



PREGÃO (PRESENCIAL) n.º 016/2024
Edital n.º. 037/2024
Processo Administrativo Municipal n.º 049/2024

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, CONFORME ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES CONSTANTES NO TERMO DE REFERÊNCIA.

O SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS DESTA PREFEITURA MUNICIPAL tem como objetivo manter na entidade o registro de propostas vantajosas e, segundo sua conveniência, promover as contratações dos licitantes vencedores do pregão.

A entidade licitante, não se obriga a contratar dos licitantes vencedores, podendo realizar licitação específica para a compra ou contratação de um ou mais itens, hipóteses em que, em igualdade de condições, o beneficiário do registro terá sempre preferência.

USO DO PREGÃO PRESENCIAL

A opção pela modalidade presencial tem por base legal o disposto no artigo 176, inciso II, da lei Federal n.º 14.133/2021 e se justifica pela necessidade da compra dos itens tanto para os funcionários e municipalidade, observando que se trata de objeto imprescindível e essencial buscando excelência do produto e entrega no prazo aos munícipes e setores, conforme as especificações do Termo de Referência.

O principal aspecto a ser observado no que se refere à opção pela modalidade de pregão presencial é a possibilidade de se imprimir maior celeridade à contratação, sem prejuízo à competitividade. Como se sabe a legislação prevê o uso da modalidade pregão, preferencialmente na sua forma eletrônica, todavia, a norma admite a adoção do pregão presencial de forma a permitir, entre outras peculiaridades que podem ocorrer na forma eletrônica, a inibição por exemplo da apresentação de propostas insustentáveis em face do tipo de aquisição, que podem atrasar as entregas e aumentar custos devido a localização do Município. Na forma presencial há maior possibilidade de esclarecimentos imediatos durante a sessão do pregão e facilidade na negociação de preços, além do que a verificação das condições de habilitação das licitantes, evitando inclusive apresentação de propostas que não preenchem as condições de habilitação através de documentos adequados ao objeto, evitando propostas que não sustentam, causando morosidade e embaraços no certame, além do que o Pregão ainda que na modalidade presencial cumpre inclusive as disposições de Leis tais como o princípio da publicidade que garante a transparência dos atos na realização da mesma, que são cumpridos na forma da Lei.

As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e anexos, que dele fazem parte integrante.

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: menor preço unitário por item.

DATA DA REALIZAÇÃO: 29 de julho de 2024.

HORÁRIO DE INÍCIO: 09:30h horas – horário de Brasília (início do credenciamento).

LOCAL DA REALIZAÇÃO DA SESSÃO: Sala de Reuniões da Prefeitura Municipal - Localizada na Rua José Fernandes da Silva, n.º 28 - Centro, Natividade da Serra/SP, CEP 12.180-000. A sessão será conduzida pelo (a) Pregoeiro (a), com o auxílio dos agentes de contratações, designados pela Portaria n.º. 071/2024. Os envelopes contendo a proposta e os documentos de habilitação serão recebidos na sessão de processamento logo após o



credenciamento das empresas interessadas.

ESCLARECIMENTOS: Seção de Licitações e Compras da Prefeitura Municipal de Natividade da Serra – localizada na Rua José Fernandes da Silva, nº 28, Centro, Natividade da Serra/SP, CEP 12.180-000, e-mail: licitacao@natividadedaserra.sp.gov.br, telefone: 12 3677 9700.

A Prefeitura Municipal de Natividade da Serra torna público que se acha aberta a licitação na modalidade PREGÃO (presencial), conforme estabelecido neste instrumento convocatório.

Este certame será regido pela Lei nº 14.133, de 01º de abril de 2021 e suas alterações e da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e Lei Complementar n.º 147/2014 de 07 de agosto de 2014 (que altera a Lei Complementar 123/2006).

As propostas deverão obedecer às especificações e exigências constantes deste instrumento convocatório.

Integram este Edital os anexos:

- I – Termo de Referência;
- II – Proposta comercial;
- III – Declaração unificada;
- IV – Termo de comprometimento – lei nº 123/2006;
- V – Informações complementares;
- VI – Minuta de ata de registro de preço.

1- CONSIDERAÇÃO INICIAL

1.1- O edital completo poderá ser retirado no local indicado no preâmbulo deste Edital, até o último dia útil anterior à data da sessão de abertura, das 09h00 às 16h00, nos dias de expediente desta Prefeitura, ou através do sítio da licitadora na internet (<http://www.natividadedaserra.sp.gov.br>). No ato da retirada, o interessado deverá verificar o respectivo conteúdo, não se admitindo reclamações posteriores.

1.2- O objeto será entregue conforme descrições no Termo de Referência deste Edital, pelo período de 12 (doze) meses contados da assinatura da ata, o qual poderá ser prorrogado pelo mesmo período, nos termos do artigo 84, da Lei Federal nº 14.133/2021.

1.3- A estimativa de consumo serve apenas como referência, e não vincula, em hipótese alguma, o consumo efetivo a ser realizado pela Contratante.

2- PARTICIPAÇÃO

2.1. Poderão participar deste pregão empresas interessadas do ramo de atividade pertinente ao objeto desta licitação, que atendam às exigências de habilitação e que apresentem toda a documentação exigida.

2.1.1. As microempresas ou empresas de pequeno porte que desejarem fazer uso dos benefícios da Lei Complementar 123/2006, deverão apresentar declaração e comprovação de ME – EPP.

2.1.2. Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte não proceda da forma estabelecida no item anterior, interpretar-se-á como renúncia tácita aos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006.

2.2. Não poderão disputar licitação ou participar da execução de contrato, direta ou indiretamente: Todas as licitantes que se encontrem nas condições previstas no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, bem como empresas reunidas em consórcio, conforme artigo 15 da Lei nº 14.133/2024.



2.3 - Será vedada a participação de empresas:

- a)** proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
- b)** estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- c)** enquadradas nas disposições no artigo 9º da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021;
- d)** que estejam sob falência, concurso de credores, em processo de dissolução ou liquidação.

3- CREDENCIAMENTO

3.1- Por ocasião da fase de credenciamento dos licitantes, deverá ser apresentado o que se segue:

3.1.1- Quanto aos representantes:

- a)** Tratando-se de **Representante Legal** (sócio, proprietário, dirigente ou assemblado), instrumento constitutivo da empresa registrado na Junta Comercial, ou tratando-se de sociedade simples, o ato constitutivo registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;
- b)** Tratando-se de **Procurador**, instrumento público de procuração ou instrumento particular com firma reconhecida do representante legal que o assina, do qual constem poderes específicos para formular ofertas e lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição, bem como praticar todos os demais atos pertinentes ao certame. No caso de instrumento particular, o procurador deverá apresentar instrumento constitutivo da empresa na forma estipulada no subitem "a";
- c)** O representante (legal ou procurador) da empresa interessada deverá identificar-se exibindo documento oficial que contenha foto;
- d)** O licitante que não contar com **representante** presente na sessão ou, ainda que presente, não puder praticar atos em seu nome por conta da apresentação de documentação defeituosa, ficará impedido de participar da fase de lances verbais, de negociar preços, de declarar a intenção de interpor ou de renunciar ao direito de interpor recurso, ficando mantido, portanto, o preço apresentado na proposta escrita, que há de ser considerada para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço.
- e)** Encerrada a fase de credenciamento pelo Pregoeiro, não serão admitidos credenciamentos de eventuais licitantes retardatários.
- f)** Será admitido apenas **1** (um) **representante** para cada licitante credenciado, sendo que cada um deles poderá representar apenas um licitante credenciado.

3.1.2- Quanto ao pleno atendimento aos requisitos de habilitação:

- **Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação** e inexistência de qualquer fato impeditivo à participação, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no **Anexo III** deste Edital, e apresentada **FORA** dos Envelopes nº. 1 (Proposta) e nº. 2 (Habilitação);

3.1.3- Quanto às microempresas e empresas de pequeno porte:

- **Declaração de microempresa ou empresa de pequeno porte** visando ao exercício da preferência prevista na Lei Complementar nº. 123/06, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no **Anexo IV** deste Edital, e apresentada **FORA** dos Envelopes nº. 1 (Proposta) e nº. 2 (Habilitação).

4- FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1 - A Proposta e os Documentos de Habilitação deverão ser apresentados separadamente, em envelopes fechados e indevassáveis, contendo em sua parte externa os seguintes dizeres:

Envelope nº 1 – Proposta Comercial



Pregão Presencial n.º ____/2024
Denominação da empresa:
CNPJ:

Envelope nº 2 – Documentos de Habilitação

Pregão Presencial n.º ____/2024
Denominação da empresa:
CNPJ:

5- PROPOSTA

5.1 - A **Proposta** deverá ser apresentada datilografada ou impressa, em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas, sem cotações alternativas, datada e assinada pelo representante legal do licitante ou pelo procurador.

5.2 - Não serão admitidas, posteriormente, alegações de enganos, erros ou distrações na apresentação das propostas comerciais, como justificativas de quaisquer acréscimos ou solicitações de reembolsos e indenizações de qualquer natureza.

5.3 - Deverão estar consignados na proposta:

5.3.1 - A razão social da proponente, endereço completo/CEP, telefone, e-mail (se houver) e CNPJ do licitante;

5.3.2- Preço unitário por item, em algarismos, expressos em moeda corrente nacional, apurados à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária, incluindo, além do lucro, todas as despesas resultantes de encargos, impostos, taxas, tributos, frete e demais despesas diretas ou indiretas relacionadas com o integral fornecimento do objeto da presente licitação;

a) O preço ofertado é fixo e irrevogável e deverá ser apresentado **com precisão de duas casas decimais**;

b) Para os licitantes que fizerem lances será considerado o último valor ofertado.

5.3.3- Prazo de validade da proposta de, no mínimo, **60 (sessenta) dias** corridos, contados a partir da data de abertura dos envelopes, podendo ser prorrogado por acordo das partes;

5.4 - Não será obrigatória apresentação de proposta para todos os itens, podendo o licitante apresentar proposta somente para o(s) item(ns) de seu interesse.

5.5 – A proposta deverá estar datada e assinada.

5.6. – Marca do produto cotado.

6 - No que se refere à **DOCUMENTAÇÃO COMPLETA**, os licitantes deverão apresentar:

6.1- HABILITAÇÃO JURÍDICA, conforme o caso:

a) Em se tratando de sociedades empresárias ou simples, o ato constitutivo, estatuto ou Ata social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial ou no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, nos termos da lei e conforme o caso, e, ainda, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

a1) Os documentos descritos no subitem "a" deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva, conforme legislação em vigor.

a2) Será dispensada da apresentação, no envelope de habilitação, dos documentos referidos no item 6.1.1, a empresa que já os houver apresentado no momento do credenciamento, previsto



no item 3 deste edital.

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

6.2 - REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);

b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, relativo à sede ou ao domicílio da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame.

c) Prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, mediante a apresentação de:

c1) Certidão Conjunta Negativa de Débitos **ou** Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal, válida para o estabelecimento matriz e suas filiais, referente à situação do sujeito passivo no âmbito da RFB e da PGFN e abrangendo inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei no 8.212, de 24 de julho de 1991.

c2) Certidão de Regularidade Estadual.

c3) Certidão de Regularidade Municipal Mobiliária.

d) Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), por meio da apresentação do CRF - Certificado de Regularidade do FGTS;

e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeitos de Negativa, em cumprimento à Lei nº 12.440/2011 e à Resolução Administrativa TST nº 1470/2011.

f) As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame, deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição;

f.1) Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **cinco dias úteis**, a contar da **sessão de abertura dos envelopes**, prorrogáveis por igual período, a critério desta Prefeitura Municipal, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

f.2) A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem f.1, implicará na **decadência do direito à contratação**, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, procedendo-se à convocação dos licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório, nos termos do art. 4º, inciso XXIII, da Lei Federal nº 10.520/02.

6.2.1- QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

a) Certidão negativa de falência e/ ou concordata, recuperação judicial ou extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

a1) Nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva, deve o licitante apresentar comprovante da homologação/ deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor.

SUMULA Nº 50 - Em procedimento licitatório, não pode a administração impedir a participação de empresas que estejam em recuperação judicial, das quais poderá ser exigida a apresentação, durante a fase de habilitação, do Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, sem prejuízo do atendimento a todos os requisitos de habilitação econômico-financeira estabelecidos no edital.

6.2.2- DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

a) Declaração do licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, de que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho. **(Anexo V)**.



6.2.3- QUALIFICAÇÃO OPERACIONAL

a) Prova de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto desta licitação, por meio da apresentação de **atestado(s)** expedido(s), necessariamente em nome do licitante, por pessoa jurídica de direito público ou privado.

6.3- DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

6.3.1 - Os documentos poderão ser apresentados no original, por qualquer processo de cópia, autenticada por cartório competente, autenticada por servidor da administração, ou mesmo cópia simples, desde que acompanhada do original para que seja autenticada pelo Pregoeiro ou por um dos membros da Equipe de Apoio no ato de sua apresentação;

6.3.2 - Não serão aceitos **protocolos de entrega** ou **solicitação de documentos** em substituição aos documentos ora exigidos, inclusive no que se refere às certidões;

6.3.3 - Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, esta Prefeitura aceitará como válidas as expedidas até **90** (noventa) **dias** imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas;

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

6.3.5 - Se algum documento apresentar falha não sanável na sessão acarretará a **inabilitação** do licitante;

6.3.6 - O Pregoeiro ou a Equipe de apoio diligenciará efetuando consulta direta nos **sites** dos órgãos expedidores na Internet para verificar a veracidade de documentos obtidos por este meio eletrônico.

7- PROCEDIMENTO E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

7.1- No horário e local indicados neste Edital será aberta a sessão pública, iniciando-se pela fase de credenciamento dos licitantes interessados em participar deste certame, ocasião em que serão apresentados os documentos indicados no item 3.1.

7.2- Encerrada a fase de credenciamento, os licitantes entregarão ao(a) Pregoeiro(a) os **envelopes nº 1 e nº 2**, contendo, cada qual, separadamente, a Proposta de Preços e a Documentação de Habilitação.

7.3- O julgamento será feito pelo critério de **menor preço unitário por item**, observadas as especificações técnicas e parâmetros mínimos de qualidade definidos neste Edital;

7.4- A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo **desclassificadas** as propostas:

7.4.1- Cujo objeto não atenda às especificações, prazos e condições fixados neste Edital;

7.4.2- Que apresentem preço ou vantagem baseados exclusivamente em proposta ofertadas pelos demais licitantes;

7.4.3- Que contiverem cotação de objeto diverso daquele constante neste Edital.

7.5- Na hipótese de **desclassificação** de todas as propostas, o Pregoeiro dará por encerrado o certame, lavrando-se ata a respeito.

7.6- As propostas classificadas serão selecionadas para a **etapa de lances**, com observância dos seguintes critérios:

7.6.1- Seleção da proposta de menor preço e das demais com preços até **10%** (dez por cento) superiores àquela;



7.6.2- Não havendo pelo menos **três** propostas nas condições definidas no item anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de **três**. No caso de empate das propostas, serão admitidas todas estas, independentemente do número de licitantes;

7.6.3- O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma verbal e sequencial, a partir do autor da proposta de maior preço e, os demais, em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de **sorteio** no caso de empate de preços;

a) O licitante sorteado em primeiro lugar escolherá a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances.

7.7- Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à **proposta de menor preço unitário por item**, observada a redução mínima de 1% (um por cento) do valor da menor proposta ofertada.

7.8- A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.

7.9- Se houver **empate**, será assegurado o **exercício do direito de preferência** às microempresas e empresas de pequeno porte, nos seguintes termos:

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

7.9.2 - A microempresa ou empresa de pequeno porte cuja proposta for mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora da fase de lances, situação em que sua proposta será declarada a melhor oferta;

a) Para tanto, será convocada para exercer seu direito de preferência nos termos da LC 123/2006 e apresentar nova proposta no prazo máximo de **5** (cinco) **minutos** após o encerramento dos lances, a contar da convocação do Pregoeiro, sob pena de preclusão;

b) Se houver equivalência dos valores das propostas apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 7.9.1, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá exercer a preferência e apresentar nova proposta;

b.1) Entende-se por equivalência dos valores das propostas as que apresentarem igual valor, respeitada a ordem de classificação.

7.9.3- O exercício do direito de preferência somente será aplicado quando a melhor oferta da fase de lances não tiver sido apresentada pela própria microempresa ou empresa de pequeno porte;

7.9.4- Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, retomar-se-ão, em sessão pública, os procedimentos relativos à licitação, nos termos do quanto disposto no art. 4º, inciso XXIII, da Lei 10.520/02, sendo assegurado o exercício do direito de preferência na hipótese de haver participação de demais microempresas e empresas de pequeno porte cujas propostas se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 7.9.1;

a) Na hipótese da não-contratação da microempresa e empresa de pequeno porte, e não configurada a hipótese prevista no subitem 7.9.4, será declarada a melhor oferta àquela proposta originalmente vencedora da fase de lances.

7.10- Após a fase de lances, serão **classificadas**, na ordem crescente dos valores, as propostas não selecionadas por conta da regra disposta no item 7.6.1, e aquelas selecionadas para a etapa de lances, considerando-se para estas, o último preço ofertado.



7.11- Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o licitante desistente às penalidades constantes deste Edital.

7.12- O Pregoeiro poderá **negociar** com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço.

7.13- Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.

7.14- Considerada aceitável a oferta de menor preço, no momento oportuno, a critério do Pregoeiro, será verificado o atendimento do licitante às condições habilitatórias estipuladas neste Edital.

7.15- Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos efetivamente entregues de habilitação, poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, sendo vedada a apresentação de documentos novos.

7.16- A verificação será certificada pelo Pregoeiro, anexando aos autos documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

7.17- Esta Prefeitura Municipal não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos de informações, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, o licitante será **inabilitado**.

7.18- Constatado o atendimento pleno dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, o licitante será **habilitado** e **declarado vencedor**.

7.19- Se a oferta de menor preço não for aceitável, ou se o licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, na ordem de classificação, podendo negociar com os respectivos autores, até a apuração de uma proposta que, verificada sua aceitabilidade e a habilitação do licitante, será declarada vencedora.

7.20- Da sessão será lavrada ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pelo Pregoeiro e Equipe de apoio.

7.21- O Pregoeiro, na fase de julgamento, poderá promover quaisquer **diligências** julgadas necessárias à análise das propostas, da documentação, e declarações apresentadas, devendo os licitantes atender às solicitações no prazo por ele estipulado, contado do recebimento da convocação.

8- DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

8.1- Até **três dias úteis** da data fixada para o recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão. A petição será encaminhada ao(a) Pregoeiro(a) que decidirá no prazo de 01 (um) dia útil.

8.2- Eventual impugnação deverá ser dirigida ao(a) Pregoeiro e **protocolada** no setor de Protocolo da Prefeitura Municipal de Natividade da Serra, localizada na Rua José Fernandes da Silva, nº 28, Centro, Natividade da Serra/SP.

8.2.1- Admite-se impugnação por intermédio de e-mail ficando a validade do procedimento condicionada à apresentação do original no prazo de **72 horas**;

8.2.2- Acolhida a petição contra o ato convocatório, em despacho fundamentado, será designada nova data para a realização deste certame.



8.3- A entrega da proposta, sem que tenha sido tempestivamente impugnado este Edital, implicará na plena aceitação, por parte das interessadas, das condições nele estabelecidas.

8.4. As dúvidas a serem equacionadas por telefone serão somente aquelas de caráter estritamente informal.

8.5- Dos atos do Pregoeiro cabe recurso, devendo haver manifestação verbal imediata na própria sessão pública, com o devido registro em ata da síntese da motivação da sua intenção, abrindo-se então o prazo de **três dias** que começará a correr a partir do dia em que houver expediente nesta Prefeitura Municipal para a apresentação das razões, por meio de memoriais, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para apresentar contrarrazões, em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos;

8.5.1- Na hipótese de interposição de recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente fundamentado à autoridade competente;

8.5.2- O recurso contra decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo e o seu acolhimento resultará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

8.5.3- As contrarrazões de recurso devem ser protocoladas no setor de Protocolo da Prefeitura Municipal de Natividade da Serra, localizada na Rua José Fernandes da Silva, nº 28, Centro, Natividade da Serra/SP, CEP 12.180-000, dirigidos ao Prefeito Municipal.

8.6- A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de interpor **recurso**, por parte da(s) proponente(s), importará na decadência do direito de recurso, competindo à **autoridade competente homologar** o certame e determinar a convocação dos beneficiários para a assinatura da Ata de Registro de Preços.

8.7- Existindo recurso(s) e constatada a regularidade dos atos praticados e **após a decisão do(s) mesmo(s)**, a **autoridade competente** deve praticar o **ato de homologação** do certame e determinar a convocação dos beneficiários para a **assinatura da Ata de Registro de Preços**.

9 - ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CONTRATAÇÕES

9.1 - A Ata de Registro de Preço será regida pelas cláusulas e disposições nela constantes, bem como pela Lei 14.133/2021.

9.2 - A Ata de Registro de Preços deverá registrar o(s) preço(s) e o(s) fornecedor(es) do(s) produto(s), com observância da ordem de classificação, as quantidades e as condições que serão observadas nas futuras contratações.

9.2.1 – Ao preço do primeiro colocado serão registrados tantos fornecedores quantos concordarem.

9.3 - A licitante adjudicatária será convocada para assinar a Ata de Registro de Preço em até 05 (cinco) dias úteis, a contar da notificação a este fim, sob pena de decair do direito de contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 156 da lei nº 14.133/21 e no presente edital.

9.3.1- Será aceita assinatura digital realizada com o uso de certificados emitidos no âmbito da ICP Brasil.

9.3.2 - Documentos assinados digitalmente deverão acompanhar o relatório de conformidade e/ou chave de validação e/ou "QR code" ou outra forma que permita comprovar a autenticidade do mesmo.

*"Documentos eletrônicos assinados perdem eficácia quando impressos
Não imprima nem aceite documentos eletrônicos impressos, pois
perdem a validade jurídica. Isso acontece porque, uma vez impresso,*



o documento com assinatura digital passa a ser uma mera imagem do que seria o documento eletrônico original. Ou seja, perde-se às referências e a âncora de confiança". - <https://validar.iti.gov.br/quia.html> - VALIDAR Serviço de validação de assinaturas eletrônicas.

9.4- Colhidas às assinaturas, esta Prefeitura Municipal providenciará a imediata publicação da Ata.

9.5- O prazo de validade do Registro de Preços será de **12 (doze) meses**, contados a partir da data da publicação, o qual poderá ser prorrogado pelo mesmo período, nos termos do artigo 84, da Lei Federal nº 14.133/2021.

9.6- A existência de preços registrados não obriga esta Prefeitura Municipal a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurada ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

9.7- Assegurados o contraditório e a ampla defesa, o fornecedor do bem terá seu Registro de Preços cancelado quando:

9.7.1- Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

9.7.2- Recusar-se a celebrar o Ata ou não retirar o instrumento equivalente, no prazo estabelecido por esta Prefeitura Municipal, sem justificativa aceitável;

9.7.3- Não aceitar reduzir seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àquele praticados no mercado;

9.7.4- Quando o convocado não assinar a Ata de Registro de Preço no prazo e condições estabelecidas neste edital, o Pregoeiro poderá convocar os proponentes remanescentes, na ordem de classificação, procedendo nos termos do Art.90 da lei 14.133/21 e respectivos parágrafos.

9.7.5- For impedido de licitar e contratar com a Administração nos termos do artigo 7º da Lei Federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002.

9.8- Independentemente das previsões retro indicadas, o fornecedor poderá solicitar o cancelamento de seu Registro de Preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado.

9.9- A Ata de Registro de Preço será regida pelas cláusulas e disposições nela constantes, bem como pela Lei 14.133/2021.

10- DA ORDEM DE ENTREGA

10.1. Entregas parceladas.

10.2 – A ordem de entrega/serviço expedida após a assinatura da Ata de Registro de Preços indicará: o nome da Empresa, o local de entrega ou da prestação de serviço, o item e a quantidade solicitada. A Contratada fica obrigada a fornecer ou prestar o serviço no prazo pactuado, sob pena de serem aplicadas as sanções previstas na Ata.

10.2.1- A Ordem de Entrega/Serviço será enviada ao fornecedor por meio de e-mail informados na proposta comercial da Empresa; será ônus da empresa vencedora comunicar eventual alteração do e-mail informados em sua proposta comercial.

10.2.2- O fornecedor/prestador de serviço que, convocado, recusar-se injustificadamente em confirmar o recebimento da ordem de entrega/serviço no prazo de **01 (um) dia útil após o recebimento**, poderá sofrer as sanções previstas pela inexecução do ajuste.



10.2.3- O prazo máximo de entrega de produtos é de **03 (três) dias úteis** contados da confirmação do recebimento da **Ordem de Entrega**; a ordem para prestação de serviços será emitida com **03 (três) dias** úteis de antecedência.

10.2.4- A empresa deve comunicar o horário de entrega com 24 horas de antecedência.

10.2.5- Correrá por conta da Contratada as despesas, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

10.2.5.1- O responsável pelo recebimento fará a conferência dos materiais que deverão estar de acordo com as especificações técnicas do Termo de referência, podendo, se for o caso, recusar parcialmente ou totalmente o material caso o mesmo apresente defeitos ou não atendam as especificações técnicas descritas no termo de referência.

10.3 – A contratação com fornecedor/prestador de serviços registrado, após indicação pelo Órgão Gerenciador do Registro de Preços, será formalizada por intermédio de Ata de Registro de Preços, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra, ordem de entrega/serviço ou outro similar, conforme disposto na lei 14.133/21.

11- DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da contratação futura, estimado em **R\$ 2.437.270,98 (dois milhões e quatrocentos e trinta e sete mil e duzentos e setenta reais e noventa e oito centavos)**

12- FORMA DE PAGAMENTO

12.1 – O pagamento será efetuado em até 20 (vinte) dias a partir do recebimento do objeto/prestação dos serviços. Para entrega do objeto deverá ser emitida a Nota Fiscal Eletrônica (Portaria CAT nº 173/2009) devidamente atestada pelo setor de Compras de por meio de cheque nominal ou em conta corrente indicada pela empresa contratada.

12.2. - Quando for constatada qualquer irregularidade na Nota Fiscal/Fatura, será imediatamente solicitado ao contratado, carta de correção, quando couber, ou ainda pertinente regularização, que deverá ser encaminhada a esta Prefeitura Municipal no prazo de **24** (vinte e quatro) **horas**;

12.2.1- Caso a contratada não apresente carta de correção no prazo estipulado, o prazo para pagamento será recontado, a partir da data da sua apresentação.

13- SANÇÕES

13.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

13.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

13.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

13.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

13.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

13.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

13.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

13.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

13.1.3. não celebrar a Ata de Registro de Preço ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

13.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

13.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;



- 13.1.5.** fraudar a licitação;
- 13.1.6.** comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 13.1.6.1.** agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- 13.1.6.2.** induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 13.1.6.3.** apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 13.1.7.** praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 13.1.8.** praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 13.2.** Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 13.2.1.** advertência;
- 13.2.2.** multa;
- 13.2.3.** impedimento de licitar e contratar e
- 13.2.4.** declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 13.3.** Na aplicação das sanções serão considerados:
- 13.3.1.** a natureza e a gravidade da infração cometida.
- 13.3.2.** as peculiaridades do caso concreto
- 13.3.3.** as circunstâncias agravantes ou atenuantes
- 13.3.4.** os danos que dela provierem para a Administração Pública
- 13.3.5.** a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 13.4.** A multa será recolhida em percentual de 5% a 30% incidente sobre o valor da Ata de Registro de Preço licitado, recolhida no prazo máximo de **15 (quinze) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.
- 13.4.1.** Para as infrações previstas nos itens 15.1.1, 15.1.2 e 15.1.3, a multa será de 5% a 15% do valor da Ata de Registro de Preço licitado.
- 13.4.2.** Para as infrações previstas nos itens 15.1.4, 15.1.5, 15.1.6, 15.1.7 e 15.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor da Ata de Registro de Preço licitado.
- 13.5.** As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 13.6.** Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 13.7.** A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 15.1.1, 15.1.2 e 15.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 13.8.** Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 15.1.4, 15.1.5, 15.1.6, 15.1.7 e 15.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 15.1.1, 15.1.2 e 15.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.
- 13.9.** A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 15.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.
- 13.10.** A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de



processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

13.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

13.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

13.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

13.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

14- DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1. O resultado do presente certame será divulgado no site **www.natividadedaserra.sp.gov.br**.

14.2. Os demais atos pertinentes a esta licitação, passíveis de divulgação serão publicados nos meios de comunicações oficiais.

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

14.4. Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro designado, com base nas disposições da Lei 14.133/2021 e demais diplomas legais eventualmente aplicáveis;

14.5. A licitante vencedora na ocasião da assinatura da Ata de Registro de Preço, bem como no fornecimento do Objeto, deverá atender a todas as Leis e legislações aplicáveis ao devido fornecimento, mesmo que não mencionado neste Edital, sob pena de rescisão da Ata de Registro de Preço, sem prejuízo das sanções previstas;

14.6. Para dirimir quaisquer questões decorrentes desta licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente a Comarca de Paraibuna.

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

14.8. As normas que disciplinam este certame serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação;

14.9. Em caso de divergência entre disposições do Edital e demais peças que compõem o processo, prevalece à previsão do edital.

Natividade da Serra, em 16 de julho de 2024.

EVAIL AUGUSTO DOS SANTOS
Prefeito Municipal



ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO (PRESENCIAL) n.º 016/2024 Edital n.º. 037/2024

Processo Administrativo Municipal n.º 049/2024

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, CONFORME ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES CONSTANTES NO TERMO DE REFERÊNCIA.

| Item | Produto | Descrição | Unid. | Quant. |
|------|---------------------------------------|---|---------|--------|
| 1 | ABACAXI EM CALDA | Produto em calda, em fatias, lata com peso mínimo de 400g drenado. Data de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. | Lata | 80 |
| 2 | AÇÚCAR MASCAVO | Produto embalagem de 1 Kg, não deve apresentar sujidade, umidade, bolor. Prazo de validade no mínimo 6 meses a contar da data de entrega. | Quilo | 40 |
| 3 | AÇÚCAR REFINADO | Produto acondicionado em embalagem de 1Kg. Em grão de açúcar fino, menos em pó. Data de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. | Quilo | 500 |
| 4 | ACHOCOLATADO EM PÓ | Produto em pó, instantâneo, obtido pela mistura do cacau em pó, açúcar, maltodextrina e outras substâncias. Acondicionado em pacote resistente (com pouco açúcar). Data de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. Pacote 400gr. | Pacote | 300 |
| 5 | ACHOCOLATADO SEM LACTOSE | Produto sem glúten e sem lactose e sem açúcar solúvel já vem adoçado com sucralose, composto dos seguintes ingredientes: Maltodextrina, Cacau, Extrato de Soja sabor chocolate, (extrato de soja micronizada, cacau e aroma idêntico ao natural: chocolate.), Proteína isolada de Soja, Goma Guar, Edulcorante: Sucralose e Aromatizante: Vanilina. Embalagem de 400g. Data de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. | Pacote | 100 |
| 6 | AÇÚCAR TIPO CRISTAL. | Produto cristal de cana, de procedência nacional, ser de safra corrente. Isento de mofo, fermentação, odores estranhos e substâncias nocivas. Embalagem primária em pacote de 5 kg, transparente, em plástico atóxico, incolor, termossoldado. Data de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. | Pacote | 2000 |
| 7 | ADOÇANTE | Produto em aspecto físico líquido límpido transparente, ingredientes: sacarina sódica, ciclamato de sódio e edulcorantes, com bico dosador. Data de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. 100ml. | Unidade | 100 |
| 8 | REQUEIJÃO CREMOSO BISNAGA COM 1.800GR | Requeijão cremoso bisnaga 1800 gramas - requeijão cremoso, transportado e conservado em temperatura não superior a 10°C, embalagem primaria hermeticamente fechada, com validade mínima de 40 dias a contar da data da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria ma.359 de 04/09/97 e suas posteriores alterações, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pelo mapa. Embalagem tipo bisnaga de 1.800 grs | Bisnaga | 50 |
| 9 | ALMÔNDEGA DE CARNE DE FRANGO | Produto de Almondega Congelada 100% carne de frango, IQF. Embalagem: cada unidade de almôndega deve ter 15 a 25 gramas, ser a granel, congelado, acondicionados em | Quilo | 2000 |



| | | | | |
|----|---------------------------|---|---------|------|
| | | <p>embalagens tipo saco plástico atóxico, contendo peso líquido de 01 kg cada, acondicionados em embalagens secundárias tipo caixa de papelão devidamente identificado, com no máximo 15 kg do produto. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12º c ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto a contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometa a qualidade do produto. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo, rachaduras ou furos em sua superfície. Rotulagem: nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote; número do registro em órgão competente; carimbo do sif/sisp/sim. Não serão aceitas durante a entrega carne em estado de descongelamento. Deverão obedecer aos parâmetros indicados pela portaria nº 06/cvssp de 10 de março de 1999. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído. Embalagem de 02 kg.</p> | | |
| 10 | ALMONDEGA DE CARNE BOVINA | <p>Produto de Almondega Congelada 100% carne bovina, IQF. Embalagem: cada unidade de almôndega deve ter 15 a 25 gramas, ser a granel, congelado, acondicionados em embalagens tipo saco plástico atóxico, contendo peso líquido de 01 kg cada, acondicionados em embalagens secundárias tipo caixa de papelão devidamente identificado, com no máximo 15 kg do produto. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12º c ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto a contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometa a qualidade do produto. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo, rachaduras ou furos em sua superfície. Rotulagem: nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote; número do registro em órgão competente; carimbo do SIG/SISP/SIM. Não serão aceitas durante a entrega carne em estado de descongelamento. Deverão obedecer aos parâmetros indicados pela portaria nº 06/cvssp de 10 de março de 1999. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3 meses, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído. Embalagem de 02 kg.</p> | Quilo | 2000 |
| 11 | AMIDO DE MILHO | <p>Produto em embalagem de 500gr. Data de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega.</p> | Unidade | 200 |



| | | | | |
|----|---|--|---------|------|
| 12 | APRESUNTADO | Produto cozido, obtido de carnes de suíno sadio, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, em peça. De mistura homogênea, sem aparência gordurosa. Data de validade superior a 2 meses a partir da data de entrega. | Quilo | 500 |
| 13 | ARROZ TIPO 1 | Produto branco, tipo I, não parbolizado, polido, classe longo fino, de procedência nacional e ser de safra corrente. Embalagem plástica resistente, transparente, incolor, 5kg acondicionado em plástico atóxico, termosoldado. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas (Não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas ou esverdeadas e não ter sabor ardido). Data de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. | Pacote | 4000 |
| 14 | ARROZ INTEGRAL | Produto com características técnicas: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. | Quilo | 100 |
| 15 | ATUM RALADO EM ÓLEO COMESTÍVEL | Produto com caldo vegetal: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 10 (decreto 12.342, de 27/09/78); preparado a partir de pescado fresco, limpo, eviscerado, descabeçado, desprovidos de peles e espinhas e livre de nadadeiras, não apresentar amarelecimento dos tecidos; a carne deve apresentar uma consistência normal, ser de cor clara ou rosada. Sem pimenta e sem gordura trans; O produto deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprio e pronto para consumo. Ingredientes mínimos: Atum em óleo comestível com caldo vegetal. Embalagem primária: Embalagem Pouch (bolsa metálica flexível esterilizável), atóxica, hermeticamente selado, pesando 500g e drenado de 475g. Contendo informação nutricional, n.º de Lote, data de fabricação e/ou validade de forma indelével impressa na embalagem. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído. | Unidade | 300 |
| 16 | AVEIA EM FLOCOS FINO | Produto isento de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens de 200g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Prazo de validade 10 meses a contar a partir da data de entrega. | Unidade | 200 |
| 17 | AZEITE DE OLIVA | Produto extra virgem, acidez 0,5%, embalagem de 750ml. Data de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. | Unidade | 100 |
| 18 | BARRA DE CEREAL AVELÃ, CASTANHA E CHOCOLATE | Produto integral, sabor avelã, castanha e chocolate, embalagem individual de aproximadamente 25g. Data de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. | Unidade | 3000 |
| 19 | BARRA DE CEREAL BANANA E AVEIA | Produto integral, sabor banana e aveia, embalagem individual de aproximadamente 25g. Data de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. | Unidade | 3000 |
| 20 | BEBIDA DE ARROZ EM PÓ | Pó para preparo de alimento à base de arroz com Cálcio (Bebida de Arroz), sem adição de açúcar. Isento de lactose, proteína do leite, colesterol e glúten. Sabores: Original (Sem sabor), sem adição de açúcares. Sem corantes artificiais. Características: cor, odor, sabor e textura | Pacote | 100 |



| | | | | |
|----|--|---|---------|--------|
| | | característica. Embalagem primária: Plástica, atóxica e resistente. Rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído. 300gr. | | |
| 21 | BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO | O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em sacos de polietileno opaco, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1 litro cada. Data de fabricação inferior ou igual a 05 dias no ato da entrega. | Unidade | 1500 |
| 22 | BISCOITO DOCE, TIPO COOKIE | Produto tipo cookie, sabor chocolate com gotas de chocolate. Em embalagem individual de 38g. Data de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. | Unidade | 3000 |
| 23 | BOLACHA DOCE, TIPO MAISENA | Produto Tipo Maisena. Produzido a partir de matérias - Primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. Embalagens plásticas internas de 170g. Data de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. | Pacote | 15.000 |
| 24 | BISCOITO DOCE, TIPO MAISENA, SEM LACTOSE | Produto doce sem lactose: produto não quebradiço, proveniente de ingredientes isentos de lactose. Peso líquido de 330gr. (mínimo). Deve ser crocante, fácil de ser mastigável. Deve estar intacta em embalagem primária pacotes de polietileno e hermeticamente selado. Acondicionado em caixa de papelão resistente. Deve obedecer a Resolução RDC 263/05, RDC 344/02, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. | Pacote | 500 |
| 25 | BOLO PRONTO, SABOR CHOCOLATE | Composto de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, gordura vegetal, soro de leite, farinha de soja, sal, umectante sorbitol e glicerolfermento químico bicarbonato de sódio, pirofosfato, ácido de sódio e fosfato monocalcio, propinato de cálcio e ácido sorbico, goma xantana, acidulante, com prazo mínimo de validade de 24 dias na data da entrega. Com peso unitário de 350g, embalado em flow pack, revestido de papel laminado com lacre BOPP. | Unidade | 400 |
| 26 | BOLO PRONTO, SABOR LARANJA | Composto de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, gordura vegetal, soro de leite, farinha de soja, sal, umectante sorbitol e glicerolfermento químico bicarbonato de sódio, pirofosfato, ácido de sódio e fosfato monocalcio, propinato de cálcio e ácido sorbico, goma xantana, acidulante, com prazo mínimo de validade de 24 dias na data da entrega. Com peso unitário de 350g, embalado em flow pack, revestido de papel laminado com lacre BOPP. | Unidade | 400 |
| 27 | BISCOITO DOCE SABOR CHOCOLATE | Produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais. Embalagem: saco de polietileno metalizado, atóxico, resistente, lacrado, contendo 650g. Prazo de validade mínimo 10 meses a | Unidade | 1500 |



| | | | | |
|----|--|---|--------|--------|
| | | contar a partir da data de entrega. | | |
| 28 | BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER | Produto produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. Embalagens plásticas 170grs. Data de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. | Pacote | 10.000 |
| 29 | BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER, S/ LACTOSE | Produto salgado sem lactose: produto não quebradiço, proveniente de ingredientes isentos de lactose. Peso líquido de 330gr. (mínimo). Deve ser crocante, fácil de ser mastigado. Deve estar intacta em embalagem primária pacotes de polietileno e hermeticamente selado. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. | Pacote | 100 |
| 30 | BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRAKER, S/LACTOSE, S/GLUTEN | Produto tipo salgado não deve conter glúten, lactose, trigo, adição de leite, ovos e conservantes. Deve ser crocante, fácil de ser mastigado. Deve estar intacta em embalagem primária pacotes de polietileno e hermeticamente selado. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. 210gr. | Pacote | 100 |
| 31 | BISCOITO, TIPO MARIA S/LACTOSE, S/GLUTEN | Produto tipo Maria não deve conter glúten, lactose, trigo, adição de leite, ovos e conservantes. Deve ser macia, fácil de ser mastigado. Deve estar intacta em embalagem primária pacotes de polietileno e hermeticamente selado. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. 125gr. | Pacote | 150 |
| 32 | CANELA EM PÓ | Ingredientes: canela. Não contém glúten. Sem terra, pedra. Acondicionada em saco plástico atóxico transparente com 10 gramas. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído. 10gr. | Pacote | 200 |
| 33 | CANJQUINHA DE MILHO | Produto livre de grãos estragados, bolor e caruncho, seco, sem umidade. Tipo fina. Data de validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. 500gr. | Pacote | 300 |
| 34 | CANJICA DE MILHO BRANCO | Produto tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparado com matéria primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e detritos animais ou vegetais com o máximo de 15% de umidade e embalagem de 500g. Data de validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. | Pacote | 300 |
| 35 | CARNE BOVINA, PATINHO, MOÍDA. | Carne bovina, patinho - carne congelada IQF (congelamento rápido individual) de bovino sem osso – patinho moída. Produto cárneo limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponeuroses, padronizado, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos. Textura, característica, cor característica, sabor característico e odor característico. Poderá apresentar um índice de até 10% de gordura e não conter aditivos. Validade de 12 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. Embalagem primária: sacos | Quilo | 2000 |



| | | | | |
|----|-----------------------------------|---|-------|------|
| | | plásticos de polietileno, de material atóxico, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação indelével, com vedação termossoldada. O pacote deverá pesar 01 ou 03 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, entre 10 e 20 kg, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistente a danos durante transporte e armazenamento, | | |
| 36 | CARNE BOVINA, PATINHO EM CUBOS | Produto carne bovina em cubo, sem osso congelada IQF - Patinho. Carne limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponeuroses, padronizado, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/ industrializadores de alimentos. Textura, característica, cor característica, sabor característico e odor característico. Poderá apresentar um índice de até 10% de gordura e não conter aditivos. Validade de 12 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. Embalagem primária: sacos de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado atóxico, apropriado para contato direto com o alimento, coloração azul. Embalagem de 2kg. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, de 10 e 20 kg, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistente a danos durante transporte e armazenamento, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e/ou congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (serviço de inspeção federal) ou SISP (serviço de inspeção do estado de São Paulo) ou sim. A cada entrega a carne será submetido uma avaliação para conferir a quantidade de gordura - um 1 kg do objeto será submetido a cocção em 03 litros de água por 40 minutos e será refrigerado a 2°C por 06 horas depois será retirado a camada de gordura e pesado, se vier tiver acima do estipulado (10% de gorduras outras aparas) o pedido será devolvido. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído. | Quilo | 2000 |
| 37 | CARNE BOVINA, LAGARTO | Carne de lagarto congelado em peça (limpa): carne bovina, Proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária e manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Deverá conter no máximo 10% de gordura em 100g do produto. Deve apresentar-se com aspecto próprio não amolecida e nem pegajosa, sem exudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrica, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades, nem qualquer tipo de líquidos internos, como água ou sangue. A carne deverá ser congelada e armazenada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Prazo de validade: 6 meses a contar da data do recebimento. Embalagem primária: o produto deverá ser | Quilo | 3000 |



| | | | | |
|----|----------------|---|---------|------|
| | | congelado e embalado a vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. A embalagem deverá permanecer íntegra por todo período de validade do produto. Não será aceito embalagem com rachaduras. Na superfície, nem furos, ou acúmulo de líquidos no interior, ou cristais de gelo na superfície do produto, pois demonstram descongelamento e recongelamento. Pacotes com peso entre 1,5 kg e 3 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão devidamente lacradas, com capacidade entre 10 kg e 20 kg. | | |
| 38 | COXINHA DA ASA | Produto de carne de frango tipo coxinha da asa, sem aparas e asas, sem gordura, sem couro em excesso, congelada com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, embalagem de 2 a 3 kg com registro no SIF. Data de validade superior a 2 meses a partir da data de entrega. | Quilo | 4000 |
| 39 | CHÁ MATE | Produto para infusão, tostado. Embalagem de 200g, livre de parasitas, mofo e qualquer substância nociva. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega. | Unidade | 300 |
| 40 | CHANTILY | Produto acondicionado em embalagem de 1l. Data de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. | Caixa | 200 |
| 41 | CACAU 50% | O produto deve conter cacau em pó solúvel 50% cacau, não pode ser adicionado de amido e féculas estranhas, deve ser obtido de matéria-prima e limpa, isenta de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais. O produto deve apresentar aspecto de pó homogêneo, cor própria do tipo, cheiro característico. O produto e suas condições devem estar de acordo com NTA 40 (normas técnicas para chocolate - decreto 12.486 de 20-10-78). 200gr. | Pacote | 2000 |
| 42 | CACAU 100% | O produto deve conter cacau em pó solúvel 100% cacau, não pode ser adicionado de amido e féculas estranhas, deve ser obtido de matéria-prima e limpa, isenta de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais. O produto deve apresentar aspecto de pó homogêneo, cor própria do tipo, cheiro característico. O produto e suas condições devem estar de acordo com NTA 40 (normas técnicas para chocolate - decreto 12.486 de 20-10-78). 200gr. | Pacote | 2000 |
| 43 | COCO RALADO | Produto seco ralado, sem açúcar, parcialmente desidratado e desengordurado, acondicionado em embalagem plástica resistente em pacote de 100gr. Data de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. | Pacote | 300 |
| 44 | CREME DE LEITE | Produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimentos tecnologicamente adequados, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água. Não é permitida a adição de nenhum aditivo ou coadjuvantes para o creme pasteurizado. Data de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. 300gr. | Lata | 1000 |



| | | | | |
|----|--|---|---------|------|
| 45 | DOCE DE LEITE CREMOSO OU EM PASTA. | Produto embalado em latas ou potes plásticos, limpas, isentas de ferrugem, não amassadas, não estufadas, resistentes. Data de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. 800gr. | Lata | 50 |
| 46 | ERVILHA EM CONSERVA | Produto preparado com ervilhas previamente debulhadas, envazadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas em líquido de cobertura apropriado (salmoura), submetidas a adequado processamento tecnológico. O produto deve apresentar (mínimo de 98% de ervilhas inteiras). Cor apropriada, sabor e odor próprios dos ingredientes, devendo o produto estar isento de sabores e odores estranhos, possuir textura apropriada. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA 31 (Normas Técnicas para Hortaliças em Conserva- Decreto 12.486, de 20-10-78). As latas devem estar integras, sem vestígios de amassamento, vazamento, estufamento e ferrugem. 200gr. Data de validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. | Lata | 500 |
| 47 | EXTRATO DE TOMATE. EMBALAGEM 1,080 KG. | Extrato de tomate. Embalagem 1,080 kg. Produto simples concentrado, isento de peles e sementes. (emb. Papelão - 1,080kg). Data de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. | Caixa | 700 |
| 48 | FARINHA DE AVEIA | Produto de aveia, integral, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, acondicionado em sacos plásticos apropriados, fechados, reembalado em caixa de papel vedada de 450g. Data de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. | Unidade | 500 |
| 49 | FARINHA DE MANDIOCA, TIPO FINA | Produto de Farinha de Mandioca, tipo fina, embalada em pacotes de 01 kg. Data de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. | Quilo | 1000 |
| 50 | FARINHA DE MILHO AMARELA | Produto de Farinha de Milho amarela, embaladas em pacotes de 01 kg. Data de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. | Quilo | 1000 |
| 51 | FARINHA DE TRIGO | Produto de farinha de trigo especial, embalado em pacote com 1Kg, contendo com farinha especial, para uso caseiro, branca, com glúten, sem conservantes ou aditivos. O produto deve atender a Resolução 344 de 13-12-02 (Fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico). Data de validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. | Quilo | 2000 |
| 52 | FARINHA DE ARROZ | Produto de farinha de arroz, obtido pela moagem do grão, sem qualquer processo químico. Embalado em pacote de 01kg. Data de validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. | Quilo | 100 |
| 53 | FARINHA DE TRIGO PARA QUIBE | Produto livre de parasitas, odores estranhos, substâncias nocivas – embalagem 500g. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído. 500gr. | Pacote | 300 |
| 54 | FEIJÃO, TIPO 1, CARIOCA | Produto seco, sem umidade, não refrigerado, classe cores, livre de casca, pedras, grãos quebrados e estragados, bolor e caruncho ou outro qualquer objeto alimentos que não seja feijão. Data de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. | Quilo | 4000 |



| | | | | |
|----|-------------------------------|--|---------|------|
| 55 | FEIJÃO PRETO | Produto da classe feijão preto, tipo 1, comum. Livre de casca, pedras, grãos quebrados e estragados, bolor e caruncho ou outro qualquer objeto/ alimentos que não seja feijão. Produto seco, sem umidade, não refrigerado. Pacotes de 01 quilo. Data de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. | Quilo | 500 |
| 56 | FERMENTO BIOLÓGICO | Produto com características técnicas: seco, instantâneo, para pão. Isento de mofo e substâncias nocivas. Embalagem: hermeticamente fechada (vácuo), contendo 125g em envelopes aluminizados. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega. | Unidade | 100 |
| 57 | FERMENTO QUÍMICO | Produto de amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato mono cálcico, bicarbonato de sódio, bicarbonato de cálcio. Data de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. 250gr. | Pote | 500 |
| 58 | FILÉ DE FRANGO | Filé de frango peito sem osso sem pele pct 1kg -filé de peito de frango congelado IQF - Ingredientes: peito de frango, IQF (congelamento rápido individual), in natura, limpo, sem osso e sem pele. Características organolépticas: aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso; cor própria, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio; exigências: - registro de rótulo do produto no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento MAPA/SIF/DIPOA; condições de transporte, descrição do prazo de validade e lote impresso na embalagem; características microscópicas: ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária e peso: O produto deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, com rotulagem, conforme legislação em pacotes com peso de 01 kg. Essa deve estar íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. | Quilo | 5000 |
| 59 | FILÉ DE TILÁPIA | Produto de primeira qualidade, limpo, sem couro ou Escamas, sem espinha, fatiados em bifés de 120g em média, congelados a 12 graus Célsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. | Quilo | 500 |
| 60 | FUBÁ AMARELO | Produto tipo fino, embalado em pacotes de 01Kg. Data de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. | Quilo | 2000 |
| 61 | GELATINA EM PÓ, SABOR MORANGO | Produto constituído por misturas em pó de vários ingredientes destinados a preparar gelatina com a complementação com água. Devem apresentar aspecto de pó fino, cheiro, cor e sabor próprios, conforme os componentes. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas. Data de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. | Quilo | 100 |



| | | | | |
|----|---------------------------------|---|---------|--------|
| 62 | GELATINA EM PÓ, SABOR UVA | Produto constituído por misturas em pó de vários ingredientes destinados a preparar gelatina com a complementação com água. Devem apresentar aspecto de pó fino, cheiro, cor e sabor próprios, conforme os componentes. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas. Data de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. | Quilo | 100 |
| 63 | GELATINA EM PÓ, SABOR LIMÃO | Produto constituído por misturas em pó de vários ingredientes destinados a preparar gelatina com a complementação com água. Devem apresentar aspecto de pó fino, cheiro, cor e sabor próprios, conforme os componentes. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas. Data de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. | Quilo | 100 |
| 64 | GRANOLA | Produto integral, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, acondicionado em sacos plásticos apropriados, fechados, reembalado em caixa de papel vedada de 200g e 500g. Data de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. | Pacote | 100 |
| 65 | IOGURTE MORANGO SEM LACTOSE | Produto a base de soja de sabor iogurte com polpa de morango, 100% vegetal, sem lactose e sem colesterol, de sabores variados, com consistência cremosa ou líquida, acondicionada em embalagem original e apropriada para esta finalidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual). Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. Estar isenta de ranço, bolores, perfurações na embalagem ou qualquer outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade nutricional. Embalagem de 900g. | Unidade | 100 |
| 66 | LEITE VEGETAL DE AMÊNDOAS | Produto deve conter água e amêndoas. Sem adição de açúcares. Embalagem de 1 litro. Data de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. | Litro | 100 |
| 67 | LEITE UHT | Produto leite longa vida, UHT, em embalagem tetrapark, com informações nutricionais, identificação do produto, marca do fabricante. Data de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. | Unidade | 20.000 |
| 68 | LEITE ZERO LACTOSE DESNATADO | Produto deve conter leite desnatado, enzima lactase e estabilizantes, trifosfato de sódio, citrato de sódio e monofosfato de sódio, difosfato de sódio. Embalagem de 1 litro. Data de validade superior a 2 meses a partir da data de entrega. | Litro | 150 |
| 69 | LEITE DE COCO | Produto de coco natural integral concentrado, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionados em vidros apropriados com 500ml, embalados em caixas de papelão limpas, integradas e resistentes. O produto deve atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. | Vidro | 500 |
| 70 | LEITE CONDENSADO | Produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimentos tecnologicamente adequados, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água. | Lata | 1000 |



| | | | | |
|----|---|---|---------|------|
| | | Não é permitida a adição de nenhum aditivo ou coadjuvantes para o creme pasteurizado. Data de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. 300gr. | | |
| 71 | LEITE EM PÓ INTEGRAL | Produto em pó integral, sem adição de açúcar, seco, sem unidade, não refrigerado. Data de empacotamento não superior a 15 dias na data de entrega. Data de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. 400gr. | Pacote | 300 |
| 72 | "LEITE" EXTRATO DE SOJA | Produto a base de soja sabor original, 100% vegetal, sem lactose e sem colesterol, adicionado de vitaminas, de sabores variados, com consistência líquida, fluida, acondicionada em embalagem original tipo Tetra Pack. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual). Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. Estar isenta de ranço, bolores, perfurações na embalagem ou qualquer outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade nutricional. Embalagem de 1 litro. | Unidade | 6000 |
| 73 | LENTILHA | Produto isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde, deve possuir registro Ministério da Agricultura, aspectos dos grãos deve seguir seguimento próprio, embalagem intacta, em bom estado de conservação e higiene. Embalagem de 500g. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído. 500gr. | Pacote | 200 |
| 74 | MACARRÃO DE ARROZ, TIPO ESPAGUETE, SEM GLÚTEN | Produto de massa alimentícia de arroz, isenta de glúten. Tipo Espaguete, que pode conter ingredientes como farinha de arroz, amido de milho, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula de batata. Com corantes naturais. Isenta de trigo, aveia, cevada ou centeio. Ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem: contendo 500 gramas de peso líquido. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: no mínimo 10 meses a contar da data da entrega. | Pacote | 100 |
| 75 | MACARRÃO, TIPO AVE MARIA COM OVOS | Produto não quebradiço, embalagem deve estar lacrada, seco, sem umidade, não refrigerado. O macarrão não deve ter cores alteradas. Pacote de 500gr. Data de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. | Pacote | 2000 |
| 76 | MACARRÃO, TIPO LETRINHA COM OVOS. | Produto não quebradiço, embalagem deve estar lacrada, seco, sem umidade, não refrigerado. O macarrão não deve ter cores alteradas. Pacote de 500gr. Data de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. | Pacote | 1500 |
| 77 | MACARRÃO, TIPO PENNE COM OVOS | Produto não quebradiço, embalagem deve estar lacrada, seco, sem umidade, não refrigerado. O macarrão não deve ter cores alteradas. Pacote de 500gr. Data de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. | Pacote | 1500 |
| 78 | MACARRÃO, TIPO PARAFUSO COM OVOS | Produto não quebradiço, embalagem deve estar lacrada, seco, sem umidade, não refrigerado. O macarrão não deve | Pacote | 2000 |



| | | | | |
|----|---|---|--------|------|
| | | ter cores alteradas. Pacote de 500gr. Data de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. | | |
| 79 | MACARRÃO, TIPO ESPAGUETE COM OVOS, Nº 08 | Produto produzido com ovos, Nº 08, não quebradiço, embalagem deve estar lacrada, seco, sem umidade, não refrigerado. O macarrão não deve ter cores alteradas. Data de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. 500gr. | Pacote | 2000 |
| 80 | MACARRÃO DE SÊMOLA, TIPO AVE MARIA | Produto de massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído. 500gr. | Pacote | 300 |
| 81 | MACARRÃO DE SÊMOLA, TIPO LETRINHA | Produto de massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído. 500gr. | Pacote | 300 |
| 82 | MACARRÃO DE SÊMOLA, TIPO PENNE | Produto de massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído. 500gr. | Pacote | 300 |
| 83 | MACARRÃO DE SÊMOLA, TIPO PARAFUSO | Produto de massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído. 500gr. | Pacote | 300 |
| 84 | MACARRÃO DE SÊMOLA, TIPO ESPAGUETE, Nº 08 | Produto de massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído. 500gr. | Pacote | 300 |
| 85 | MANTEIGA COM SAL | Produto produzido com gordura láctea e sal. Sem glúten. Data de validade superior a 2 meses a partir da data de entrega. 200gr. | Pote | 2000 |
| 86 | MARGARINA | Produto com pelo menos 65% de lipídios, com sal. Em potes de plástico, como polipropileno. (Não serão aceitos creme vegetal). Data de validade superior a 2 meses a partir da data de entrega. 500gr. | Pote | 500 |
| 87 | MARGARINA COM SAL, SEM LACTOSE | Produto com água, óleos vegetais líquidos e interesterificados, sal, cloreto de potássio, vitaminas (" E " , " A " e " D "), mulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos ,estabilizante ésteres de poliglicerol, de ácido ricinoléico, conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico,aromatizante (aroma idêntico ao natural de manteiga). Antioxidante edta cálcio | Pote | 30 |



| | | | | |
|----|---------------------------------------|---|---------|------|
| | | dissódico, TBHQ e BHT e corantes urucum e cúrcuma. Não contém glúten. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído. 500gr. | | |
| 88 | MILHO PARA PIPOCA | Produto Tipo 01. Data de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. | Quilo | 500 |
| 89 | MILHO VERDE CONGELADO | Produto de milho verde congelado, sem conservantes. Embalagem plástica com rótulo contendo informações nutricionais, informações sobre conservação doméstica e ter registro de inspeção. Embalagem de 300g. Data de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. Transportar em veículo refrigerado. | Pacote | 250 |
| 90 | MILHO VERDE EM CONSERVA | Produto preparado com milho verde previamente debulhadas, envazadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas em líquido de cobertura apropriado (salmoura), submetidas a adequado processamento tecnológico. Cor apropriada, sabor e odor próprios dos ingredientes, devendo o produto estar isento de sabores e odores estranhos, possuir textura apropriada. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA 31 (Normas Técnicas para Hortaliças em Conserva- Decreto 12.486, de 20-10-78). As latas devem estar integras, sem vestígios de amassamento, vazamento, estufamento e ferrugem. Data de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. 300gr. | Lata | 300 |
| 91 | MISTURA DE PREPARO- PURÊ DE BATATA | Mistura de Purê de Batata- Ingredientes: Batata desidratada em flocos instantâneo, leite em pó, soro de leite em pó, maltodextrina, óleo vegetal, sal refinado, açúcar, realçador de sabor glutamato monossódico INS 621, aromatizante aroma artificial de manteiga e corante natural cúrcuma em pó. EMBALAGEM: Primária - Saco de polietileno leitoso flexível, atóxico e resistente, fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal que veda hermeticamente de maneira a garantir a qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. Rotulado de acordo com a legislação vigente. Peso líquido: 01 (um) kg Secundária - Caixa de papelão ondulado reforçada ou fardo plástico resistente às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, fechada com fita adesiva. Caixa ou fardo com 06 (seis) kg. PRAZO DE VALIDADE: 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, se respeitados os cuidados de conservação. | Quilo | 300 |
| 92 | ÓLEO DE SOJA REFINADO | Produto de óleo de soja refinado, em garrafas pet. Data de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. 900ml. | Garrafa | 2500 |
| 93 | ÓLEO DE CANOLA | Produto de óleo de canola, em garrafas pet. Data de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. 900ml. | Garrafa | 30 |
| 94 | OVOS TIPO A. | Produto de ovos tipo grande branco, não resfriado, embalados em dúzias, com registro da SIF impresso na embalagem. Data de validade superior a 2 meses a partir da data de entrega. | Dúzia | 5000 |
| 95 | PÃO DE QUEIJO CONGELADO | Pão de queijo congelado: Produto de boa Qualidade, isento de parasitas, mofos ou qualquer outra sujidade que comprometa a qualidade nutricional do produto. Com | Quilo | 500 |



| | | | | |
|----|---|---|--------|------|
| | | Alvará Sanitário. De acordo com as dicas de preparo o produto deve apresentar cor, sabor, cheiro característicos e agradáveis. Ingredientes: Polvilho Doce, Polvilho Azedo, Ovos, Queijo, Óleo, Sal, Água, Corante Artificial: Amarelo Crepúsculo. Não contém Glúten. A pesagem dos ingredientes deve ser feita de acordo com a formulação do fabricante. O armazenamento deve ser feito em câmara ou freezer com temperaturas -15º C até o dia da entrega. O produto deve ser entregue em temperatura adequada, congelado, intacto. Validade mínima de 60 dias a partir da data de fabricação. Embalagem de 1Kg. | | |
| 96 | PÃO HOT DOG | Produto de 400g, sem gergelim. Embalado em saco de polietileno vedado, sem perfuração, bolor, livre de sujidades e insetos. Data de validade superior a 2 meses a partir da data de entrega. | Pacote | 5000 |
| 97 | PERNIL SUÍNO, CUBOS | Pernil suíno congelado sem osso em cubos - Carne suína, pernil congelado IQF (congelamento rápido individual) sem osso cortado em cubos extra limpo carne crua e congelada limpa e sem aparas, obtida de suínos abatidos, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de suíno, (cubos de 2x2x2 cm) manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18C com tolerância até -12C; Não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos. Apresentar sem gordura e não conter aditivos. Validade de 12 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, embalados, em pacotes com peso padronizado de 01 ou 03 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas de 10 ou 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no ministério da agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM. *ficha técnica assinada pelo responsável técnico e cópia autenticada do registro de rótulo; | Quilo | 5000 |
| 98 | POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA, CONGELADO | Ingredientes: Acerola. Sem adição de açúcar. Não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s). NÃO CONTÉM GLÚTEN. Características Gerais: A polpa de fruta | Quilo | 1000 |



| | | | | |
|-----|---|---|-------|------|
| | | <p>sabor acerola deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, são e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição norma, conforme Instrução Normativa 01, de 07/01/2000 e Decreto 12.486, de 20/10/1978 – Código Sanitário do Estado de São Paulo.</p> <p>Prazo de Validade: Congelado: (- 18°C) – mínima de 2 anos a partir da data de fabricação. Data de entrega não deverá ser superior a 90 dias da data de fabricação.</p> | | |
| 99 | POLPA DE FRUTA SABOR ABACAXI, CONGELADO | <p>Ingredientes: Abacaxi. Sem adição de açúcar. Não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s). NÃO CONTÉM GLÚTEN. Características Gerais: A polpa de fruta sabor abacaxi deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, são e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição norma, conforme Instrução Normativa 01, de 07/01/2000 e Decreto 12.486, de 20/10/1978 – Código Sanitário do Estado de São Paulo.</p> <p>Prazo de Validade: Congelado: (- 18°C) – mínima: 2 anos a partir da data de fabricação. Data de entrega não deverá ser superior a 90 dias da data de fabricação.</p> | Quilo | 1000 |
| 100 | POLPA DE FRUTA SABOR MORANGO, CONGELADO | <p>Ingredientes: Morango. Sem adição de açúcar. Não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s). NÃO CONTÉM GLÚTEN. Características Gerais: A polpa de fruta sabor morango deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, são e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição norma, conforme Instrução Normativa 01, de 07/01/2000 - e Decreto 12.486, de 20/10/1978 – Código Sanitário do Estado de São Paulo.</p> <p>Prazo de Validade: Congelado: (- 18°C) – mínima: 2 anos a partir da data de fabricação. Data de entrega não deverá ser superior a 90 dias da data de fabricação.</p> | Quilo | 1000 |
| 101 | POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA, CONGELADO. | <p>Ingredientes: Goiaba. Sem adição de açúcar. Não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s). NÃO CONTÉM GLÚTEN. Características Gerais: A polpa de fruta sabor goiaba deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, são e limpas, com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição norma, conforme Instrução Normativa 01, de 07/01/2000 – ANEXO I - e Decreto 12.486, de 20/10/1978 – Código Sanitário do Estado de São Paulo.</p> <p>Prazo de Validade: Congelado: (- 18°C) – mínima: 2 anos a partir da data de fabricação. Data de entrega não deverá ser superior a 90 dias da data de fabricação.</p> | Quilo | 1000 |



| | | | | |
|-----|---|--|---------|------|
| 102 | POLPA DE TOMATE | Produto deve contar somente dois ingredientes: tomate e açúcar, não deve possuir corantes e outros ingredientes. Acondicionado em embalagem tetra pack, pesando 1.050 kg (mínimo), contendo informações do fabricante e do produto. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído. | Unidade | 1000 |
| 103 | PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA | Produto texturizada de soja, livre de pedras, bolor e caruncho ou outro qualquer objeto/ alimentos estranhos. Data de validade superior a 2 meses a partir da data de entrega. 500gr. | Pacote | 50 |
| 104 | REFRIGERANTE, SABOR GUARANÁ | Produto em embalagem de Plástico, 02 litros. | Unidade | 1000 |
| 105 | QUEIJO, TIPO MUÇARELA. | Produto em textura homogênea, firme para ser fatiado, fácil de ser manuseada não podendo ser quebradiço nem seco e levemente salgado Muçarela em peça. Data de validade superior a 15 dias a partir da data de entrega. | Quilo | 1000 |
| 106 | SAL REFINADO IODADO. | Produto acondicionado em embalagem plástica, atóxico, transparente de 1Kg | Quilo | 2000 |
| 107 | SALSICHA | Produto fresco, com condimentos triturados, misturados e cozidos, acondicionados em sistema cry-o-vac, pesando aproximadamente 50g por unidade, temperatura de conservação 10C. Data de validade superior a 02 meses a partir da data de entrega. | Quilo | 500 |
| 108 | SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO DE FRUTA. SABOR ABACAXI – 500ML | Suco concentrado líquido de fruta. Sabor abacaxi. Produto de suco concentrado líquido de fruta, (contendo polpa de frutas, com conservantes (benzoato de sódio) e acidulante (ácido cítrico), aroma natural da fruta, para diluição em água, sem açúcar - frasco 500ml. Data de validade superior a 06 meses a partir da data de entrega. | Frasco | 1000 |
| 109 | SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO DE FRUTA. SABOR CAJU – 500ML | Suco concentrado líquido de fruta. Sabor caju. Produto de suco concentrado líquido de fruta, (contendo polpa de frutas, com conservantes (benzoato de sódio) e acidulante (ácido cítrico), aroma natural da fruta, para diluição em água, sem açúcar - frasco 500ml. Data de validade superior a 06 meses a partir da data de entrega. | Frasco | 1000 |
| 110 | SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO DE FRUTA. SABOR GOIABA – 500ML | Suco concentrado líquido de fruta. Sabor goiaba. Produto de suco concentrado líquido de fruta, (contendo polpa de frutas, com conservantes (benzoato de sódio) e acidulante (ácido cítrico), aroma natural da fruta, para diluição em água, sem açúcar - frasco 500ml. Data de validade superior a 06 meses a partir da data de entrega. | Frasco | 1000 |
| 111 | SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO DE FRUTA. SABOR LARANJA – 500ML | Suco concentrado líquido de fruta. Sabor laranja. Produto de suco concentrado líquido de fruta, (contendo polpa de frutas, com conservantes (benzoato de sódio) e acidulante (ácido cítrico), aroma natural da fruta, para diluição em água, sem açúcar - frasco 500ml. Data de validade superior a 06 meses a partir da data de entrega. | Frasco | 1000 |
| 112 | SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO DE FRUTA. SABOR MARACUJÁ – 500ML | Suco concentrado líquido de fruta. Sabor maracujá. Produto de suco concentrado líquido de fruta, (contendo polpa de frutas, com conservantes (benzoato de sódio) e acidulante (ácido cítrico), aroma natural da fruta, para diluição em água, sem açúcar - frasco 500ml. Data de validade superior a 06 meses a partir da data de entrega. | Frasco | 1000 |
| 113 | SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO DE FRUTA. SABOR PÊSSEGO – | Suco concentrado líquido de fruta. Sabor pêssego. Produto de suco concentrado líquido de fruta, (contendo polpa de frutas, com conservantes (benzoato de sódio) e acidulante | Frasco | 1000 |



| | | | | |
|-----|---|--|---------|------|
| | 500ML | (ácido cítrico), aroma natural da fruta, para diluição em água, sem açúcar - frasco 500ml. Data de validade superior a 06 meses a partir da data de entrega. | | |
| 114 | SUCO SABORES (EMBALAGEM DE TETRA PARK) | Produto de néctar de polpa de fruta, água, suco de fruta concentrado e açúcar. (Acidulante: INS 330; Espessante: INS 415, aroma idêntico ao natural de fruta, antioxidante: INS 300-Vitamina C- Corante Natural: INS 160 AI. *Sabores- Pêssego, Laranja, Abacaxi e Uva. Embalagem de 200 ml. Data de validade superior a 06 meses a partir da data de entrega. 200ml. | Unidade | 2000 |
| 115 | SUCO DE LARANJA (EMBALAGEM DE TETRA PARK) | Suco de frutas, pronto para consumo, não fermentado, acondicionado em embalagem longa vida (Tetra Pak), com no mínimo 1 litro, em embalagem original do fabricante, com registro no MA-SIF, estampada na embalagem informações do fabricante e data de vencimento. | Unidade | 200 |
| 116 | SUCO DE UVA (EMBALAGEM DE TETRA PARK) | Suco de frutas, pronto para consumo, não fermentado, enriquecido com vitamina C, acondicionado em embalagem longa vida (Tetra Pak), com no mínimo 1 litro, em embalagem original do fabricante, com registro no MA-SIF, estampada na embalagem informações do fabricante e data de vencimento. | Unidade | 200 |
| 117 | SUCO DE GOIABA (EMBALAGEM DE TETRA PARK) | Suco de frutas, pronto para consumo, não fermentado, acondicionado em embalagem longa vida (Tetra Pak), com no mínimo 1 litro, em embalagem original do fabricante, com registro no MA-SIF, estampada na embalagem informações do fabricante e data de vencimento. | Unidade | 200 |
| 118 | SUCO DE ABACAXI (EMBALAGEM DE TETRA PARK) | Suco de frutas, pronto para consumo, não fermentado, acondicionado em embalagem longa vida (Tetra Pak), com no mínimo 1 litro, em embalagem original do fabricante, com registro no MA-SIF, estampada na embalagem informações do fabricante e data de vencimento. | Unidade | 200 |
| 119 | VINAGRE | Produto de vinagre de Álcool 750 ml. Fermentado acético de vinho tinto hidratado e conservante P.V. Acidez 4,0%. Data de validade superior a 06 meses a partir da data de entrega. | Unidade | 300 |
| 120 | MAIONESE 500GR | Especificações: maionese industrializada, emulsão cremosa estável e homogênea obtida a partir de água, óleo vegetal, amido, açúcar, vinagre, sal e ovos. Cheiro e sabor característicos. Produto livre de gorduras do tipo trans. Embalagem de 500g, de plástico transparente. Rotulagem nutricional obrigatória. Validade: no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. | Unidade | 200 |
| 121 | PESSEGO EM CALDA 425GR | Pessego em calda 425g: pessego em calda, sem caroço, embalagem em lata de 425g, não contendo glúten. | Lata | 500 |
| 122 | AZEITONAS VERDES 200GR | Azeitonas verdes em água e sal. Ingredientes: azeitona verde, água, sal, acidulantes ácido cítrico e láctico, coservador enzoato de sódio e antioxidante ácido isoascórbico. Sem glúten. Data de fabricação não superior a 15 dias na data de entrega. Peso líquido, sendo 200gr. De azeitona verde. | Unidade | 500 |
| 123 | BISCOITO TORTINHA SABOR CHOCOLATE 160GR | Biscoito tortinha sabor chocolate 160 gr farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, cacau em pó, sal, soro de leite, fermento químico: bicarbonato de | Pacote | 500 |



| | | | | |
|-----|--|---|---------|------|
| | | amônio (ins 503ii) e bicarbonato de sódio (ins 500ii), aromatizantes, corantes caramelo (ins 150d), emulsificante lecitina de soja (ins 322), umectante propileno glicol (ins 1520), contém glúten. | | |
| 124 | BACON | Embutido adequadamente em embalagem primária plástica, a vácuo, atóxica, flexível, resistente, transparente, lacrada, com peso entre 03 a 05 kg cada. As embalagens primárias deverão estar integras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, sendo acondicionadas em embalagem secundária de caixas de papelão resistente, com temperatura na entrega entre +3°C e +5°C. O produto deve apresentar aspecto próprio, firme, sem umidade, isenta de sujidades, parasitos e larvas. O produto solicitado deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente (ministério da saúde - anvisa e ministério da agricultura, pecuária e abastecimento), e suas características deverão estar de acordo com a nta 5 (normas técnicas para carnes preparadas embutidas - decreto no 12.486 de 20/10/1978). No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente, com identificação do sif ou 31sf. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses. | Quilo | 300 |
| 125 | BATATA PALHA. EMBALAGEM DE 490 A 500 GR. | Batata palha. Embalagem de 490 a 500 gr. Batata tipo palha, embalagem de 490 a 500 gr. Validade 3 meses, data de embalagem não superior a 30 dias. | Pacote | 200 |
| 126 | BICARBONATO DE SÓDIO. 100GR | Bicarbonato de sódio produto proveniente de matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. Armazenado em embalagem de 100 g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. | Pacote | 100 |
| 127 | BISCOITO DOCE RECHEADOS DIVERSOS SABORES. 120 A 200GR. | Biscoito doce recheados diversos sabores. 120 a 200 gr. Biscoito doce recheados diversos sabores. Biscoitos doces recheados, nos sabores morango, chocolate. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida, açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, sal, fermento químico, bicarbonato de sódio (não deve conter gordura vegetal hidrogenada). Embalado em pacotes tipo portfólio (canudo), laminado de plástico com peso líquido de 120 a 200 gr. | Pacote | 500 |
| 128 | BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - SINGLE PACK. | Biscoito salgado tipo cream cracker - single pack. Biscoito salgado - pacote com 6 unidades pesando entre 24 e 30 gramas cada. | Pacote | 500 |
| 129 | BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO – 500GR | Biscoito tipo rosquinha de coco - biscoito tipo rosquinha de coco 500 gramas - biscoito tipo rosquinha de coco de boa qualidade (não quebradas). Com prazo de validade de no mínimo para 06 meses e registro no órgão competente. Embalagem original de fábrica 500gr. | Pacote | 600 |
| 130 | BISCOITO SALGADO SABOR QUEIJO – 500GR | Biscoito salgado sabor queijo. Biscoito salgado sabor queijo em formatos variados, de boa qualidade (não quebradas com prazo de validade de no mínimo para 06 meses e registro no órgão competente. Embalagem original de fábrica 500gr. | Pacote | 400 |
| 131 | BOLINHO SABOR BAUNILHA E RECHEIO SABOR MORANGO 40GR | Bolinho sabor baunilha e recheio sabor morango - embalagem individual de filme de | Unidade | 2500 |



| | | | | |
|-----|---|--|---------|------|
| | | Poliéster metalizado, laminado, atóxico, hermeticamente fechada, contendo 40g. | | |
| 132 | BOLINHO SABOR BAUNILHA COM RECHEIO SABOR CHOCOLATE 40GR | Bolinho sabor baunilha com recheio sabor chocolate 40 grama - embalagem individual de filme de Poliéster metalizado, laminado, atóxico, hermeticamente fechada, contendo 40g. | Unidade | 2500 |
| 133 | CALDO DE GALINHA CAIXA COM APROX. 57GR | Caldo de galinha caixa com aproximadamente 57 gramas caldo concentrado de galinha composto por: sal, gordura vegetal, amido, água, açúcar, cúrcuma, cebola, alho, salsa, carne de galinha, pimenta do reino branca, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico, aromatizantes e corante caramelo iii, acondicionado em caixa de aproximadamente 57 gr. | Caixa | 200 |
| 134 | CARNE DE HAMBURGUER BOVINA | Carne de hambúrguer bovina - carne bovina, água, proteína de soja, sal, cebola, açúcar, maltodextrina, mostarda, pimenta do reino, regulador de acidez: lactato de sódio (ins 325), estabilizante: tripolifosfato de sódio (451 i), antioxidante: eritorbato de sódio (ins 316), realçador de sabor: glutamato monossódico (ins 621), estabilizante difosfato de sódio (ins 450 i), espessante: carragena (ins 407), corante (caramelo iv (ins 150d), ácido carminico (ins 120)). Não contém gluten. 2,016kg, em embalagens de 56g, envelopadas individualmente. | Caixa | 60 |
| 135 | CEREJA EM CALDA CEREJA, EM CONSERVA, EMBALAGEM CONTENDO 125GR | Cereja em calda cereja, em conserva, embalagem contendo 125g em vidro, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. | Vidro | 100 |
| 136 | CHOCOLATE GRANULADO 1ª QUALIDADE: PACOTES 1KG | O produto deve conter os seguintes ingredientes básicos: cacau em pó solúvel. O produto não pode ser adicionado de amido e féculas estranhas, deve ser obtido de matéria-prima sã e limpa, isenta de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais. O produto deve apresentar aspecto de granulados inteiros homogêneo, cor própria do tipo, cheiro característico, não serão aceitos produto quebradiços, esbranquiçados, com a embalagem rasgada. O produto e suas condições devem estar de acordo com a nta 40 (normas técnicas para chocolate - decreto 12.486, de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de polietileno, atóxica, resistente de 1kg e embalagem secundária de caixas de papelão ou fardos resistentes. | Pacote | 50 |
| 137 | CRAVO DA ÍNDIA CONTENDO NO MÍNIMO 40GR | Cravo da Índia. Cravo da Índia, contendo no mínimo 40 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. | Pacote | 75 |
| 138 | CÚRCUMA. 50GR | Cúrcuma. 50 gramas. Corante natural de urucum, produto fresco, acondicionado em embalagem de 50gr. | Pacote | 250 |
| 139 | ERVA DOCE - 50GR | Erva doce - erva doce - embalagem contendo no mínimo 50g, com identificação do produto e prazo de validade. | Pacote | 100 |
| 140 | FARINHA DE ROSCA - 500GR | Farinha de rosca farinha de rosca, a base de farinha de trigo especial, açúcar, sal, ovo, leite em pó, margarina, fermento biológico. Pacote com 500 gr, inviolado, livre de insetos, micro-organismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade mínima de 30 dias da data de entrega do produto. | Pacote | 250 |



| | | | | |
|-----|---------------------------------------|---|---------|------|
| 141 | FILÉ DE CAÇÃO. | Filé de cação. Filé de peixe - cação (igf). Filé de cação congelado. Contendo todas as informações exigidas no rótulo (registros, data de validade). Separados em pacotes de 2kg cada. Deverá ser transportado em caminhão frigorífico. O produto não poderá apresentar mínimo sinal de descongelamento, podendo ser devolvido a empresa caso não cumpra com as normas desse edital. | Pacote | 1000 |
| 142 | FOLHA DE LOURO 8GR | Folha de louro 100% natural, embalagem com 8g. Validade mínima de 30 dias da data de entrega do produto. | Pacote | 100 |
| 143 | FRUTAS CRISTALIZADAS MISTAS 200GR | Frutas cristalizadas mistas - preparada com sacarose e frutas desidratadas, em pedaços, cobertura com cristais e açúcar, com tecnologia adequada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isenta de sujidades, detritos animais, vegetais e outras substancias, acondicionada em saco plástico atóxico, vedado. Resolução - CNNPA no 15, de 1977. Embalagem com 200g. | Pacote | 100 |
| 144 | IOGURTE NATURAL 170GR | Iogurte natural 170 gramas - leite pasteurizado integral e ou leite reconstituído integral e fermento lácteo contém glúten. Embalagem 170grs. | Unidade | 150 |
| 145 | LINGUIÇA CALABRESA. PACOTE DE 2,5 KG. | Linguiça calabresa. Pacote de 2,5 kg. Embutido adequadamente em embalagem primária plástica, a vácuo, atóxica, flexível, resistente, transparente, lacrada. As embalagens primárias deverão estar integras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, sendo acondicionadas em embalagem secundária de caixas de papelão resistente, com temperatura na entrega entre +3°C e +5°C. O produto deve apresentar aspecto próprio, firme, sem umidade, isenta de sujidades, parasitos e larvas. O produto solicitado deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente (ministério da saúde - ANVISA e ministério da agricultura, pecuária e abastecimento), e suas características deverão estar de acordo com a NTA 5 (normas técnicas para carnes preparadas embutidas - decreto no 12.486 de 20/10/1978) e de acordo com a instrução normativa no 4 de 31 de marco de 2000. Pacote de 2,5kg. | Pacote | 120 |
| 146 | LINGUIÇA TOSCANA SUÍNA FRESCA | Linguiça toscana suína fresca - linguiça toscana suína, pacotes de 5kg, cada pacote embalado a vácuo individualmente em embalagem impermeável e amplamente protegida. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F. | Pacote | 60 |
| 147 | MISTURA PARA BOLOS - PCT 450GR | Mistura para bolos - pacote de 450 gramas. Mistura para bolo, embalagem de 450gr, sabores variados (limão, laranja, chocolate, fubá e coco). | Pacote | 200 |
| 148 | MORTADELA. | Mortadela. Mortadela cozido com 100% de carne suína, resfriado entre 0 e 4°C, embalado a vácuo, com validade mínima de dois meses. | Quilo | 300 |
| 149 | NOZ MOSCADA DE 8GR | Noz moscada de 8 gramas - noz moscada de 8 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. | Pacote | 100 |
| 150 | ORÉGANO - EMBALAGEM DE 10GR | Orégano - embalagem de 10 gramas. Produto fresco, acondicionado em embalagem de 10gr. | Pacote | 500 |
| 151 | PIMENTA DO REINO. 30GR | Pimenta do reino. 30 gramas. Condimento pimenta do reino - condimento, industrial, pimenta do reino em pó. | Pacote | 100 |



| | | | | |
|-----|---|--|---------|------|
| | | Embalagem contendo mínimo de 30 grs. | | |
| 152 | PRESUNTO COZIDO | Presunto cozido sem gordura fatiado. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso líquido, fechados a vácuo e registro no ministério da saúde e/ou agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem alteradas. | Quilo | 1000 |
| 153 | REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ – APROX. 200ML | Refrigerante sabor guaraná. Embalagem pet contendo aproximadamente 200ml. | Unidade | 2000 |
| 154 | REFRIGERANTE, SABOR LARANJA 2L | Refrigerante, sabor laranja embalagem de plástico, 02 litros. | Unidade | 1500 |
| 155 | TEMPERO PRONTO (SAL E ALHO) 01KG. | Tempero pronto (sal e alho) 01kg | Pote | 500 |
| 156 | ARROZ TIPO 1 - 1 KG. | Arroz tipo 1 - 1 kg. Produto branco, tipo i, não parboilizado, polido, classe longo fino, de procedência nacional e ser de safra corrente. Embalagem plástica resistente, transparente, incolor, capacidade de 1kg em plástico atóxico, termo soldado. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas (não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas ou esverdeadas e não ter sabor ardido). Data de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. | Quilo | 1000 |
| 157 | SUCO DE UVA INTEGRAL – 1,5L | Suco de uva integral, sem adição de açúcar, água ou corantes, preservando o gosto natural da fruta. Pasteurizado antes de seu engarrafamento. 1,5 litros. | Unidade | 500 |
| 158 | CHOCOLATE EM PÓ 500GR | Produto deve conter cacau em pó solúvel, não pode ser adicionado de amido e féculas estranhas, deve ser obtido de matéria-prima as e limpa, isenta de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais. O produto deve apresentar aspecto de pó homogêneo, cor própria do tipo, cheiro característico. O produto e suas condições devem estar de acordo com NTA 40 (normas técnicas para chocolate- decreto 12.486 de 20-10-78). Data de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. | Caixa | 250 |
| 159 | ABACAXI PÉROLA | Produto em tamanho médio, polpa branca no grau máximo de evolução do tamanho, frescos e são, inteiros, limpos e com cor, odor e sabor característico. Não será aceito no recebimento se o produto apresentar dano profundo, amassado, queimado pelo sol ou com grau de maturação que impeça a sua utilização no tempo médio previsto. Pesando aproximadamente por unidade entre 1 a 1,5kg. | Unidade | 500 |
| 160 | ABOBRINHA | Produto, espécie italiana, de primeira qualidade, inteiro, limpo, firme e isento de sujidades e substâncias terrosas. Não será aceito no recebimento se o produto apresentar parasitas ou larvas, umidade externa anormal, dano profundo, amassado, podridão, ou com grau de maturação que impeça a sua utilização no tempo médio previsto. | Quilo | 600 |
| 161 | ALFACE | Produto deve estar inteiro, limpo, firme e isento de sujidades e substâncias terrosas. Não será aceito no recebimento se o produto apresentar parasitas ou larvas, umidade externa anormal, dano profundo, amassado, | Unidade | 100 |



| | | | | |
|-----|----------------|--|-------|------|
| | | podridão, ou com grau de maturação que impeça a sua utilização no tempo médio previsto. | | |
| 162 | ALHO | Produto inteiro, nacional, 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. | Quilo | 1300 |
| 163 | BANANA PRATA | Produto deverá estar, inteiro, limpo, firme e apresentar cor e odor característicos. Não será aceito no recebimento se o produto apresentar dano profundo, amassado, podridão, queimado pelo sol ou com grau de maturação que impeça a sua utilização no tempo médio previsto. Em pencas contendo de 12 unidades. | Quilo | 7500 |
| 164 | BATATA INGLESA | Produto lavado, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida a superfície externa. Estar isentas de umidade externa anormal e de resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas. | Quilo | 5000 |
| 165 | BETERRABA | Produto deverá estar fresco, sem folhas, sãs e inteiras, no ponto de maturação adequado para consumo. Deverão ter o tamanho Médio. Isentas de danos ou lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem a sua aparência e utilização. Estar isentas de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície. Estar isentas de umidade externa anormal e de resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas. | Quilo | 1000 |
| 166 | CEBOLA | Produto não brotado, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, turgescerentes, intactas, firmes e bem desenvolvidos. | Quilo | 1500 |
| 167 | CENOURA | Produto deverá estar fresco, limpo, firme, intacto, sem folhas, tamanho médio. Não poderão estar murchas ou danificadas, rachadas ou quebradas, e nem apresentar podridão, manchas, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, umidade externa anormal e resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas. Não deverão apresentar parasitos ou larvas. | Quilo | 1500 |
| 168 | GOIABA | Produto procedente de uma 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, apresentar 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 física ou mecânica ou provocadas por insetos e doenças, não conter substância terrosa, sujidades, resíduos de fertilizantes e corpos estranhos aderentes à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. | Quilo | 1100 |
| 169 | LARANJA | Produto de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. | Quilo | 5000 |
| 170 | MAÇÃ NACIONAL | Produto de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. | Quilo | 8000 |



| | | | | |
|-----|-------------------|---|---------|------|
| 171 | MAMÃO TIPO HAVAÍ | Produto com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, com aproximadamente 400g, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas. | Quilo | 1100 |
| 172 | MARACUJÁ | Produto procedente de uma 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, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica, provocadas por isentos e doenças, não conter substancia terrosa, sujidades, resíduos de fertilizantes e corpos estranhos aderentes a casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, em tamanho médio e uniforme. | Quilo | 250 |
| 173 | MELANCIA MÉDIA | Produto redondo, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. | Unidade | 100 |
| 174 | MELÃO | Produto redondo, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. | Unidade | 100 |
| 175 | PEPINO | Produto de primeira qualidade, tamanho médio e coloração uniformes típicos da variedade, liso, sem manchas e bolores, sujidades, com polpa intacta e limpa, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | Quilo | 1200 |
| 176 | PERA WILLIANS | Produto tipo Williams, primeira qualidade, in natura, tamanho médio e coloração uniformes típicos da variedade, sem manchas e bolores, sujidades, com polpa intacta e limpa, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | Quilo | 7000 |
| 177 | PIMENTÃO AMARELO | Produto de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. | Quilo | 170 |
| 178 | PIMENTÃO VERDE | Produto de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. | Quilo | 170 |
| 179 | PIMENTÃO VERMELHO | Produto de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. | Quilo | 170 |
| 180 | TOMATE | Produto em tamanho médio, fresco, maduro, porém firmes, inteiros e sem lesões que afetem o produto. Não serão aceitos no recebimento os produtos que apresentarem podridão, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, danos mecânicos e físicos oriundos de manuseio ou transporte, umidade externa anormal e a presença de resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas. Não deverão apresentar parasitos ou larvas. Deverão ter coloração uniforme, com grau de maturação adequado à sua utilização prevista. | Quilo | 1200 |
| 181 | ABÓBORA | Produto deve estar inteiro, limpo, firme e isento de sujidades e substâncias terrosas. Não será aceito no recebimento se o produto apresentar parasitas ou larvas, umidade externa anormal, dano profundo, amassado, | Quilo | 50 |



| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| | | podridão, ou com grau de maturação que impeça a sua utilização no tempo médio previsto. | | |
|--|--|---|--|--|

- Quantidade estimada para 12 (doze) meses.

As despesas decorrentes da contratação futura, estimado no total de R\$ 2.437.270,98 (dois milhões e quatrocentos e trinta e sete mil e duzentos e setenta reais e noventa e oito centavos)

1. OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR:

1.1 O fornecedor contratado deverá efetuar a entrega dos produtos em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local de entrega constantes neste Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, procedência e prazo de garantia ou validade.

2. DA FISCALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 2.1. O diretor/gestor de cada departamento fiscalizará o cumprimento das cláusulas e condições estabelecidas neste credenciamento; a qualidade dos materiais; a obediência à legislação e demais normas pertinentes; o faturamento apresentado, bem como qualquer tipo de ocorrência que mereça ação fiscalizadora ou apuração de responsabilidades e/ou irregularidade;
- 2.2. A detentora da Ata facilitará aos departamentos do município e aos órgãos o acompanhamento e a fiscalização dos materiais, de forma ampla e irrestrita, prestando todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados para fiscalizar a execução do objeto desta Ata de Registro;
- 2.3. Qualquer alteração ou modificação que importe em diminuição da capacidade operativa da detentora da Ata poderá ensejar a rescisão deste termo ou a revisão das condições ora estipuladas.
- 2.4. O responsável pelo recebimento fará a conferência dos materiais que deverão estar de acordo com as especificações técnicas do Termo de referência, podendo, se for o caso, recusar parcialmente ou totalmente o material caso o mesmo apresente defeitos ou não atendam as especificações técnicas descritas no termo de referência.
- 2.5. Não será admitida a subcontratação do objeto desta ata.

| CONDIÇÕES DO FORNECIMENTO | |
|---|--|
| PAGAMENTOS: O pagamento será efetuado em até 10 (dez) dias a partir do recebimento do objeto/prestação dos serviços. Para entrega do objeto deverá ser emitida a Nota Fiscal Eletrônica (Portaria CAT nº 173/2009) devidamente atestada pelo setor de Requisitante por meio de cheque nominal ou em conta corrente indicada pela empresa contratada. | |
| a) No caso de atraso pelo Órgão Gerenciador, os valores devidos à Compromissária/Fornecedor serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPC-FIPE de correção monetária. | |
| ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO | |
| <ul style="list-style-type: none">• A ordem de entrega/serviço expedida após a assinatura da Ata de Registro de Preços indicará: o nome da Empresa, o local de entrega. | |
| Observações: | |
| <u>Para as carnes deverão ser observadas as seguintes especificações:</u> | |
| 1. As carnes deverão estar embaladas a vácuo, e indicar na etiqueta a identificação do corte, o número do | |



Serviço de Inspeção (chamado de S.I.F. no caso de inspeção federal), o nome do frigorífico, a origem, a data de embalagem e/ou de validade e o sexo do animal.

2. A rotulagem deverá informar o prazo de validade, o peso líquido (peso do produto sem a embalagem), a composição (ingredientes e aditivos), além do nome, endereço e CGC do fabricante.

3. A entrega de carnes deverá ser entregue nas unidades escolares do município, segue as unidades:

- Centro de Distribuição de Alimentação Escolar- Centro
- E.M.E.F Isabel Menecucci- Centro
- E.M.E.I Therezinha Lemes Porto- Centro
- E.M.E.F Theresa Garcia Minari (Pouso Alto)- Bairro Pouso Alto- (PA)
- E.M.E.F Theresa Garcia Minari (Bairro Alto)- Bairro Bairro Alto- (BA)
- E.M.E.F Bairro Palmeiras (PAL)
- E.M.E.F Bairro Vargem Grande (VGM)

Média de Quilometragem das unidades escolares rurais.

| DESTINO | KM |
|---|------|
| Distribuição de carnes (PA/BA/VGM/ VGE/PAL) | 111 |
| Distribuição de carnes (PA/BA) | 85,2 |
| Distribuição de carnes (VGM/ VGE/ PAL) | 78,4 |

Para os ovos deverão ser observadas as seguintes especificações:

- Os ovos deverão estar embalados em caixas com a origem, a data de embalagem e/ou de validade.
- A rotulagem deverá informar o prazo de validade, endereço e CGC do fabricante.
- A entrega deverá ser realizada semanalmente no Centro de Distribuição de Alimentação Escolar.
-

PRAZO DE EXECUÇÃO: O prazo máximo de entrega de produtos é de **03 (três) dias úteis** contados da confirmação do recebimento da Ordem de Entrega; a ordem de entrega será emitida com 03 (três) dias úteis de antecedência. De formas parceladas conforme necessidade da municipalidade.

VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO: A Ata de Registro de Preço decorrente dessa licitação vigorará por 12 (doze) meses contados de sua assinatura, podendo ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme artigo 84, da Lei 14.133/2021.

JULGAMENTO

O critério adotado será o de **MENOR PREÇO POR ITEM**

Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes.

ELEMENTOS E REQUISITOS DA PROPOSTA

PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA: Deverá ser de 60 (sessenta) dias, no mínimo, contados a partir da data de sua apresentação.

APRESENTAÇÃO: As propostas deverão ser elaboradas de acordo com o ANEXO II, observados os requisitos deste Termo de Referência.

OUTRAS EXIGÊNCIAS



JUNTAMENTE COM OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO – DEVERÁ SER APRESENTADO:

1. Comprovação de qualificação operacional, nos termos do Art.67, da Lei n.º 14.133/2021, para desempenho de atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto da licitação, será realizada mediante apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, indicando local, produtos, quantidades fornecidas e outros dados característicos do(s) fornecimento(s).

1.1. Entende-se como pertinente e compatível atestado(s) comprovando o fornecimento de gêneros alimentícios.

1.2. O licitante deverá apresentar no mínimo 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica emitido por entidade de direito público ou privado. O atestado deverá comprovar que a empresa licitante forneceu os materiais compatíveis com o objeto do presente certame.

Os respectivos documentos possuem obrigatoriedade de entrega dentro do prazo estabelecido, item obrigatório para assinatura da Ata, sendo a empresa desclassificada em caso de não apresentação dos itens citados.

DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

1. Declaração Unificada, conforme modelo (Anexo III).

Natividade da Serra, 16 de julho de 2024



ANEXO II – PROPOSTA COMERCIAL – PREGÃO N° – PROCESSO N°

| | | |
|-----------------------------|-------|----------------------|
| Razão Social da PROPONENTE: | | |
| Endereço: | | |
| CEP: | Fone: | Fax: |
| E-mail: | CNPJ: | Inscrição Estadual : |

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, CONFORME ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES CONSTANTES NO TERMO DE REFERÊNCIA.

| ITEM | DESCRIPTIVO(S) | UND | QUANT. | MARCA | VALOR UNITÁRIO (R\$) | TOTAL (R\$) |
|---------------------------|----------------|-----|--------|-------|----------------------|-------------|
| | | | | | | |
| VALOR GLOBAL (R\$) | | | | | | |

Declaramos, sob as penas da lei, estar de acordo com todos os termos deste Pregão e que os serviços ofertados atendem todas as especificações exigidas no ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA.

Declaro que os preços acima indicados contemplam todos os custos diretos e indiretos incorridos pela proponente na data da apresentação desta proposta incluindo, entre outros: tributos, encargos sociais, material, despesas administrativas, seguro, frete e lucro.

- a) Prazo e Local de Entrega conforme consta no Anexo I – TERMO DE REFERÊNCIA
- b) A presente proposta é válida pelo período de 60 (sessenta) dias a contar da data de sua apresentação.

| | |
|--------|-------|
| LOCAL: | DATA: |
|--------|-------|

| | |
|------------------------------|------|
| Nome do REPRESENTANTE: | |
| RG: | CPF: |
| Assinatura do REPRESENTANTE: | |



ANEXO III – MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA

À PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NATIVIDADE DA SERRA
PREGÃO ELETRÔNICO n°/2024
PROCESSO ADMINISTRATIVO n°/2024

Pelo presente instrumento, a empresa, CNPJ n°, com sede na, através de seu representante legal infra-assinado, que:

1) Declaramos, para os fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133/2021, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal.

3) Declaramos, sob as penas da lei, que a empresa não foi declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública e que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

4) Declaramos para todos os fins de direito, que conhecemos as especificações do objeto e os termos constantes neste Edital e seu(s) ANEXOS, e que, concordamos com todos os termos constantes no mesmo e ainda, que possuímos todas as condições para atender e cumprir todas as exigências de fornecimento ali contidas, inclusive com relação a documentação, que está sendo apresentada para fins de habilitação.

5) Declaramos para os devidos fins de direito, na qualidade de Proponente dos procedimentos licitatórios, instaurados por este Município, que o(a) responsável legal da empresa é o(a) Sr.(a)....., Portador(a) do RG sob nº e CPF nº, cuja função/cargo é.....(sócio administrador/procurador/diretor/etc), responsável pela assinatura da Ata de Registro de Preços/contrato.

6) Declaramos para os devidos fins que não possuímos nenhum sócio, ligado ao Prefeito, Vice-Prefeito, Vereadores ou Secretários Municipais, por matrimônio ou parentesco, afim ou consanguíneo, até o segundo grau, ou por adoção, bem como também não possuímos em nosso quadro social, nenhum Servidor do Município.

7) Declaramos de que a empresa não contratará empregados com incompatibilidade com as autoridades contratantes ou ocupantes de cargos de direção ou de assessoramento até o terceiro grau, na forma da Súmula Vinculante nº 013 do STF (Supremo Tribunal Federal).

8) Declaramos para os devidos fins que em caso de qualquer comunicação futura referente a este processo licitatório, bem como em caso de eventual contratação, concordo que a Ata de Registro de Preços/Contrato seja encaminhado para o seguinte endereço:

Email: _____ Telefone: _____

Endereço: _____ Bairro: _____

Cidade: _____ CEP: _____

9) Declaramos que não possui, em nossa cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observado o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III, do art. 5º da Constituição Federal.

10) Declaramos que a proposta apresentada para esta licitação foi elaborada de maneira independente.



- 11) Caso ocorra a alteração do e-mail ou telefone comprometo-me em protocolizar pedido de alteração junto ao Sistema de Protocolo deste Município, sob pena de ser considerado como intimado nos dados anteriormente fornecidos.
- 12) Declaramos que nossa proposta econômica 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 apresentação da proposta, sob pena de desclassificação.
- 13) Declaramos de que cumprimos as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 14) Nomeamos e constituímos o senhor(a)....., portador(a) do CPF/MF sob n.º....., para ser o(a) responsável para acompanhar a execução da Ata de Registro de Preços/contrato, referente ao processo supracitado e todos os atos necessários ao cumprimento das obrigações contidas no instrumento convocatório, seus Anexos e na Ata de Registro de Preços/Contrato.

Cidade, ___ de _____ de _____

(assinatura e identificação do representante legal da licitante)



ANEXO IV – TERMO DE COMPROMETIMENTO – LEI Nº 123/2006

Processo Administrativo nº/2024

Modalidade: PREGÃO ELETRÔNICO nº/2024

A empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob nº _____, com sede na _____, cidade de _____, Estado de _____, neste ato representado por _____, portador da Cédula de Identidade RG nº _____, CPF nº _____, declara, para fins de participação no **Pregão Eletrônico nº 0XX/2024**, destinado
“ _____ ”, que:

- a) Se inclui no regime diferenciado disposto no art. 3º da Lei Complementar nº 123/06, e que não se enquadra nas hipóteses previstas no art. 4º da referida legislação, sob as penas da Lei e de desclassificação no certame licitatório em questão;
- b) Não possui contratos junto a administração pública, cujo os valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, no ano calendário de realização de licitações, conforme art. 4º, § 2º da Lei 14.133/2021.

Cidade, ____ de _____ de _____

(assinatura e identificação do representante legal da licitante)

Observação: Para comprovação, é necessária a juntada da **declaração/certidão** de enquadramento expedida pela **Junta Comercial**; ou **Balanco Patrimonial** e demonstrações do resultado do exercício – DRE, comprovante do **Simple Nacional**, comprovando ter receita bruta dentro dos limites estabelecidos nos incisos I e II do artigo 3º da Lei 123/06.



ANEXO V – INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES
FOLHA DE DADOS PARA ELABORAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO.

| | | |
|--|---------------|----------------------------------|
| RAZÃO SOCIAL | | |
| CNPJ n° | | INSCRIÇÃO ESTADUAL |
| ENDEREÇO | | N° |
| CIDADE | ESTADO | CEP |
| FONE | FAX | E-MAIL |
| REG. JUNTA COMERCIAL | | DATA REG. JUNTA COMERCIAL |
| NOME COMPLETO DE QUEM ASSINARÁ A ATA DE REGISTRO DE PREÇO | | |
| RG | | CPF |

Obs: Em caso de representação por Procurador, juntar o instrumento de mandato específico para a assinatura da Ata de Registro de Preço.

DADOS BANCÁRIOS PARA EFEITO DE PAGAMENTO

| | |
|----------------|--------------|
| Banco | |
| Agência | Conta |

CONTATO FINANCEIRO

| | | |
|--------------------|-----------------|--------------|
| Responsável | | |
| E-mail: | Telefone | Ramal |

Local / Data

(Carimbo e assinatura do Responsável pelas informações)

Observação: Solicitamos a gentileza de preencher este formulário e anexar na plataforma.



ANEXO VI – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇO

| |
|--|
| ATA DE REGISTRO DE PREÇOS n.º:/2024 |
| PREGÃO ELETRÔNICO (PORTAL DE COMPRAS):/2024 |
| ÓRGÃO GERENCIADOR: MUNICÍPIO DE NATIVIDADE DA SERRA |
| COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR: XXXXXX |
| OBJETO: Registro de preços para |

No dia de de 2024 compareceram de um lado a(o) PREFEITURA MUNICIPAL DE NATIVIDADE DA SERRA, Estado de SÃO PAULO, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ sob o n.º. 45.686227/00041-70, com sede administrativa localizada na Rua José Fernandes da Silva, 28, bairro Centro, CEP n.º. 12.180-000, nesta cidade de Natividade da Serra/SP, representada pelo Prefeito, o Sr. EAVIL AUGUSTO DOS SANTOS, inscrito no CPF sob o n.º. 258.880.848-40, doravante denominada ÓRGÃO GERENCIADOR, e a empresa abaixo qualificada, doravante denominada COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR, que firmam a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

Abaixo segue(m) o(s) licitante(s) que participou(ram) da licitação e que teve(tiveram) item(ns) vencedor(es):

RESUMO

| Item | 5520 Código | XXXXXXX CNPJ: XXXXXXXXXX Descrição do Produto/Serviço | Unidade | Quant | Valor Unitário R\$ | Valor Total R\$ |
|------|----------------|---|---------|-------|--------------------------|--------------------|
| | | | | | | |
| | | Total do Proponente (R\$) | | | | |

A empresa DETENTORA DA ATA dos itens resolve firmar a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS de acordo com o resultado da licitação decorrente do processo e licitação acima especificados, regido pela Lei n.º. 14.133/2021, bem como pelo Decreto Municipal n.º 012/2024 (Registro de Preços) e pelas condições do edital, termos da proposta, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

Data da Homologação:/...../2024

Prazo de Execução: (INSERIR CONFORME EDITAL).

Pagamento: Até XX dias

1. A presente Ata de Registro de Preços estabelece as cláusulas e condições gerais para o registro do percentual referente ao objeto da licitação descrito no Anexo I (Termo de Referência), cujas especificações técnicas, percentuais, quantitativos e fornecedores foram definidas no procedimento licitatório.
2. Integra a presente ARP o ÓRGÃO GERENCIADOR.
3. O ÓRGÃO GERENCIADOR obriga- se a:



- a) gerenciar a Ata de Registro de Preços, providenciando a indicação dos compromissários fornecedores para atendimento às necessidades da Administração, obedecendo a ordem de classificação e os quantitativos de contratação definidos pelos participantes da Ata;
- b) convocar o compromissário fornecedor para assinatura de termo de contrato ou instrumento que o substitua;
- c) conduzir eventuais procedimentos administrativos de renegociação de percentuais registrados, para fins de adequação às novas condições de mercado e de aplicação de penalidades sob sua responsabilidade;
- d) acompanhar e fiscalizar o cumprimento das condições ajustadas no edital da licitação, na presente ARP e no termo de contrato.

4. O COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR obriga-se a:

- a) assinar a Ata de Registro de Preços em até 05 (cinco) dias úteis, a contar da notificação a este fim, sob pena de decair do direito ao registro, sem prejuízo das sanções previstas no art. 156 da lei nº 14.133/21 e no presente edital;
- b) cumprir integralmente as condições referentes à especificação, prazo de entrega, garantia, condições de fornecimento e demais estabelecidas no Edital;
- c) sanar irregularidades no prazo máximo de 03 dias úteis, contados do recebimento pelo adjudicatário da notificação por escrito, mantido o percentual inicialmente ofertado;
- d) manter, durante toda a vigência da ATA, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas e as condições habilitatórias exigidas na respectiva licitação.

5. A vigência da presente Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme dispõe o Art. 84, da Lei 14.133/2021.

5.1. Nas compras para entrega imediata, assim entendidas aquelas com prazo de fornecimento para até trinta dias, a entrega poderá se dar além do prazo de vigência da ata, desde que o instrumento contratual tenha sido recebido pelo fornecedor até aquele termo.

6. Os percentuais, as quantidades, os fornecedores registrados, os compromissários fornecedores e as especificações dos objetos registrados nesta Ata, encontram-se listados no Quadro "Resumo".

7. O pagamento será realizado conforme estabelecido, atendendo ao que segue:

- a) O percentual de cada um dos objetos desta ATA será aquele constante do Quadro "Resumo";
- b) Correrão exclusivamente por conta do COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR quaisquer tributos, taxas ou preços públicos devidos;
- c) O COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR não será ressarcido de quaisquer despesas decorrentes de custos ou serviços não previstos na presente ARP, independentemente da causa que tenha determinado a omissão;

e) O pagamento será efetuado após a comprovação do fornecimento do objeto e a devida apresentação da respectiva Nota Fiscal, devidamente atestada, pela unidade requisitante, sem qualquer correção monetária, no prazo máximo de até 30 (trinta) dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

e.1) No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPC-FIPE de correção monetária.

8. Do reajuste



- a) Os preços inicialmente são fixos e irreatáveis no prazo de um ano contados da data do início da vigência da Ata de Registro de Preço;
- b) Após o interregno de um ano, e independente de pedido do COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPC-FIPE, exclusivamente para as obrigações iniciais e concluídas após a ocorrência de anuidade;
 - c) Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será obrigatoriamente definitivo;
 - d) Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor;
 - e) Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente;
9. A existência de percentuais registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao compromissário fornecedor a preferência de contratação em igualdade de condições.
10. O instrumento observará, no que couber, o disposto no artigo 82 da Lei Federal nº 14.133/2021.
11. Nos casos de desequilíbrio econômico financeiro, será observado o disposto da Lei 14.133/2021.
12. Aplicam-se ao SRP e às contratações dele decorrentes as penalidades previstas nas Leis Federais nº14.133/2021, conforme o caso:
 - 12.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o contratado que:
 - 12.1.1. Der causa à inexecução parcial do contrato;
 - 12.1.2. Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
 - 12.1.3. Der causa a inexecução total do contrato;
 - 12.1.4. Ensejar o retardamento da execução ou entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
 - 12.1.5. Apresentar documentação falsa durante a execução do contrato;
 - 12.1.6. Praticar ato fraudulento na execução do contrato;
 - 12.1.7. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
 - 12.1.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 1º de agosto de 2013.
 - 12.2. Serão aplicadas separadamente ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:
 - 12.2.1. Advertência (art. 156,§ 2º, da Lei 14.133/2021);
 - 12.2.2. Impedimento de Licitar e contratar: quando praticados as condutas descritas nos itens 12.1.2., 12.1.3. e 12.1.4. (art. 156, §4º, da Lei 14.133/2021);
 - 12.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar: quando praticadas as condutas descritas nos itens 12.1.5., 12.1.6., 12.1.7., e 12.1.8, bem como nos itens 12.1.2., 12.1.3. e 12.1.4., que justifiquem a imposição de penalidades mais grave. (art.156, §5º da Lei 14.133/2021).
 - 12.2.4. Multa:
 - 12.2.4.1. Moratória de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 10% (dez por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação;
 - a) O cálculo do valor da multa terá como base o valor total da Ata de Registro de Preços; Atraso superior a 20 (vinte) dias autoriza a Administração a promover a extinção do instrumento por



descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei 14.133/2021;

- 12.2.4.2.** Compensatória de 30% (trinta por cento) sobre o valor total do instrumento, no caso de inexecução total do objeto;
- 12.2.5.** A aplicação de multa previstas neste instrumento não exclui, em hipótese alguma a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, § 9º, da Lei n.º 14.133/2021);
- 12.2.6.** Todas as sanções previstas neste instrumento poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, § 7º, da Lei n.º 14.133/ 2021);
- 12.2.7.** Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei n.º 157, da Lei n.º 14.133/2021);
- 12.2.8.** . A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafo do art. 158 da Lei n.º 14.133/2021;
- 12.2.9.** As penalidades serão aplicadas a critério da Administração e são independentes sendo que a aplicação de uma não exclui a das outras, quando cabíveis;
- 12.3.** O prazo para pagamento das multas será de 15 (quinze) dias úteis a contar da intimação da empresa apenada;
- 12.4.** A critério da Administração, e sendo possível, o valor devido será descontado da eventual garantia prestada. Não havendo pagamento, o valor será inscrito como dívida ativa, sujeitando a devedora a processo de execução;
- 12.5.** Será garantido ao COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR o direito de apresentação de prévia defesa, nas hipóteses em que se tiver por cabível a aplicação das penalidades, em conformidade com o disposto no artigo 157, da Lei 14.133/2021;
- 12.6.** Ficam fazendo parte integrante deste, independentemente de transcrições, o edital que regeu a licitação, da qual decorre esta ARP e a proposta do COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR, essa somente naquilo em que não colidir com as disposições legais;
- 12.7.** Aplica-se ao presente instrumento as disposições da Lei 14.133/2021 e alterações, sendo os casos omissos resolvidos na forma da legislação suplementar;
- 12.8.** Em caso de rescisão do presente, todos os direitos da administração ficam preservados;
- 12.9.** Fica eleito o foro da Comarca de Paraibuna, com renúncia expressa pelas partes de qualquer outro, por mais privilegiado que o seja, para dirimir as dúvidas oriundas deste instrumento.

Natividade da Serra, ____ de _____ de 20__

EVAIL AUGUSTO DOS SANTOS
PREFEITO MUNICIPAL

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
CNPJ nº XXXXXXXXXXXX