soja, NAN SOY, Similar ou de qualidade superior.**	UN	**10**
57.	IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS SABOR MORANGO - Consistência cremosa, odor e sabor suave, característico. Produto obtido pela fermentação do leite parcialmente desnatado, por fermentos lácticos próprios, adicionado de açúcar e polpa de fruta (morango) que caracteriza o sabor e outras substâncias alimentícias aprovadas pela legislação e que não interfiram no processo de fermentação do leite, as quais deverão ser mencionadas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem: pacote pl, isento de estufamento, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, íntegra e inviolada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, com no mínimo 01 mês a partir da data de entrega do produto. Embalagem contendo no mínimo 850 ml. **NÃO SERÃO ACEITAS BEBIDAS LÁCTEAS. Marcas de referência: Tirol, Danone, Paulista, Itambé equivalente ou de qualidade**	UN	**4.300**

	superior.		
58.	IOGURTE ZERO AÇÚCAR, ZERO LACTOSE SABOR MORANGO Produto de primeira qualidade. **Indicada para intolerantes à lactose e diabéticos**. Iogurte de Frutas refrigerado, mistura homogênea, isento de estufamento, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, íntegra e inviolada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, com no mínimo 01 mês a partir da data de entrega do produto. Embalagem contendo no mínimo 1,15ml. **NÃO SERÃO ACEITAS BEBIDAS LÁCTEAS. Marcas de referência: Batavo pense zero, Itambé fit de qualidade igual ou superior.**	UN	**300**
59.	LEITE UHT INTEGRAL - Produto de primeira qualidade. Armazenados em embalagem tetra park integra e inviolada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, com no mínimo 04 meses após a data de entrega do produto. Embalagem contendo 01 litro.	LT	**20.000**
60.	LEITE INTEGRAL ZERO LACTOSE - Produto de primeira qualidade. Indicado para intolerantes à lactose. Armazenados em embalagens tetra pak íntegra e inviolada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Data de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem contendo 01 litro.	LT	**3.000**
61.	MANTEIGA SEM SAL - Ingredientes: Creme de leite e corante natural de urucum. SEM GORDURA VEGETAL, SEM GLÚTEN. A manteiga produzida a partir da homogeneização do leite de vaca integral, com matéria prima de qualidade e livre de contaminação, deve apresentar cor e características naturais, isento de ranço e de outras características indesejáveis. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, transparente e resistente, com volume de 200 gr, rótulo contendo registro, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade com no mínimo 1 mês após a entrega do produto. **NÃO SERÁ ACEITO QUALQUER PRODUTO "SABOR" MANTEIGA. Marcas referência: Piracanjuba, Davaca, Tirol equivalente ou marca de qualidade superior**	UN	**1.000**
62.	MANTEIGA ZERO LACTOSE - Creme de leite, cloreto de sódio, enzima lactase e corante natural urucum. A manteiga produzida a partir da homogeneização do leite de vaca integral, com matéria prima de qualidade e livre de contaminação, deve apresentar cor e características naturais, isento de ranço e de outras características indesejáveis. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, transparente e resistente, com volume de 200 gr, rótulo contendo registro, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade com no mínimo 1 mês após a entrega do produto. **NÃO SERÁ ACEITO QUALQUER PRODUTO "SABOR" MANTEIGA.**	UN	**500**
63.	MARGARINA VEGETAL - Produto cremoso sem sal, com teor lipídico de 65% a 85%, **não deve conter em sua composição gordura do tipo trans.** Produto deve estar acondicionado em embalagem intacta, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, com no mínimo 06 meses após a data de entrega do	UN	**1.000**

	produto. Embalagem contendo 500g.		
64.	QUEIJO MUSSARELA FATIADO - Ingredientes: Leite pasteurizado, coalho, fermento, cloreto de sódio, e cloreto de cálcio. Produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semidura, cor creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio, umidade máxima de 58% e quantidade mínima de 21% de lipídios, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente e resistente, com informações do fabricante, especificações do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote, devendo ser entregue em pacotes com peso líquido de 1KG. Devendo ser transportada à temperatura máxima de 7°C em ambiente refrigerado. Validade mínima de 03 meses a partir da data da entrega. **Sem adição de gorduras trans. NÃO PODE SER QUEIJO TIPO MUSSARELA PROCESSADO**	KG	**2.500**
65.	QUEIJO MUSSARELA FATIADO ZERO LACTOSE, Queijo mussarela indicado para intolerantes a lactose. Acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente e resistente, com informações do fabricante, especificações do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote, gramatura de 150g por embalagem. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Devendo ser transportada à temperatura máxima de 7ºC em ambiente refrigerado. Validade mínima de 03 meses a partir da data da entrega. **Sem adição de gorduras trans. NÃO PODE SER QUEIJO TIPO MUSSARELA PROCESSADO.**	PCT	**300**
LOTE 5 - MERCEARIA			
Item	**Especificação**	**Unid.**	**Quant.**
66.	AÇÚCAR BRANCO REFINADO 5 KG - Açúcar refinado, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 5 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de fermentação, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	PCT	**1.000**
67.	ADOÇANTE DIETÉTICO STEVIA COM SUCRALOSE - Adoçante dietético líquido com stevia e sucralose, contém edulcorantes glicosídeos de esteviol e sucralose, líquido em embalagem original com no mínimo 80ml. O mesmo deverá poder ir ao forno e fogão. Não deve conter sacarina sódica e ciclamato. Validade mínima de 12 meses. Marca de referência Zero Cal, equivalente ou marcas de maior qualidade.	UN	**10**
68.	ÁGUA MINERAL 20L - Sem gás botijão de 20LT. Validade de 03 meses a partir da data da entrega.	UN	**300**
69.	ÁGUA MINERAL 500ml - Sem gás com 500 ml. Validade de 03 meses a partir da data da entrega.	UN	**2.000**
70.	AMENDOIM - Leguminosa de elevada qualidade, bem desenvolvida, compacta e firme. Deve ser procedente de plantas sadias, serem de colheita recente, apresentar um estágio ideal de desenvolvimento quanto ao tamanho, aroma, cor e sabor. Em pacotes de 500g. Validade de 06 meses a partir da data da entrega. Não apresentar sujidades, bolor e caruncho.	PCT	**400**
71.	AMIDO DE MILHO - Ingredientes: Amido de milho (Zea mays e/ou Bacillus thuringiensis e/ou Streptomyces viridochromogenes e/ou	PCT	**700**

	Agrobacterium tumefaciens e/ou Sphingobium herbicidorovans e/ou Diabrotica firgifera) NÃO CONTÉM GLUTÉN. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e de parasitas, não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos, devem produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem resistente, atóxica de 500g. Validade de 06 meses a partir da data da entrega.		
72.	ARROZ PARBOILIZADO - Arroz classe longo fino, tipo 1 Arroz, classe longo fino, tipo 1, subgrupo parboilizado, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno original do fabricante, resistente e transparente, com 5 kg, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, deve ter procedência nacional e ser de safra corrente, produto isento de registro no ministério da agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE), informações do fabricante, especificação do produto, data de validade e lote, estampados na embalagem, sem glúten. Validade de 06 meses a partir da data da entrega	PCT	**2.000**
73.	AVEIA EM FLOCOS FINOS - Aveia em flocos finos, 100% natural. Com identificação do produto. Rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Não apresentar sujidades, bolor e caruncho. Pacotes de 170g. Validade mínima de 6 meses a contar a data de entrega do produto.	PCT	**500**
74.	BEBIDA DE SOJA – SABOR ORIGINAL, Ingredientes: Água, grãos de soja, açúcar, minerais (cálcio e zinco), sabor natural, embalagem tetra pack, sal, vitaminas (E, B6, A, ácido fólico, D, B12), aromatizante, estabilizantes citrato de sódio, goma, gelana e goma xantana, emulsificante lecitina de soja e edulcorante sucralose. Em embalagem tetra parck que garanta a integridade do produto e rótulo contendo a composição do produto, em embalagem de 1 litro, cor, cheiro e sabor próprios, conforme legislação vigente. Prazo de validade de 06 meses após a data da entrega. **SOJA NÃO TRANSGÊNICA, NATURALMENTE SEM LACTOSE**. O produto deverá apresentar validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	LT	**400**
75.	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, SEM LACTOSE, SEM GALACTOSE, SEM LEITE E SEM OVOS - O produto pode ser consumido por intolerantes à lactose e alérgicos ao ovo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Validade de no mínimo 06 meses, contados a partir da data de entrega. Embalagem de 330g Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, creme de milho, açúcar invertido, gordura vegetal, sal, emulsificante: lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, melhorador de farinha: metabissulfito de sódio, aroma artificial de baunilha e aroma idêntio ao natural de limão. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER CEVADA, AVEIA E CENTEIO. CONTÉM GLÚTEN. NÃO PODE CONTER GORDURA TRANS OU GORDURA NÃO ESPECIFICADA NA LISTA DE INGREDIENTES.** Marca de referência Piccinini, Liane equivalente ou marca de qualidade superior.	PCT	**1.800**
76.	BROA DE COCO - Características: ISENTO DE GLÚTEN E LEITE, podendo ser consumido por APLV e alérgicos ao glúten, sem contaminação cruzada, embalagens de 200gr. Ingredientes: Polvilho,	PCT	**300**

	açúcar cristal, água, gordura de palma, fécula de mandioca, ovos, coco, fermento químico (bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico) e bicarbonato de amônia. **ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS. PODE CONTER AMENDOIM. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE. LIVRE DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA.** A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Validade de no mínimo 06 meses, contados a partir da data de entrega. Marca de referência: Fernandes de qualidade igual ou superior		
77.	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL – Ingredientes: Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, açúcar, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, fermento biológico, emulsificante: lecitina de soja, melhorador de farinha: metabissulfito de sódio. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER CEVADA, AVEIA E CENTEIO. CONTÉM GLÚTEN, SEM GORDURA TRANS**, **SEM LACTOSE**. Embalagem de 330g. DEVERÁ NA LISTA DE INGREDIENTES TER COMO PRIMEIRO ITEM A FARINHA DE TRIGO INTEGRAL. Marca de referência: Liane equivalente ou de qualidade superior. Validade de no mínimo 06 meses, contados a partir da data de entrega	PCT	**100**
78.	CACAU EM PÓ 100%, CACAU - sem adição de misturas e açúcar. No momento da entrega o produto deverá ter no mínimo 06 meses de validade. Embalagem de 200 gramas. **NÃO PODE SER CHOCOLATE EM PÓ, ACHOCOLATADO EM PÓ.** Marcas de referência: Apti, garoto, nestlé de qualidade igual ou superior.	CX	**500**
79.	CAFÉ TORRADO E MOÍDO - Café em pó homogêneo, torrado e moído, do tipo superior, com torrefação média. Embalado à vácuo em pacotes de 500 g. Predominantemente café tipo arábica, com grãos de café dos tipos 6 COB, com no máximo 10% em peso de grãos com defeitos, ausência de grãos pretos-verdes ou fermentados. Produto com validade de 12 meses. Com Selo de Pureza ABIC, Nota superior a 6 na escala sensorial Programa de Qualidade do Café (QG- Qualidade Global), Laudo fisíco-químico, microbiológico, micróscopico e organoleptico de acordo com a Legislação Vigente. Duplamente embalado, sendo a primeira embalagem em caixa protetora de papelão e a segunda embalagem a vácuo laminada. Validade Mínima de 06 apartir da data da entrega. **NÃO PODERA TER OUTRA SUBSTÂNCA MISTURADA AO CAFÉ.** Marcas de referência: Caboclo, Mellita, três corações, Iguaçu de qualidade igual ou superior.	PCT	**1.000**
80.	CANELA EM CASCA – Ingredientes: Canela em rama. Embalagem de embalagem plástica sachê 10g. Validade de 06 meses a partir da data de entrega.	PCT	**200**
81.	CANELA EM PÓ PURA - disposta em porta-condimento de plástico transparente com capacidade de aproximadamente 30g. Validade de 06 meses a partir da data de entrega	UN	**50**
82.	CANJICA DE MILHO BRANCA- O produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente e intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 400g. Validade de 06 meses a partir da data de	PCT	**1.000**

	entrega. Não apresentar sujidades, bolor e caruncho.		
83.	CHÁ - (Sabores: Camomila, erva doce e ou erva cidreira). Produto com identificação, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Em embalagens contendo 10 sachês. Validade de 06 meses a partir da data de entrega. **NÃO SERÃO ACEITOS OUTROS SABORES DE CHÁS**	CX	**1.900**
84.	COCO RALADO SEM AÇÚCAR- Coco ralado, desidratado e parcialmente desengordurado, não acrescido de açúcar. peso líquido 100g**.** Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.	UN	**400**
85.	COLORÍFICO EM PÓ - Pó fino, de cor vermelho alaranjada, em pó homogêneo, constituído por fubá de milho, urucum e óleo de soja. Condimento em pó, embalagem em pacote plástico resistente, selado, e conter no rótulo o nome do produto, peso líquido, informações nutricionais, ingredientes e informações sobre o glúten. Embalagem de 500g. Validade de 06 meses a partir da data de entrega. **ISENTO DE GLÚTEN**	PCT	**500**
86.	CRAVO DA ÍNDIA – Cravo da índia em flor. Embalagem com 40g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade de 06 meses a partir da data de entrega.	UN	**200**
87.	CREME DE LEITE - Homogeneizado, sem necessidade de refrigeração. Embalagem tetrapak de 200g. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. **NÃO PODE SER CREME CULINÁRIO**	UN	**300**
88.	CREME DE LEITE ZERO LACTOSE - Creme de leite padronizado a 17% de gordura, **enzima lactase**, espessantes carragena, carboximetilcelulose sódica e alginato de sódio estabilizantes celulose microcristalina e citrato de sódio. ALÉRGICOS: **CONTÉM DERIVADOS DE LEITE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. DIABÉTICOS: CONTÉM GLICOSE.** Embalagem de 200g. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega. **NÃO PODE SER CREME CULINÁRIO.**	UN	**100**
89.	DOCE DE LEITE - Ingredientes: Leite pasteurizado e/ou leite em pó reconstituído, açúcar, xarope de glicose, amido de milho modificado, enzima lactase, estabilizante (citrato de sódio), regulador de acidez (bicarbonato de sódio) e conservante (sorbato de potássio. Embalagem resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido de 900g. Validade de 06 meses a partir da data da entrega. **NÃO PODE SER DOCE SABOR DOCE DE LEITE.** Marca de Referência: PIRACANJUBA/TIROL, equivalente ou de melhor qualidade.	UN	**1.000**
90.	DOCE DE LEITE SEM LACTOSE - Ingredientes: Leite pasteurizado e/ou leite em pó reconstituído, açúcar, xarope de glicose, amido de milho modificado, lactase, estabilizante (citrato de sódio), regulador de acidez (bicarbonato de sódio) e conservante (sorbato de potássio). Peso líquido de 350g. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Marca de Referência: PIRACANJUBA/TIROL, equivalente ou de melhor qualidade. **NÃO PODE SER DOCE SABOR DOCE DE LEITE.** Validade de 06 meses a partir da data da entrega.	UN	**200**
91.	EXTRATO DE TOMATE – Ingredientes: Tomate, açúcar e sal. **NÃO CONTÉM GLÚTEN**. Acondicionado em lata de 850 gramas. As latas não devem estar amassadas, estufadas ou enferrujadas. O produto deverá apresentar validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. **NÃO PODE CONTER AMIDO.** Marcas de referência: Elefante /	UN	**800**

	Quero equivalente ou de melhor qualidade		
92.	FARINHA DE MILHO BIJU - produto feito com flocos crocantes de milho, embalagem plástica contendo 1kg. O produto deverá apresentar validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	PCT	**800**
93.	FARINHA DE MILHO FUBÁ – Ingredientes: Farinha de milho, ferro e ácido fólico. Em embalagem plástica de polipropileno, transparente resistente de 1 kg. Validade de no mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	PCT	**1.500**
94.	FARINHA DE TRIGO TIPO I - Embalagem de papel de 5Kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega, enriquecida com ferro e ácido fólico, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).	PCT	**1.000**
95.	FARINHA DE TRIGO 100% INTEGRAL - Embalagem de 1kg do produto. Farinha obtida da moagem de grãos inteiros do trigo, moído em moinho de pedra mantém a estrutura do farelo, onde estão as fibras alimentares e do gérmen, fonte de vitaminas e sais minerais do grão. Possui coloração marrom clara, com aspecto e odor característico, textura fina. Fornecida em embalagem resistente, íntegra, sem furos ou características distintas. Nos ingredientes deve conter apenas farinha de trigo integral. Validade de no mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	PCT	**50**
96.	FARINHA DE ARROZ - Farinha de arroz, sem glúten, cor, odor, sabor e textura características. Embalagem em saco plástico, atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, com 1kg. Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 10 meses de validade.	PCT	**100**
97.	FEIJÃO PRETO - novo, tipo 1, 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90 a 98% de grãos inteiros e íntegros, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchos, na cor característica e variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos, não contendo glúten, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente, resistente, de 1kg. Validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega. Marca de referência: Meu biju, KICALDO, URBANO, CAMIL de qualidade igual ou superior	KG	**7.000**
98.	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO - Em embalagem de 250g, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante. Validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega.	UN	**400**
99.	LEITE CONDENSADO INTEGRAL - Embalagem com 395g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá apresentar validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega. Marca de Referência: PIRACANJUBA/TIROL/NESTLÉ/ITALAC, equivalente ou de melhor qualidade. **NÃO SERÁ ACEITO MISTURA LÁCTEA**	UN	**340**
100.	LEITE CONDENSADO INTEGRAL ZERO LACTOSE - Embalagem com 395g, Ingredientes: Leite integral, açúcar e enzima lactase. com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá apresentar validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega. Marca de Referência: PIRACANJUBA/TIROL/NESTLÉ/ITALAC, equivalente ou de melhor qualidade. PRODUTO PARA INTOLERANTES A LACTOSE. **NÃO SERÁ ACEITO MISTURA LÁCTEA**	UN	**100**
101.	LENTILHA - graúda, tipo 1, em embalagem plástica, resistente,	PCT	**200**

	transparente, atóxica. Em pacotes de 500 gramas. O produto deverá apresentar validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega. Não apresentar sujidades, bolor e caruncho.		
102.	MACARRÃO DE ARROZ SEM GLÚTEN - Ingredientes: Farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma e urucum e emulsificantes E 4711. **ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA. - NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM OVOS** Apto para o consumo de celíacos. Embalagem de material plástico (polietileno) atóxico, de 500g. O produto deverá apresentar validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega. Marca de referência: URBANO equivalente ou marca de qualidade superior.	PCT	**1.000**
103.	MACARRÃO ESPAGUETE - Massa alimentícia de sêmola, ingredientes. Acondicionada em embalagem plástica polipropileno, resistente e transparente de 500g, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote. O produto deverá apresentar validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	PCT	**4.000**
104.	MACARRÃO PARA SOPA – Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos integrais desidratados, corantes naturais de Urucum e Cúrcuma. Acondicionada em embalagem plástica polipropileno, resistente e transparente de 500g. Formato de letrinhas ou cabelo de anjo. O produto deverá apresentar validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	PCT	**5.000**
105.	MACARRÃO PARAFUSO COM OVOS – Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo desidratado e corante natural de urucum e cúrcuma.Embalagem plástica e transparente de 500g. O produto deverá apresentar validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	PCT	**5.000**
106.	MASSA FRESCA PARA LASANHA – Ingredientes: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, ÓLEO DE SOJA*, OVO, CLARA DE OVO, FARINHA INTEGRAL DE SOJA, SAL, CONSERVANTES: PROPIONATO DE CÁLCIO E SORBATO DE POTÁSSIO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO, REGULADOR DE ACIDEZ ÁCIDO FUMÁRICO, MELHORADOR DE FARINHA L-CISTEÍNA. *(Agrobacterium sp., Agrobacterium tumefaciens, Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes). Embalagem de 500gr. Massa laminada não podendo ser em rolo. Validade mínima de 03 meses a partir da data da entrega. Marcas de referência: Massa leve, Mezzani, Rineli de qualidade igual ou superior.	PCT	**1.500**
107.	MASSA PARA LASANHA SEM GLÚTEN E SEM OVOS – Ingredientes: Farinha de milho, farinha de arroz e emulsificante E471. Embalagem de 250g, Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega. Marca de referência: Urbano de qualidade igual ou superior. **NÃO PODE CONTER GLÚTEN E OVOS.**	PCT	**150**
108.	MILHO DE PIPOCA - produto de 1ª qualidade. Embalagem contendo 500g. Não apresentar sujidades, bolor e caruncho. Validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega	UN	**500**
109.	ÓLEO DE SOJA - Refinado em embalagem intacta de 900ml. Validade não inferior a 06 meses a partir da data de entrega	UN	**2.500**
110.	ORÉGANO - Embalagem plástica selada contendo 100g. Validade de	UN	**500**

	no mínimo 06 meses a partir da data da entrega		
111.	POLPA DE FRUTAS - congelada, pasteurizada, com sabor característico, acondicionada em embalagem fechada de 100g a 200g, ausente de partículas estranhas, com selo de inspeção sanitária. Sabores variados (manga, abacaxi, acerola, morango, uva). Validade de 06 meses a partir da data da entrega.	PCT	**6.000**
112.	QUIRERA- Ingredientes: canjiquinha amarela. Embalagem plástica contendo 500G. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega.	UN	**2.500**
113.	SAGU – Ingredientes: fécula de mandioca. Acondicionada em embalagem plástica de polipropileno resistente e transparente, original do fabricante, de 500g, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.	PCT	**300**
114.	SAL REFINADO - extra iodado, embalagem contendo 1kg. Validade não inferior a 12 meses a partir da data de entrega.	UN	**1.200**
115.	SUCO DE UVA INTEGRAL - 100% natural integral, obtido direta e exclusivamente da fruta in natura, sem adição de açúcares, pasteurizado e engarrafado em embalagem de 1L. Validade de 06 meses a partir da data da entrega. **Não será aceito" suco sabor uva", somente" suco natural" ou "suco natural reconstituído".**	UN	**3.500**
116.	TRIGO PARA QUIBE; - Embalagem com 500 gramas Trigo para quibe, Aparência: trigo integral quebrado e torrado, com cor, odor e sabor característicos. Isento de material estranho e sujidades. Pacotes com 500g. Data da validade de no mínimo 3 meses a contar da data de entrega da mercadoria.	PCT	**500**
117.	VINAGRE BRANCO - Produto de qualidade, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, com no mínimo 06 meses após a data de entrega do produto. Embalagem com 750 ml.	UN	**1.350**
LOTE 6- PADARIA			
Item	**Especificação**	**Unid.**	**Quant.**
118.	MASSA PIZZA SEMI ASSADA - Feita com farinha de trigo, água, fermento, sal e, às vezes, azeite de oliva. A massa tradicional é fina, crocante e geralmente é pré-assada antes de receber os ingredientes do recheio. (c/200gr).	UN	**100**
119.	PÃO DE CACHORRO-QUENTE - Embalado em pacotes de 6 unidades, unidades pesando aproximadamente 60g cada. Pacotes de no mínimo 360g. Com data de validade, tabela nutricional. Validade mínima apartir da data da entrega 07 dias	PCT	**500**
120.	PÃO SEM GLÚTEN TIPO CACHORRO-QUENTE 270gr – Pacotes com 03 unidades. **Ingredientes:** Fécula de mandioca, amido de milho, farinha de soja, açúcar, óleo de soja, fermento biológico, sal, goma xantana e propionato de cálcio. Validade mínima 20 dias após data de entrega **NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LEITE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA.** Marca de referência: AMINNA de qualidade igual ou superior.	PCT	**300**
121.	PÃO FATIADO - Pão de trigo, cada unidade contendo 22 fatias. Com data de validade, tabela nutricional, gramatura minima de 500G. Validade mínima a partir da data da entrega 07 dias.	PCT	**3.000**
122.	PÃO FRANCÊS - feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água e fermento. **Não conter leite ou ingredientes à base de leite.** Unidades pesando aproximadamente 0,062gr cada. Assado no	KG	**6.000**

	dia da entrega.		
123.	PÃO FATIADO TRADICIONAL SEM GLÚTEN E SEM AÇÚCAR AMINNA, 450G – **Ingredientes:** Fécula de mandioca, amido de milho, farinha de linhaça, farinha de soja, óleo de soja, fermento biológico, sal, estabilizante goma xantana e conservante propionato de cálcio. Com aproximadamente 15 fatias **NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LEITE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER OVO. Validade mínima de 10 dias a partir da data da entrega.** Marca de referência: AMINNA de qualidade igual ou superior.	UN	**300**

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido.
Foram analisadas contratações similares feitas por outros municípios, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar.
Logo, a aquisição dos gêneros, objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas. Sendo assim, verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos gêneros a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

6 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

6.1 1 O preço de referência foi calculado pela mediana dos valores apresentados nos orçamentos em anexo (ANEXO), mediante pesquisa de mercado, foi realizada a pesquisa de preço local nos supermercados Bela Vista, Center, Super Bom e Zornitta.

6.2 O valor estimado é mostrado na tabela a seguir:

UN	QUANTIDADE	DESCRIÇÃO	CENTER	BELA VISTA	SUPER BOM	ZORNITTA	MÉDIA
KG	**200**	ABACATE	R$ 7,49	R$ 8,99	R$ 8,69	R$ 9,98	R$ 8,78
UN	**400**	ABACAXI	R$ 9,99	R$ 11,99	R$10,99	R$9,98	R$ 11,48
KG	**2.000**	AMEIXA	R$ 19,99	R$5,99	R$6,99	-	R$ 10,99
KG	**17.500**	BANANA CATURRA	R$ 3,99	R$ 5,99	R$ 4,88	R$ 2,49	R$ 4,33

KG	**1.000**	CAQUI FUYU	R$ 7,99	R$ 5,99	R$ 7,99	R$ 6,79	R$ 7,19
KG	**1.000**	GOIABA	R$ 5,99	R$ 7,99	R$ 8,00	R$ 9,98	R$ 7,99
KG	**150**	KIWI	R$ 31,99	R$ 29,90	R$ 15,00	-	R$ 25,63
KG	**2.000**	LARANJA PERA	R$ 12,99	R$ 7,99	R$ 8,00	R$ 14,98	R$ 10,99
KG	**100**	LIMÃO TAITI	R$ 3,99	R$ 5,49	R$ 4,99	R$ 6,98	R$ 5,36
KG	**1.000**	MAÇÃ GALA	R$ 9,99	R$ 10,90	R$ 10,00	R$ 12,98	R$ 10,96
KG	**3.200**	MAMÃO FORMOSA	R$ 5,99	R$ 8,79	R$ 8,00	R$ 5,99	R$ 7,19
KG	**780**	MANGA TOMMY	R$ 7,49	R$ 9,90	R$ 8,99	R$ 7,98	R$ 8,59
KG	**100**	MARACUJÁ	R$ 14,99	R$ 14,99	R$ 10,99	R$ 12,98	R$ 13,48
KG	**1.200**	MELANCIA	R$ 3,49	R$ 3,50	R$ 3,29	R$ 3,79	R$ 3,51
KG	**800**	MELÃO	R$ 9,99	R$ 5,99	R$ 5,99	R$ 6,79	R$ 7,19
BDJ	**150**	MORANGO	R$ 7,99	R$ 10,99	R$ 10,00	R$ 7,49	R$ 9,11
KG	**400**	NECTARINA	R$ 19,99	R$6,29	R$ 6,29	-	R$ 10,85
KG	**600**	PÊSSEGO	R$ 21,99	R$ 7,89	R$ 8,00	-	R$ 12,62
KG	**2.000**	TANGERINA PONKAN	R$ 2,99	R$ 5,99	R$ 5,89	-	R$ 4,95
BDJ	**150**	UVA RUBI, ITÁLIA OU NIÁGARA	R$ 17,99	R$ 22,99	R$ 20,99	R$ 18,98	R$ 20,23
KG	**200**	UVA PASSA DESIDRATADA	R$ 39,99	R$ 39,83	R$ 58,99	-	R$ 46,27

TOTAL LOTE 01							
KG	**300**	ABÓBORA MORANGA CABOTIÁ	R$ 2,49	R$ 3,99	R$ 3,49	R$ 2,79	R$ 3,19
KG	**300**	ABÓBORA SECA ou MENINA	R$ 2,49	R$ 4,50	R$ 4,50	R$ 4,49	R$ 3,99
KG	**200**	ABOBRINHA	R$ 4,99	R$ 4,99	R$ 4,99	R$ 5,99	R$ 5,24
UN	**770**	ACELGA	R$ 5,99	R$ 9,90	R$ 8,99	-	R$ 8,29
UN	**770**	AGRIÃO	R$ 3,99	R$ 4,99	R$ 5,10	R$ 4,98	R$ 4,76
UN	**3.000**	ALFACE LISA/CRESPA	R$ 3,49	R$ 3,99	R$ 4,10	R$ 3,98	R$ 3,89
KG	**250**	ALHO	R$ 44,99	R$ 30,00	R$ 34,99	-	R$ 36,66
KG	**3.000**	BATATA INGLESA	R$ 5,99	R$ 4,99	R$ 4,89	R$ 5,98	R$ 5,46
KG	**600**	BETERRABA	R$ 3,99	R$ 3,99	R$ 3,99	R$ 3,99	R$ 3,99
UN	**720**	BRÓCOLIS	R$ 4,99	R$ 5,99	R$ 5,89	R$ 7,98	R$ 6,21
KG	**1.000**	CEBOLA	R$ 3,99	R$ 3,99	R$ 4,29	R$ 4,49	R$ 4,19
KG	**2.000**	CENOURA	R$ 3,99	R$ 4,99	R$ 3,99	R$ 4,98	R$ 4,48
KG	**300**	CHUCHU	R$ 4,99	R$ 3,99	R$ 3,99	R$ 4,98	R$ 4,48
UN	**560**	COUVE-FLOR	R$ 5,99	R$ 10,99	R$ 9,99	R$ 9,98	R$ 9,23
PCT	**480**	FOLHA DE LOURO	R$ 1,99	R$ 3,99	R$ 3,99	R$ 1,98	R$ 2,98
MÇ	**100**	HORTELÃ	-	-	R$ 4,99	-	R$ 4,99

KG	**380**	PEPINO	R$ 4,99	R$ 3,99	R$ 4,99	R$ 4,79	R$ 4,69
KG	**900**	REPOLHO BRANCO/ ROXO	R$ 5,99	R$ 5,99	R$ 4,99	-	R$ 5,65
KG	**480**	PIMENTÃO VERDE	R$ 5,99	R$ 7,99	R$ 8,00	R$ 8,98	R$ 7,74
MÇ	**770**	RÚCULA	R$ 3,99	R$ 4,99	R$ 4,90	R$ 4,98	R$ 4,71
MÇ	**1.400**	TEMPERO VERDE (SALSINHA, CEBOLINHA)	R$ 4,00	R$ 3,99	R$ 3,49	R$ 3,98	R$ 3,86
KG	**1.900**	TOMATE	R$ 8,99	R$ 4,99	R$ 5,49	R$ 10,98	R$ 7,61
TOTAL LOTE 02							
KG	**650**	CARNE BOVINA (BIFE DE FÍGADO)	R$ 19,99	R$ 16,99	R$ 15,99	R$ 18,99	R$ 17,99
KG	**2.040**	CARNE BOVINA EM BIFES	R$ 47,99	R$ 52,90	R$ 49,50	R$ 49,98	R$ 50,09
KG	**6.000**	CARNE BOVINA MOÍDA 2° - (PATINHO, PALETA, COXÃO MOLE)	R$ 50,00	R$ 40,90	R$ 39,99	R$ 54,98	R$ 46,46
KG	**4.000**	CARNE BOVINA EM CUBOS SEM OSSO	R$ 40,00	R$ 38,90	R$ 37,99	R$ 54,98	R$ 42,96
KG	**15.000**	CARNE DE FRANGO EM CORTES DE COXA E SOBRECOXA (sem dorso)	R$ 10,99	R$ 10,99	R$ 10,99	R$ 10,79	R$ 10,94
KG	**4.000**	CARNE SUÍNA, TIPO PERNIL EM CUBOS	R$ 14,99	R$ 21,99	R$ 19,99	R$ 15,98	R$ 18,23
KG	**2.000**	LINGUIÇA TIPO TOSCANA SUÍNA	R$ 25,00	R$ 22,90	R$ 22,90	-	R$ 23,60
DZ	**3.060**	OVOS DE GALINHA.	R$ 16,99	R$ 16,89	R$ 14,99	R$ 14,98	R$ 15,96

KG	**150**	SALSICHA	R$ 14,99	R$ 16,90	R$ 14,99	R$ 18,98	R$ 16,71
KG	**6.000**	SASSAMI DE FRANGO (tipo filezinho)	R$ 23,99	R$ 21,19	R$ 21,00	R$ 26,98	R$ 23,29
TOTAL LOTE 03							
UN	**10**	FÓRMULA INFANTIL ANTI-REGURGITAÇÃO PARA LACTENTES	-	-	R$ 78,95 (Bortolanza Comércio de Medicamentos)	R$ 62,90 (Kidifarma Comércio de Medicamentos)	R$ 70,92
UN	**10**	FÓRMULA INFANTIL LÁCTEA DE PARTIDA	R$ 74,99	R$ 75,49	R$ 87,95 (Bortolanza Comércio de Medicamentos)	R$ 130,90 (Kidifarma Comércio de Medicamentos)	R$ 92,33
UN	**10**	FÓRMULA INFANTIL SEM LACTOSE APLV	-	-	R$ 136,95 (Bortolanza Comércio de Medicamentos)	R$ 92,90 (Kidifarma Comércio de Medicamentos)	R$114,92
UN	**4.300**	IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS SABOR MORANGO 850ML	R$ 9,99	R$ 9,90	R$ 9,49	R$ 10,98	R$ 10,09
UN	**300**	IOGURTE ZERO AÇÚCAR, ZERO LACTOSE SABOR MORANGO 1,15ML	R$ 12,99	R$ 12,49	R$ 11,99	R$ 13,98	R$ 12,86
LT	**20.000**	LEITE UHT INTEGRAL 1L	R$ 5,99	R$ 5,99	R$ 5,89	R$ 5,98	R$ 5,96
LT	**3.000**	LEITE INTEGRAL ZERO LACTOSE 1L	R$ 6,99	R$ 6,69	R$ 6,89	R$ 6,49	R$ 6,76
UN	**1.000**	MANTEIGA SEM SAL 200GR	R$ 12,99	R$ 13,79	R$ 12,99	R$ 14,98	R$ 13,68
UN	**500**	MANTEIGA ZERO LACTOSE 200G	R$ 12,99	-	R$ 18,99	-	R$ 15,99
UN	**1.000**	MARGARINA VEGETAL 500G	R$ 7,99	R$ 11,99	R$ 11,00	R$ 14,98	R$ 11,49
KG	**2.500**	QUEIJO MUSSARELA FATIADO	R$ 67,99	R$ 70,14	R$ 61,99	R$ 64,98	R$ 66,27
PCT	**300**	QUEIJO MUSSARELA FATIADO ZERO LACTOSE 150G	R$ 13,99	R$ 14,29	R$ 14,49	R$ 14,98	R$ 14,43

TOTAL LOTE 04							
UNIDADE	**ITEM**	**DESCRIÇÃO**					
PCT	**1.000**	AÇÚCAR BRANCO REFINADO 5KG	R$ 22,99	R$ 22,89	R$ 23,99	R$ 22,98	R$ 23,21
UN	**10**	ADOÇANTE DIETÉTICO STEVIA COM SUCRALOSE	R$ 7,99	R$ 8,59	R$ 6,99	R$ 4,98	R$ 7,13
UN	**300**	ÁGUA MINERAL 20L	R$ 15,99	R$ 15,00	R$ 13,99	-	R$ 14,99
UN	**2.000**	ÁGUA MINERAL 500ml	R$ 1,49	R$ 1,29	R$ 0,99	R$ 1,79	R$ 1,39
PCT	**400**	AMENDOIM 500GR	R$ 8,99	R$ 7,39	R$ 8,99	R$ 10,98	R$ 9,08
PCT	**700**	AMIDO DE MILHO 500GR	R$ 14,99	R$ 13,69	R$ 11,99	R$ 7,98	R$ 12,16
PCT	**2.000**	ARROZ PARBOILIZADO 5KG	R$ 24,99	R$ 29,90	R$ 25,99	R$ 30,98	R$ 27,96
PCT	**500**	AVEIA EM FLOCOS FINOS 170G	R$ 8,99	R$ 2,99	R$ 5,99	R$ 7,98	R$ 6,48
LT	**400**	BEBIDA DE SOJA – SABOR ORIGINAL 1L	R$ 9,99	R$ 9,69	R$ 10,00	-	R$ 9,89
PCT	**1.800**	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, SEM LACTOSE, SEM GALACTOSE, SEM LEITE E SEM OVOS	R$ 8,99	R$ 4,99	R$ 4,99	R$ 6,99	R$ 6,49
PCT	**300**	BROA DE COCO 200GR	R$ 8,99	R$ 11,99	R$ 10,99	-	R$ 10,65
PCT	**100**	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL	R$ 10,99	R$ 4,99	R$ 8,99	R$ 9,98	R$ 8,73
CX	**500**	CACAU EM PÓ 100%, CACAU 200GR	R$ 17,99	R$ 18,99	R$ 17,89	R$ 19,98	R$ 18,71

PCT	**1.000**	CAFÉ TORRADO E MOÍDO	R$ 37,99	R$ 36,90	R$ 34,99	R$ 37,99	R$ 36,96
PCT	**200**	CANELA EM CASCA	R$,49	R$ 5,69	R$ 3,99	R$ 9,98	R$ 6,53
UN	**50**	CANELA EM PÓ PURA	R$ 7,99	R$ 6,99	R$ 7,99	R$ 8,98	R$ 7,98
PCT	**1.000**	CANJICA DE MILHO BRANCA	R$ 7,99	R$ 4,99	R$ 5,99	R$ 7,98	R$ 6,73
CX	**1.900**	CHÁ - (Sabores: Camomila, erva doce e ou erva cidreira)	R$,99	R$ 4,99	R$ 3,99	R$ 6,98	R$ 5,48
UN	**400**	COCO RALADO SEM AÇÚCAR	R$ 9,99	R$ 6,29	R$ 6,99	R$ 8,98	R$ 8,06
PCT	**500**	COLORÍFICO EM PÓ	R$ 11,99	R$ 10,99	R$ 10,99	R$ 24,90	R$ 14,71
UN	**200**	CRAVO DA ÍNDIA	R$ 7,99	R$ 7,19	R$ 6,99	R$ 21,96	R$ 11,03
UN	**300**	CREME DE LEITE	R$ 3,99	R$ 3,99	R$ 3,99	R$ 6,49	R$ 4,61
UN	**100**	CREME DE LEITE ZERO LACTOSE	R$ 5,99	R$ 4,99	R$ 5,99	R$ 4,49	R$ 5,36
UN	**1.000**	DOCE DE LEITE	R$ 24,99	R$ 23,59	R$ 23,99	R$ 26,98	R$ 24,88
UN	**200**	DOCE DE LEITE SEM LACTOSE	R$ 12,99	R$ 11,29	R$ 11,00	R$ 12,98	R$ 12,06
UN	**800**	EXTRATO DE TOMATE	R$ 20,99	R$ 17,99	R$ 18,19	R$ 16,98	R$ 18,53
PCT	**800**	FARINHA DE MILHO BIJU	R$ 9,99	R$ 15,49	R$ 14,99	R$ 11,98	R$ 13,11
PCT	**1.500**	FARINHA DE MILHO FUBÁ	R$ 5,99	R$ 6,19	R$ 6,99	R$ 4,98	R$ 6,03
PCT	**1.000**	FARINHA DE TRIGO TIPO I	R$ 21,99	R$ 24,99	R$ 20,99	R$ 24,98	R$ 23,23
PCT	**50**	FARINHA DE TRIGO 100% INTEGRAL	R$ 6,49	R$ 6,79	R$ 6,99	R$ 6,49	R$ 6,69

PCT	**100**	FARINHA DE ARROZ	R$ 7,99	R$ 10,19	R$ 9,99	-	R$ 9,39
KG	**7.000**	FEIJÃO PRETO	R$ 6,99	R$ 6,99	R$ 5,99	R$ 8,98	R$ 7,23
UN	**400**	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO	R$ 13,49	R$ 11,99	R$ 11,00	R$ 11,98	R$ 12,11
UN	**340**	LEITE CONDENSADO INTEGRAL	R$ 7,49	R$ 6,99	R$ 6,49	R$ 6,98	R$ 6,98
UN	**100**	LEITE CONDENSADO INTEGRAL ZERO LACTOSE	R$ 8,99	R$ 8,39	R$ 8,99	R$ 9,98	R$ 9,08
PCT	**200**	LENTILHA	R$ 15,99	R$ 8,49	R$ 8,00	R$ 10,98	R$ 10,86
PCT	**1.000**	MACARRÃO DE ARROZ SEM GLÚTEN	R$ 4,99	R$ 5,29	R$ 6,49	R$ 7,98	R$ 6,18
PCT	**4.000**	MACARRÃO ESPAGUETE	R$ 5,99	R$ 5,29	R$ 5,00	R$ 8,98	R$ 6,31
PCT	**5.000**	MACARRÃO PARA SOPA	R$ 9,99	R$ 7,99	R$ 8,99	R$ 7,98	R$ 8,73
PCT	**5.000**	MACARRÃO PARAFUSO COM OVOS	R$ 6,49	R$ 5,49	R$ 5,50	R$ 11,98	R$ 7,36
PCT	**1.500**	MASSA FRESCA PARA LASANHA	R$ 10,99	R$12,99	R$13,19	R$ 14,98	R$ 13,03
PCT	**150**	MASSA PARA LASANHA SEM GLÚTEN E SEM OVOS (*Internet*)	R$ 26,90 (Portal das Colinas)	R$18,99 (Veneza Guará II)	R$23,77 (Empório Celiaco)	-	R$ 26,90
UN	**500**	MILHO DE PIPOCA	R$ 6,99	R$ 5,79	R$ 5,99	R$ 6,79	R$ 6,39
UN	**2.500**	ÓLEO DE SOJA	R$ 9,99	R$ 8,99	R$ 8,89	R$ 7,98	R$ 8,96
UN	**500**	ORÉGANO	R$ 11,99	R$ 11,29	R$ 10,99	R$ 13,98	R$ 12,06
PCT	**6.000**	POLPA DE FRUTAS	R$ 5,99	R$ 5,19	R$ 4,99	R$ 5,98	R$ 5,53

UN	**2.500**	QUIRERA	R$ 7,99	R$ 6,89	R$ 5,99	R$ 6,98	R$ 6,96
PCT	**300**	SAGU	R$ 9,99	R$ 6,99	R$ 6,49	R$ 11,98	R$ 8,86
UN	**1.200**	SAL REFINADO	R$ 3,49	R$ 2,49	R$ 2,49	R$ 2,98	R$ 2,86
UN	**3.500**	SUCO DE UVA INTEGRAL	R$ 24,99	R$ 26,80	R$ 25,99	R$ 27,98	R$ 26,44
PCT	**500**	TRIGO PARA QUIBE.	R$ 7,99	-	-	R$ 5,98	R$ 6,98
UN	**1.350**	VINAGRE BRANCO	R$ 2,99	R$ 2,59	R$ 2,99	R$ 3,49	R$ 3,01
TOTAL LOTE 05							
UN	**100**	MASSA PIZZA SEMI ASSADA	R$ 10,99	R$ 6,29	R$ 9,99	-	R$ 9,09
PCT	**500**	PÃO DE CACHORRO-QUENTE	R$ 9,99	R$ 6,00	R$ 5,99	-	R$ 7,32
PCT	**300**	PÃO SEM GLÚTEN TIPO CACHORRO-QUENTE	R$ 9,99	-	R$ 9,99	-	R$ 9,99
PCT	**3.000**	PÃO FATIADO	R$ 7,49	R$ 8,99	R$ 8,00	R$ 14,98	R$ 9,86
KG	**6.000**	PÃO FRANCÊS	R$ 11,99	R$ 11,99	R$ 11,00	R$ 8,98	R$ 10,99
UN	**300**	PÃO FATIADO TRADICIONAL SEM GLÚTEN E SEM AÇÚCAR, 450G	R$ 14,99	-	R$ 14,99	R$ 19,98	R$ 16,65
TOTAL LOTE 06							**R$ 63,90**

7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Para atendimento da demanda em questão, a solução proposta é a realização de processo licitatório amplo na modalidade Pregão, no formato eletrônico, utilizando-se o Sistema de Registro de Preços – SRP, para aquisição de gêneros alimentícios para as escolas da rede de ensino do município de Monte Carlo com entrega parcelada de acordo

com a necessidade de consumo, até a quantidade limite e entrega de acordo com solicitação de pedido realizado pela Nutricionista RT do município.
O certame deverá possibilitar a ampla concorrência entre os fornecedores interessados, desde que atendam os requisitos mínimos de habilitação e do objeto, a se fazerem constantes no Edital e Termo de Referência. No caso específico, justifica-se a propositura da utilização do Sistema de Registro de Preços, em virtude da (1) possibilidade de haver ampliação da demanda dos produtos a serem adquiridos, (2) possibilita que outros órgãos interessados participem do referido certame.
a contratação dos gêneros alimentícios, objeto do presente estudo, permitirá garantir o preparo das refeições destinadas aos alunos matriculados na rede básica de ensino do município de Monte Carlo proporcionando uma alimentação de qualidade, além de possibilitar condições de bom aproveitamento escolar, atendendo às necessidades do corpo discente e as previsões legais aplicáveis ao objeto.

8 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

O parcelamento da solução é viável neste caso pelo fato de estar dividido em lotes, podendo assim ser contratado duas empresas e com isso evitando prejuízos para o conjunto da solução.
Considerando a viabilidade de parcelamento da aquisição, as empresas participantes da licitação deverão competir pelo melhor preço, de modo que o lote demandado seja fornecido atendendo às exigências através da proposta mais vantajosa para o Município.
A modalidade de aquisição será por meio de Pregão Eletrônico, sistema de registro de preços. Salvo melhor juízo, com base nas aquisições anteriores e levando em consideração o mercado fornecedor.

9 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a presente contratação a instituição almeja alcançar, sob os aspectos da economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive do ponto de vista da sustentabilidade ambiental, os seguintes benefícios:
1. O emprego da alimentação saudável e adequada no ambiente escolar, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;
2. A promoção da alimentação adequada e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida na perspectiva da segurança alimentar e nutricional no contexto educacional;
3. A promoção do direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontrem em vulnerabilidade social.
Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo aos alunos da rede municipal de ensino um serviço de qualidade reconhecida, com o melhor aproveitamento possível dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

10 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Após a realização desse estudo preliminar, o Termo de Referência será elaborado e caso aprovado pela Administração será realizada Licitação através de PREGÃO ELETRÔNICO (menor preço global), sob a sistemática do Registro de Preços. Após a homologação do procedimento, a Ata de Registro de Preços deverá ser assinada e posteriormente a aquisição dos itens será feita, conforme a demanda.
Quanto ao que compete aos servidores públicos responsáveis pelo recebimento e conferência de mercadoria, será realizado treinamento visando cumprir as normativas quanto ao recebimento dos gêneros, conferência de validade, especificações dos produtos e armazenamento de acordo normas da vigilância sanitária dispostas na RDC 216/04.
Após análise cuidadosa, concluo que a contratação deste ETP é adequada para atender as necessidades específicas das escolas e creches da rede de ensino, do Município de Monte Carlo.

11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não há contratações correlatas e/ou interdependentes necessárias, caso se conclua ou se efetive esta contratação.

12 – IMPACTOS AMBIENTAIS

Um possível impacto ambiental relacionado à contratação pleiteada é a destinação incorreta dos resíduos oriundos das embalagens dos produtos. Após o uso, as embalagens dos itens devem passar por um processo de triagem e, posteriormente, serem destinadas ao serviço de coleta específico.
Outra categoria de resíduo proveniente das atividades de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos e da limpeza regular das áreas das Unidades são os resíduos orgânicos. Quando não tratados adequadamente, podem causar risco de contaminação, seja pelo favorecimento da proliferação de microrganismos como as bactérias ou pela atração de vetores e pragas. A principal norma relacionada ao manejo e ao descarte de resíduos é a Resolução ANVISA nº 216/2004. Ela determina que os estabelecimentos devem dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos. Ainda, os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual. O normativo dispõe também que os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos. Isso de modo a evitar focos de contaminação e atração de pragas e vetores urbanos.

13 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Esta equipe declara viável esta contratação.
Após todas as considerações registradas nos itens anteriores, a Equipe de Planejamento aponta como viável a contratação considerando a essencialidade da demanda, a natureza comum dos itens, a manifesta suficiência de fornecedores no mercado e, pelo fato da solução apontada revelar-se calcada nos normativos que regem a matéria, resguardando assim a imprescindível legalidade e o interesse público.

14. RESPONSÁVEIS

_____
Amanaíra Castro Gama
Nutricionista

_____
Sirlei Tormen da Silva
Secretária de educação

Monte Carlo - SC, 10 de maio 2025.

ANEXO A

PESQUISA DE PREÇO					
ITEM	**UNID.**	**QUANT.**	**Especificação**	**Valor unitário**	**Valor total**
1.	KG	**200**	ABACATE - unidades pesando entre 0,4 e 0,5 kg cada. De primeira qualidade, casca lisa, verde, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo de uma semana. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.		
2.	UN	**400**	ABACAXI - unidades pesando aproximadamente 1,5 e 1,8kg cada. Grau de maturação para consumo na semana de entrega. Transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência, frescos, firmes e com brilho, com ausência de sujidades e larvas.		
3.	KG	**2.000**	AMEIXA - Fruto sadio, suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos. Não contém terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Características microbiológicas devem obedecer a legislação correspondente. Em média de 90gr a 100gr.		
4.	KG	**17.500**	BANANA CATURRA- Produto sadio, limpo e de primeira qualidade. Acondicionado de forma a evitar danos, apresentando grau de maturação adequada para consumo imediato. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica, além de parasitas ou sujidades aderidos à casca, em pencas, extra, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, acondicionada em pencas íntegras, estar madura suficiente para suportar a manipulação.		
5.	KG	**1.000**	CAQUI FUYU – Produto procedente de plantas sadias destinado ao consumo in natura, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau de ideal ideal no tamanho aroma, cores, sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal qual permita suportar a manipulação, não estar danificado por qualquer lesões por de origem física , terrosa, sujidades, produtos químicos, ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca e estarem isentos de umidade externa, anormal aroma e sabor, estranhos, tamanho médio e uniforme. unidades pesando aproximadamente 100g cada, grau de maturação para consumo na semana, ausência de danos físicos, sem sujidades ou parasitas.		
6.	KG	**1.000**	GOIABA - fruto de primeira qualidade, tamanho e		

			coloração uniforme, com polpa firme e intacta devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, com ausência de sujidades e parasitos, maturação adequada para o consumo. Unidades pesando em média de 100gr a 150 gr.		
7.	KG	**150**	KIWI - Unidades pesando aproximadamente 70gr a 100gr cada, firmes íntegros, sem pontos macios, grau de maturação para consumo na semana da entrega		
8.	KG	**2.000**	LARANJA PERA - peso médio por fruto 150gr a 200gr cada, procedente de planta sadia, destinado ao consumo in natura, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não conter substância terrosa.		
9.	KG	**100**	LIMÃO TAITI - Fresco, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, casca lisa e brilhante devendo ser bem desenvolvido e maduro.		
10.	KG	**1.000**	MAÇÃ GALA- Unidades pesando entre 100gr a 120gr cada fisiologicamente desenvolvidas, sem amassados, com maturação ideal para consumo na semana. Não será aceito outra espécie de maçã.		
11.	KG	**3.200**	MAMÃO FORMOSA - unidades pesando entre 1,0 e 1,2 kg cada, in natura, maduro, tamanho médio, sem pontos escuros, sem amassados, sem bolor, com propriedades organolépticas características preservadas. Para consumo na semana.		
12.	KG	**780**	MANGA TOMMY - coloração amarelo avermelhado, tamanho médio, sem pontos escuros, sem amassados, para consumo na semana, com maturação ideal para consumo na semana.		
13.	KG	**100**	MARACUJÁ - fresco, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maturação ideal para o consumo		
14.	KG	**1.200**	MELANCIA - 1ª qualidade in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Devendo ser prioritariamente orgânicos e/ ou agroecológicos.		
15.	KG	**800**	MELÃO - produto fresco com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio com polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes. Maturação ideal para consumo na semana		
16.	BDJ	**150**	MORANGO - in natura, fruta fisiologicamente		

			desenvolvida, bastante firme, com maturação apropriada, inteira, sem ferimentos, livre de pragas e doenças e munida de cálice e pedúnculo verde, com coloração vermelho brilhante. Bandeja pesando 250gr.		
17.	KG	**400**	NECTARINA - in natura, unidade pesando em média 100g, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, com ausência de sujidades e parasitos, maturação adequada para o consumo na semana.		
18.	KG	**600**	PÊSSEGO - casca fina, aveludada e de cor alaranjada, íntegra, sem pontos escuros e sinais de deterioração, pesando entre 90 e 150g.		
19.	KG	**2.000**	TANGERINA PONKAN - Deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, sadia, isenta de substâncias nocivas à saúde. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos		
20.	BDJ	**150**	UVA RUBI, ITÁLIA OU NIÁGARA - in natura, fruta fisiologicamente desenvolvida, bastante firme, com maturação apropriada, sem ferimentos, livre de pragas e doenças e munida de cachos firmes, viçosos, e com maturação ideal Bandeja pesando 500g.		
21.	KG	**200**	UVA PASSA DESIDRATADA - Uva passa desidratada, fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar mofado, fermentado, rançoso ou que não estejam com características de desidratação preservadas. Entregue Embalagem plástica fechada e resistente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Data de validade mínima de 4 meses a partir do dia da entrega. Entrega durante todo o ano.		
22.	KG	**300**	ABÓBORA MORANGA CABOTIÁ - madura, de tamanho grande, uniformes, sem defeito, intacta, firmes e bem desenvolvida, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa, unidade pesando aproximadamente 2kg.		
23.	KG	**300**	ABÓBORA SECA ou MENINA - Fruto sadio suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para consumo humano		
24.	KG	**200**	ABOBRINHA - Fruto sadio, suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para		

			consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos. Não conter terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa.		
25.	UN	**770**	ACELGA - de 1ª qualidade. Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. As verduras próprias para o consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor. Com peso médio de 0,400 a 0,600gr.		
26.	UN	**770**	AGRIÃO - de boa qualidade, Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. Nada que altere a sua conformação e aparência típica. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs. Peso médio de 150gr a 250gr		
27.	UN	**3.000**	ALFACE LISA/CRESPA - Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Nada que altere a sua conformação e aparência típica. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas. Peso médio de 300gr a 400gr.		
28.	KG	**250**	ALHO - nacional de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica. perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, estando frescos, não podendo ser entregues alho velhos escuros e amarelados.		
29.	KG	**3.000**	BATATA INGLESA - tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, sendo de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidade, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor características. NÃO PODENDO SER ENTREGUE OUTRA VARIEDADE DE BATATA		
30.	KG	**600**	BETERRABA - tubérculo de elevada qualidade e de classificação extra e sem defeitos. Suficientemente desenvolvidos, com aspectos, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não são		

			permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Os tubérculos próprios para o consumo e satisfazer as condições mínimas: serem de colheita recente, serem suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estarem danificados por quaisquer lesões de origem mecânica.		
31.	UN	**720**	BRÓCOLIS - fresco, in natura, íntegro, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, coloração característica uniforme e sem manchas, sujidades, parasitos e larvas. Para consumo na semana. Não estar amarelado. – Com peso médio de 350gr cada.		
32.	KG	**1.000**	CEBOLA – branca de 1ª qualidade, fresca, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.		
33.	KG	**2.000**	CENOURA - Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras ou mini cenouras, sua espessura deve ser conforme vendido em mercados e feiras.		
34.	KG	**300**	CHUCHU - verde ou branco de primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.		
35.	UN	**560**	COUVE-FLOR - unidades pesando entre 0,8 e 1 kg cada, fresco, in natura, íntegro, tenros, sem folhas, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, coloração característica uniforme e sem manchas, sujidades, parasitos e larvas. Para consumo na semana.		
36.	PCT	**480**	FOLHA DE LOURO - Seca em embalagens com no mínimo de com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Embalagem de 5gr. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura ou no Ministério da Saúde.		
37.	MÇ	**100**	HORTELÃ - fresco em folhas verdes, com aspecto cor cheiro e sabor proprio, livre de sujidades,parasitos e larvas, pesando aproximadamente 300 gramas por maço.		
38.	KG	**380**	PEPINO - in natura, firme, limpo sem partes estragadas, amassadas ou moles. Cor verde escura ou verde escura brilhante. Para consumo na semana da entrega.		
39.	KG	**900**	REPOLHO BRANCO/ ROXO- in natura, folhas firmes e bem desenvolvidas, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e coloração, características da espécie e variedade, livres de ferimentos ou defeitos, não estando danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, ausente de sujidades parasitos e larvas. Unidades pesando aproximadamente 1,5kg.		
40.	KG	**480**	PIMENTÃO VERDE - Pimentão verde médio possui comprimento maior ou igual a 10 cm e menor que 15		

			cm. Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.		
41.	MÇ	**770**	RÚCULA – de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescente, firmes e bem desenvolvidas, verduras próprias para o consumo devendo estar fresca e isenta de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, isentas de umidade externa anormal, odor e Sabor adequados.		
42.	MÇ	**1.400**	TEMPERO VERDE (SALSINHA, CEBOLINHA) - Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniforme, e típicos da variedade. Isentas de terra aderente, umidade anormal, odores e sabores estranhos. Características microbiológicas: conforme legislação vigente. Maços de aproximadamente 100g.		
43.	KG	**1.900**	TOMATE - tipo comum, in natura, lavado, fresco, tamanho médio, íntegros, sem pontos escuros, sinais de deterioração. Entre 30 e 90% da cor final, nem verdes ou maduros demais. Produto procedente de plantas sadias destinado ao consumo in natura, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau de ideal ideal no tamanho aroma, cores, sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal qual permita suportar a manipulação, não estar danificado por qualquer lesões por de origem física , terrosa, sujidades, produtos químicos, ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca e estarem isentos de umidade externa, anormal aroma e sabor, estranhos, tamanho médio e uniforme. unidades pesando aproximadamente 100g cada, grau de maturação para consumo na semana, ausência de danos físicos, sem sujidades ou parasitas.		
44.	KG	**650**	CARNE BOVINA (BIFE DE FÍGADO) - Cortes de animal sadio, abatidos sob inspeção veterinária, congelados a -18°C, com inspeção do SIF e com registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.		
45.	KG	**2.040**	CARNE BOVINA EM BIFES - Carne bovina em bifes - de 170 a 230 gramas, de primeira qualidade (coxão mole), de animais de espécie bovina sadios abatidos sob inspeção veterinária, contendo no máximo 03% de gordura. Deverá ser feita a aparagem eliminando os excessos de gordura, cartilagem, resfriada, embalado a vácuo, em embalagens plástica, flexível, atóxica transparente, resistente, em pacotes com peso de 1kg. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega. Congelado a -18°C. Com inspeção do SIF e com registro no Ministério da Agricultura.		
46.	KG	**6.000**	CARNE BOVINA MOÍDA 2° - (PATINHO,		

			PALETA, COXÃO MOLE) Sem osso, limpa, sem nervos, tendões e gorduras aparentes, com cor e odor característicos. Deve apresentar certificado de inspeção SIF. Deve apresentar-se em embalagem íntegra e resistente, com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação do mês a ser entregue, data de validade, com registro de inspeção animal. Embalagem de 1 kg, Com teor de gordura de no máximo 15%, não serão aceitos outros tipos de corte ou % de gordura maior que estipulada. Devendo ser congelada -18°C.		
47.	KG	**4.000**	CARNE BOVINA EM CUBOS SEM OSSO - Carne bovina em cubos sem osso, em pedaços para molho refogado, de primeira qualidade (patinho/coxão mole), de animais de espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, contendo no máximo 03% de gordura. Deverá ser feita a aparagem eliminando os excessos de gordura, cartilagem, aponevroses, congeladas a - 18ºC, embalado a vácuo, em embalagens plástica, flexível, atóxica, transparente, resistente, em pacotes com peso de 1kg. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.		
48.	KG	**15.000**	CARNE DE FRANGO EM CORTES DE COXA E SOBRECOXA (sem dorso) - Produto proveniente de espécie sadia, sob inspeção veterinária, congelado a -18ºC ou inferior. Armazenados em embalagens individuais, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, SIF e peso. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente ou bandejas de isopor revestidas de polietileno, com até 2 kg. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.		
49.	KG	**4.000**	CARNE SUÍNA, TIPO PERNIL EM CUBOS – Congelado a -18°C, cortada em cubos. Sem gordura, cartilagens, nervos e ossos de coloração rosada. O percentual máximo de gordura aceita é de 5%, firme e odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos polipropileno reforçado, e revestido por caixa de papelão ou caixa plástica limpa, constando peso, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne. Validade mínima de seis meses a partir da data da entrega.		
50.	KG	**2.000**	LINGUIÇA TIPO TOSCANA SUÍNA - Ingredientes: Carne suína, gordura suína, água (10,4%), proteína de soja (2%) (Arabidopsis thaliana, Streptomyces viridochromogenes, Agrobacterium tumefaciens e Bacillus thuringiensis), sal, dextrose, açúcar, especiarias: coentro, alho, pimenta-vermelha e pimenta-branca, antioxidante: eritorbato de sódio (INS 316),aromas idênticos aos naturais de: churrasco e picanha bovina, corante: caramelo IV (INS 150d), corante natural: carmim de cochonilha (INS 120), conservantes: nitrito de sódio (INS 250) e nitrato de sódio (INS251), aromas		

			naturais de: alho, coentro e pimenta-vermelha e estabilizante: polifosfato de sódio (INS 452i). **Não contém glúten**. **Não contém lactose.** Produtos de 1° qualidade armazenados em embalagens plásticas, flexíveis, resistentes, atóxicas, entregues em pacotes de 2,5kg. Deve ter a identificação do produto e o registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de seis meses a partir da data da entrega. Sem adição de gorduras trans.		
51.	DZ	**3.060**	OVOS DE GALINHA – (tipo classe A). Branco de primeira qualidade, sem rachaduras, limpos com capacidade para 1 dúzia, identificada com rótulo conforme legislação vigente contendo prazo de validade de no mínimo 30 dias a partir da data entrega.		
52.	KG	**150**	SALSICHA - tipo Hot dog (o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação). Entrega em embalagens de 3 kg. Validade mínima de seis meses a partir da data da entrega. Sem adição de gorduras trans. Marca de referência: SADIA, PERDIGÃO equivalente ou marca de qualidade superior.		
53.	KG	**6.000**	SASSAMI DE FRANGO (tipo filezinho) - Cortes de frango, provenientes de espécie sadia, sob inspeção veterinária, congelados em -12°. Armazenados em embalagens plásticas, flexível, resistentes, atóxica, em pacotes de 1kg. Deve ter a identificação do produto e o registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de seis meses a partir da data da entrega.		
54.	**UN**	**10**	FÓRMULA INFANTIL ANTI-REGURGITAÇÃO PARA LACTENTES: Fórmula infantil indicada para lactentes de 0 a 12 meses. O produto deve apresentar característica espessante apenas ao chegar no estômago. Sem alteração calórica. Deve conter DHA, ARA e prebiótico. Lata contendo 800 gramas do produto. Atende todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Portaria M.S. nº 977/1998. Rótulo com especificações dos valores nutricionais, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, lote e peso líquido. O produto deve conter Registro no Ministério da Saúde. **Marcas de referência: NAN AR e APTAMIL AR equivalente ou marca de qualidade superior.**		
55.	UN	**10**	FÓRMULA INFANTIL LÁCTEA DE PARTIDA Fórmula infantil de partida – lata 800 gramas: À base de proteínas lácteas, enriquecida com prebióticos, ácidos graxos poli-insaturados de cadeia longa, ácido docosahexaenóico e ácido araquidônico (LCPufas). Isenta de sacarose e maltodextrina. Apresentação em pó, indicada para lactentes desde o nascimento até o 6º mês de vida. Atende todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Portaria M.S. nº 977/1998. Rótulo com especificações dos valores		

			nutricionais, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, lote e peso líquido. Produto deve conter Registro no Ministério da Saúde. **Marcas de referência: Aptamil Premium 1 da Danone, Nan Supreme 1 da Nestlé, Nan Comfor 1 da Nestlé, Nestogeno 1 da Nestlé, Enfamil premium pro evolut 1 da MeadJohnson. Similar ou de qualidade superior.**		
56.	UN	**10**	FÓRMULA INFANTIL SEM LACTOSE APLV- infantil à base de proteína isolada de soja, em pó, para alimentação de lactentes com intolerância à lactose ou alergia ao leite de vaca, à base de proteína isolada de soja, vitaminas e sais minerais, e isenta de sacarose e lactose. Acondicionado em latas de 800 gramas de peso líquido. Na embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais. **FÓRMULA INFANTIL EM PÓ ISENTA DE LACTOSE.** Isenta de lactose e sacarose, com DHA e ARA. CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E COM PRAZO DE VALIDADE ACIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. **Marcas de referência: Aptamil soja, NAN SOY, Similar ou de qualidade superior.**		
57.	UN	**4.300**	IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS SABOR MORANGO - Consistência cremosa, odor e sabor suave, característico. Produto obtido pela fermentação do leite parcialmente desnatado, por fermentos lácticos próprios, adicionado de açúcar e polpa de fruta (morango) que caracteriza o sabor e outras substâncias alimentícias aprovadas pela legislação e que não interfiram no processo de fermentação do leite, as quais deverão ser mencionadas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem: pacote pl, isento de estufamento, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, íntegra e inviolada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, com no mínimo 01 mês a partir da data de entrega do produto. Embalagem contendo no mínimo 850 ml. **NÃO SERÃO ACEITAS BEBIDAS LÁCTEAS. Marcas de referência: Tirol, Danone, Paulista, Itambé equivalente ou de qualidade superior.**		
58.	UN	**300**	IOGURTE ZERO AÇÚCAR, ZERO LACTOSE SABOR MORANGO Produto de primeira qualidade. **Indicada para intolerantes à lactose e diabéticos**. Iogurte de Frutas refrigerado, mistura homogênea, isento de estufamento, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, íntegra e inviolada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, com no mínimo 01 mês a partir da data de entrega do produto. Embalagem contendo no mínimo 1,15ml. **NÃO SERÃO ACEITAS BEBIDAS LÁCTEAS. Marcas de referência: Batavo**		

			pense zero, Itambé fit de qualidade igual ou superior.		
59.	LT	**20.000**	LEITE UHT INTEGRAL - Produto de primeira qualidade. Armazenados em embalagem tetra park integra e inviolada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, com no mínimo 04 meses após a data de entrega do produto. Embalagem contendo 01 litro.		
60.	LT	**3.000**	LEITE INTEGRAL ZERO LACTOSE - Produto de primeira qualidade. Indicado para intolerantes à lactose. Armazenados em embalagens tetra pak íntegra e inviolada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Data de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem contendo 01 litro.		
61.	UN	**1.000**	MANTEIGA SEM SAL - Ingredientes: Creme de leite e corante natural de urucum. SEM GORDURA VEGETAL, SEM GLÚTEN. A manteiga produzida a partir da homogeneização do leite de vaca integral, com matéria prima de qualidade e livre de contaminação, deve apresentar cor e características naturais, isento de ranço e de outras características indesejáveis. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, transparente e resistente, com volume de 200 gr, rótulo contendo registro, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade com no mínimo 1 mês após a entrega do produto. **NÃO SERÁ ACEITO QUALQUER PRODUTO "SABOR" MANTEIGA. Marcas referência: Piracanjuba, Davaca, Tirol equivalente ou marca de qualidade superior**		
62.	UN	**500**	MANTEIGA ZERO LACTOSE - Creme de leite, cloreto de sódio, enzima lactase e corante natural urucum. A manteiga produzida a partir da homogeneização do leite de vaca integral, com matéria prima de qualidade e livre de contaminação, deve apresentar cor e características naturais, isento de ranço e de outras características indesejáveis. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, transparente e resistente, com volume de 200 gr, rótulo contendo registro, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade com no mínimo 1 mês após a entrega do produto. **NÃO SERÁ ACEITO QUALQUER PRODUTO "SABOR" MANTEIGA.**		
63.	UN	**1.000**	MARGARINA VEGETAL - Produto cremoso sem sal, com teor lipídico de 65% a 85%, **não deve conter em sua composição gordura do tipo trans.** Produto deve estar acondicionado em embalagem intacta, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, com no mínimo 06 meses após a data de entrega do produto. Embalagem contendo 500g.		
64.	KG	**2.500**	QUEIJO MUSSARELA FATIADO - Ingredientes: Leite pasteurizado, coalho, fermento, cloreto de sódio, e		

			cloreto de cálcio. Produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semidura, cor creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio, umidade máxima de 58% e quantidade mínima de 21% de lipídios, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente e resistente, com informações do fabricante, especificações do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote, devendo ser entregue em pacotes com peso líquido de 1KG. Devendo ser transportada à temperatura máxima de 7°C em ambiente refrigerado. Validade mínima de 03 meses a partir da data da entrega. **Sem adição de gorduras trans. NÃO PODE SER QUEIJO TIPO MUSSARELA PROCESSADO**		
65.	PCT	**300**	QUEIJO MUSSARELA FATIADO ZERO LACTOSE, Queijo mussarela indicado para intolerantes a lactose. Acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente e resistente, com informações do fabricante, especificações do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote, gramatura de 150g por embalagem. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Devendo ser transportada à temperatura máxima de 7ºC em ambiente refrigerado. Validade mínima de 03 meses a partir da data da entrega. **Sem adição de gorduras trans. NÃO PODE SER QUEIJO TIPO MUSSARELA PROCESSADO.**		
66.	PCT	**1.000**	AÇÚCAR BRANCO REFINADO 5 KG - Açúcar refinado, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 5 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de fermentação, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.		
67.	UN	**10**	ADOÇANTE DIETÉTICO STEVIA COM SUCRALOSE - Adoçante dietético líquido com stevia e sucralose, contém edulcorantes glicosídeos de esteviol e sucralose, líquido em embalagem original com no mínimo 80ml. O mesmo deverá poder ir ao forno e fogão. Não deve conter sacarina sódica e ciclamato. Validade mínima de 12 meses. Marca de referência Zero Cal, equivalente ou marcas de maior qualidade.		
68.	UN	**300**	ÁGUA MINERAL 20L - Sem gás botijão de 20LT. Validade de 03 meses a partir da data da entrega.		
69.	UN	**2.000**	ÁGUA MINERAL 500ml - Sem gás com 500 ml. Validade de 03 meses a partir da data da entrega.		
70.	PCT	**400**	AMENDOIM - Leguminosa de elevada qualidade, bem desenvolvida, compacta e firme. Deve ser procedente de plantas sadias, serem de colheita recente, apresentar um		

			estágio ideal de desenvolvimento quanto ao tamanho, aroma, cor e sabor. Em pacotes de 500g. Validade de 06 meses a partir da data da entrega. Não apresentar sujidades, bolor e caruncho.		
71.	PCT	**700**	AMIDO DE MILHO - Ingredientes: Amido de milho (Zea mays e/ou Bacillus thuringiensis e/ou Streptomyces viridochromogenes e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Sphingobium herbicidorovans e/ou Diabrotica firgifera) NÃO CONTÉM GLUTÉN. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e de parasitas, não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos, devem produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem resistente, atóxica de 500g. Validade de 06 meses a partir da data da entrega.		
72.	PCT	**2.000**	ARROZ PARBOILIZADO - Arroz classe longo fino, tipo 1 Arroz, classe longo fino, tipo 1, subgrupo parboilizado, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno original do fabricante, resistente e transparente, com 5 kg, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, deve ter procedência nacional e ser de safra corrente, produto isento de registro no ministério da agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE), informações do fabricante, especificação do produto, data de validade e lote, estampados na embalagem, sem glúten. Validade de 06 meses a partir da data da entrega		
73.	PCT	**500**	AVEIA EM FLOCOS FINOS - Aveia em flocos finos, 100% natural. Com identificação do produto. Rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Não apresentar sujidades, bolor e caruncho. Pacotes de 170g. Validade mínima de 6 meses a contar a data de entrega do produto.		
74.	LT	**400**	BEBIDA DE SOJA – SABOR ORIGINAL, Ingredientes: Água, grãos de soja, açúcar, minerais (cálcio e zinco), sabor natural, embalagem tetra pack, sal, vitaminas (E, B6, A, ácido fólico, D, B12), aromatizante, estabilizantes citrato de sódio, goma, gelana e goma xantana, emulsificante lecitina de soja e edulcorante sucralose. Em embalagem tetra parck que garanta a integridade do produto e rótulo contendo a composição do produto, em embalagem de 1 litro, cor, cheiro e sabor próprios, conforme legislação vigente. Prazo de validade de 06 meses após a data da entrega. **SOJA NÃO TRANSGÊNICA, NATURALMENTE SEM LACTOSE**. O produto deverá apresentar validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.		
75.	PCT	**1.800**	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, SEM LACTOSE, SEM GALACTOSE, SEM LEITE E SEM OVOS - O produto pode ser consumido por		

			intolerantes à lactose e alérgicos ao ovo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Validade de no mínimo 06 meses, contados a partir da data de entrega. Embalagem de 330g Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, creme de milho, açúcar invertido, gordura vegetal, sal, emulsificante: lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, melhorador de farinha: metabissulfito de sódio, aroma artificial de baunilha e aroma idêntio ao natural de limão. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER CEVADA, AVEIA E CENTEIO. CONTÉM GLÚTEN.** **NÃO PODE CONTER GORDURA TRANS OU GORDURA NÃO ESPECIFICADA NA LISTA DE INGREDIENTES.** Marca de referência Piccinini, Liane equivalente ou marca de qualidade superior.		
76.	PCT	**300**	BROA DE COCO - Características: ISENTO DE GLÚTEN E LEITE, podendo ser consumido por APLV e alérgicos ao glúten, sem contaminação cruzada, embalagens de 200gr. Ingredientes: Polvilho, açúcar cristal, água, gordura de palma, fécula de mandioca, ovos, coco, fermento químico (bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico) e bicarbonato de amônia. **ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS. PODE CONTER AMENDOIM. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE. LIVRE DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA.** A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Validade de no mínimo 06 meses, contados a partir da data de entrega. Marca de referência: Fernandes de qualidade igual ou superior		
77.	PCT	**100**	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL – Ingredientes: Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, açúcar, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, fermento biológico, emulsificante: lecitina de soja, melhorador de farinha: metabissulfito de sódio. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER CEVADA, AVEIA E CENTEIO. CONTÉM GLÚTEN, SEM GORDURA TRANS**, **SEM LACTOSE**. Embalagem de 330g. DEVERÁ NA LISTA DE INGREDIENTES TER COMO PRIMEIRO ITEM A FARINHA DE TRIGO INTEGRAL. Marca de referência: Liane equivalente ou de qualidade superior. Validade de no mínimo 06 meses, contados a partir da data de entrega		

78.	CX	**500**	CACAU EM PÓ 100%, CACAU - sem adição de misturas e açúcar. No momento da entrega o produto deverá ter no mínimo 06 meses de validade. Embalagem de 200 gramas. **NÃO PODE SER CHOCOLATE EM PÓ, ACHOCOLATADO EM PÓ.** Marcas de referência: Apti, garoto, nestlé de qualidade igual ou superior.		
79.	PCT	**1.000**	CAFÉ TORRADO E MOÍDO - Café em pó homogêneo, torrado e moído, do tipo superior, com torrefação média. Embalado à vácuo em pacotes de 500 g. Predominantemente café tipo arábica, com grãos de café dos tipos 6 COB, com no máximo 10% em peso de grãos com defeitos, ausência de grãos pretos-verdes ou fermentados. Produto com validade de 12 meses. Com Selo de Pureza ABIC, Nota superior a 6 na escala sensorial Programa de Qualidade do Café (QG-Qualidade Global), Laudo fisíco-químico, microbiológico, micróscopico e organoleptico de acordo com a Legislação Vigente. Duplamente embalado, sendo a primeira embalagem em caixa protetora de papelão e a segunda embalagem a vácuo laminada. Validade Mínima de 06 apartir da data da entrega. **NÃO PODERA TER OUTRA SUBSTÂNCA MISTURADA AO CAFÉ.** Marcas de referência: Caboclo, Mellita, três corações, Iguaçu de qualidade igual ou superior.		
80.	PCT	**200**	CANELA EM CASCA – Ingredientes: Canela em rama. Embalagem de embalagem plástica sachê 10g. Validade de 06 meses a partir da data de entrega.		
81.	UN	**50**	CANELA EM PÓ PURA - disposta em porta-condimento de plástico transparente com capacidade de aproximadamente 30g. Validade de 06 meses a partir da data de entrega		
82.	PCT	**1.000**	CANJICA DE MILHO BRANCA- O produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente e intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 400g. Validade de 06 meses a partir da data de entrega. Não apresentar sujidades, bolor e caruncho.		
83.	CX	**1.900**	CHÁ - (Sabores: Camomila, erva doce e ou erva cidreira). Produto com identificação, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Em embalagens contendo 10 sachês. Validade de 06 meses a partir da data de entrega. **NÃO SERÃO ACEITOS OUTROS SABORES DE CHÁS**		
84.	UN	**400**	COCO RALADO SEM AÇÚCAR- Coco ralado, desidratado e parcialmente desengordurado, não acrescido de açúcar. peso líquido 100g**.** Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.		
85.	PCT	**500**	COLORÍFICO EM PÓ - Pó fino, de cor vermelho alaranjada, em pó homogêneo, constituído por fubá de milho, urucum e óleo de soja. Condimento em pó, embalagem em pacote plástico resistente, selado, e		

			conter no rótulo o nome do produto, peso líquido, informações nutricionais, ingredientes e informações sobre o glúten. Embalagem de 500g. Validade de 06 meses a partir da data de entrega. **ISENTO DE GLÚTEN**		
86.	UN	**200**	CRAVO DA ÍNDIA – Cravo da índia em flor. Embalagem com 40g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade de 06 meses a partir da data de entrega.		
87.	UN	**300**	CREME DE LEITE - Homogeneizado, sem necessidade de refrigeração. Embalagem tetrapak de 200g. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. **NÃO PODE SER CREME CULINÁRIO**		
88.	UN	**100**	CREME DE LEITE ZERO LACTOSE - Creme de leite padronizado a 17% de gordura, **enzima lactase**, espessantes carragena, carboximetilcelulose sódica e alginato de sódio estabilizantes celulose microcristalina e citrato de sódio. ALÉRGICOS: **CONTÉM DERIVADOS DE LEITE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. DIABÉTICOS: CONTÉM GLICOSE.** Embalagem de 200g. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega. **NÃO PODE SER CREME CULINÁRIO.**		
89.	UN	**1.000**	DOCE DE LEITE - Ingredientes: Leite pasteurizado e/ou leite em pó reconstituído, açúcar, xarope de glicose, amido de milho modificado, enzima lactase, estabilizante (citrato de sódio), regulador de acidez (bicarbonato de sódio) e conservante (sorbato de potássio. Embalagem resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido de 900g. Validade de 06 meses a partir da data da entrega. **NÃO PODE SER DOCE SABOR DOCE DE LEITE.** Marca de Referência: PIRACANJUBA/TIROL, equivalente ou de melhor qualidade.		
90.	UN	**200**	DOCE DE LEITE SEM LACTOSE - Ingredientes: Leite pasteurizado e/ou leite em pó reconstituído, açúcar, xarope de glicose, amido de milho modificado, lactase, estabilizante (citrato de sódio), regulador de acidez (bicarbonato de sódio) e conservante (sorbato de potássio). Peso líquido de 350g. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Marca de Referência: PIRACANJUBA/TIROL, equivalente ou de melhor qualidade. **NÃO PODE SER DOCE SABOR DOCE DE LEITE.** Validade de 06 meses a partir da data da entrega.		
91.	UN	**800**	EXTRATO DE TOMATE – Ingredientes: Tomate, açúcar e sal. **NÃO CONTÉM GLÚTEN**. Acondicionado em lata de 850 gramas. As latas não devem estar amassadas, estufadas ou enferrujadas. O produto deverá apresentar validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. **NÃO PODE CONTER AMIDO.** Marcas de referência: Elefante /		

			Quero equivalente ou de melhor qualidade		
92.	PCT	**800**	FARINHA DE MILHO BIJU - produto feito com flocos crocantes de milho, embalagem plástica contendo 1kg. O produto deverá apresentar validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.		
93.	PCT	**1.500**	FARINHA DE MILHO FUBÁ – Ingredientes: Farinha de milho, ferro e ácido fólico. Em embalagem plástica de polipropileno, transparente resistente de 1 kg. Validade de no mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.		
94.	PCT	**1.000**	FARINHA DE TRIGO TIPO I - Embalagem de papel de 5Kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega, enriquecida com ferro e ácido fólico, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).		
95.	PCT	**50**	FARINHA DE TRIGO 100% INTEGRAL - Embalagem de 1kg do produto. Farinha obtida da moagem de grãos inteiros do trigo, moído em moinho de pedra mantém a estrutura do farelo, onde estão as fibras alimentares e do gérmen, fonte de vitaminas e sais minerais do grão. Possui coloração marrom clara, com aspecto e odor característico, textura fina. Fornecida em embalagem resistente, íntegra, sem furos ou características distintas. Nos ingredientes deve conter apenas farinha de trigo integral. Validade de no mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.		
96.	PCT	**100**	FARINHA DE ARROZ - Farinha de arroz, sem glúten, cor, odor, sabor e textura características. Embalagem em saco plástico, atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, com 1kg. Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 10 meses de validade.		
97.	KG	**7.000**	FEIJÃO PRETO - novo, tipo 1, 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90 a 98% de grãos inteiros e íntegros, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchos, na cor característica e variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos, não contendo glúten, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente, resistente, de 1kg. Validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega. Marca de referência: Meu biju, KICALDO, URBANO, CAMIL de qualidade igual ou superior		
98.	UN	**400**	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO - Em embalagem de 250g, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante. Validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega.		
99.	UN	**340**	LEITE CONDENSADO INTEGRAL - Embalagem com 395g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá apresentar validade de no mínimo 06 meses a		

			partir da data de entrega. Marca de Referência: PIRACANJUBA/TIROL/NESTLÉ/ITALAC, equivalente ou de melhor qualidade. **NÃO SERÁ ACEITO MISTURA LÁCTEA**		
100.	UN	**100**	LEITE CONDENSADO INTEGRAL ZERO LACTOSE - Embalagem com 395g, Ingredientes: Leite integral, açúcar e enzima lactase. com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá apresentar validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega. Marca de Referência: PIRACANJUBA/TIROL/NESTLÉ/ITALAC, equivalente ou de melhor qualidade. PRODUTO PARA INTOLERANTES A LACTOSE. **NÃO SERÁ ACEITO MISTURA LÁCTEA**		
101.	PCT	**200**	LENTILHA - graúda, tipo 1, em embalagem plástica, resistente, transparente, atóxica. Em pacotes de 500 gramas. O produto deverá apresentar validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega. Não apresentar sujidades, bolor e caruncho.		
102.	PCT	**1.000**	MACARRÃO DE ARROZ SEM GLÚTEN - Ingredientes: Farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma e urucum e emulsificantes E 4711. **ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA. - NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM OVOS** Apto para o consumo de celíacos. Embalagem de material plástico (polietileno) atóxico, de 500g. O produto deverá apresentar validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega. Marca de referência: URBANO equivalente ou marca de qualidade superior.		
103.	PCT	**4.000**	MACARRÃO ESPAGUETE - Massa alimentícia de sêmola, ingredientes. Acondicionada em embalagem plástica polipropileno, resistente e transparente de 500g, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote. O produto deverá apresentar validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.		
104.	PCT	**5.000**	MACARRÃO PARA SOPA – Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos integrais desidratados, corantes naturais de Urucum e Cúrcuma. Acondicionada em embalagem plástica polipropileno, resistente e transparente de 500g. Formato de letrinhas ou cabelo de anjo. O produto deverá apresentar validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.		
105.	PCT	**5.000**	MACARRÃO PARAFUSO COM OVOS – Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo desidratado e corante natural de urucum e cúrcuma.Embalagem plástica e transparente de 500g. O produto deverá apresentar validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.		
106.	PCT	**1.500**	MASSA FRESCA PARA LASANHA – Ingredientes: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, ÓLEO DE		

			SOJA*, OVO, CLARA DE OVO, FARINHA INTEGRAL DE SOJA, SAL, CONSERVANTES: PROPIONATO DE CÁLCIO E SORBATO DE POTÁSSIO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO, REGULADOR DE ACIDEZ ÁCIDO FUMÁRICO, MELHORADOR DE FARINHA L-CISTEÍNA. *(Agrobacterium sp., Agrobacterium tumefaciens, Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes). Embalagem de 500gr. Massa laminada não podendo ser em rolo. Validade mínima de 03 meses a partir da data da entrega. Marcas de referência: Massa leve, Mezzani, Rineli de qualidade igual ou superior.		
107.	PCT	**150**	MASSA PARA LASANHA SEM GLÚTEN E SEM OVOS – Ingredientes: Farinha de milho, farinha de arroz e emulsificante E471. Embalagem de 250g, Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega. Marca de referência: Urbano de qualidade igual ou superior. **NÃO PODE CONTER GLÚTEN E OVOS.**		
108.	UN	**500**	MILHO DE PIPOCA - produto de 1ª qualidade. Embalagem contendo 500g. Não apresentar sujidades, bolor e caruncho. Validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega		
109.	UN	**2.500**	ÓLEO DE SOJA - Refinado em embalagem intacta de 900ml. Validade não inferior a 06 meses a partir da data de entrega		
110.	UN	**500**	ORÉGANO - Embalagem plástica selada contendo 100g. Validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega		
111.	PCT	**6.000**	POLPA DE FRUTAS - congelada, pasteurizada, com sabor característico, acondicionada em embalagem fechada de 100g a 200g, ausente de partículas estranhas, com selo de inspeção sanitária. Sabores variados (manga, abacaxi, acerola, morango, uva). Validade de 06 meses a partir da data da entrega.		
112.	UN	**2.500**	QUIRERA- Ingredientes: canjiquinha amarela. Embalagem plástica contendo 500G. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega.		
113.	PCT	**300**	SAGU – Ingredientes: fécula de mandioca. Acondicionada em embalagem plástica de polipropileno resistente e transparente, original do fabricante, de 500g, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.		
114.	UN	**1.200**	SAL REFINADO - extra iodado, embalagem contendo 1kg. Validade não inferior a 12 meses a partir da data de entrega.		
115.	UN	**3.500**	SUCO DE UVA INTEGRAL - 100% natural integral, obtido direta e exclusivamente da fruta in natura, sem adição de açúcares, pasteurizado e engarrafado em embalagem de 1L. Validade de 06 meses a partir da data da entrega. **Não será aceito" suco sabor uva",**		

			somente" suco natural" ou "suco natural reconstituído".		
116.	PCT	**500**	TRIGO PARA QUIBE; - Embalagem com 500 gramas Trigo para quibe, Aparência: trigo integral quebrado e torrado, com cor, odor e sabor característicos. Isento de material estranho e sujidades. Pacotes com 500g. Data da validade de no mínimo 3 meses a contar da data de entrega da mercadoria.		
117.	UN	**1.350**	VINAGRE BRANCO - Produto de qualidade, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, com no mínimo 06 meses após a data de entrega do produto. Embalagem com 750 ml.		
118.	UN	**100**	MASSA PIZZA SEMI ASSADA - Feita com farinha de trigo, água, fermento, sal e, às vezes, azeite de oliva. A massa tradicional é fina, crocante e geralmente é pré-assada antes de receber os ingredientes do recheio. (c/200gr).		
119.	PCT	**500**	PÃO DE CACHORRO-QUENTE - Embalado em pacotes de 6 unidades, unidades pesando aproximadamente 60g cada. Pacotes de no mínimo 360g. Com data de validade, tabela nutricional. Validade mínima apartir da data da entrega 07 dias		
120.	PCT	**300**	PÃO SEM GLÚTEN TIPO CACHORRO-QUENTE 270gr – Pacotes com 03 unidades. **Ingredientes:** Fécula de mandioca, amido de milho, farinha de soja, açúcar, óleo de soja, fermento biológico, sal, goma xantana e propionato de cálcio. Validade mínima 20 dias após data de entrega **NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LEITE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA.** Marca de referência: AMINNA de qualidade igual ou superior.		
121.	PCT	**3.000**	PÃO FATIADO - Pão de trigo, cada unidade contendo 22 fatias. Com data de validade, tabela nutricional, gramatura minima de 500G. Validade mínima a partir da data da entrega 07 dias.		
122.	KG	**6.000**	PÃO FRANCÊS - feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água e fermento. **Não conter leite ou ingredientes à base de leite.** Unidades pesando aproximadamente 0,062gr cada. Assado no dia da entrega.		
123.	UN	**300**	PÃO FATIADO TRADICIONAL SEM GLÚTEN E SEM AÇÚCAR AMINNA, 450G – **Ingredientes:** Fécula de mandioca, amido de milho, farinha de linhaça, farinha de soja, óleo de soja, fermento biológico, sal, estabilizante goma xantana e conservante propionato de cálcio. Com aproximadamente 15 fatias **NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LEITE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER OVO. Validade mínima de 10 dias a partir da data da entrega.**		

			Marca de referência: AMINNA de qualidade igual ou superior.		

Monte Carlo (SC), 10 de Maio de 2025.

Assinaturas dos responsáveis

ANEXO II
PROCESSO ADMINISTRATIVO LICITATÓRIO Nº 044/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2025
REGISTRO DE PREÇOS Nº 0000/2025

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem como objeto a aquisição de Gêneros Alimentícios destinados ao Preparo da Merenda Escolar da Rede Municipal de Ensino de Monte Carlo – SC, de acordo com a demanda posteriormente solicitada.

02. JUSTIFICATIVA

2.1. A aquisição de Gêneros Alimentícios será destinada ao preparo da merenda escolar para os estudantes da Rede Municipal de Ensino deste Município.

03. ESPECIFICAÇÕES (ver anexos)

ANEXO I

DESCRIÇÃO DOS ITENS, QUANTIDADES E VALORES MÁXIMOS

A estimativa das quantidades fora levantada, levando-se em consideração os seguintes parâmetros:
Necessidade das quantidades dos produtos a serem fornecidos para um período de 12 meses;
As estimativas de consumo encontram-se consignadas na tabela a seguir

FRUTAS					
Item	**Quantidade**	**Unid.**	**Descrição**	**Valor Unitário**	**Valor total**
1.	**200**	**KG**	ABACATE - unidades pesando entre 0,4 e 0,5 kg cada. De primeira qualidade, casca lisa, verde, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo de uma semana. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.		
2.	**400**	**UN**	ABACAXI - unidades pesando aproximadamente 1,5 e 1,8kg cada. Grau de maturação para consumo na semana de entrega. Transporte e a		

			conservação em condições adequadas para o consumo, não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência, frescos, firmes e com brilho, com ausência de sujidades e larvas.		
3.	**2.000**	KG	AMEIXA - Fruto sadio, suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos. Não contém terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Características microbiológicas devem obedecer a legislação correspondente. Em média de 90gr a 100gr.		
4.	**17.500**	KG	BANANA CATURRA - Produto sadio, limpo e de primeira qualidade. Acondicionado de forma a evitar danos, apresentando grau de maturação adequada para consumo imediato. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica, além de parasitas ou sujidades aderidos à casca, em pencas, extra, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, acondicionada em pencas íntegras, estar madura suficiente para suportar a manipulação.		
5.	**1.000**	KG	CAQUI FUYU– Produto procedente de plantas sadias destinado ao consumo in natura, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau de ideal no tamanho aroma, cores, sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal qual permita suportar a manipulação, não estar danificado por qualquer lesões por de origem física , terrosa, sujidades, produtos químicos, ou corpos estranhos		

			aderentes a superfície da casca e estarem isentos de umidade externa, anormal aroma e sabor, estranhos, tamanho médio e uniforme. unidades pesando aproximadamente 100g cada, grau de maturação para consumo na semana, ausência de danos físicos, sem sujidades ou parasitas.		
6.	**1.000**	KG	GOIABA - Fruto de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, com ausência de sujidades e parasitos, maturação adequada para o consumo na semana. Unidades pesando aproximadamente 100gr a 150gr.		
7.	**150**	KG	KIWI - Unidades pesando aproximadamente 70gr a 100gr cada, firmes íntegros, sem pontos macios, grau de maturação para consumo na semana da entrega		
8.	**2.000**	KG	LARANJA PERA - peso médio por fruto 150gr a 200gr cada, procedente de planta sadia, destinado ao consumo in natura, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não conter substância terrosa.		
9.	**100**	KG	LIMÃO TAITI - Fresco, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes casca lisa e brilhante, devendo ser bem desenvolvido e maduro.		
10.	**1.000**	KG	MAÇÃ GALA - Unidades pesando entre 100gr a 120gr cada fisiologicamente desenvolvidas, sem amassados, com maturação ideal para consumo na semana. Não será aceito outra espécie de maçã.		

11.	**3.200**	KG	MAMÃO FORMOSA- unidades pesando entre 1,0 e 1,2 kg cada, in natura, maduro, tamanho médio, sem pontos escuros, sem amassados, sem bolor, com propriedades organolépticas características preservadas. Para consumo na semana.		
12.	**780**	KG	MANGA TOMMY- coloração amarelo avermelhado, tamanho médio, sem pontos escuros, sem amassados, para consumo na semana, com maturação ideal para consumo na semana.		
13.	**100**	KG	MARACUJÁ - fresco, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maturação ideal para o consumo		
14.	**1.200**	KG	MELANCIA - 1ª qualidade in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Devendo ser prioritariamente orgânicos e/ ou agroecológicos.		
15.	**600**	KG	MELÃO - produto fresco com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio com polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes. Maturação ideal para consumo na semana.		
16.	**150**	BDJ	MORANGO - in natura, fruta fisiologicamente desenvolvida, bastante firme, com maturação apropriada, inteira, sem ferimentos, livre de pragas e doenças e munida de cálice e pedúnculo verde, com coloração vermelho brilhante. Bandeja pesando 250g.		
17.	**400**	KG	NECTARINA - in natura, unidade pesando em média 100g, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, com ausência de sujidades e parasitos,		

			maturação adequada para o consumo na semana.		
18.	**600**	KG	PÊSSEGO - casca fina, aveludada e de cor alaranjada, íntegros, sem pontos escuros e sinais de deterioração, pesando entre 90 e 150g.		
19.	**2.000**	KG	TANGERINA PONKAN - Deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, sadia, isenta de substâncias nocivas à saúde. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Deverão apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos		
20.	**150**	BDJ	UVA RUBI, ITÁLIA OU NIÁGARA - in natura, fruta fisiologicamente desenvolvida, bastante firme, com maturação apropriada, sem ferimentos, livre de pragas e doenças e munida de cachos firmes, viçosos, e com maturação ideal Bandeja pesando 500gr.		
21.	**200**	KG	UVA PASSA DESIDRATADA - Uva passa desidratada, fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar mofado, fermentado, rançoso ou que não estejam com características de desidratação preservadas. Entregue Embalagem plástica fechada e resistente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Data de validade mínima de 4 meses a partir do dia da entrega. Entrega durante todo o ano.		
TOTAL R$					
HORTALIÇAS					
Item	**Quantidade**	**Unid.**	**Descrição**	**Valor Unitário**	**Valor total**

22.	**300**	KG	ABÓBORA MORANGA CABOTIÁ - madura, de tamanho grande, uniformes, sem defeito, intacta, firmes e bem desenvolvida, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa, unidade pesando aproximadamente 2kg.		
23.	**300**	KG	ABÓBORA SECA ou MENINA - Fruto sadio suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para consumo humano		
24.	**200**	KG	ABOBRINHA - Fruto sadio, suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos. Não conter terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa.		
25.	**770**	UN	ACELGA - de 1ª qualidade. Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. As verduras próprias para o consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor. Com peso médio de 0,400 a 0,600gr.		
26.	**770**	UN	AGRIÃO - Fresco, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, isento de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.		

			Entregue em embalagem plástica translúcida. Peso médio de 150 a 250gr		
27.	**3.000**	UN	ALFACE LISA/CRESPA - Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Nada que altere a sua conformação e aparência típica. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas. Peso médio de 300gr a 400gr		
28.	**250**	KG	ALHO - nacional de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica. perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, estando frescos, não podendo ser entregues alho velhos escuros e amarelados.		
29.	**3.000**	KG	BATATA INGLESA - tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, sendo de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidade, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor características. NÃO PODENDO SER ENTREGUE OUTRA VARIEDADE DE BATATA		
30.	**600**	KG	BETERRABA - tubérculo de elevada qualidade e de classificação extra e sem defeitos. Suficientemente desenvolvidos, com aspectos, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não		

			são permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Os tubérculos próprios para o consumo e satisfazer as condições mínimas: serem de colheita recente, serem suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estarem danificados por quaisquer lesões de origem mecânica.		
31.	**720**	UN	BRÓCOLIS - fresco, in natura, íntegro, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, coloração característica uniforme e sem manchas, sujidades, parasitos e larvas. Para consumo na semana. Não estar amarelado. – Com peso médio de 350gr cada.		
32.	**1.000**	KG	CEBOLA – branca de 1ª qualidade, fresca, firme, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.		
33.	**2.000**	KG	CENOURA - Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras ou mini cenouras, sua espessura deve ser conforme vendido em mercados e feiras.		
34.	**300**	KG	CHUCHU - verde ou branco de primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.		
35.	**560**	UN	COUVE FLOR - Unidades pesando entre 0,800gr e 1,2 Kg cada, fresco, in natura, íntegro, tenros, sem folhas, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, coloração característica uniforme e sem manchas, sujidades, parasitos e larvas. Para consumo na semana.		

36.	**480**	PCT	FOLHA DE LOURO - Seca em embalagens com no mínimo de com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Embalagem de 5gr. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura ou no Ministério da Saúde.		
37.	**100**	MÇ	HORTELÃ - fresco em folhas verdes, com aspecto cor cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, parasitos e larvas, pesando aproximadamente 300 gramas por maço.		
38.	**380**	KG	PEPINO - in natura, firme, limpo sem partes estragadas, amassadas ou moles. Cor verde escura ou verde escura brilhante. Para consumo na semana da entrega.		
39.	**900**	KG	REPOLHO BRANCO/ ROXO- in natura, folhas firmes e bem desenvolvidas, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e coloração, características da espécie e variedade, livres de ferimentos ou defeitos, não estando danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, ausente de sujidades parasitos e larvas. Unidades pesando aproximadamente 1,5kg.		
40.	**480**	KG	PIMENTÃO VERDE - Pimentão verde médio possui comprimento maior ou igual a 10 cm e menor que 15 cm. Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.		
41.	**770**	UN	RÚCULA – de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescente, firmes e bem desenvolvidas, verduras próprias para o consumo devendo estar fresca e isenta de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, isentas de umidade externa anormal, odor e Sabor adequados.		

42.	**1.400**	MÇ	TEMPERO VERDE (SALSINHA, CEBOLINHA) - Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniforme, e típicos da variedade. Isentas de terra aderente, umidade anormal, odores e sabores estranhos. Características microbiológicas: conforme legislação vigente. Maços de aproximadamente 100g.		
43.	**1.900**	KG	TOMATE - tipo comum, in natura, lavado, fresco, tamanho médio, íntegros, sem pontos escuros, sinais de deterioração. Entre 30 e 90% da cor final, nem verdes ou maduros demais. Produto procedente de plantas sadias destinado ao consumo in natura, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau de ideal ideal no tamanho aroma, cores, sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal qual permita suportar a manipulação, não estar danificado por qualquer lesões por de origem física , terrosa, sujidades, produtos químicos, ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca e estarem isentos de umidade externa, anormal aroma e sabor, estranhos, tamanho médio e uniforme. unidades pesando aproximadamente 100g cada, grau de maturação para consumo na semana, ausência de danos físicos, sem sujidades ou parasitas.		
TOTAL R$					
PROTEÍNA ANIMAL E DERIVADOS					
Item	**Quantidade**	**Unid.**	**Descrição**	**Valor Unitário**	**Valor total**
44.	**650**	KG	CARNE BOVINA (BIFE DE FÍGADO) - Cortes de animal sadio, abatidos sob inspeção veterinária, congelados a -18°C, com inspeção do SIF e com registro no Ministério da		

			Agricultura. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.		
45.	**2.040**	KG	CARNE BOVINA EM BIFES - Carne bovina em bifes - de 170 a 230 gramas, de primeira qualidade (coxão mole), de animais de espécie bovina sadios abatidos sob inspeção veterinária, contendo no máximo 03% de gordura. Deverá ser feita a aparagem eliminando os excessos de gordura, cartilagem, resfriada, embalado a vácuo, em embalagens plástica, flexível, atóxico transparente, resistente, em pacotes com peso de 1kg. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega. Congelado a -18°C. Com inspeção do SIF e com registro no Ministério da Agricultura.		
46.	**6.000**	KG	CARNE BOVINA MOÍDA 2° - (PATINHO, PALETA, COXÃO MOLE) Sem osso, limpa, sem nervos, tendões e gorduras aparentes, com cor e odor característicos. Deve apresentar certificado de inspeção SIF. Deve apresentar-se em embalagem íntegra e resistente, com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação do mês a ser entregue, data de validade, com registro de inspeção animal. Embalagem de 1 kg, Com teor de gordura de no máximo 15%, não serão aceitos outros tipos de corte ou % de gordura maior que estipulada. Devendo ser congelada -18°C.		
47.	**4.000**	KG	CARNE BOVINA EM CUBOS SEM OSSO - Carne bovina em cubos sem osso, em pedaços para molho refogado, de primeira qualidade (patinho/coxão mole), de animais de espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, contendo no máximo 03% de gordura. Deverá ser feita a aparagem eliminando os excessos de gordura, cartilagem, aponevroses, congeladas a -18ºC, embalado a vácuo, em embalagens plástica, flexível, atóxica, transparente, resistente, em pacotes		

			com peso de 1kg. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.		
48.	**15.000**	KG	CARNE DE FRANGO EM CORTES DE COXA E SOBRECOXA (sem dorso) - Produto proveniente de espécie sadia, sob inspeção veterinária, congelado a -18ºC ou inferior. Armazenados em embalagens individuais, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, SIF e peso. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente ou bandejas de isopor revestidas de polietileno, com até 2 kg. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.		
49.	**4.000**	KG	CARNE SUÍNA, TIPO PERNIL EM CUBOS – Congelado a -18°C, cortada em cubos. Sem gordura, cartilagens, nervos e ossos de coloração rosada. O percentual máximo de gordura aceita é de 5%, firme e odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos polipropileno reforçado, e revestido por caixa de papelão ou caixa plástica limpa, constando peso, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne. Validade mínima de seis meses a partir da data da entrega.		
50.	**2.000**	KG	LINGUIÇA TIPO TOSCANA SUÍNA - Ingredientes: Carne suína, gordura suína, água (10,4%), proteína de soja (2%) (Arabidopsis thaliana, Streptomyces viridochromogenes, Agrobacterium tumefaciens e Bacillus thuringiensis), sal, dextrose, açúcar, especiarias: coentro, alho, pimenta-vermelha e pimenta-branca, antioxidante: eritorbato de sódio (INS 316),aromas idênticos aos naturais de: churrasco e picanha bovina, corante: caramelo IV (INS 150d), corante natural: carmim de cochonilha (INS 120), conservantes: nitrito de sódio (INS250) e nitrato de sódio (INS 251), aromas naturais de: alho, coentro e		

			pimenta-vermelha e estabilizante: polifosfato de sódio (INS 452i). **Não contém glúten**. **Não contém lactose.** Produtos de 1° qualidade armazenados em embalagens plásticas, flexíveis, resistentes, atóxicas, entregues em pacotes de 2,5kg. Deve ter a identificação do produto e o registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de seis meses a partir da data da entrega. Sem adição de gorduras trans.		
51.	**3.060**	DZ	OVOS DE GALINHA – (tipo classe A). Branco de primeira qualidade, sem rachaduras, limpos com capacidade para 1 dúzia, identificada com rótulo conforme legislação vigente contendo prazo de validade de no mínimo 30 dias a partir da data de entrega.		
52.	**150**	KG	SALSICHA - tipo Hot dog (o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação). Entrega em embalagens de 3 kg. Validade mínima de seis meses a partir da data da entrega. Sem adição de gorduras trans. Marca de referência: SADIA, PERDIGÃO equivalente ou marca de qualidade superior.		
53.	**6.000**	KG	SASSAMI DE FRANGO (tipo filezinho) - Cortes de frango sem pele, provenientes de espécies sadias, sob inspeção veterinária, congelados em -12°. Armazenados em embalagens plásticas, flexíveis, resistentes, atóxicas, em pacotes de 1kg. Deve ter a identificação do produto e o registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de seis meses a partir da data da entrega.		
TOTAL R$					

LEITE E DERIVADOS

Item	**Quantidade**	**Unid.**	**Descrição**	**Valor Unitário**	**Valor total**
54.	**10**	UN	FÓRMULA INFANTIL ANTI-REGURGITAÇÃO PARA		

			LACTENTES: Fórmula infantil indicada para lactentes de 0 a 12 meses. O produto deve apresentar característica espessante apenas ao chegar no estômago. Sem alteração calórica. Deve conter DHA, ARA e prebiótico. Lata contendo 800 gramas do produto. Atende todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Portaria M.S. nº 977/1998. Rótulo com especificações dos valores nutricionais, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, lote e peso líquido. O produto deve conter Registro no Ministério da Saúde. **Marcas de referência: NAN AR e APTAMIL AR equivalente ou marca de qualidade superior.**		
55.	**10**	UN	FÓRMULA INFANTIL LÁCTEA DE PARTIDA Fórmula infantil de partida – lata 800 gramas: À base de proteínas lácteas, enriquecida com prebióticos, ácidos graxos poli-insaturados de cadeia longa, ácido docosahexaenóico e ácido araquidônico (LCPufas). Isenta de sacarose e maltodextrina. Apresentação em pó, indicada para lactentes desde o nascimento até o 6º mês de vida. Atende todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Portaria M.S. nº 977/1998. Rótulo com especificações dos valores nutricionais, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, lote e peso líquido. Produto deve conter Registro no Ministério da Saúde. **Marcas de referência: Aptamil Premium 1 da Danone, Nan Supreme 1 da Nestlé, Nan Comfor 1 da Nestlé, Nestogeno 1 da Nestlé, Enfamil premium pro evolut 1 da MeadJohnson. Similar ou de qualidade superior.**		
56.	**10**	UN	FÓRMULA INFANTIL SEM LACTOSE APLV- infantil à base de proteína isolada de soja, em pó,		

			para alimentação de lactentes com intolerância à lactose ou alergia ao leite de vaca, à base de proteína isolada de soja, vitaminas e sais minerais, e isenta de sacarose e lactose. Acondicionado em latas de 800 gramas de peso líquido. Na embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais. **FÓRMULA INFANTIL EM PÓ ISENTA DE LACTOSE.** Isenta de lactose e sacarose, com DHA e ARA. CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E COM PRAZO DE VALIDADE ACIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. **Marcas de referência: Aptamil soja, NAN SOY, Similar ou de qualidade superior.**		
57.	**4.300**	UN	IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS SABOR MORANGO - Consistência cremosa, odor e sabor suave, característico. Produto obtido pela fermentação do leite parcialmente desnatado, por fermentos lácticos próprios, adicionado de açúcar e polpa de fruta (morango) que caracteriza o sabor e outras substâncias alimentícias aprovadas pela legislação e que não interfiram no processo de fermentação do leite, as quais deverão ser mencionadas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem: pacote pl, isento de estufamento, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, íntegra e inviolada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, com no mínimo 01 mês a partir da data de entrega do produto. Embalagem contendo no mínimo 850 ml. **NÃO SERÃO ACEITAS BEBIDAS LÁCTEAS. Marcas de referência: Tirol, Danone, Paulista, Itambé equivalente ou de qualidade superior.**		

58.	**300**	UN	IOGURTE ZERO AÇÚCAR, ZERO LACTOSE SABOR MORANGO Produto de primeira qualidade. **Indicada para intolerantes à lactose e diabéticos**. Iogurte de Frutas refrigerado, mistura homogênea, isento de estufamento, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, íntegra e inviolada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, com no mínimo 01 mês a partir da data de entrega do produto. Embalagem contendo no mínimo 1,15ml. **NÃO SERÃO ACEITAS BEBIDAS LÁCTEAS. Marcas de referência: Batavo pense zero, Itambé fit de qualidade igual ou superior.**		
59.	**20.000**	LT	LEITE INTEGRAL UHT - Produto de primeira qualidade. Armazenados em embalagem tetra park íntegra e inviolada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, com no mínimo 04 meses após a data de entrega do produto. Embalagem contendo 01 litro.		
60.	**3.000**	LT	LEITE INTEGRAL UHT ZERO LACTOSE - Produto de primeira qualidade. Indicado para intolerantes à lactose. Armazenados em embalagens tetra pak íntegra e inviolada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Data de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem contendo 01 litro.		
61.	**1.000**	UN	MANTEIGA SEM SAL - Ingredientes: Creme de leite e corante natural de urucum. SEM GORDURA VEGETAL, SEM GLÚTEN. A manteiga produzida a partir da homogeneização do leite de vaca integral, com matéria prima de qualidade e livre de contaminação, deve apresentar cor e características naturais, isento de ranço e de outras		

			características indesejáveis. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, transparente e resistente, com volume de 200 gr, rótulo contendo registro, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade com no mínimo 1 mês após a entrega do produto. **NÃO SERÁ ACEITO QUALQUER PRODUTO "SABOR" MANTEIGA. Marcas referência: Piracanjuba, Davaca, Tirol equivalente ou marca de qualidade superior**		
62.	**500**	UN	MANTEIGA ZERO LACTOSE - Creme de leite, cloreto de sódio, enzima lactase e corante natural urucum. A manteiga produzida a partir da homogeneização do leite de vaca integral, com matéria prima de qualidade e livre de contaminação, deve apresentar cor e características naturais, isento de ranço e de outras características indesejáveis. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, transparente e resistente, com volume de 200 gr, rótulo contendo registro, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade com no mínimo 1 mês após a entrega do produto. **NÃO SERÁ ACEITO QUALQUER PRODUTO "SABOR" MANTEIGA.**		
63.	**1.000**	UN	MARGARINA VEGETAL - Produto cremoso sem sal, com teor lipídico de 65% a 85%, **não deve conter em sua composição gordura do tipo trans.** O produto deve estar acondicionado em embalagem intacta, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, com no mínimo 06 meses após a data de entrega do produto. Embalagem contendo 500g.		
64.	**2.500**	KG	QUEIJO MUSSARELA FATIADO - Ingredientes: Leite pasteurizado, coalho, fermento, cloreto de sódio, e cloreto de cálcio. Produto elaborado		

			unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semidura, cor creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio, umidade máxima de 58% e quantidade mínima de 21% de lipídios, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente e resistente, com informações do fabricante, especificações do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote, devendo ser entregue em pacotes com peso líquido de 1KG. Devendo ser transportada à temperatura máxima de 7°C em ambiente refrigerado. Validade mínima de 03 meses a partir da data da entrega. **Sem adição de gorduras trans. NÃO PODE SER QUEIJO TIPO MUSSARELA PROCESSADO**		
65.	**300**	PCT	QUEIJO MUSSARELA FATIADO ZERO LACTOSE, Queijo mussarela indicado para intolerantes a lactose. Acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente e resistente, com informações do fabricante, especificações do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote, gramatura de 150g por embalagem. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Devendo ser transportada à temperatura máxima de 7ºC em ambiente refrigerado. Validade mínima de 03 meses a partir da data da entrega. **Sem adição de gorduras trans. NÃO PODE SER QUEIJO TIPO MUSSARELA PROCESSADO**		
TOTAL R$					
MERCEARIA					
Item	**Quantidade**	**Unid.**	**Descrição**	**Valor Unitário**	**Valor total**

66.	**960**	PCT	AÇÚCAR BRANCO REFINADO 5 KG – Açúcar refinado, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 5 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de fermentação, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.		
67.	**10**	UN	ADOÇANTE DIETÉTICO STEVIA COM SUCRALOSE - Adoçante dietético líquido com stevia e sucralose, contém edulcorantes glicosídeos de esteviol e sucralose, líquido em embalagem original com no mínimo 80ml. O mesmo deverá poder ir ao forno e fogão. Não deve conter sacarina sódica e ciclamato. Validade mínima de 12 meses. Marca de referência Zero Cal, equivalente ou marcas de maior qualidade.		
68.	**300**	UN	ÁGUA MINERAL 20L - Sem gás botijão de 20LT. Validade de 03 meses a partir da data da entrega.		
69.	**2.000**	UN	ÁGUA MINERAL 500ML - Sem gás com 500 ml. Validade de 03 meses a partir da data da entrega.		
70.	**400**	PCT	AMENDOIM - Leguminosa de elevada qualidade, bem desenvolvida, compacta e firme. Deve ser procedente de plantas sadias, serem de colheita recente, apresentar um estágio ideal de desenvolvimento quanto ao tamanho, aroma, cor e sabor. Em pacotes de 500g. Validade de 06 meses a partir da data da entrega. Não apresentar sujidades, bolor e caruncho.		
71.	**700**	PCT	AMIDO DE MILHO - Ingredientes: Amido de milho (Zea mays e/ou Bacillus thuringiensis e/ou Streptomyces viridochromogenes e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Sphingobium herbicidorovans e/ou Diabrotica firgifera) NÃO CONTÉM GLUTÉN. Fabricado a partir de		

			matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e de parasitas, não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos, devem produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem resistente, atóxica de 500g. Validade de 06 meses a partir da data da entrega.		
72.	**2.000**	PCT	ARROZ PARBOILIZADO - Arroz classe longo fino, tipo 1 Arroz, classe longo fino, tipo 1, subgrupo parboilizado, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno original do fabricante, resistente e transparente, com 5 kg, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, deve ter procedência nacional e ser de safra corrente, produto isento de registro no ministério da agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE), informações do fabricante, especificação do produto, data de validade e lote, estampados na embalagem, sem glúten. Validade de 06 meses a partir da data da entrega		
73.	**500**	PCT	AVEIA EM FLOCOS FINOS - Aveia em flocos finos, 100% natural. Com identificação do produto. Rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Não apresentar sujidades, bolor e caruncho. Pacotes de 170g. Validade mínima de 6 meses a contar a data de entrega do produto.		
74.	**400**	LT	BEBIDA DE SOJA – SABOR ORIGINAL, Ingredientes: Água, grãos de soja, açúcar, minerais (cálcio e zinco), sabor natural, embalagem tetra pack, sal, vitaminas (E, B6, A, ácido fólico, D, B12), aromatizante, estabilizantes citrato de sódio, goma, gelana e goma xantana, emulsificante lecitina de soja e edulcorante sucralose. Em embalagem tetra parck que garanta		

			a integridade do produto e rótulo contendo a composição do produto, em embalagem de 1 litro, cor, cheiro e sabor próprios, conforme legislação vigente. Prazo de validade de 06 meses após a data da entrega. **SOJA NÃO TRANSGÊNICA, NATURALMENTE SEM LACTOSE**. O produto deverá apresentar validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.		
75.	**1.800**	PCT	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, SEM LACTOSE, SEM GALACTOSE, SEM LEITE E SEM OVOS - O produto pode ser consumido por intolerantes à lactose e alérgicos ao ovo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Validade de no mínimo 06 meses, contados a partir da data de entrega. Embalagem de 330g Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, creme de milho, açúcar invertido, gordura vegetal, sal, emulsificante: lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, melhorador de farinha: metabissulfito de sódio, aroma artificial de baunilha e aroma idêntio ao natural de limão. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER CEVADA, AVEIA E CENTEIO. CONTÉM GLÚTEN.** **NÃO PODE CONTER GORDURA TRANS OU GORDURA NÃO ESPECIFICADA NA LISTA DE INGREDIENTES.** Marca de referência Piccinini, Liane equivalente ou marca de qualidade superior.		

76.	**300**	PCT	BROA DE COCO - Características: ISENTO DE GLÚTEN E LEITE, podendo ser consumido por APLV e alérgicos ao glúten, sem contaminação cruzada, embalagens de 200gr. Ingredientes: Polvilho, açúcar cristal, água, gordura de palma, fécula de mandioca, ovos, coco, fermento químico (bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico) e bicarbonato de amônia. **ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS. PODE CONTER AMENDOIM. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE. LIVRE DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA.** A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Validade de no mínimo 06 meses, contados a partir da data de entrega. Marca de referência: Fernandes de qualidade igual ou superior		
77.	**100**	PCT	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL – Ingredientes: Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, açúcar, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, fermento biológico, emulsificante: lecitina de soja, melhorador de farinha: metabissulfito de sódio. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER CEVADA, AVEIA E CENTEIO. CONTÉM GLÚTEN, SEM GORDURA TRANS**, **SEM LACTOSE**. Embalagem de 330g. DEVERÁ NA LISTA DE INGREDIENTES TER COMO PRIMEIRO ITEM A FARINHA DE TRIGO INTEGRAL. Marca de referência: Liane equivalente		

			ou de qualidade superior. Validade de no mínimo 06 meses, contados a partir da data de entrega		
78.	**500**	CX	CACAU EM PÓ 100%, CACAU - sem adição de misturas e açúcar. No momento da entrega o produto deverá ter no mínimo 06 meses de validade. Embalagem de 200 gramas. **NÃO PODE SER CHOCOLATE EM PÓ, ACHOCOLATADO EM PÓ.** Marcas de referência: Apti, garoto, nestlé de qualidade igual ou superior.		
79.	**1.000**	PCT	CAFÉ TORRADO E MOÍDO - Café em pó homogêneo, torrado e moído, do tipo superior, com torrefação média. Embalado à vácuo em pacotes de 500 g. Predominantemente café tipo arábica, com grãos de café dos tipos 6 COB, com no máximo 10% em peso de grãos com defeitos, ausência de grãos pretos-verdes ou fermentados. Produto com validade de 12 meses. Com Selo de Pureza ABIC, Nota superior a 6 na escala sensorial Programa de Qualidade do Café (QG-Qualidade Global), Laudo fisíco-químico, microbiológico, micróscopico e organoleptico de acordo com a Legislação Vigente. Duplamente embalado, sendo a primeira embalagem em caixa protetora de papelão e a segunda embalagem a vácuo laminada. Validade Mínima de 06 apartir da data da entrega. **NÃO PODERA TER OUTRA SUBSTÂNCA MISTURADA AO CAFÉ.** Marcas de referências: Caboclo, Mellita, três corações, Iguaçu de qualidade igual ou superior.		
80.	**200**	UN	CANELA EM CASCA – Ingredientes: Canela em rama. Embalagem de embalagem plástica sachê 10g. Validade de 06 meses a partir da data de entrega.		
81.	**50**	UN	CANELA EM PÓ PURA - disposta em porta-condimento de plástico transparente com capacidade de aproximadamente 30g. Validade de 06 meses a partir da data de entrega		

82.	**1.000**	PCT	CANJICA DE MILHO BRANCA- O produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente e intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 400g. Validade de 06 meses a partir da data de entrega. Não apresentar sujidades, bolor e caruncho.		
83.	**1.900**	CX	CHÁ - (Sabores: Camomila, erva doce e ou erva cidreira). Produto com identificação, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Em embalagens contendo 10 sachês. Validade de 06 meses a partir da data de entrega. **NÃO SERÃO ACEITOS OUTROS SABORES DE CHÁS**		
84.	**400**	PCT	COCO RALADO SEM AÇÚCAR- Coco ralado, desidratado e parcialmente desengordurado, não acrescido de açúcar. peso líquido 100g**.** Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.		
85.	**500**	PCT	COLORÍFICO EM PÓ - Pó fino, de cor vermelho alaranjada, em pó homogêneo, constituído por fubá de milho, urucum e óleo de soja. Condimento em pó, embalagem em pacote plástico resistente, selado, e conter no rótulo o nome do produto, peso líquido, informações nutricionais, ingredientes e informações sobre o glúten. Embalagem de 500g. Validade de 06 meses a partir da data de entrega. **ISENTO DE GLÚTEN**		
86.	**200**	UN	CRAVO DA ÍNDIA – Cravo da índia em flor. Embalagem com 40g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade de 06 meses a partir da data de entrega.		
87.	**300**	UN	CREME DE LEITE - Homogeneizado, sem necessidade de refrigeração. Embalagem tetrapak de 200g. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. **NÃO PODE SER CREME CULINÁRIO**		

88.	**100**	UN	CREME DE LEITE ZERO LACTOSE - Creme de leite padronizado a 17% de gordura, **enzima lactase**, espessantes carragena, carboximetilcelulose sódica e alginato de sódio estabilizantes celulose microcristalina e citrato de sódio. ALÉRGICOS: **CONTÉM DERIVADOS DE LEITE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. DIABÉTICOS: CONTÉM GLICOSE.** Embalagem de 200g. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega. **NÃO PODE SER CREME CULINÁRIO.**		
89.	**1.000**	UN	DOCE DE LEITE - Ingredientes: Leite pasteurizado e/ou leite em pó reconstituído, açúcar, xarope de glicose, amido de milho modificado, enzima lactase, estabilizante (citrato de sódio), regulador de acidez (bicarbonato de sódio) e conservante (sorbato de potássio. Embalagem resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido de 900g. Validade de 06 meses a partir da data da entrega. **NÃO PODE SER DOCE SABOR DOCE DE LEITE.** Marca de Referência: PIRACANJUBA / TIROL, equivalente ou de melhor qualidade.		
90.	**200**	UN	DOCE DE LEITE SEM LACTOSE - Ingredientes: Leite pasteurizado e/ou leite em pó reconstituído, açúcar, xarope de glicose, amido de milho modificado, lactase, estabilizante (citrato de sódio), regulador de acidez (bicarbonato de sódio) e conservante (sorbato de potássio). Peso líquido de 350g. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Marca de Referência: PIRACANJUBA / TIROL, equivalente ou de melhor qualidade. **NÃO PODE SER DOCE SABOR DOCE DE LEITE.** Validade de 06 meses a partir da data da entrega.		
91.	**800**	UN	EXTRATO DE TOMATE – Ingredientes: Tomate, açúcar e sal.		

			NÃO CONTÉM GLÚTEN. Acondicionado em lata de 850 gramas. As latas não devem estar amassadas, estufadas ou enferrujadas. O produto deverá apresentar validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. **NÃO PODE CONTER AMIDO.** Marcas de referência: Elefante / Quero equivalente ou de melhor qualidade		
92.	**800**	PCT	FARINHA DE MILHO BIJU - produto feito com flocos crocantes de milho, embalagem plástica contendo 1kg. O produto deverá apresentar validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.		
93.	**1.500**	PCT	FARINHA DE MILHO FUBÁ – Ingredientes: Farinha de milho, ferro e ácido fólico. Em embalagem plástica de polipropileno, transparente resistente de 1 kg. Validade de no mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.		
94.	**1.000**	PCT	FARINHA DE TRIGO TIPO I - Embalagem de papel de 5Kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega, enriquecida com ferro e ácido fólico, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).		
95.	**50**	PCT	FARINHA DE TRIGO 100% INTEGRAL - Embalagem de 1kg do produto. Farinha obtida da moagem de grãos inteiros do trigo, moído em moinho de pedra mantém a estrutura do farelo, onde estão as fibras alimentares e do gérmen, fonte de vitaminas e sais minerais do grão. Possui coloração marrom clara, com aspecto e odor característico, textura fina. Fornecida em embalagem resistente, íntegra, sem furos ou características distintas. Nos ingredientes deve conter apenas farinha de trigo integral. Validade de no		

			mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.		
96.	**100**	PCT	FARINHA DE ARROZ - Farinha de arroz, sem glúten, cor, odor, sabor e textura características. Embalagem em saco plástico, atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, com 1kg. Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 10 meses de validade.		
97.	**7.000**	KG	FEIJÃO PRETO - novo, tipo 1, 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90 a 98% de grãos inteiros e íntegros, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchos, na cor característica e variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos, não contendo glúten, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente, resistente, de 1kg. Validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega. Marca de referência: Meu biju, KICALDO, URBANO, CAMIL de qualidade igual ou superior.		
98.	**400**	UN	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO - Em embalagem de 250g, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante. Validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega.		
99.	**340**	UN	LEITE CONDENSADO INTEGRAL - Embalagem com 395g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá apresentar validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega. Marca de Referência: PIRACANJUBA/TIROL/NESTLÉ/ ITALAC, equivalente ou de melhor qualidade. **NÃO SERÁ ACEITO MISTURA LÁCTEA**		
100.	**100**	UN	LEITE CONDENSADO INTEGRAL ZERO LACTOSE - Embalagem com 395g, Ingredientes: Leite integral, açúcar e enzima lactase. com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso		

			líquido. O produto deverá apresentar validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega. Marca de Referência: PIRACANJUBA/TIROL/NESTLÉ/ ITALAC, equivalente ou de melhor qualidade. PRODUTO PARA INTOLERANTES A LACTOSE **NÃO SERÁ ACEITO MISTURA LÁCTEA**		
101.	**200**	PCT	LENTILHA - graúda, tipo 1, em embalagem plástica, resistente, transparente, atóxica. Em pacotes de 500 gramas. O produto deverá apresentar validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega. Não apresentar sujidades, bolor e caruncho.		
102.	**1.000**	PCT	MACARRÃO DE ARROZ SEM GLÚTEN - Ingredientes: Farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma e urucum e emulsificantes E 4711. **ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA. - NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM OVOS** Apto para o consumo de celíacos. Embalagem de material plástico (polietileno) atóxico, de 500g. O produto deverá apresentar validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega. Marca de referência: URBANO equivalente ou marca de qualidade superior.		
103.	**4.000**	PCT	MACARRÃO ESPAGUETE - massa alimentícia de sêmola, ingredientes. Acondicionada em embalagem plástica polipropileno, resistente e transparente de 500g, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote. O produto deverá apresentar validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.		
104.	**5.000**	PCT	MACARRÃO PARA SOPA – Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos integrais desidratados, corantes naturais de Urucum e Cúrcuma. Acondicionada em embalagem plástica polipropileno, resistente e transparente		

			de 500g. Formato de letrinhas ou cabelo de anjo. O produto deverá apresentar validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.		
105.	**5.000**	PCT	MACARRÃO PARAFUSO COM OVOS – Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo desidratado e corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem plástica e transparente de 500g. O produto deverá apresentar validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.		
106.	**1.500**	PCT	MASSA FRESCA PARA LASANHA – Ingredientes: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, ÓLEO DE SOJA*, OVO, CLARA DE OVO, FARINHA INTEGRAL DE SOJA, SAL, CONSERVANTES: PROPIONATO DE CÁLCIO E SORBATO DE POTÁSSIO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO, REGULADOR DE ACIDEZ ÁCIDO FUMÁRICO, MELHORADOR DE FARINHA L-CISTEÍNA. *(Agrobacterium sp., Agrobacterium tumefaciens, Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes). Embalagem de 500gr. Massa laminada não podendo ser em rolo. Validade mínima de 03 meses a partir da data da entrega. Marcas de referência: Massa leve, Mezzani, Rineli de qualidade igual ou superior.		
107.	**150**	PCT	MASSA PARA LASANHA SEM GLÚTEN E SEM OVOS – Ingredientes: Farinha de milho, farinha de arroz e emulsificante E471. Embalagem de 250g, Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega. Marca de referência: Urbano de qualidade igual ou superior. **NÃO PODE CONTER GLÚTEN E OVOS.**		
108.	**500**	UN	MILHO DE PIPOCA - produto de 1ª qualidade. Embalagem contendo 500g. Não apresentar sujidades, bolor e		

			caruncho. Validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega		
109.	**2.500**	UN	ÓLEO DE SOJA - Refinado em embalagem intacta de 900ml. Validade não inferior a 06 meses a partir da data de entrega		
110.	**500**	UN	ORÉGANO - Embalagem plástica selada contendo 100g. Validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega		
111.	**6.000**	PCT	POLPA DE FRUTAS - congelada, pasteurizada, com sabor característico, acondicionada em embalagem fechada de 100g a 200g, ausente de partículas estranhas, com selo de inspeção sanitária. Sabores variados (manga, abacaxi, acerola, morango, uva). Validade de 06 meses a partir da data da entrega.		
112.	**2.500**	UN	QUIRERA- Ingredientes: canjiquinha amarela. Embalagem plástica contendo 500G. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega.		
113.	**300**	PCT	SAGU – Ingredientes: fécula de mandioca. Acondicionada em embalagem plástica de polipropileno resistente e transparente, original do fabricante, de 500g, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.		
114.	**1.200**	UN	SAL REFINADO - extra iodado, embalagem contendo 1kg. Validade não inferior a 12 meses a partir da data de entrega.		
115.	**3.500**	UN	SUCO DE UVA INTEGRAL - 100% natural integral, obtido direta e exclusivamente da fruta in natura, sem adição de açúcares, pasteurizado e engarrafado em embalagem de 1L. Validade de 06 meses a partir da data da entrega. **Não será aceito" suco sabor uva", somente" suco natural" ou "suco natural reconstituído".**		
116.	**500**	PCT	TRIGO PARA QUIBE; - Embalagem com 500 gramas Trigo para quibe, Aparência: trigo integral quebrado e torrado, com cor, odor e sabor		

			características. Isento de material estranho e sujidades. Pacotes com 500g. Data da validade de no mínimo 3 meses a contar da data de entrega da mercadoria.		
117.	**1.350**	UN	VINAGRE BRANCO - Produto de qualidade, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, com no mínimo 06 meses após a data de entrega do produto. Embalagem com 750 ml.		
TOTAL R$					
PADARIA					
Item	**Quantidade**	**Unid.**	**Descrição**	**Valor Unitário**	**Valor total**
118.	**100**	**UN**	MASSA PIZZA SEMI ASSADA - Feita com farinha de trigo, água, fermento, sal e, às vezes, azeite de oliva. A massa tradicional é fina, crocante e geralmente é pré-assada antes de receber os ingredientes do recheio. (c/200gr).		
119.	**500**	PCT	PÃO DE CACHORRO-QUENTE - Embalado em pacotes de 6 unidades, unidades pesando aproximadamente 60g cada. Pacotes de no mínimo 360g. Com data de validade, tabela nutricional. Validade mínima a partir da data da entrega 07 dias		
120.	**300**	PCT	PÃO SEM GLÚTEN TIPO CACHORRO-QUENTE 270gr – Pacotes com 03 unidades. **Ingredientes:** Fécula de mandioca, amido de milho, farinha de soja, açúcar, óleo de soja, fermento biológico, sal, goma xantana e propionato de cálcio. Validade mínima 20 dias após data de entrega **NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LEITE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA.** Marca de referência: AMINNA de qualidade igual ou superior.		
121.	**3.000**	UN	PÃO FATIADO - Pão de trigo, cada unidade contendo 22 fatias. Com data		

			de validade, tabela nutricional, gramatura mínima de 500G. Validade mínima a partir da data da entrega 07 dias		
122.	**6.000**	KG	PÃO FRANCÊS - feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água e fermento. **Não conter leite ou ingredientes à base de leite.** Unidades pesando aproximadamente 0,062gr cada. Assado no dia da entrega.		
123.	**300**	UN	PÃO FATIADO TRADICIONAL SEM GLÚTEN E SEM AÇÚCAR AMINNA, 450G – **Ingredientes:** Fécula de mandioca, amido de milho, farinha de linhaça, farinha de soja, óleo de soja, fermento biológico, sal, estabilizante goma xantana e conservante propionato de cálcio. Com aproximadamente 15 fatias **NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LEITE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER OVO. Validade mínima de 10 dias a partir da data da entrega.** Marca de referência: AMINNA de qualidade igual ou superior.		
TOTAL R$					

3.1. Os produtos deverão, obrigatoriamente, atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle e fiscalização de qualidade industrial - ABNT, INMETRO, etc., cuja entrega dos produtos em desconformidade ensejará a aplicação de sanções administrativa e judicialmente cabíveis.
3.2. Não será registrado quantidade mínima para fornecimento/entrega dos produtos.

04. DO PRAZO, FORMA E LOCAL DE ENTREGA.

CRONOGRAMA DE ENTREGA	
Hortifrutis:	Entrega parcelada de acordo solicitação de pedido, toda SEGUNDA-FEIRA posterior ao envio da ordem de compra, não podendo exceder 05 dias corridos da data de recebimento da ordem de compra, no horário das 08:00 – 11:00 AM às no estoque da merenda escolar.
Carnes, ovos e laticínios:	Carnes e derivados devem ser entregues de acordo solicitação de pedido, até a QUARTA – FEIRA posterior ao envio da ordem de compra, não podendo exceder 05 dias corridos da data de

	recebimento da ordem de compra, no horário das 08:00 – 11:00 às 13:00 – 16:00hrs no estoque da merenda escolar. Demais itens entrega parcelada de acordo solicitação de pedido, tendo como prazo até 05 dias corridos após envio da ordem da compra, de segunda a sexta – feira, no horário das 08:00 – 11:00 às 13:00 - 16:00hs no estoque da merenda escolar.
Padaria	Entrega parcelada de acordo solicitação de pedido e cronograma de entrega enviado pela nutricionista, no horário das 13:00-15:00PM. O pão francês e para cachorro quente deve ser entregue nas unidades de ensino Erci Dick, Carlos Pisani, Sonho Infantil, Maria do Rosário, Olga Fortes, Criança Feliz, Harry e Apae, sendo entregue no setor da merenda escolar somente das unidades escolares Linha morais e fita Bisol. O pão fatiado deve ser entregue no setor da merenda escolar de acordo cronograma de entrega.
Demais alimentos:	Entrega parcelada de acordo solicitação de pedido, tendo como prazo até 05 dias corridos após envio da ordem da compra, de segunda a sexta – feira, no horário das 08:00 – 11:00 às 13:00 - 16:00hs.

4.1. A entrega deverá ser feita de acordo com a solicitação (cronograma) do nutricionista responsável técnico pelo programa nacional de alimentação escolar - PNAE. Tendo como prazo de entrega até 05 dias após solicitação de pedido. Não será aceito de forma alguma a prorrogação deste, pelo licitante/contratado.
4.2. Os produtos deverão ser entregues na quantidade solicitada, no setor de alimentação escolar, lotado na secretaria de educação do município, conforme constar na requisição.

05. RECEBIMENTO DOS PRODUTOS

5.1. Em conformidade com o artigo 74, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021 o recebimento será feito mediante recibo.

5.2. O Recebimento será na secretaria de Educação no setor de merenda escolar.

5.3. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança do fornecimento, nem ético-profissional pela perfeita execução do Contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pelo Contrato, nos termos do art. 73, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

5.4. A Administração rejeitará, no todo ou em parte, os gêneros alimentícios em desacordo com este Termo de Referência e o instrumento contratual.

06. VIGÊNCIA DO CONTRATO

6.1. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura.

07. OBRIGAÇÕES DAS PARTES

7.1 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1.1. Durante a vigência do Contrato, a CONTRATADA deverá:

a.1) Atender prontamente às solicitações da Secretaria Municipal de Educação, no fornecimento dos materiais nas quantidades e especificações deste TERMO DE REFERÊNCIA, de acordo com a necessidade desta Secretaria, a partir da solicitação;

a.2) Entregar o material, acondicionado adequadamente, em invólucro lacrado, de forma a permitir completa segurança durante o transporte, acompanhado de nota fiscal, discriminando o quantitativo do produto, de acordo com as especificações técnicas;

a.3) Substituir qualquer material que não esteja dentro do padrão de qualidade, em bom estado de conservação, ou que não esteja em conformidade com as especificações da nota de empenho;

a.4) Manter durante a vigência do Contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital;

a.5) Transportar os alimentos conforme as normas da Legislação da Vigilância Sanitária, para garantir a integridade e qualidade dos mesmos;

a.6) Os gêneros alimentícios a serem adquiridos, detalhados neste TERMO DE REFERÊNCIA, deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e as condições do edital;

a.7) Os prazos de validade dos produtos deverão ser contados a partir da data de entrega e não poderão ser inferiores aos especificados em cada item deste TERMO DE REFERÊNCIA, bem como deverão estar explícitos nas embalagens dos produtos.

b) A(s) Empresa(s) vencedora(s) será(ão) convocada(s) a comparecer(em) na sede da Prefeitura Municipal para assinar o Contrato no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da convocação.

7.1.2 Atender, de imediato, às solicitações relativas à substituição, reposição ou troca do produto que não atenda ao especificado ou ainda que não apresentem condições de consumo;

7.1.3 Assumir inteira responsabilidade quanto à qualidade do produto fornecido;

7.1.4 Apresentar junto com a entrega da Nota Fiscal, prova de regularidade para com a Fazenda Federal (Tributos Federais e Dívida Ativa da União), Estadual, Municipal do domicílio ou sede da contratada, ou outra equivalente na forma da Lei e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;

7.1.5 Certidão Negativa fornecida pelo INSS, com a finalidade de comprovar a inexistência de débitos com a Seguridade Social;

7.1.6 Certidão negativa, expedida pela Caixa Econômica Federal, com a finalidade de comprovar a inexistência de débitos junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS.

08. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.2.1 Responsabilizar-se pela lavratura do Contrato, com base nas legislações pertinentes;

8.2.2 Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear as aquisições realizadas e prover os pagamentos dentro dos prazos convencionados;

8.2.3 Processar e liquidar a fatura correspondente aos valores, ficando a contratada ciente de que as certidões apresentadas no ato da reunião de licitação deverão ter seu prazo de validade renovada a cada vencimento;

8.2.4 Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada;

8.2.5 Processar e liquidar a fatura correspondente ao valor dos produtos por meio de Ordem Bancária;

8.2.6 Sustar o recebimento dos produtos se não estiverem de acordo com a especificação apresentada;

8.2.7 Fiscalizar a execução do contrato, através de servidor especialmente designado, sendo permitida a assistência de terceiro, conforme dispõe o art. 67 da Lei 14.133/2021;

8.2.8 A Contratante obriga-se a cumprir todas as exigências contidas no presente Termo de Referência e no Contrato a ser firmado.

8.2.9 Comunicar imediatamente à Contratada qualquer irregularidade no fornecimento do objeto licitado e/ou vício no produto adquirido, para que seja providenciada a regularização no prazo de 48 (quarenta e oito) horas do recebimento da comunicação.

8.2.10. Zelar para que durante a vigência do Contrato sejam cumpridas as obrigações assumidas por parte da CONTRATADA, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas.

09. OBRIGAÇÕES COMERCIAIS, TRIBUTÁRIAS E OUTRAS.

9.1. A CONTRATADA assumirá a responsabilidade por todos os encargos e obrigações previstos na legislação, decorrentes da venda, obrigando-se a saldá-los na época própria;

9.2. A inadimplência com referência aos encargos e obrigações estabelecidos não transfere à CONTRATANTE a responsabilidade pelo seu pagamento, nem poderá onerar o fornecimento, razão pela qual a Contratada renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com a Contratante.

10. PAGAMENTO

10.1 A CONTRATADA deverá entregar a nota fiscal e fatura correspondentes aos materiais entregues na Prefeitura Municipal de Monte Carlo - SC;

10.1.1 Os produtos entregues deverão ser rigorosamente, aqueles descritos na Nota de Empenho, sendo que, na hipótese de entrega de produto diverso, o pagamento ficará, em sua totalidade, suspenso até a respectiva regularização;

10.1.2 O pagamento somente será efetivado depois de verificada a regularidade fiscal da CONTRATADA, e o recebimento definitivo do objeto, ficando este ciente de que as certidões apresentadas no ato da contratação deverão ser entregues novamente, em plena validade, em cada fase de pagamento;

10.1.3. O CNPJ constante da nota fiscal deverá ser o mesmo indicado na proposta e Nota de Empenho.

10.1.4. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, após a emissão da nota fiscal, mediante depósito bancário em conta corrente da Contratada, a qual deverá entregar as certidões de regularidade fiscal exigidas no ato da contratação, devidamente atualizadas e sempre que solicitadas pela Administração;

10.1.5. Os pagamentos devidos serão efetuados conforme a entrega;

10.1.6. A CONTRATADA deverá apresentar a Nota Fiscal com os produtos discriminados, após a Solicitação de Fornecimento feita pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura de Lagoa da Confusão.

11. CONDIÇÕES PARA PAGAMENTO

11.2.1 Não será efetuado qualquer pagamento à Contratada antes da apresentação e da aceitação da nota fiscal atestada em conformidade do fornecimento dos produtos s pelo setor competente da Contratante e enquanto houver pendência relativa à liquidação de obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência, à apresentação de documentação exigida em disposição do ato convocatório, legal ou regulamentar, à regularidade fiscal.

12. FISCAL DE CONTRATO

12.1. A CONTRATADA ficará sujeita a mais ampla e irrestrita fiscalização, obrigando-se a prestar todos os esclarecimentos porventura requeridos pela CONTRATANTE, que designará um representante para acompanhar a entrega dos produtos;

12.2. A existência da fiscalização da CONTRATANTE de nenhum modo diminui ou altera a responsabilidade da CONTRATADA, na entrega dos produtos.

_____

Sirlei Tormen da Silva
Secretaria Municipal de Educação

_____

Amanaíra Castro Gama
Nutricionista da secretaria de Educação

Monte Carlo(SC), 10 de maio de 2025.

ANEXO III
PROCESSO ADMINISTRATIVO LICITATÓRIO Nº 044/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2025

PROPOSTA DE PREÇOS FINAL (Vencedor)

Razão Social:	
CNPJ:	
Endereço:	**Bairro:**
Cidade:	**Estado:**
CEP:	
Telefone:	
E-mail:	

Item	Qtd	Und	Descrição do Objeto	Marca	Preço Unit.	Preço Total
1	xx	xx	xxxx.			

VALOR POR EXTENSO ITEM 1 _____

(.....)

Dados para Depósito Bancário:

Banco:	
Agência:	
Conta:	

Dados do Responsável pela Assinatura do Contrato:

Nome:	
CPF:	

Prazo de Validade da Proposta: ___ dias (mínima de 60 dias).

Prazo de Validade do Contrato: ___ meses (verificar edital – item 23.1).

Prazo máximo de atendimento: _____ (_____) dias/horas;(verificar edital – item 23.2).

OBSERVAÇÃO: A proposta de preços poderá ser apresentada nesta folha-modelo, ou, se preferir, a proponente poderá usar papel próprio, desde que nele constem todos os dados, sem qualquer alteração, apresentados neste modelo.

OBSERVAÇÃO: Caso o Edital exija marca e/ou fabricante, sendo ela própria da licitante, deverá indicar a expressão: "MARCA PRÓPRIA" ou "FABRICAÇÃO PRÓPRIA", para que não haja a identificação da empresa na fase de

disputa dos lances, sob pena de desclassificação (art. 30 § 5º, do Decreto Federal nº 10.024/2019), podendo ser preenchida posteriormente no envio da proposta readequada.

<u>DECLARAÇÃO:</u> Declaramos, para os devidos fins, que nesta proposta estão inclusos todos os impostos, taxas,fretes, seguros e encargos sociais e trabalhistas.

_____
(local e data)

_____
(Assinatura do Responsável Legal)

ANEXO IV
PROCESSO ADMINISTRATIVO LICITATÓRIO Nº 044/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2025

DECLARAÇÕES UNIFICADAS

A empresa ....., inscrita no CNPJ nº ....., por intermédio de seu representante legal, o(a) Senhor(a) ....., portador da carteira de identidade nº ....., e do CPF nº _____, **DECLARA**:

a) Que está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

b) Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

c) Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do Art. 1º e no inciso III do Art. 5º da Constituição Federal;

d) Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;

e) Que para os fins do disposto no inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal, 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 (). *Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva;*

f) Que não foi declarado inidôneo, suspenso, nem impedido para licitar ou contratar com a Administração Pública de qualquer natureza e esfera governamental;

g) Que não possui em seu quadro societário servidores públicos da ativa, vereadores ou agentes políticos de Monte Carlo/SC;

h) Que conhece e aceita todas as condições do referido edital e anexos.

Assim sendo, para fins que se fizer de direito, e por possuir poderes legais para tanto, firmo a presente.

_____, ____de _____de 20xx.
(local e data)

_____
Assinatura do Representante Legal

ANEXO V
PROCESSO ADMINISTRATIVO LICITATÓRIO Nº 044/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2025

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESAOU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

A empresa_____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a.) ou procurado _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº_____, do CPF nº_____, DECLARA, sob as penas elencadas na Lei n° 14.133/2021, que em conformidade com o previsto no art. 3° da Lei Complementar n° 123/06, ter a receita bruta equivalente a uma ____ (microempresa ou empresa de pequeno porte). Declara ainda que não há nenhum dos impedimentos previstos no §4°, art. 3° da LC 123/06.

_____, ____de _____de 20xx.
(local e data)

_____
Assinatura do Representante Legal

ANEXO VI
PROCESSO ADMINISTRATIVO LICITATÓRIO Nº 044/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 013/2025

MINUTA DO CONTRATO CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº _____/2025

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE MONTE CARLO/SC E A EMPRESA _____, NA FORMA ABAIXO:

MUNICÍPIO DE MONTE CARLO, pessoa jurídica de direito público interno, com sede administrativa na Rod. SC 452 – KM 24, nº 1551, Centro, CEP nº 89618-000, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 95.996.104/0001-04, representado neste ato pela Prefeita Municipal **SONIA SALETE VEDOVATTO**, denominado simplesmente de **CONTRATANTE**, e a empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede na _____, , Bairro _____, _____, Estado de _____, neste ato representada por _____, portador da carteira de identidade nº _____e CPF nº _____, aqui denominada simplesmente de **CONTRATADA**, com base no edital de **Pregão Eletrônico nº 014/2025**, disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, Decreto Federal nº 10.024/2019, bem como da Lei Complementar nº 123/06 e suas alterações, aplicando-se supletivamente as normas e princípios de direito administrativo e de direito comum pertinentes, resolvem celebrar o presente Contrato, mediante as cláusulas e condições seguintes:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO DO CONTRATO

1.1 - Constitui objeto do presente contrato a **REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO FUTURA E PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS DESTINADOS PARA O PREPARO DE MERENDA ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE MONTE CARLO/SC, CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES, EXIGÊNCIAS E ESTIMATIVAS ESTABELECIDAS NESTE INSTRUMENTO**, com as características e quantidades assim especificadas:

.....

2. CLÁUSULA SEGUNDA - DOCUMENTOS INTEGRANTES

2.1 - Para todos os efeitos legais, para melhor caracterização do fornecimento, bem como para definir procedimentos e normas decorrentes das obrigações ora contraídas, integram este Contrato, como se nele estivessem transcritos, os seguintes documentos:

a) Edital de Pregão Eletrônico nº 014/2025 e seus Anexos;

b) Proposta de Preços da contratada.

2.2 - Os documentos referidos no item 2.1, são considerados suficientes para, em complemento a este Contrato, definir a sua extensão e, desta forma, reger a execução do objeto contratado.

3. CLÁUSULA TERCEIRA - DO PREÇO

3.1 - O preço para o fornecimento do objeto deste Contrato, é o apresentado na proposta da contratada, devidamente aprovado pelo contratante, tendo os seus valores unitários especificados no item 1.1 (um ponto um) do presente Contrato.

3.2 - O preço retro referido é final, não se admitindo qualquer acréscimo, estando incluídos no mesmo todas as despesas e custos, diretos e indiretos, como também os lucros da contratada.

3.3 - Os valores poderão ser reajustados a cada 12 (doze) meses, pelo INPC – Índice Nacional de Preços ao Consumidor, ou por outro que venha a substituí-lo.

3.4 - A recomposição dos preços unitários em razão de desequilíbrio econômico-financeiro do Contrato somente poderá ser dada se a sua ocorrência era imprevisível no momento da contratação, e se houver a efetiva comprovação do aumento pela contratada (requerimento, planilha de custos e documentação de suporte).

3.4.1 - Ao solicitar reajuste ou recomposição dos preços unitários em razão de desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, além do requerimento e documentação de comprovação a contratada deverá apresentar os documentos relativos à regularidade fiscal e trabalhista atualizados e vigentes.

4. CLÁUSULA QUARTA - DO PAGAMENTO E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1 - Após a conclusão da entrega e instalação dos objetos autorizados, a contratada deverá apresentar nota fiscal/fatura correspondente.

4.1.1 - A nota fiscal/fatura deverá ser apresentada ao responsável pelo recebimento e fiscalização, o qual terá o prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis para atestar a perfeita entrega dos objetos e o cumprimento pela contratada, das obrigações assumidas.

4.1.2 - Somente será encaminhada a nota fiscal/fatura para pagamento após a conferência e o recebimento definitivo dos objetos entregues.

4.1.3 - A nota fiscal/fatura que contiver erro será devolvida à contratada para retificação e reapresentação, interrompendo-se a contagem do prazo fixado de 05 dias úteis para o responsável pelo recebimento atestar, que recomeçará a ser contado integralmente a partir da data de sua reapresentação.

4.2 - O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias a contar do recebimento da nota fiscal/fatura.

4.3 - O pagamento será creditado em nome da contratada, mediante ordem bancária em conta corrente por ela indicada.

4.4 - O pagamento a ser efetuado estará sujeito às retenções tributárias legais de acordo com a legislação e normais pertinentes.

4.5 - Não será efetuado qualquer pagamento a contratada enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de aplicação de penalidade ou inadimplência contratual.

4.6 - Não haverá, em hipótese alguma, pagamento antecipado.

4.7 - Os recursos necessários à presente aquisição/contratação, acham-se classificados na dotação orçamentária que se segue:

07.005 - SECRETARIA MUN. DE EDUCAÇÃO CULTURA E DESPORTO / ENSINO FUNDAMENTAL	
4 - Educação e Cultura	
12.306 - Educação / Alimentação e Nutrição	
2.014 - MERENDA ESCOLAR - ENSINO FUNDAMENTAL	
56 - 3.3.90.00.00.00.00.00 - APLICACOES DIRETAS	1.500.7000.000000 - RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS
56 - 3.3.90.00.00.00.00.00 - APLICACOES DIRETAS	1.552.7000.000001 - PNAE - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ENSINO FUNDAMENTAL
56 - 3.3.90.00.00.00.00.00 - APLICACOES DIRETAS	2.552.7000.000001 - PNAE - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ENSINO FUNDAMENTAL

07.006 - SECRETARIA MUN. DE EDUCAÇÃO CULTURA E DESPORTO / EDUCAÇAO INFANTIL - PRÉ-ESCOLAS	
4 - Educação e Cultura	
12.306 - Educação / Alimentação e Nutrição	
2.013 - MERENDA ESCOLAR - PRÉ-ESCOLAR	
66 - 3.3.90.00.00.00.00.00 - APLICACOES DIRETAS	1.500.7000.000000 - RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS
66 - 3.3.90.00.00.00.00.00 - APLICACOES DIRETAS	1.552.7000.000003 - PNAE - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PRÉ-ESCOLA

07.007 - SECRETARIA MUN. DE EDUCAÇÃO CULTURA E DESPORTO / ENSINO INFANTIL - CRECHES	
4 - Educação e Cultura	
12.306 - Educação / Alimentação e Nutrição	
2.012 - MERENDA ESCOLAR - CRECHES	
74 - 3.3.90.00.00.00.00.00 - APLICACOES DIRETAS	1.500.7000.000000 - RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS
74 - 3.3.90.00.00.00.00.00 - APLICACOES DIRETAS	1.552.7000.000002 - PNAE - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CRECHE
74 - 3.3.90.00.00.00.00.00 - APLICACOES DIRETAS	2.552.7000.000002 - PNAE - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CRECHE

07.009 - SECRETARIA MUN. DE EDUCAÇÃO CULTURA E DESPORTO / EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS	
4 - Educação e Cultura	
12.306 - Educação / Alimentação e Nutrição	
2.053 - MERENDA ESCOLAR - JOVENS E ADULTOS	
81 - 3.3.90.00.00.00.00.00 - APLICACOES DIRETAS	1.500.7000.000000 - RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS
81 - 3.3.90.00.00.00.00.00 - APLICACOES DIRETAS	1.552.7000.000004 - PNAE - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - EJA

07.012 - SECRETARIA MUN. DE EDUCAÇÃO CULTURA E DESPORTO / EDUCAÇÃO ESPECIAL	
4 - Educação e Cultura	
12.306 - Educação / Alimentação e Nutrição	
2.052 - MERENDA ESCOLAR - ALIMENTAÇÃO ESPECIAL	
85 - 3.3.90.00.00.00.00.00 - APLICACOES DIRETAS	1.500.7000.000000 - RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS
85 - 3.3.90.00.00.00.00.00 - APLICACOES DIRETAS	1.552.7000.000005 - PNAE - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - AEE
85 - 3.3.90.00.00.00.00.00 - APLICACOES DIRETAS	2.552.7000.000005 - PNAE - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - AEE

5. CLÁUSULA QUINTA - DO PRAZO CONTRATUAL, DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E RECEBIMENTO

5.1 - O contrato vigorará da data de sua assinatura até 31 de dezembro de 2023, ou até a total entrega das quantidades licitadas, prevalecendo o que vencer primeiro, não podendo ser prorrogado.

5.2 - Após o encaminhamento e o recebimento por parte da contratada da autorização de fornecimento, os objetos relacionados na mesma deverão ser entregues e instalados no prazo máximo de **até 15 (quinze) dias,** em horário de expediente, salvo ocorrência de fato superveniente que não permita o cumprimento deste prazo, devidamente justificado.

5.3 - Fica aqui estabelecido que os objetos serão recebidos:

a) Provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade do que foi entregue com o que foi solicitado;

b) Definitivamente, após a verificação da quantidade e qualidade dos objetos entregues e a consequente aceitação final.

5.4 - O recebimento dos objetos, mesmo que definitivo, não exclui a responsabilidade da contratada pela sua qualidade e características, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas quando da utilização dos mesmos.

5.5 - O Município, por intermédio dos seus funcionários designados, reserva-se ao direito de proceder à inspeção de qualidade dos objetos e de rejeitá-los, no todo ou em parte, se estiverem em desacordo com as especificações do objeto licitado e a proposta apresentada, obrigando-se a contratada a promover as devidas substituições e correções.

5.6 - Todo e qualquer fornecimento fora do estabelecido no Edital e seus Anexos será, imediatamente, notificado à contratada que ficará obrigada a tomar providências, o que deverá fazer prontamente, ficando entendido que correrão por sua conta e risco tais substituições, sujeitando-se, também, às sanções previstas no Edital e na Lei.

6. CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DO CONTRATANTE

6.1 - Constituem obrigações da CONTRATADA:

a) Providenciar o fornecimento dos produtos e/ou serviços, nos endereços indicados na autorização de fornecimento, conforme solicitações por parte das Secretarias Requisitantes, obedecendo os prazos e exigências estabelecidos no edital e seus anexos.

b) Providenciar, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, o saneamento de quaisquer irregularidades constatadas no fornecimento dos produtos e/ou serviços.

c) Atender prontamente as orientações e exigências do fiscal responsável designado pelo recebimento dos produtos e/ou serviços.

d) Emitir e entregar as Notas Fiscais correspondentes no valor pactuado, juntamente com os produtos e/ou serviços para conferência, atesto e pagamento.

e) Manter durante toda a vigência das obrigações assumidas as condições de regularidade e habilitação exigidas na licitação.

f) Assumir integral responsabilidade pelos danos causados ao contratante ou a terceiros, na entrega dos produtos e/ou serviços, inclusive por acidentes, mortes, perdas ou destruições, isentando o contratante de todas e quaisquer reclamações cíveis, criminais ou trabalhistas que possam surgir.

g) Substituir, sempre que exigido pelo contratante e independentemente de justificativa por parte desta, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à disciplina da repartição ou ao interesse do Serviço Público.

h) Reparar, corrigir e substituir, refazer às suas expensas, no total ou em parte, os produtos e/ou serviços em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

i) Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da entrega dos produtos e/ou serviços e não transferir para o contratante a responsabilidade pelo pagamento dos mesmos.

j) Não terceirizar e nem transferir a outrem, no todo ou em parte, as obrigações assumidas, sem prévia e expressa anuência do contratante.

6.1.1 O fornecimento dos gêneros alimentícios deverá obedecer rigorosamente ao seguinte cronograma de entrega:

a) **Hortifrutis**: Entrega parcelada conforme solicitação de pedido, sempre às segundas-feiras subsequentes ao envio da ordem de compra, não podendo ultrapassar 05 (cinco) dias corridos após o recebimento da ordem. Horário de entrega: das 08h às 11h, no setor de estoque da merenda escolar.

b) **Carnes, ovos e laticínios**: Entrega conforme solicitação de pedido, sempre até a quarta-feira subsequente ao envio da ordem de compra, também respeitando o prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos. Horários de entrega: das 08h às 11h e das 13h às 16h, no setor de estoque da merenda escolar.

c) **Padaria**: Entregas conforme solicitação de pedido e cronograma definido pela nutricionista responsável, no horário das **13h às 15h**; **Pão francês e pão para cachorro-quente** deverão ser entregues diretamente nas unidades escolares: **Erci Dick, Carlos Pisani, Sonho Infantil, Maria do Rosário, Olga Fortes, Criança Feliz, Harry e APAE**; Para as unidades **Linha Morais e Fita Bisol**, a entrega será no setor da merenda escolar; **Pão fatiado** será entregue no setor da merenda escolar conforme cronograma da nutricionista.

d) **Demais itens:** Entrega parcelada conforme solicitação de pedido, com prazo de até **05 (cinco) dias corridos** após o envio da ordem de compra, de **segunda a sexta-feira**, nos horários das **08h às 11h** e das **13h às 16h**, no setor de estoque da merenda escolar.

6.2 - Constituem obrigações do CONTRATANTE:

a) Acompanhar e fiscalizar o fornecimento dos produtos e/ou serviços, atestar nas notas fiscais a efetiva entrega e recebimento em conformidade com a proposta de preços da contratada, o edital e seus anexos.

b) Efetuar os pagamentos a contratada nos termos do edital e seus anexos.

c) Aplicar a contratada as penalidades cabíveis pelo descumprimento das obrigações assumidas.

d) Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratada.

e) Rejeitar, no todo ou em parte os produtos e/ou serviços fornecidos, se estiverem em desacordo com as especificações do edital e seus anexos, assim como da proposta de

preços da contratada.

f) Emitir autorização para o fornecimento dos produtos e/ou serviços e encaminhá-la à contratada.

g) Exigir o cumprimento dos recolhimentos tributários, trabalhistas e previdenciários através dos documentos pertinentes.

h) Comunicar a contratada todas as irregularidades observadas durante a entrega dos produtos e/ou execução dos serviços e exigir o cumprimento das obrigações assumidas.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - DAS PENALIDADES

7.1 - Nas hipóteses do não cumprimento de qualquer das cláusulas, condições, obrigações, prazos, descumprimento de normas ou qualquer outra violação contratual, em especial as infrações contidas no Art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, estará a CONTRATADA sujeita às seguintes sanções:

a) **advertência**;

b) **impedimento de licitar e contratar com o CONTRATANTE, pelo prazo de até 3 (três) anos;**

c) **declaração de inidoneidade,** nos termos do Art. 156, inciso IV e §§ 5º e 6º da Lei Federal nº 14.133/2021;

d) **multa**:

1. **moratória** de até 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor inadimplente, até o limite de 30 (trinta) dias;

a) O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do Art. 137 da Lei Federal nº 14.133/2021.

2. **compensatória** de até 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

7.2 - A aplicação das sanções previstas neste Contrato, não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao CONTRATANTE.

7.3 - Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa. (Art. 156, §7º da Lei Federal nº 14.133/2021).

7.4 - Antes da aplicação da multa, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da sua intimação.

7.4.1- Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo CONTRATANTE a CONTRATADA, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (Art. 156, §8º, da Lei Federal nº 14.133/2021).

7.4.2 - Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

7.5 - O CONTRATANTE deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contados

da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei Federal nº 14.133/2021).

7.6 - As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do Art. 163 da Lei Federal nº 14.133/2021.

7.7 - As sanções previstas neste instrumento, poderão ser relevadas na hipótese de caso fortuito e força maior, ou a ausência de culpa da CONTRATADA, devidamente comprovada.

8. CLÁUSULA OITAVA - DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

8.1 - As causas de extinção contratual estão estabelecidas no Art. 137, de acordo com as disposições do Art. 138 e 139, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

9. CLÁUSULA NONA - DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

9.1 - A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais representantes da Administração especialmente designados, conforme requisitos estabelecidos no Art. 7º da Lei Federal nº 14.133/2021, que deverão cumprir com suas obrigações de conferir, acompanhar e registrar todas as ocorrências relacionadas com a perfeita execução dos serviços ou entrega dos objetos, atestando o correto recebimento ou, se for o caso, determinando o que for necessário para a regularização, se houverem faltas e/ou defeitos observados. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Art. 117, caput da Lei Federal nº 14.133/2021).

9.2 – A fiscalização do Contrato será realizada pelo servidora Amanaíra Castro Gama

9.2.1

9.2.2 – A gestão do Contrato será realizada pelos servidores nomeados pelo Decreto Municipal nº 22/2025.

10. CLÁUSULA DÉCIMA - DO FORO

10.1 - As partes elegem o Foro da Comarca de Fraiburgo/SC, para dirimir todas e quaisquer controvérsias oriundas deste contrato, renunciando expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, assim, por estarem justas e contratadas, as partes, por seus representantes legais, assinam o presente contrato.

Monte Carlo(SC), _____de _____de 2025.

ALCIONE ROBERTO BUYNO
Prefeito Municipal

CONTRATADA