

**PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 236/2024/PMJ**  
**EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 50/2024/PMJ**

O MUNICÍPIO DE JOAÇABA/SC, por intermédio da **SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA**, como **órgão gerenciador**, representado neste ato pelo Secretário, **LUIZ CARLOS MARTIN**, torna público para conhecimento dos interessados que, de acordo com a Lei Federal nº 14.133/2021, Lei Complementar nº 123/2006, Decreto Federal nº 10.024/2019, Instrução Normativa nº 08/2014 e alteração, demais normas regulamentares aplicáveis à espécie, bem como as condições constantes neste ato convocatório, realizará licitação na modalidade **PREGÃO, na forma ELETRÔNICA**, com critério de julgamento **MENOR PREÇO POR ITEM**, objetivando o **REGISTRO DE PREÇOS** para a aquisição eventual e futura de gêneros alimentícios.

Os trabalhos serão conduzidos por servidor designado, denominado Pregoeiro, mediante inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos diretamente no seguinte endereço eletrônico: [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

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

**RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: até às 13h20min do dia 13 de março de 2025.**

**ABERTURA DA SESSÃO: 13h30min do dia 13 de março de 2025, no endereço eletrônico informado acima.**

**Importante destacar que todas as referências de tempo observam o horário de Brasília (DF).**

**1. DO OBJETO E DA FORMA DE EXECUÇÃO****1.1. DO OBJETO:**

A presente licitação tem por objeto o Registro de Preços para a aquisição eventual e futura de gêneros alimentícios destinados à Merenda Escolar da Secretaria Municipal de Educação e a manutenção dos serviços ofertados pelos órgãos da Prefeitura Municipal e demais entidades da administração, no Município de Joaçaba/SC.

**1.2. DA FORMA DE EXECUÇÃO:**

1.2.1. Os produtos, objeto desta licitação, deverão ser cotados e entregues de acordo com as especificações do **Anexo II** deste Edital.

1.2.1. Havendo a necessidade dos produtos, o órgão gerenciador emitirá a Solicitação e a respectiva Nota de Empenho de Despesa, as quais serão encaminhadas à proponente vencedora.

1.2.2. Os itens e os respectivos quantitativos abaixo destinam-se **especificamente** à **MERENDA ESCOLAR** devendo atender as orientações da cartilha do PNAE:

ITEM	QTDE	UN	ESPECIFICAÇÃO
<b>HORTIFRUTIGRANJEIROS</b>			
1	200	KG	ABACATE de 1ª qualidade, in natura, fresco, bem desenvolvidos e maduros que apresentem tamanho e cor uniformes, grau de evolução completo do tamanho, sem manchas ou defeito na casca, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
2	2500	KG	ABACAXI – PÉROLA de 1ª qualidade, in natura, doce, aroma e sabor da espécie, unidades íntegras, sem fermentos, com polpa firme e intacta, livre de sujidades, parasitas e larvas,



			odores estranhos e substâncias nocivas, tamanho e coloração uniforme, com grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho.
3	1500	KG	<b>ABOBRINHA</b> de 1ª qualidade, in natura, fresca, inteira, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, com coloração uniforme, sem manchas, sem rachaduras, perfurações ou cortes, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
4	1000	UN	<b>ACELGA</b> de 1ª qualidade, in natura, bem desenvolvida, firme e compacta com folhas viçosas na cor verde claro, talo verde esbranquiçados e núcleo branco sem amolecimento ou manchas escuras, sem rupturas, livre de sujidades, parasitas, larvas e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
5	500	PÉS	<b>AGRIÃO</b> de 1ª qualidade, in natura, fresca, com coloração e tamanho uniforme, folhas sãs, sem manchas escuras e rupturas, umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
6	2000	PÉS	<b>ALFACE</b> crespa ou americana; de 1ª qualidade, in natura, bem desenvolvida, firme, compacta, com coloração e tamanho uniforme, folhas sãs, sem manchas escuras e rupturas, umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas, larvas e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
7	250	KG	<b>ALHO</b> nacional; in natura, fresco, sem réstia, bulbo inteiro, firme e compacto, isento de sujidades, enfermidades, lesões e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, devendo ser bem desenvolvido.
8	17000	KG	<b>BANANA – TIPO CATURRA</b> de 1ª qualidade, in natura, fresca, inteira, firme, com casca amarela, com grau médio de amadurecimento, sem partes moles ou machucadas, isenta de sujidades, enfermidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
9	4000	KG	<b>BANANA – TIPO MAÇÃ</b> de 1ª qualidade, in natura, fresca, inteira, firme, com casca amarela, com grau médio de amadurecimento, sem partes moles ou machucadas, isenta de sujidades, enfermidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
10	1500	KG	<b>BATATA DOCE</b> de 1ª qualidade, in natura, fresca, graúda, nova, firme e sem brotos, bem formadas com coloração própria, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, de tamanho médio, livre de sujidades, enfermidades, umidade externa anormal, lesões de origem física ou mecânica e quaisquer outros materiais que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
11	7000	KG	<b>BATATA INGLESA</b> Bintje, Extra; de 1ª qualidade, in natura, fresca, nova, lavada, firme, superfície lisa, sem manchas escuras ou esverdeadas, sem brotos, com coloração própria, tamanho médio, formato alongado, isenta de sujidades, enfermidades, umidade externa anormal, lesões de origem física ou mecânica (rachaduras ou cortes) e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos



			físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
12	2000	KG	<b>BATATA SALSA</b> de 1ª qualidade, classe média tipo especial, deve apresentar as características de qualidades, bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio. Produto com tamanho pequeno ou deteriorados não serão aceitos.
13	500	KG	<b>BERGAMOTA</b> ou mexerica tipo ponkan; de 1ª qualidade, in natura, fresca, madura, frutos de tamanho médio, no grau de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem fermentos ou defeitos, sem manchas, sem sinais de murchamento, firmes e com brilho, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
14	2000	KG	<b>BETERRABA</b> de 1ª qualidade, in natura, fresca, firme, casca lisa, sem rachaduras, sem folhas, sem talos, sem sinais de brotação, com o mínimo de cortiça (tecido escuro) e com coloração vermelho intenso, tamanho médio, isenta de sujidades, enfermidades, umidade externa anormal, lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
15	1500	UN	<b>BRÓCOLIS</b> de 1ª qualidade, in natura, fresco, cabeça única (Japonês), firme, compacto, com granulação fina, com pedúnculo curto e agregado a cabeça, com flores miúdas, folhas sãs e com coloração verde-escura, sem sinais de murcha, sem ruptura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
16	3500	KG	<b>CEBOLA</b> tipo branca; de 1ª qualidade, in natura, fresca, cabeça, com casca, compacta, firme, tamanho e coloração uniforme, sem brotos, podridão, manchas e mofos, livre de sujidades, enfermidades, odores estranhos e substâncias nocivas, umidade externa anormal, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
17	3000	KG	<b>CENOURA</b> de 1ª qualidade, in natura, fresca, inteira, lisa, compacta, firme, sem irregularidades ou rugas, tamanho e coloração uniforme, sem rama, livre de sujidades, enfermidades, odores estranhos e substâncias nocivas, umidade externa anormal, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
18	600	PÉS	<b>CHICÓRIA</b> de 1ª qualidade, in natura, fresca, com folhas sãs, sem traços de descoloração turgescente, folhas intactas, firmes e bem desenvolvidas, com coloração e tamanho uniforme, grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade, sem sinais de murchamento, ferimento e pontos escuros, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
19	1500	KG	<b>CHUCHU</b> de 1ª qualidade, in natura, fresco, tamanho, formação e coloração uniforme, com casca sã, sem rupturas, livre de sujidades, enfermidades, odores estranhos e substâncias nocivas, umidade externa anormal, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
20	1500	UN	<b>COUVE-FLOR</b>



			de 1ª qualidade, in natura, fresca, nova, firme, compacta, com buquês bem fechados de cor branca ou creme, sem manchas escuras e sem sinais de estarem murchas, com talos firmes, sem rupturas, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, enfermidades, odores estranhos e substâncias nocivas, umidade externa anormal, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
21	600	MÇO	<b>COUVE-MATEIGA</b> de 1ª qualidade, in natura, fresca, maço contendo de 8 a 10 folhas, folha sãs inteira, tamanho grande, bem desenvolvida, nova, sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com talos firmes, sem rupturas, livre de sujidades, enfermidades, odores estranhos e substâncias nocivas, umidade externa anormal, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
22	1000	UN	<b>ERVILHA</b> congelada; grãos íntegros, sadios, congelado, com cor, odor e sabor característicos da espécie, isenta de material terroso, insetos, impurezas, sujidades, mofo, bolores, materiais e odores estranhos ou impróprios. Acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 300 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
24	400	KG	<b>KIWI</b> de 1ª qualidade, in natura, fresco, firme e íntegro, sem pontos macios, sem batidas e rupturas, cor uniforme, isento de manchas, cicatrizes, lesões físicas e/ou mecânicas e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, grau de maturação para consumo na semana da entrega, unidades pesando aproximadamente 70 gramas cada.
25	2500	KG	<b>LARANJA – LIMA</b> de 1ª qualidade, in natura, fresca, inteira, firme, doce, aroma e sabor da espécie, unidades íntegras, casca fina e lisa, cor e tamanho uniforme, sem sinais de murcha e podridão, sem defeitos graves, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
26	6000	KG	<b>LARANJA – PERA</b> de 1ª qualidade, in natura, fresca, inteira, firme, doce, aroma e sabor da espécie, unidades íntegras, casca fina e lisa, cor e tamanho uniforme, sem sinais de murcha e podridão, sem defeitos graves, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
27	200	KG	<b>LIMÃO</b> Taiti; 1ª qualidade, in natura, fresco, íntegro, firme, intacto, maduro, casca fina, lisa e brilhante, cor uniforme, tamanho médio, sem ferimentos, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
28	8000	KG	<b>MAÇA - FUJI</b> de 1ª qualidade, in natura, fresca, doce, aroma e sabor da espécie, unidades íntegras, firmes, tenras e com brilho, cor uniforme, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, sem ferimentos, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e



			transporte.
29	8000	KG	<b>MAÇA - GALA</b> de 1ª qualidade, in natura, fresca, doce, aroma e sabor da espécie, unidades íntegras, firmes, tenras e com brilho, cor uniforme, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, sem ferimentos, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
30	6000	KG	<b>MAMÃO - FORMOSA</b> de 1ª qualidade, in natura, fresco, doce, aroma e sabor da espécie, inteiro, firme, com grau médio de amadurecimento, sem rachaduras, manchas, partes escuras ou machucadas, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
31	400	KG	<b>MANDIOCA</b> de 1ª qualidade, congelada, fresca, descascada, lavada, higienizada, cortado em formato de palito ou pedaços, descartado a fibra central. Não poderá conter aditivos tais como: corantes, conservantes, realçador de sabor e aromas artificiais. Não poderá conter matéria estranha aderida ao produto, corte despadronizado, sinais de descongelamento (cristais de gelo) e deterioração (coloração desuniforme ou com pontos escuros, sabor e aroma não característico), necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Após o preparo, o produto não poderá apresentar textura fibrosa, dura ou com aspecto mau cozido. Embalagem: pacote plástico transparente, bem vedado, contendo 01 kg, com data de validade de no mínimo de 8 meses.
32	5000	KG	<b>MANGA</b> palmer 1ª qualidade, in natura, doce, aroma e sabor da espécie, unidades íntegras, sem ferimentos, consistência firme, tenras, com brilho e frescas, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, tamanho e coloração uniforme, com grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho.
33	4000	KG	<b>MELANCIA</b> 1ª qualidade, in natura, fresca, doce, aroma e sabor da espécie, inteira, cor uniforme, casca firme, lustrosa e sem manchas escuras, sem rachaduras e ferimentos, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
34	4000	KG	<b>MELÃO</b> amarelo; de 1ª qualidade, in natura, fresco, doce, aroma e sabor da espécie, inteiro, casca firme, coloração forte e uniforme, sem rachaduras ou perfurações, sem ferimentos, consistência firme, tamanho uniforme, devendo ser bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, frutos de tamanho médio, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
35	1000	UN	<b>MILHO VERDE</b> congelado; grãos íntegros, sadios, congelado, com cor, odor e sabor característicos da espécie, isenta de material terroso, insetos, impurezas, sujidades, mofo, bolores, materiais e odores estranhos ou impróprios. Acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 300 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.



37	1000	KG	<b>MORANGA CABOTIÁ</b> de 1ª qualidade, in natura, fresca, inteiro, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, com consistência firme, com coloração uniforme, sem manchas escuras na casca, sem rachaduras, perfurações ou cortes, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
38	1000	BAND	<b>MORANGO</b> de 1ª qualidade, in natura, fresco, doce, aroma e sabor da espécie, coloração e tamanho uniforme, sem fermentos, consistência firme, frutos de tamanho médio, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Em bandeja de 250gr.
39	4000	DZ	<b>OVOS</b> de granja vermelho A tipo I em embalagem para dúzia. Frescos, limpos, com prazo de validade impresso na embalagem e selo específico de inspeção sanitária (SIF) e registro no Ministério da Agricultura (SFI/DISPOA)
40	1000	KG	<b>PEPINO</b> caipira; de 1ª qualidade, in natura, fresco, brilhante, lustrosa, com coloração e tamanho uniforme, sem fermentos, consistência firme, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
41	1000	KG	<b>PÊRA</b> Argentina, 1ª qualidade, in natura, doce, aroma e sabor da espécie, unidades íntegras, sem fermentos, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, tamanho e coloração uniforme, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho e madura.
42	500	KG	<b>PIMENTÃO AMARELO</b> de 1ª qualidade, in natura, fresco, consistência firme, carnudo, casca brilhante, sem fermentos, sem manchas ou amassados, sem rachaduras, cabo bem preso, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
43	600	KG	<b>PIMENTÃO VERDE</b> de 1ª qualidade, in natura, fresco, consistência firme, carnudo, casca brilhante, sem fermentos, sem manchas ou amassados, sem rachaduras, cabo bem preso, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
44	500	KG	<b>PIMENTÃO VERMELHO</b> de 1ª qualidade, in natura, fresco, consistência firme, carnudo, casca brilhante, sem fermentos, sem manchas ou amassados, sem rachaduras, cabo bem preso, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
46	2000	KG	<b>REPOLHO</b> roxo; de 1ª qualidade, in natura, fresco, inteiro, consistência firme, compacto e sem rachaduras, folhas sãs, livres de manchas escuras e perfurações, sem rupturas, com coloração e tamanho uniforme, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.



47	2000	KG	<b>REPOLHO</b> verde; de 1ª qualidade, in natura, fresco, inteiro, consistência firme, compacto e sem rachaduras, folhas sãs, livres de manchas escuras e perfurações, sem rupturas, com coloração e tamanho uniforme, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
48	600	PÉS	<b>RÚCULA</b> de 1ª qualidade, in natura, fresca, com coloração e tamanho uniforme, folhas sãs, sem manchas escuras e/ou amareladas e rupturas, umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
49	2500	MÇO	<b>TEMPERO VERDE</b> de 1ª qualidade, in natura, frescas, com aroma, sabor e cor próprio da espécie, folhas sãs e inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, ser de colheita recente, de aproximadamente 150 gramas de salsinha e 150 gramas de cebolinha, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
50	6000	KG	<b>TOMATE</b> italiano; de 1ª qualidade, in natura, fresco, inteiro, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, com coloração uniforme, sem manchas, furos ou ferimentos, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
52	1000	KG	<b>UVA THOMPSON</b> Uva verde sem semente, de 1ª qualidade, com casca fina e coloração entre o amarelo e o esverdeado ou na coloração roxa com nuances rosadas. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como podridão, dano, passadas ou murchas. O produto deverá estar fresco e no ponto de consumo.
53	500	KG	<b>VAGEM</b> de 1ª qualidade, in natura, fresca, inteiro, firme, com coloração e tamanho uniforme, formato arredondado, sem sinais de murchamento, fermento e pontos escuros, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
<b>LACTÍNEOS</b>			
58	1000	UN	<b>IOGURTE NATURAL</b> integral; Ingredientes: leite integral e/ou leite em pó integral reconstituído e fermento lácteo. Embalagem de no mínimo 150g. A embalagem original deverá estar íntegra e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA.
59	20000	L	<b>LEITE TIPO C</b> pasteurizado; Produto integral, pasteurizado, aspecto líquido, fluído, homogêneo de cor, odor e sabor característicos. Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Sem cor, odor e sabor estranhos. Produto altamente perecível que deve ser conservado sob refrigeração por possuir vida útil limitada por ação microbiana. Acondicionados em embalagem de polietileno leitoso atóxico, hermeticamente fechados, devendo atender a RIISPOA (decreto 1.255 de 25/06/62), contendo 1 litro em cada embalagem, contendo nome e endereço



			do fabricante, nome e composição do produto, informação nutricional, data de fabricação e validade, número do registro do estabelecimento produtor no órgão oficial competente. Validade de no mínimo 6 dias. O produto deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA.
60	6000	L	<b>LEITE UHT</b> integral - produto integral, pasteurizado, processado pelo sistema UHT (Ultra High Temperature). Aspecto líquido, fluído, homogêneo de cor, odor e sabor característicos. Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Sem cor, odor e sabor estranhos. Acondicionado em embalagem tetra pack original de fábrica, estéreis, totalmente assépticas, protegidas do ar e da luz, garantindo perfeita e longa conservação. Fechamento da embalagem com tampa. A embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA. Embalagem contendo 1 litro, com data de validade de no mínimo de 6 meses.
61	1000	UN	<b>MANTEIGA</b> pura com sal; Ingredientes: produto gorduroso obtido pela bateção de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Consistência sólida, de textura lisa uniforme, coloração branco amarelada, sem manchas ou pontos de outra coloração, de sabor suave, característico, sem sabor e/ou odor estranho ao produto. A manteiga não poderá apresentar adição de corantes naturais ou artificiais. Não poderá conter matérias estranhas macro e microscopicamente visíveis. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. A embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA. O produto deverá estar acondicionado por embalagem plástica ou potes plásticos contendo até 200g.
62	1000	UN	<b>MANTEIGA</b> pura sem sal; Ingredientes: produto gorduroso obtido pela bateção de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Consistência sólida, de textura lisa uniforme, coloração branco amarelada, sem manchas ou pontos de outra coloração, de sabor suave, característico, sem sabor e/ou odor estranho ao produto. A manteiga não poderá apresentar adição de sal e de corantes naturais ou artificiais. Não poderá conter matérias estranhas macro e microscopicamente visíveis. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. A embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA. O produto deverá estar acondicionado por embalagem plástica ou potes plásticos contendo até 200g.
70	3500	UN	<b>QUEIJO</b> tipo mussarela fatiado; com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Validade mínima de 2 meses a contar da data da entrega, embalagem de polietileno transparente com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro, pacote com no mínimo 150g.
71	500	UN	<b>REQUEIJÃO</b>





			cremoso tradicional; Produto refrigerado obtido pela fusão de massa coalhada, por coagulação (ácida ou enzimática) do leite, adicionado de creme de leite. Sabor suave, pouco salgado. Não poderá conter glúten e gordura trans. Sem condimentos, especiarias, amido, corante, aromatizantes e flavorizantes. Embalado em pote de no mínimo 150g. A embalagem original deverá e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA. Embalagem mínima de 150g, com validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega.
<b>CARNES E EMBUTIDOS</b>			
81	8000	KG	<b>CARNE BOVINA MOÍDA – COXÃO MOLE</b> moída; de 1ª qualidade, tipo coxão mole, in natura, congelado, sem gordura, com aparência e textura tenra, firme e fresca, cor vermelha intensa, uniforme e firme, odor e sabor característicos de carne saudável. Deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, sebo, vasos sanguíneos, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carne oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada, o produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). Deverá ser manipulada em condições higiênicas adequadas, provenientes de animais da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária. Não será aceita carne com odor, cor e sabor impróprios aos produtos e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado, pardacento, descongelado e com embalagem violada. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível dados do fabricante, Registo no Ministério da Agricultura Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual e/ou Federal (SIF), peso, data de fabricação, data de validade, número de lote. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega.
82	8000	KG	<b>CARNE BOVINA MOÍDA – PATINHO</b> moída; de 1ª qualidade, tipo patinho, in natura, congelado, sem gordura, com aparência e textura tenra, firme e fresca, cor vermelha intensa, uniforme e firme, odor e sabor característicos de carne saudável. Deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, sebo, vasos sanguíneos, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carne oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada, o produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). Deverá ser manipulada em condições higiênicas adequadas, provenientes de animais da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária. Não será aceita carne com odor, cor e sabor impróprios aos produtos e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado, pardacento, descongelado e com embalagem violada. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível dados do fabricante, Registo no Ministério da Agricultura Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual e/ou Federal (SIF), peso, data de fabricação, data de validade, número de lote. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega.
85	8000	KG	<b>CARNE BOVINA - PALETA</b> em iscas; de 1ª qualidade, tipo paleta, in natura, congelado, cortada em iscas de no máximo 8cm de comprimento x 4cm de largura, sem gordura, com aparência e textura tenra, firme e fresca, cor vermelha intensa, cor e tamanho uniforme e firme, odor e sabor característicos de carne saudável. Deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, sebo, vasos sanguíneos, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não será permitida a obtenção do produto a partir de carne oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada, o produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo).



			<p>Deverá ser manipulada em condições higiênicas adequadas, provenientes de animais da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária. Não será aceita carne com odor, cor e sabor impróprios aos produtos e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado, pardacento, descongelado e com embalagem violada. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível dados do fabricante, Registro no Ministério da Agricultura Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual e/ou Federal (SIF), peso, data de fabricação, data de validade, número de lote. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega.</p>
86	8000	KG	<p><b>CARNE BOVINA - PATINHO</b> em iscas; de 1ª qualidade, tipo patinho, in natura, congelado, cortada em iscas de no máximo 8cm de comprimento x 4cm de largura, sem gordura, com aparência e textura tenra, firme e fresca, cor vermelha intensa, cor e tamanho uniforme e firme, odor e sabor característicos de carne saudável. Deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, sebo, vasos sanguíneos, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não será permitida a obtenção do produto a partir de carne oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada, o produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). Deverá ser manipulada em condições higiênicas adequadas, provenientes de animais da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária. Não será aceita carne com odor, cor e sabor impróprios aos produtos e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado, pardacento, descongelado e com embalagem violada. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível dados do fabricante, Registro no Ministério da Agricultura Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual e/ou Federal (SIF), peso, data de fabricação, data de validade, número de lote. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega.</p>
89	8000	KG	<p><b>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO</b> de 1ª qualidade, desossada, congelada sob sistema IQF, sem gordura, com aparência firme, cor característico, com tamanho e cor uniforme, odor e sabor característicos de carne saudável. Deverá estar isenta de cartilagem, tendões, fragmentos de ossos, gordura, pele e aponeuroses, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). Deverá ser manipulada em condições higiênicas adequadas, provenientes de animais da espécie frango, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária. Não será aceita carne com odor, cor e sabor impróprios aos produtos e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado, pardacento, descongelado e com embalagem violada. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno, hermeticamente fechada, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível dados do fabricante, Registro no Ministério da Agricultura Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual e/ou Federal (SIF), peso, data de fabricação, data de validade, número de lote. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.</p>
90	6000	KG	<p><b>PEITO DE FRANGO</b> de 1ª qualidade, congelada sob sistema IQF, sem gordura, sem osso e sem pele, com aparência firme, cor característico, com tamanho e cor uniforme, odor e sabor característicos de carne saudável. O filé deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa, coloração clara e odor característico. Deverá estar isenta de cartilagem, tendões, fragmentos de ossos, gordura, pele, penas, vísceras, carcaça e aponeuroses, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). Deverá ser manipulada em condições higiênicas adequadas, provenientes de animais da espécie frango, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária. Não será aceita carne com odor, cor e sabor impróprios aos produtos e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado, pardacento, descongelado e com embalagem violada. Acondicionado em embalagem plástica</p>



			de polietileno, hermeticamente fechada, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível dados do fabricante, Registro no Ministério da Agricultura Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual e/ou Federal (SIF), peso, data de fabricação, data de validade, número de lote. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
93	4000	KG	<b>CARNE SUÍNA</b> em cubos; de 1ª qualidade, tipo pernil, in natura, congelado, cortada em cubos de no máximo 5cm, sem gordura, com aparência e textura tenra, firme e fresca, cor vermelha rosada, cor e tamanho uniforme e firme, odor e sabor característicos de carne saudável. Deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, sebo, vasos sanguíneos, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não será permitida a obtenção do produto a partir de carne oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada, o produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). Deverá ser manipulada em condições higiênicas adequadas, provenientes de animais da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária. Não será aceita carne com odor, cor e sabor impróprios aos produtos e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado, pardacento, descongelado e com embalagem violada. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível dados do fabricante, Registro no Ministério da Agricultura Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual e/ou Federal (SIF), peso, data de fabricação, data de validade, número de lote. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega.
96	2000	KG	<b>FÍGADO BOVINO</b> de 1ª qualidade, in natura, congelado, sem gordura, com aparência e textura tenra, firme e fresca, cor vermelha brilhante ou púrpura, cor e tamanho uniforme e firme, odor e sabor característicos de carne saudável. Deverá estar isenta de tecidos inferiores gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, sebo, vasos sanguíneos, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). Deverá ser manipulada em condições higiênicas adequadas, provenientes de animais da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária. Não será aceita carne com odor, cor e sabor impróprios aos produtos e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado, pardacento, descongelado e com embalagem violada. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível dados do fabricante, Registro no Ministério da Agricultura Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual e/ou Federal (SIF), peso, data de fabricação, data de validade, número de lote. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega.
97	2000	KG	<b>FILÉ DE PEIXE</b> de 1ª qualidade, do tipo tilápia, congelada individualmente sob sistema IQF (Individually Quick Frozen). Não poderá apresentar sinais de descongelamento, presença de vísceras, espinhas, couro (pele), nadadeiras, cauda e cabeça. Não deverá apresentar odor desagradável, sabor rançoso ou de amônia, textura gelatinosa ou com indicativo de putrefação, deverá apresentar carne firme e íntegra, coloração branca característica, sem hematomas e sem enegrecimentos com sabor e odor suave característico da espécie. Após o descongelamento, o produto poderá apresentar no máximo 15% de líquidos, do peso líquido do produto. Não poderá conter impurezas, parasitas, sujidades, aditivos ou substâncias contaminantes. Não poderá conter: Glúten, corantes, aromatizantes e conservantes artificiais. Deverá ser manipulada em condições higiênicas adequadas, provenientes de animais da espécie peixe, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno, hermeticamente fechada, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível dados do fabricante, Registro no Ministério da Agricultura Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual e/ou Federal (SIF),



			peso, data de fabricação, data de validade, número de lote. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
104	500	KG	<b>SALSICHA DE FRANGO</b> congelada, armazenada em pacotes de 500 gramas. A embalagem original deverá e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA.
<b>NÃO PERECÍVEIS E DIVERSOS</b>			
113	1000	KG	<b>AÇÚCAR - TIPO CRISTAL</b> Branco, composição origem vegetal, pacote com 01 kg, constituído fundamentalmente de sacarose de cana de açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aspecto sólido com cristais bem definidos, não empedrado. Composição básica mínima do açúcar: 98,3% de sacarose. A embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e SAC. Validade mínima de 6 meses, após a entrega do produto.
125	1000	UN	<b>AMEIXA SECA</b> sem caroço; de 1ª qualidade, frutos de tamanho médio, uniformes, acondicionada em embalagem original de fábrica, com no mínimo 100g de peso líquido. Isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.
129	600	KG	<b>AMIDO DE MILHO</b> produto amiláceo extraído do milho, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, sabor tradicional, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, fungos e parasitas, livre de umidade, fermentação ou ranço. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalado em papel impermeável, limpo, não violado, resistente, que deve garantir a integridade do produto. A embalagem original deverá e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem de 01kg, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
130	4000	KG	<b>ARROZ FRAGMENTADO</b> tipo I; fragmentos de arroz, polido, ideal para sopas, isento de mofo, sujidades, odores e materiais estranhos e substâncias nocivas, o produto não deve apresentar pedras, cascas e carunchos, caso apresente caruncho no momento da abertura do pacote, mesmo dentro da validade, o produto deve ser trocado. Embalagens em plástico atóxico, transparente, permitindo a visualização do produto, a embalagem original deverá e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem de 01kg, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
132	10000	KG	<b>ARROZ PARBOLIZADO</b> tipo 1, beneficiado, polido, longo fino, constituídos de grãos inteiros, coloração perolada e translúcida, não necessitando escolher e lavar. Rendimento após cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais o peso antes da cocção. O produto não deve apresentar grãos queimados, pedras, cascas, isento de mofo, sujidades, odores e materiais estranhos e substâncias nocivas, caso apresente caruncho no momento da abertura do pacote, mesmo dentro da validade, o produto deve ser trocado. Embalagens em plástico atóxico, transparente, permitindo a visualização do produto, a embalagem original deverá e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem de 01kg, com validade mínima de 06 meses a partir da data



			de entrega.
145	1000	UN	<b>BISCOITO DOCE</b> tipo maisena, maria, leite, coco. O produto deve estar isento de matéria terrosa, parasitas, em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, biscoitos quebradiços. Deve estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 350 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
152	800	UN	<b>CACAU EM PÓ</b> chocolate em pó 100% de cacau, sem adição de açúcar, amido, leite e derivados de leite. A embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, não conter glúten, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem contendo 200g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
154	300	UN	<b>CAFÉ EM PÓ</b> tradicional; de 1ª qualidade, torrado e moído especial, aroma característico, sabor característico e equilibrado, cor médio/moderadamente escuro a médio claro, qualidade global superior mínima de 4,8 pontos na escala sensorial, impurezas (cascas e paus) em g/100g máxima de 1%, embalagem interna aluminizada, com selo de pureza da ABIC (Associação Brasileira de Indústria do café), embalado a vácuo, acondicionado em embalagem original do fabricante. A embalagem original deverá e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem de 500g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
157	300	UN	<b>CANELA – PÓ</b> produto alimentício em pó fino, puro, sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes e outros aditivos alimentares, deve apresentar coloração marrom claro, cheiro aromático e sabor característico de canela. Apresentação em embalagens de polietileno transparente atóxico, original de fábrica. As informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos, registro no órgão competente, livre de insetos e fungos. Embalagem contendo no mínimo 25g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
158	300	UN	<b>CANELA -RAMA</b> sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes e outros aditivos alimentares. Apresentação em embalagens de polietileno atóxico, as informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 10 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
159	300	UN	<b>CANJICA</b> Milho de canjica amarela; de 1ª qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, caso apresente caruncho no momento da abertura do pacote, mesmo dentro da validade, o produto deve ser trocado. Embalagem de polietileno transparente atóxico, a embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem de 500g, com validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega.
162	4000	UN	<b>CHÁ – SACHE</b> isento de sujidades, mofo, fragmentos de insetos, substâncias nocivas, odores estranhos. Sabores diversos, camomila, erva doce, hortelã, capim limão, cidreira, flor de laranjeira, melissa. Embalagem primária sachê individual e embalagem secundária caixa de papel cartão, deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Caixa com quantidade mínima de 10 sachês, com validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega.



168	400	UN	<b>COCO RALADO</b> sem açúcar; produto obtido a partir do coco ralado desidratado granulado solto, coloração branco, aroma característico de coco, livre de ranço, sem adição de açúcar, sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes e outros aditivos alimentares. A embalagem original deverá ser apropriada, atóxica e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem de no mínimo 100g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
169	1500	UN	<b>COLORAU</b> colorífico de urucum, baixo teor de fubá, isento de sujidades e mofos. Sem glúten. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Embalagem de no mínimo 200g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
171	200	UN	<b>CRAVO DA ÍNDIA</b> sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes e outros aditivos alimentares. Apresentação em embalagens de polietileno atóxico, as informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 10 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
172	500	UN	<b>CREME DE LEITE</b> Produto lácteo relativamente rico em gordura em forma de emulsão UHT (Ultra High Temperature). Acondicionado em embalagem tetra pack original de fábrica, estéreis, totalmente assépticas, protegidas do ar e da luz, garantindo perfeita e longa conservação, sem necessidade de refrigeração. A embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem de no mínimo 200g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
174	200	UN	<b>DOCE DE LEITE</b> em pasta; de 1ª qualidade, feito de puro leite integral e açúcar, embalado em pote plástico com lacre, a embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem de 350g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
179	1000	KG	<b>FARINHA DE FUBÁ</b> Fubá de milho amarelo. Obtido pela moagem de grãos de milho são e maduros, enriquecido com ácido fólico e ferro. Pó fino tipo "fubá mimoso". Isento de sujidades, umidade e materiais estranhos. Rendimento após cocção de até 2,5 o peso cru. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
181	300	KG	<b>FARINHA DE MANDIOCA</b> produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca, crua, textura seca, fina, classe branca, isentas de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
183	10000	KG	<b>FARINHA DE TRIGO - ESPECIAL</b> tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, com cheiro e sabor próprios, não devendo estar empedrado e isento de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentação, mofo, materiais terrosos. Na embalagem deverá constar lista de ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos,



			acondicionado em papel resistente, com solda reforçada e íntegra. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
184	3000	KG	<b>FARINHA DE TRIGO - INTEGRAL</b> de excelente qualidade, pó fino e de fácil escoamento, com cheiro e sabor próprios, não devendo estar empedrado e isento de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentação, mofo, materiais terrosos. Na embalagem deverá constar lista de ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos, acondicionado em papel resistente, com solda reforçada e íntegra. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
186	1000	KG	<b>FEIJÃO – CARIOCA</b> tipo 1; de 1ª qualidade, safra nova, grãos inteiros e sãos, aspecto brilhoso, com coloração rosa/marrom, liso, limpos e secos, isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso, parasitas, detritos animais ou vegetais, sujidades, mofos e bolores, caso apresente caruncho no momento da abertura do pacote, mesmo dentro da validade, o produto deve ser trocado. Embalagem plástica de polietileno, atóxica, transparente, termossolado, resistente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
187	5000	KG	<b>FEIJÃO - PRETO</b> tipo 1; de 1ª qualidade, safra nova, grãos inteiros e sãos, aspecto brilhoso, liso, limpos e secos, isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso, parasitas, detritos animais ou vegetais, sujidades, mofos e bolores, caso apresente caruncho no momento da abertura do pacote, mesmo dentro da validade, o produto deve ser trocado. Embalagem plástica de polietileno, atóxica, transparente, termossolado, resistente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
188	500	UN	<b>FERMENTO BIOLÓGICO</b> instantâneo, seco, em pó, para produtos de panificação. Embalagem original, deverá constar data de fabricação, data de validade, modo de conservação, lista de ingredientes e número do lote do produto. Embalagem de 125 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
189	1200	UN	<b>FERMENTO QUÍMICO</b> em pó; Fermento seco, instantâneo. Embalagem hermeticamente fechada, deverá constar data de fabricação, data de validade, modo de conservação, lista de ingredientes e número do lote do produto. Embalagem de 250 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
193	1000	UN	<b>GELEIA DE FRUTAS</b> feito com 100% de frutas, sabores diversos, sem adição de açúcares ou adoçantes. Embalado em pote de vidro, a embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem de no mínimo 200g.
198	200	UN	<b>LEITE CONDENSADO</b> composto de leite integral, açúcar lactose (tradicional); de consistência cremosa e textura homogênea. Embalagem original, deverá constar data de fabricação, data de validade, modo de conservação, lista de ingredientes e número do lote do produto. Embalagem de 395 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
199	1000	UN	<b>LEITE DE COCO</b> procedentes de frutos sãos e maduros, natural e concentrado. Isento de sujidade, parasitas e larvas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, não deve conter glúten. Embalagem: acondicionado em garrafa de vidro de no mínimo 200ml, contendo a marca do produto, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, validade e lote. Embalagem de 200 ml, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.



201	500	UN	<b>LENTILHA</b> tipo 1; de 1ª qualidade, produto novo, grãos com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, com ausência de umidade, sujidades, bolores, parasitas e larvas, sem a presença de grãos mofados, carunchados e torrados. Acondicionado em embalagem plástico transparente, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 400 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
202	300	UN	<b>LOURO</b> em folhas, desidratado, sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes e outros aditivos alimentares. Apresentação em embalagens de polietileno atóxico, as informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 5g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
203	3000	UN	<b>MACARRÃO - COM OVOS</b> tipo espaguete com ovos; formato espaguete, nº 8, enriquecido com ferro e ácido fólico, produto fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo com água, isento de sujidades, bolor, manchas. Acondicionado em embalagem plástico transparente, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 500 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
205	1200	UN	<b>MACARRÃO – COM OVOS</b> tipo parafuso com ovos; formato espaguete, nº 8, enriquecido com ferro e ácido fólico, produto fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo com água, isento de sujidades, bolor, manchas. Acondicionado em embalagem plástico transparente, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem de 500 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
207	300	UN	<b>MANJERICÃO</b> desidratado, sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes e outros aditivos alimentares. Apresentação em embalagens de polietileno atóxico, as informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 7g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
208	1000	UN	<b>MASSA DE LASANHA</b> massa alimentícia de sêmola de trigo, seca, lisa, vitaminada, isento de sujidades, bolor, manchas. Acondicionado em embalagem plástico transparente, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem de 500 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
209	3000	UN	<b>MASSA FINA - COM OVOS</b> tipo cabelo de anjo ou conchinhas, massa seca, produto fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e ovos. Acondicionado em embalagem plástico transparente, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem de 500g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
212	400	UN	<b>MILHO PARA PIPOCA</b> de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com peso de 500 grs.
220	100	UN	<b>ÓLEO DE MILHO</b> puro óleo de milho refinado, cor amarelo claro, com odor e sabor característicos, deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. O produto deverá ser entregue em embalagens íntegras, virgens, em material resistente,





			sem resíduos tóxicos, na embalagem deverá constar lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem de 900ml, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
221	4000	UN	<b>ÓLEO DE SOJA</b> puro óleo de soja refinado, cor amarelo claro, com odor e sabor característicos, deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. O produto deverá ser entregue em embalagens íntegras, virgens, em material resistente, sem resíduos tóxicos, na embalagem deverá constar lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem de 900ml, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
233	400	UN	<b>SAGU</b> tipo 1; grãos inteiros e sãos, sabor natural, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de resíduos, fertilizante, sujidades, mofo, bolores, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem de 500 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
236	2500	KG	<b>SAL</b> refinado, iodado, para mesa e cozinha. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno transparente, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
247	3000	UN	<b>SUCO DE FRUTA - INTEGRAL</b> Suco de Uva Integral, 100% natural, sem adição de água, açúcares, corantes e/ou conservantes e aditivos, envasado em garrafas de vidro verde ou marrom de, no máximo, 1,5 litros que contenham especificados a data da fabricação e validade, com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Embalagem de 1,5 litros, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
249	1000	UN	<b>UVA PASSA - BRANCA</b> desidratada, sem semente, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de ranço, sem adição de açúcar, sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes e outros aditivos alimentares, isento de sujidades, mofo, bolores, parasitas e larvas. A embalagem original deverá ser apropriada, plástica, termosselada, atóxica e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem mínima de 150g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
250	1000	UN	<b>UVA PASSA - PRETA</b> desidratada, sem semente, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de ranço, sem adição de açúcar, sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes e outros aditivos alimentares, isento de sujidades, mofo, bolores, parasitas e larvas. A embalagem original deverá ser apropriada, plástica, termosselada, atóxica e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem mínima de 150g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
253	1000	UN	<b>VINAGRE – DE VINHO TINTO</b> sem adição de açúcares, sem corantes, sem essências, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais. Acondicionado em frasco plástico atóxico contendo 750ml cada, com tampa inviolável, hermeticamente fechado. Rotulagem nutricional obrigatória, as informações no rótulo devem estar visíveis, com lista de ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem de 750ml, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.



<b>PRODUTOS DE FINS ESPECIAIS</b>			
255	100	UN	<b>ADOÇANTE LÍQUIDO – STÉVIA</b> dietético líquido Stévia; adoçante dietético, líquido. Extraído da planta de stévia, 100% natural, zero açúcares, zero lactose, zero calorias. Composto de edulcorantes natural glicosídeos de esteviol. MÍNIMO 60ML A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, número do lote, informação nutricional, data de validade, quantidade do produto. Registrado no Ministério da Agricultura.
256	100	KG	<b>ARROZ INTEGRAL - TIPO I</b> de 1ª qualidade, tipo 1, beneficiado, polido, longo fino, constituídos de grãos inteiros, não necessitando escolher e lavar, o produto não deverá apresentar-se empapado após o preparo. O produto não deve apresentar grãos queimados, pedras, cascas, isento de mofo, sujidades, odores e materiais estranhos e substâncias nocivas, caso apresente caruncho no momento da abertura do pacote, mesmo dentro da validade, o produto deve ser trocado. Embalagens em plástico atóxico, transparente, permitindo a visualização do produto, a embalagem original deverá e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem de 01kg, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
257	2000	UN	<b>AVEIA FLOCOS FINOS</b> de 1ª qualidade, produto resultante da moagem de grãos de aveia de boa procedência após limpeza e classificação pura aveia em flocos, isenta de material terroso, insetos, impurezas, sujidades, umidade, mofo, bolores, materiais e odores estranhos ou impróprios. Acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 200 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
258	300	UN	<b>BISCOITO DE POLVILHO</b> de 1ª qualidade, sabor tradicional ou de batata doce. Não conter glúten. Conter matéria prima sãs e limpas, isenta de matéria terrosa, parasitas, em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, biscoitos quebradiços. O produto deve estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 80g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
259	300	UN	<b>BISCOITO DOCE – DIET</b> de 1ª qualidade, produto elaborado para dietas especiais e restrições. Sem adição de açúcares, conter matéria prima sãs e limpas, isenta de matéria terrosa, parasitas, em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, biscoitos quebradiços. O produto deve estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível “Diet ou Zero açúcar”, lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 120 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
260	300	UN	<b>BISCOITO DOCE – SEM AÇUCAR E SEM ADOÇANTE</b> de 1ª qualidade, produto elaborado para dietas especiais e restrições. Sem adição de açúcares e de adoçantes, conter matéria prima sãs e limpas, isenta de matéria terrosa, parasitas, em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, biscoitos quebradiços. O produto deve estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 120 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
261	300	UN	<b>BISCOITO DOCE – SEM GLÚTEN</b>



			de 1ª qualidade, produto elaborado para dietas especiais e restrições, para alérgicos ou intolerantes ao glúten. Não contém glúten. Obrigatoriedade de isenção de traços de glúten, conter matéria prima sãs e limpas, isenta de matéria terrosa, parasitas, em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, biscoitos quebradiços. O produto deve estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 120 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
262	300	UN	<b>BISCOITO DOCE - SEM LACTOSE</b> de 1ª qualidade, produto elaborado para dietas especiais e restrições, para alérgicos ou intolerantes a lactose. Não contém lactose. Obrigatoriedade de isenção de traços de lactose, conter matéria prima sãs e limpas, isenta de matéria terrosa, parasitas, em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, biscoitos quebradiços. O produto deve estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 120 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
263	300	UN	<b>BISCOITO DOCE – SEM OVOS E SEM LACTOSE</b> de 1ª qualidade, produto elaborado para dietas especiais e restrições, para alérgicos ou intolerantes a lactose e a ovos. Não contém lactose e ovos. Obrigatoriedade de isenção de traços de lactose e ovos, conter matéria prima sãs e limpas, isenta de matéria terrosa, parasitas, em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, biscoitos quebradiços. O produto deve estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 120 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
266	50	UN	<b>DOCE DE LEITE - DIET</b> isento de açúcar; de 1ª qualidade, acrescentado de adoçante, em pasta, embalado em pote de vidro, a embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem mínima de 200g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
267	50	UN	<b>DOCE DE LEITE - SEM LACTOSE</b> isento de lactose; de 1ª qualidade, feito de puro leite integral e açúcar, em pasta, embalado em pote plástico com lacre, a embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem de 350g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega
268	100	UN	<b>FARINHA DE ARROZ</b> coloração branca, textura seca, fina, isentas de sujidades, impurezas, matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, hermeticamente fechada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
271	100	UN	<b>GELEIA DE FRUTAS - DIET</b> pura polpa da fruta natural e zero adição de açúcar, sem adição de corantes artificiais, sabores variados. Produto elaborado para dietas especiais e restrições alimentares. Embalado em pote de vidro, a embalagem original deverá conter externamente especificação diet ou zero adição de açúcar, dados de



			identificação, procedência, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem mínima de 200g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
272	150	UN	<b>IOGURTE NATURAL - SEM LACTOSE</b> produzido a partir do leite sem lactose (enzima lactase), indicado para alérgicos e/ou intolerantes a lactose. Embalagem mínima de 150g. A embalagem original deverá estar íntegra e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA.
274	2000	L	<b>LEITE UHT - DE SOJA</b> alimento de soja sem sabor, elaborado com proteína isolada de soja ou extrato de soja, podendo ser utilizado em casos de intolerância à lactose ou alergia à proteína de leite de vaca, processado pelo sistema UHT (Ultra High Temperature). Isento de lactose, sacarose e glúten. Acondicionado em embalagem tetra pack original de fábrica, estéreis, totalmente assépticas, protegidas do ar e da luz, garantindo perfeita e longa conservação. Fechamento da embalagem com tampa. A embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e atender as especificações técnicas da ANVISA. Embalagem contendo 1 litro, com data de validade de no mínimo de 6 meses.
276	2000	L	<b>LEITE INTEGRAL UHT - SEM LACTOSE</b> produto integral, sem lactose, pasteurizado, processado pelo sistema UHT (Ultra High Temperature). Aspecto líquido, fluído, homogêneo de cor, odor e sabor característicos. Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Sem cor, odor e sabor estranhos. Acondicionado em embalagem tetra pack original de fábrica, estéreis, totalmente assépticas, protegidas do ar e da luz, garantindo perfeita e longa conservação. Fechamento da embalagem com tampa. A embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA. Embalagem contendo 1 litro, com data de validade de no mínimo de 6 meses.
277	100	L	<b>LEITE UHT – DESNATADO</b> produto desnatado, pasteurizado, processado pelo sistema UHT (Ultra High Temperature). Aspecto líquido, fluído, homogêneo de cor, odor e sabor característicos. Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Sem cor, odor e sabor estranhos. Acondicionado em embalagem tetra pack original de fábrica, estéreis, totalmente assépticas, protegidas do ar e da luz, garantindo perfeita e longa conservação. Fechamento da embalagem com tampa. A embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA. Embalagem contendo 1 litro, com data de validade de no mínimo de 6 meses.
278	100	UN	<b>MACARRÃO DE ARROZ – SEM OVOS</b> tipo espaguete, não contem glúten ou traços de glúten, isento de sujidades, bolor, manchas. Acondicionado em embalagem plástico transparente, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 500 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
279	100	UN	<b>MACARRÃO INTEGRAL</b> tipo espaguete, a base de farinha de trigo integral, isento de sujidades, bolor, manchas. Acondicionado em embalagem plástico transparente, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de



			ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 500 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
281	100	UN	<b>MACARRÃO - SEM OVOS</b> tipo espaguete, produto a base de farinha sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, sem adição de ovos (sendo permitido apenas traços) e isento de corantes artificiais, isento de sujidades, matéria terrosa, parasitas, bolor, manchas. Após o preparo conforme instruções do fabricante, o produto deverá se apresentar solto, sem formação de aglomerados ou "papa". Acondicionado em embalagem plástico transparente, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 500 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
282	500	UN	<b>MARGARINA VEGETAL</b> com sal, alimento em forma de emulsão plástica, cremoso ou líquido, do tipo água/óleo, produzido a partir de óleos e/ou gorduras vegetais comestíveis, água e outros ingredientes, contendo entre 10% a 95% de lipídios totais. Não possuir leite ou traços de leite e seus derivados em sua composição, não conter glúten. O produto deve estar acondicionado em potes plásticos, a embalagem original deverá e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, número do lote, data de fabricação e vencimento, quantidade de produto. Embalagem de 250 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
283	100	UN	<b>PÃO FATIADO - SEM AÇUCAR</b> de 1ª qualidade, novo, fresco, sem adição de açúcar, produto elaborado para dietas especiais e restrições, podem conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem, desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo, isentos de gordura trans, aditivos permitidos pela legislação, exceto corantes naturais. Isenta de corantes artificiais. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e embatumados aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Acondicionado em plástico transparente, resistente, na embalagem deverá constar lista de ingredientes, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 350g, com validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega.
284	100	UN	<b>PÃO FATIADO - SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE</b> de 1ª qualidade, novo, fresco, sem glúten e sem lactose, produto elaborado para dietas especiais e restrições, podem conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem, desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo, isentos de gordura trans, aditivos permitidos pela legislação, exceto corantes naturais. Isenta de corantes artificiais. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e embatumados aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Acondicionado em plástico transparente, resistente, na embalagem deverá constar lista de ingredientes, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 350g.
285	2000	UN	<b>POLVILHO AZEDO</b> farináceo derivado da fécula de mandioca com teor de acidez que o classifique como azedo, produto com matéria prima de qualidade. Não contem glúten. Embalagem plástica, atóxica, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Embalagem de 500 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
286	2000	UN	<b>POLVILHO DOCE</b> farináceo derivado da fécula de mandioca, produto com matéria prima de qualidade. Não contem glúten. Embalagem plástica, atóxica, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, lote, gramatura, datas de fabricação

			e vencimento. Embalagem de 500 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
287	600	UN	QUEIJO MUSSARELA FATIADO - SEM LACTOSE podendo ser utilizado em casos de intolerância à lactose, com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Validade mínima de 2 meses a contar da data da entrega, embalagem de polietileno transparente com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro, pacote com no mínimo 150g.
290	100	UN	REQUEIJÃO CREMOSO - SEM LACTOSE para dietas com restrição de lactose, sabor suave, pouco salgado. Não poderá conter glúten, gordura trans e lactose. Sem condimentos, especiarias, amido, corante, aromatizantes e flavorizantes. Embalado em pote de no mínimo 150g. A embalagem original deverá e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA. Embalagem mínima de 150g, com validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega.

1.2.2.1. Os demais itens e quantitativos não citados acima são demandas das demais secretarias e fundos NÃO estando INCLUSOS nas demandas da Merenda Escolar.

1.2.3. Os produtos deverão ser entregues de acordo com as especificações constantes neste Edital, em embalagens adequadas, observando-se que proponente vencedora deverá entregá-los nos locais informados na Autorização de Fornecimento, de acordo com os quantitativos e solicitações ou cronograma de entrega elaborado pelas secretarias, sem a exigência de quantidade mínima e sem a cobrança de custos adicionais, em até **05 (cinco) dias**.

1.2.4. Os produtos da **MERENDA ESCOLAR** deverão ser entregues conforme cronograma de distribuição elaborado pela Secretaria de Educação e repassado a proponente vencedora.

1.2.4.1. O local da entrega de cada fornecimento será expressamente indicado conforme requisitado pelo Setor de Merenda Escolar.

1.2.4.2. A proponente vencedora deverá responsabilizar-se pelo envio dos produtos solicitados, sem custos adicionais. Os quantitativos devem ser entregues nas Unidades Escolares do Município de Joaçaba, conforme programação prévia enviada a proponente vencedora.

1.2.4.3. A entrega dos produtos destinados às **CRECHES** obedecerá ao especificado abaixo:

- a. Leite: entregas diárias de segunda a sexta-feira;
- b. Hortifrutis: todas as segundas-feiras;
- c. Alimentos não perecíveis: a cada 15 dias, às segundas-feiras;
- d. Carnes: a cada 15 dias, às segundas-feiras.

1.2.4.4. Os horários de entrega deverão ser os seguintes:

- a. Horário de entrega do leite: das 7 às 8 horas.
- b. Horário de entrega dos demais alimentos: 8h30min às 9h30min.

1.2.4.5. A entrega dos produtos destinados às **UNIDADES DE ENSINO** obedecerá ao especificado abaixo:

- a. A entrega dos gêneros alimentícios não perecíveis deverá ser mensal, de acordo com data estabelecida pela Secretaria de Educação, a qual será repassada a proponente vencedora.
- b. A entrega do leite e derivados, frutas e verduras, deverá ser feita semanalmente, de acordo com a data pré-estabelecida pela Secretaria de Educação, a qual será repassada a proponente vencedora.

1.2.5. Os endereços de entrega dos produtos estão descritos abaixo, mas pode haver alteração conforme a necessidade de cada secretaria/fundo:

1.2.5.1. **MERENDA ESCOLAR:**

- ✓ CEI Anzolin – Av. Ângelo Anzolin, s/n - Bairro Anzolin;
- ✓ CEI Menino Deus - Rua Leovegildo Borges de Castilhos, 174 – Bairro Menino Deus;
- ✓ CEI Mundo Encantado - Travessa Cesário Silva, 197 - Bairro Santa Tereza;
- ✓ CEI Nossa Senhora de Lourdes - Rua Arduino Poyer, s/n – Bairro Nossa Senhora de Lourdes;

- ✓ CEI Rita Costenaro Petry - Prolongamento da Rua Paulo Schneider, s/n – Bairro Armindo de Medeiros Haro;
- ✓ CEI Tempo de Aprender - Rua Severino Fuga, 239 – Bairro Vila Pedrini;
- ✓ CEI Clara Zomkowsky - Rua Frederico Mayer, 60 – Bairro Flor da Serra;
- ✓ CEI Rosa Branco – Rua Alberto Saccol, s/n – Bairro Caetano Natal Branco;
- ✓ NUPERAJO (Núcleo Pedagógico Rural) - BR 282 - Km 396 (Acesso à Linha Abati) – Interior;
- ✓ APAS - Praça Adolfo Konder, s/n – Centro;
- ✓ APAE - Rua Amiano Pozzobon, 190 – Bairro Nossa Senhora de Lourdes;
- ✓ Creche Irmã Sheila - Rua Antônio Nunes Varela, s/n – Bairro Vila Pedrini;
- ✓ CEI Anzolin (nova) – Esquina das Ruas Alberto Gruber, Felipe Wosniak e Angelo Favretto, s/n – Bairro Anzolin.

#### **1.2.5.2. SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL:**

- ✓ CRAS – Rua Papa Pio XII, 162 (esquina Rua Antônio Gonzaga) – Bairro Cruzeiro do Sul;
- ✓ CREAS e CAD Único – Rua Manuel Quintilham Morgade, 86 – Bairro Santa Tereza;
- ✓ CRI – Rua Antônio Nunes Varela, 1374 – Bairro Vila Pedrini;
- ✓ Abrigo Municipal Frei Bruno – Rua José Gurgacz, 123 – Bairro Santa Tereza;
- ✓ SCFV – Rua Adair Gasparin Zilio, 308 – Bairro Nossa Senhora de Lourdes.

#### **1.2.5.3. SECRETARIA DE SAÚDE E ESF's:**

- ✓ Almoarifado, Farmácia e Laboratório: Av. Santa Terezinha, 547 – Centro;
- ✓ CAPS: Rua Martinho Lutero, 52 - Bairro Cruzeiro do Sul;
- ✓ Centro de Saúde: Rua Roberto Trompowski, 68 – Centro;
- ✓ Secretaria de Saúde: Rua Getúlio Vargas, 205 (Parte Superior Sesi Farmacia) – Centro;
- ✓ ESF Centro II: Rua Getúlio Vargas, 645 – Centro;
- ✓ ESF Frei Bruno: Av. Caetano Natal Branco, s/n, Bairro Frei Bruno;
- ✓ ESF Nossa Senhora de Lourdes: Av. Santa Luzia, s/n, Bairro Nossa Senhora de Lourdes;
- ✓ ESF Santa Tereza: Rua Pedro Kuss, 127, Bairro Santa Tereza;
- ✓ ESF Santa Terezinha: Av. Santa Terezinha, 453 – Centro;
- ✓ ESF São Brás: Estrada Geral Orestes Genuíno Grando, s/n – Bairro São Brás;
- ✓ ESF Vila Pedrini: Av. XV de Novembro, 223 – Centro;
- ✓ ESF Vila Remor: Rua Rosa Heberle, 113 - Bairro Vila Remor;
- ✓ ESF Centro I: Rua Roberto Trompowski - anexo ao AMU, Centro;
- ✓ ESF Clara Adélia: Rua Hamilton Rossin, s/n, Bairro Clara Adélia;
- ✓ UBS Nova Petrópolis: Rua 3 de Outubro, s/n, Distrito de Nova Petrópolis;
- ✓ UBS Santa Helena: Rua Joeli Zibetti, s/n – Distrito de Santa Helena.

#### **1.2.5.4. PRÉDIO SEDE DA PREFEITURA E DEMAIS PRÉDIOS:**

- ✓ 26º Batalhão de Polícia Militar: Rua Nereu Ramos, 620 - Centro - Herval d'Oeste/SC;
- ✓ FUNREBOM – Fundo de Reequipamento do Corpo de Bombeiros: Av. Caetano Natal Branco, 1242 – Bairro Frei Bruno;
- ✓ Delegacia Regional de Polícia Civil: Rua Tiradentes, 84 – Centro;
- ✓ Polícia Militar Ambiental: Rua Armindo Raimundo Heberle, 315 – Bairro Vila Remor;
- ✓ Casa da Cultura: Rua 13 de Maio, 64 – Centro;
- ✓ Conselho Tutelar, Procon, Conciliação, Habitação: Av. Santa Terezinha, 547 – Centro;
- ✓ Prefeitura Municipal (sede): Av. XV de Novembro, 378 – Centro;
- ✓ Tiro de Guerra: Rua Hamilton Rossin, 899 - Bairro Clara Adélia;
- ✓ Superintendência de Esportes, Parque Central: Rua Luís Specht, 203, Bairro Cruzeiro do Sul;
- ✓ Ginásio Municipal do Bairro Santa Tereza: Rua Pedro Kuss, s/n - Bairro Santa Tereza;
- ✓ Secretaria de Educação: Rua Getulio Vargas, 417 – Centro;
- ✓ Câmara de Vereadores: Rua Tiradentes, 872 – Centro.

1.2.5.5. *Todos os locais mencionados acima podem sofrer alteração de endereço e também podem ser incluídos novos locais conforme a necessidade do órgão requisitante.*

1.2.6. Todos os itens, objeto desta licitação, deverão ser de 1ª (primeira) qualidade.

1.2.6.1. As carnes deverão ser inspecionadas e conter o carimbo correspondente (SIF). As mesmas deverão ser congeladas e embaladas em pacotes de 1 quilo.

1.2.6.2. A farinha de trigo deverá ser especial.

1.2.6.3. Os hortifrutigranjeiros deverão estar íntegros, em perfeito estado de conservação, não “batidos” ou “machucados”, com grau de amadurecimento médio.

1.2.6.4. Todos os produtos deverão possuir inscrição junto ao Ministério da Agricultura/Identificação de Procedência, com data de fabricação e validade visíveis e estarem em embalagens adequadas.



- 1.2.7. A validade dos produtos deverá ser de:
- Produtos não perecíveis: mínimo 120 (cento e vinte) dias, contados da entrega.
  - Laticínios refrigerados: mínimo 5 (cinco) dias, contados da entrega.
  - Carnes congeladas: mínimo 90 (noventa) dias, contados da entrega.
  - Hortifrutigranjeiros: não se aplica.
- 1.2.8. A proponente vencedora deverá responsabilizar-se pelo envio e frete das mercadorias, buscando o fiel cumprimento dos pedidos efetuados e, ainda, obedecer ao objeto do presente edital e as disposições legais contratuais, prestando-os dentro dos padrões de qualidade, continuidade e regularidade.
- 1.2.9. Por ocasião do recebimento dos produtos, o órgão requisitante, por intermédio de servidor designado, reserva-se no direito de proceder à inspeção de qualidade dos mesmos e de rejeitá-los, no todo ou em parte, se estiverem em desacordo com as especificações técnicas do objeto licitado, obrigando-se a proponente vencedora a promover a devida substituição, sem ônus para o Município, observados os prazos contratuais.
- 1.2.10. Constatado o fornecimento de produtos de má qualidade, o órgão requisitante poderá utilizar-se do disposto na Lei 8.078/90 – Código de Defesa do Consumidor.
- 1.2.11. O aceite dos produtos não exclui a responsabilidade civil da proponente vencedora por vícios técnicos ou por desacordo com as especificações estabelecidas neste Edital, verificadas posteriormente.
- 1.2.11.1. Caso o produto seja recusado ou o documento fiscal apresente incorreção, o prazo de pagamento será contado a partir da data da regularização da entrega ou do documento fiscal, a depender do evento.

## **2. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO**

- 2.1. Poderão participar da presente licitação empresas do ramo de atividade pertinente ao objeto deste Edital, regularmente estabelecidas no País, desde que atendam às exigências, inclusive quanto à documentação constante deste Edital e seus Anexos e, estiver devidamente cadastrada junto ao Órgão Provedor do Sistema, através do site [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).
- 2.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:
- Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
  - Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
  - Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
  - Que se enquadrem nas vedações previstas no Art. 9º e 14 da Lei Federal nº 14.133/2021;
  - Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;
  - Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).
- 2.3. A pessoa jurídica poderá participar da licitação em consórcio, observadas as regras do Art. 15 da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 2.4. A participação na presente licitação implica a aceitação plena e irrevogável de todos os termos, cláusulas e condições constantes neste Edital e seus Anexos, bem como a observância dos preceitos legais e regulamentares em vigor e a responsabilidade pela fidelidade e legitimidade das informações e documentos apresentados em qualquer fase do processo.
- 2.5. Os participantes deverão assumir inteira responsabilidade pela inexistência de foros que possam impedir a sua participação e/ou habilitação na presente licitação, pela autenticidade de todos os documentos que forem apresentados, bem como pela veracidade das informações e declarações prestadas.
- 2.6. Da participação das microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais:**
- 2.6.1. As microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais que quiserem participar deste certame usufruindo os benefícios concedidos pela Lei Complementar nº 123/2006,



deverão observar o disposto nos subitens seguintes:

- 2.6.1.1. As Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedores Individuais deverão declarar, sob as penas da Lei, que se enquadram nas hipóteses do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, **clikando no campo próprio previsto na tela de envio das propostas.**
- 2.6.1.2. A condição de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, para efeito do tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar 123/2006, deverá ser comprovada, mediante apresentação da Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial da sede do licitante onde conste o seu enquadramento como Empresa de Pequeno Porte ou Microempresa. As sociedades simples, que não registram seus atos na Junta Comercial, deverão apresentar certidão do Registro Civil de Pessoas Jurídicas atestando seu enquadramento nas hipóteses do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006.
- 2.6.1.3. A condição de Microempreendedor Individual deverá ser comprovada mediante apresentação do Certificado da Condição de Microempreendedor Individual.
- 2.6.1.4. A Certidão ou Certificado deverão ter a emissão dentro do exercício fiscal vigente na data marcada para a abertura da presente Licitação.
- 2.6.1.5. Todo benefício previsto na Lei Complementar nº 123/2006 aplicável à microempresa estende-se ao MEI, conforme determina o § 2º do art. 18-E.
- 2.6.1.6. **Também deverá ser observado o disposto no art. 4º da Lei 14.133/21.**

### 3. DO CREDENCIAMENTO

- 3.1. Os interessados em participar deste Pregão deverão credenciar-se, previamente, perante o sistema eletrônico provido pelo Portal de Compras Públicas, através do site [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).
- 3.2. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico, onde também deverão se informar a respeito do seu funcionamento e regulamento, obtendo instruções detalhadas para sua correta utilização.
  - 3.2.1. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
  - 3.2.2. O uso da senha de acesso ao sistema eletrônico é de inteira e exclusiva responsabilidade da licitante, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Município de Joaçaba, promotor da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
  - 3.2.3. O credenciamento junto ao Portal de Compras Públicas implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
  - 3.2.4. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

### 4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 4.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico a proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio de propostas.
  - 4.1.1. De acordo com o art. 63, inciso II c/c com o art. 17, § 1º da Lei 14.133/2021, por não se tratar de inversão de fases, será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas pelo licitante vencedor na fase de habilitação, dos quais deverão serem enviadas no prazo de 2 (duas) horas, após o envio de mensagem do(a) pregoeiro(a) via sistema.
- 4.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.
- 4.3. O licitante, ao enviar sua proposta, deverá preencher, em campo próprio do sistema eletrônico, as seguintes declarações on-line, fornecidas pelo sistema de Pregão Eletrônico:
  - 4.3.1. Declaro que estou ciente e concordo com as condições contidas no Edital e seus Anexos, bem como de que cumpro plenamente os requisitos de habilitação definidos no edital.
  - 4.3.2. Declaro cumprir as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da previdência social, previstas em lei e em outras normas específicas.
  - 4.3.3. Sob pena de desclassificação, declaro que minhas propostas econômicas compreendem a integralidade

dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

- 4.3.4. Declaro para fins do inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, com redação dada pela Emenda Constitucional nº 20/98, que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de que qualquer trabalho a menores de 16 anos.
- 4.3.5. Declaro não possuir em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, nos termos do inciso III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal.
- 4.3.6. Declaro que, conforme disposto no art. 93 da Lei 8.213, de 24 de julho de 1991, estou ciente do cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que, se aplicado ao número de funcionários da minha empresa, atendo às regras de acessibilidade previstas na legislação.
- 4.3.7. Declaro sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.
- 4.4. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.
- 4.5. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do Art. 43, § 1º da Lei Federal Complementar nº 123/2006.
- 4.6. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 4.7. Até o horário estipulado para o recebimento das propostas, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta inserida no sistema.
- 4.8. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
- 4.9. Os documentos que compõem a proposta do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do(a) Pregoeiro(a) e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

## 5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
  - 5.1.1. Valor unitário e total para cada item ou lote de itens (conforme o caso), em moeda corrente nacional;
  - 5.1.2. Marca de cada item ofertado, **para não identificar a empresa pode-se utilizar o termo "PRÓPRIO"**;
  - 5.1.3. Modelo de cada item ofertado, **para não identificar a empresa pode-se utilizar o termo "PRÓPRIO"**;
  - 5.1.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do anexo II ou do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso.
- 5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a licitante.
- 5.3. No preço cotado já deverão estar incluídos os custos de eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, encargos sociais, taxas, seguros, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, diárias, hospedagem, alimentação, fretes e quaisquer outros que incidam sobre a contratação ou decorrentes da mesma.
- 5.4. Quaisquer tributos, despesas e custos, diretos ou indiretos, omitidos da proposta ou incorretamente cotados que não tenham causado a desclassificação da mesma por caracterizar preço inexecutable, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer título, devendo os materiais ser fornecidos sem ônus adicionais.

- 5.5. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 5.6. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.
- 5.7. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas.
- 5.8. Vícios, erros e/ou omissões, que não impliquem em prejuízo para o Município de Joaçaba, poderão ser desconsiderados pela Comissão de Licitações, cabendo a esta agir em conformidade com os princípios que regem a Administração Pública.

## **6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES**

- 6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 6.2. O(A) Pregoeiro(a) verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência, conforme Art. 59 da Lei Federal nº 14.133/2021.
  - 6.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
  - 6.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
  - 6.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 6.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 6.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o(a) Pregoeiro(a) e os licitantes.
- 6.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
  - 6.5.1. O lance deverá ser ofertado de acordo com o tipo de licitação indicada no preâmbulo deste edital.
- 6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta será definido pelo(a) Pregoeiro(a).
- 6.9. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a 20 (vinte) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a 03 (três) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.
- 6.10. Será adotado para o envio de lances no Pregão Eletrônico o modo de disputa aberto, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 6.11. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.



- 6.12. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 6.13. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 6.14. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o(a) Pregoeiro(a), justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 6.15. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo(a) Pregoeiro(a).
- 6.16. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.
- 6.17. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.18. No caso de desconexão com o(a) Pregoeiro(a), no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 6.19. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o(a) Pregoeiro(a) persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do(a) Pregoeiro(a) aos participantes do certame, publicada no Portal de Compras Públicas, [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br), quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura. E será reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo(a) Pregoeiro(a) aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 6.20. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 6.21. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos Arts. 44 e 45 da Lei Federal Complementar nº 123/2006, regulamentada pelo Decreto Federal nº 8.538/2015.
- 6.22. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 10% (dez por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 6.23. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 10 (dez) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 6.24. Caso a Microempresa ou a Empresa de Pequeno Porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 10% (dez por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 6.25. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 6.26. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.
- 6.27. A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances).

- 6.28. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:
- 6.28.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
  - 6.28.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes;
  - 6.28.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
  - 6.28.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
- 6.29. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
- 6.29.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
  - 6.29.2. empresas brasileiras;
  - 6.29.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
  - 6.29.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/2009.
- 6.30. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o(a) Pregoeiro(a) deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
- 6.30.1. A negociação será realizada por meio do sistema, pelo prazo, mínimo, de 10 (dez) minutos, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
  - 6.30.2. O(a) Pregoeiro(a) solicitará ao licitante melhor classificado que, envie a proposta readequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
  - 6.30.3. O(a) Pregoeiro(a) abrirá prazo, mínimo, de 10 (dez) minutos, para intenção de recuso referente as Propostas. As intenções interpostas serão julgadas posteriormente em outra etapa – após intenções da fase de habilitação.
- 6.31. Após o prazo de intenção de recurso, o(a) Pregoeiro(a) iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## **7. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA**

- 7.1. Encerrada a etapa de negociação, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.
- 7.2. Será desclassificada a proposta que contiver vício insanável; que não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas no edital ou apresentarem desconformidade com exigências do ato convocatório.
- 7.3. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado, ou que apresentar preço manifestamente inexequível.
  - 7.3.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.
- 7.4. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.
- 7.5. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências para que a licitante comprove a exequibilidade da proposta.

- 7.6. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.
- 7.7. O(a) Pregoeiro(a) poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo a ser estipulado, sob pena de não aceitação da proposta.
- 7.7.1. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo(a) Pregoeiro(a) por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo(a) Pregoeiro(a).
- 7.7.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.
- 7.8. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 7.9. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.
- 7.10. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.
- 7.10.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.
- 7.10.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 7.11. Nos itens não exclusivos para a participação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos Arts. 44 e 45 da Lei Federal Complementar nº 123/2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

## 8. DA HABILITAÇÃO

- 8.1. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o(a) Pregoeiro(a) solicitará a empresa mais bem colocada em cada item que apresente os documentos de habilitação solicitados neste Edital, no prazo estipulado pelo mesmo.
- 8.2. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, **o(a) Pregoeiro(a) verificará** o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos documentos inseridos no portal de compras públicas, e ainda nos seguintes cadastros:
- 8.2.1. Possuir Cadastro do Portal de Compras Públicas.
- 8.2.2. Consulta de Sanções no Portal da Transparência da Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta](http://www.portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta)).
- 8.2.3. Consulta no Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade – CNIA, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça – CNJ ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)).
- 8.2.4. Consulta na Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU ([contas.tcu.gov.br/ords/f?p=1660:3](http://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=1660:3)).
- 8.2.5. As consultas a que se referem os itens 8.1.2, 8.1.3 e 8.1.4 poderão ser feitas através do portal de Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica, mantido pelo Tribunal de Contas da União ([certidoes-apf.apps.tcu.gov.br](http://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br)).
- 8.2.6. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei Federal nº 8.429/1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

- 8.2.6.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 8.2.6.2. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 8.2.6.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.
- 8.2.7. Constatada a existência de sanção, o(a) Pregoeiro(a) reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 8.2.8. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos Arts. 44 e 45 da Lei Federal Complementar nº 123/2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 8.3. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do Portal de Compras Públicas, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica.
  - 8.3.1. É dever do licitante de atualizar previamente as comprovações constantes do Portal de Compras Públicas, para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.
  - 8.3.2. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo(a) Pregoeiro(a) lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s).
- 8.4. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo, mínimo, de 24 (vinte e quatro) horas, sob pena de inabilitação.
- 8.5. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.
- 8.6. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 8.7. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
  - 8.7.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
- 8.8. Os licitantes, quando solicitado, deverão encaminhar, quando solicitado, através do sistema, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

#### **8.8.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

- 8.8.1.1. No caso de Empresário Individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 8.8.1.2. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio ([www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br));
- 8.8.1.3. No caso de Sociedade Empresária ou Empresa Individual de Responsabilidade Limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.8.1.4. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- 8.8.1.5. No caso de Sociedade Simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- 8.8.1.6. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;
- 8.8.1.7. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

### **8.8.2. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:**

- 8.8.2.1. CNPJ – Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso, **pertinente e compatível com o objeto desta licitação**.
- 8.8.2.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente à atividade empresarial objeto desta licitação. (art 68 II).
- 8.8.2.3. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 8.8.2.4. Prova de regularidade junto à Fazenda Estadual, através da Certidão Negativa conjunta junto aos Tributos Estaduais, emitida pela Secretaria da Fazenda Estadual onde a empresa for sediada.
- 8.8.2.5. Prova de regularidade junto à Fazenda Municipal, através da Certidão Negativa junto aos Tributos Municipais, emitida pela Secretaria da Fazenda Municipal onde a empresa for sediada.
- 8.8.2.6. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS).
- 8.8.2.7. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), ou Certidão Positiva com Efeito de Negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452/1943.
- 8.8.2.8. Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

### **8.8.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

- 8.8.3.1. Certidão Negativa de falência, de concordata, de recuperação judicial ou extrajudicial (Lei Federal nº 11.101/2005), expedida pelo distribuidor da sede da empresa, datado dos últimos 90 (noventa) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão.
  - 8.8.3.1.1. Nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva, deve o licitante apresentar comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do Art. 58, da Lei nº 11.101/2005, sob pena de inabilitação, devendo, ainda, comprovar todos os demais requisitos de habilitação.
- 8.8.3.2. Declaração expressa pela proponente atestando que a mesma goza de boa situação financeira. Na referida declaração deverá constar a assinatura do contador da empresa com a devida identificação (modelo do anexo III).

### **8.8.4. OUTRAS COMPROVAÇÕES E DECLARAÇÕES:**

- 8.8.4.1. Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial da sede da licitante onde conste o seu enquadramento como Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP) visando ao exercício dos direitos previstos nos Arts. 42 a 45 da Lei Federal Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Federal Complementar nº 147/2014, quando for o caso.
  - 8.8.4.1.1. A Certidão ou o Certificado deverão estar **atualizados**, ou seja, emitidos a menos de **120 (cento e vinte) dias** da data marcada para a abertura da presente Licitação.
- 8.8.4.2. Declaração informando todos os dados (nome, cargo, CPF, endereço comercial completo, telefones, e e-mails institucional) de quem será responsável pela assinatura da Ata de Registro de Preços, caso não for o proprietário deverá encaminhar a procuração registrada lhe dando esses poderes, conforme modelo Anexo IV.
- 8.8.5. A existência de restrição relativa à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.
  - 8.8.5.1. Havendo alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do momento que a proponente for declarada vencedora do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, para a regularização da documentação, para pagamento ou parcelamento do débito e para a emissão de certidões negativas ou positivas com efeito de negativa.
  - 8.8.5.2. A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem acima implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação.



- 8.8.6. No caso de apresentação de certidões das quais não conste o prazo de validade, será considerado o prazo máximo de 90 (noventa) dias, a contar da emissão dos mesmos.
- 8.8.7. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o(a) Pregoeiro(a) suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.
- 8.8.8. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.
- 8.8.9. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Federal Complementar nº 123/2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 8.8.10. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.
- 8.8.11. Caso o licitante seja desclassificado/inabilitado, será(ão) convocado(s) o(s) licitante(s) remanescente(s), para apresentação dos documentos de habilitação no prazo estipulado pelo Pregoeiro(a).
- 8.8.12. O(a) Pregoeiro(a) abrirá prazo para intenção de recuso referente ao(s) documento(s) de habilitação.

## 9. DOS RECURSOS

- 9.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.
- 9.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro(a) verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.
- 9.2.1. Nesse momento o(a) Pregoeiro(a) não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.
- 9.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.
- 9.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de **03 (três) dias úteis** para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros **03 (três) dias úteis**, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 9.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 9.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

## 10. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- 10.1. A sessão pública poderá ser reaberta:
- 10.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.
- 10.1.2. Quando houver erro na aceitação do percentual melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar a Ata de Registro de Preços, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do Art. 43, §1º da Lei Federal Complementar



nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

- 10.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.
- 10.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), ou e-mail, ou de acordo com a fase do procedimento licitatório.
- 10.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no Cadastro do Portal de Compras Públicas, sendo responsabilidade do licitante de manter seus dados cadastrais atualizados.

## 11. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

- 11.1. Julgados os recursos, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará e homologará o procedimento licitatório.

## 12. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 12.1. A Ata de Registro de Preços será firmada entre o Município de Joaçaba e o vencedor da licitação, na qual consignarão os direitos e obrigações das partes, conforme minuta presente neste instrumento.
- 12.2. A empresa vencedora será convocada para assinar a Ata de Registro de Preços, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, após a notificação ou data de envio do e-mail, podendo ser prorrogado, uma ÚNICA vez por igual período, desde que a empresa apresente solicitação com justo motivo, condicionado à aceitação dos motivos pelo Município.
- 12.3. O **prazo de vigência** da Ata de Registro de Preços **será de 12 (doze) meses**, a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogado uma única vez, por igual período, desde que comprovada a vantagem econômica para o Município de Joaçaba e a comprovação de aceite da renovação por parte do fornecedor. Caso ocorra a prorrogação as quantidades registradas na Ata ficam renovadas em sua totalidade.
- 12.3.1. O gestor do contrato ficará responsável por comprovar a vantajosidade da renovação da Ata e solicitar a renovação.
- 12.4. A recusa injustificada da empresa vencedora em assinar a ata, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se às penalidades legalmente estabelecidas.
- 12.5. O quantitativo total expresso no neste Edital é estimado e representa a previsão dos órgãos gerenciador e participantes, pelo prazo de vigência da Ata de Registro de Preços.
- 12.6. O preço registrado para cada item e a indicação dos respectivos fornecedores será divulgado no site oficial da Prefeitura e ficarão disponibilizados durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
- 12.7. O fornecedor terá seu Registro cancelado quando:
- 12.7.1. Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- 12.7.2. Não assinar a ata ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- 12.7.3. Não aceitar reduzir o preço de contrato decorrente da ata, na hipótese de se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou
- 12.7.4. Sofrer as sanções previstas nos incisos III ou IV do caput do Art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 12.8. O cancelamento de registro, nas hipóteses previstas nos incisos I, II e IV do caput do Art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, será formalizado por despacho fundamentado.
- 12.9. O cancelamento do registro de preços também poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da Ata, devidamente comprovados e justificados:
- 12.9.1. Por razão de interesse público; ou
- 12.9.2. A pedido do fornecedor, conforme previsto no Decreto nº 7.892/2013, ou outro que o substitua.

- 12.10. A existência de preços registrados implica compromisso de execução nas condições estabelecidas, mas não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de execução em igualdade de condições.
- 12.11. A contratação com os fornecedores registrados, após a indicação pelo Órgão Gerenciador do registro de preços, será formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento similar, conforme disposto no Art. 95, da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 12.12. A qualquer tempo, cada um dos percentuais registrados poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, cabendo ao Órgão Gerenciador convocar os fornecedores registrados para estabelecer o novo valor.
- 12.12.1. Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus percentuais aos praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.
- 12.13. A manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, conforme disposto no Art. 124 da Lei Federal nº 14.133/2021, será obtida mediante a solicitação da contratada ao Município de Joaçaba, através de protocolo acompanhado de documentos que comprovem a procedência do pedido, sendo que eventuais alterações deferidas serão aplicadas a partir do primeiro dia útil do mês posterior ao pedido.
- 12.14. O pedido de revisão de preços será processado e julgado pelo Órgão Gerenciador.
- 12.15. Após o interregno de 1 (um) ano, os preços atuais poderão ser reajustados, mediante a aplicação do Índice de Preços do Consumidor – INPC, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade. Será considerada a data-base vinculada à data da proposta de preços para efeitos de reajuste.
- 12.16. Conforme determinação do art. 86, § 3º da Lei Federal nº 14.133/2021, § 3º, a faculdade de aderir à ata de registro de preços na condição de não participante poderá ser exercida: I - por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, relativamente a ata de registro de preços de órgão ou entidade gerenciadora federal, estadual ou distrital; ou II - por órgãos e entidades da Administração Pública municipal, relativamente a ata de registro de preços de órgão ou entidade gerenciadora municipal, desde que o sistema de registro de preços tenha sido formalizado mediante licitação.

### **13. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO**

- 13.1. Nos termos do Art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.
  - 13.1.1. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da empresa, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o Art. 119 e 120 da Lei Federal nº 14.133/2021.
  - 13.1.2. O representante da Administração anotarará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução dos serviços, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.
- 13.2. O Fiscal e Gestor de contratos contarão com o apoio dos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno para o desempenho das funções essenciais à execução do disposto na Lei Federal nº 14.133/2021, sempre que entender necessário.
  - 13.2.1. O apoio dos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno restringir-se-á às questões formais em que pairar dúvida fundamentada do Fiscal ou Gestor de contratos.
- 13.3. O objeto licitado será recebido:
  - 13.3.1. Provisoriamente, para efeito de verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação, em até 30 (trinta) dias da comunicação escrita do contratado.

- 13.4. Constatada alguma irregularidade no serviço executado, o Município de Joaçaba poderá rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição, sem prejuízo das penalidades cabíveis.
- 13.5. As decisões e providências que ultrapassem a competência desse servidor deverão ser solicitadas ao responsável do órgão gerenciador, em tempo hábil, visando às medidas convenientes.
- 13.6. De acordo com a Seção II, Art. 13 do Decreto nº 6.764, de 09 de março de “Com vistas à otimização dos quadros de pessoal, quando não exigível pela complexidade do objeto, poderá ser dispensada a designação de gestor do contrato, hipótese em que o fiscal do contrato, designado na forma do art. 9º, desempenhará cumulativamente as atribuições dispostas nos incisos II a VII do art. 8º”.

#### **14. DAS OBRIGAÇÕES DA PROPONENTE VENCEDORA E DA SECRETARIA**

##### **14.1. DAS OBRIGAÇÕES DA PROPONENTE VENCEDORA:**

- 14.1.1. Cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;
- 14.1.2. Obedecer ao objeto e as disposições legais contratuais, prestando-os dentro dos padrões de qualidade, continuidade e regularidade;
- 14.1.3. Manter, durante toda a execução da Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 14.1.4. Implantação de programa de integridade pelo licitante vencedor, no prazo de 06 (seis) meses, em caso de licitação de grande vulto, nos termos do Art. 25, §4º da Lei Federal nº 14.133/2021;
- 14.1.5. Responsabilizar-se pelos custos inerentes a encargos tributários, sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários, securitários e de gerenciamento, resultantes da execução dos itens;
- 14.1.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 14.1.7. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão dos itens da Ata de Registro de Preços;
- 14.1.8. A inadimplência da proponente vencedora não transfere ao órgão requisitante a responsabilidade de seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do Edital;
- 14.1.9. Executar o objeto de forma a produzir o máximo de resultados, com o mínimo de transtornos para o Município;
- 14.1.10. Exigir dos órgãos requisitantes, a Solicitação e a respectiva Nota de Empenho de Despesa para a efetiva execução dos itens solicitados;
- 14.1.11. Efetuar a execução do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, quantidades, prazo e local constantes neste Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, procedência e prazo de validade;
- 14.1.12. Prestar os serviços ou fornecer os produtos/materiais necessários para a execução dos serviços, em estrita conformidade com as disposições e especificações deste Edital;
- 14.1.13. Deverá fornecer os produtos buscando o fiel cumprimento dos pedidos efetuados pelo órgão solicitante;
- 14.1.14. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, os itens da Ata de Registro de Preços em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução;
- 14.1.15. Efetuar a troca dos produtos/materiais entregues que estiverem fora das especificações contidas neste Edital, ou em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, sem qualquer ônus para o Município;
- 14.1.16. Comunicar ao órgão requisitante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede o fornecimento dos produtos/materiais, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 14.1.17. Indicar preposto com poderes para representá-la formalmente, administrativa e operacionalmente, durante a execução da Ata de Registro de Preços;
- 14.1.18. O preposto da contratada deverá fornecer telefone, endereço e e-mail para o fiscal do contrato;
- 14.1.19. Facilitar todas as atividades de fiscalização durante toda a vigência da Ata de registro de Preços;
- 14.1.20. Promover, com a presença do fiscal do órgão gerenciador, a verificação da execução e do fornecimento efetuado, confirmando que os produtos/materiais estão de acordo com o solicitado;
- 14.1.21. Dar ciência por escrito ao fiscal da Ata de Registro de Preços sobre qualquer anormalidade verificada no fornecimento dos produtos/materiais;

- 14.1.22. Prestar os itens solicitados e o fornecimento dos produtos/materiais pelo valor consignado na Ata de Registro de Preços, responsabilizando-se pelo pagamento de transportes, entrega de produtos, impostos e todo e qualquer encargo correlato ao fornecimento;
- 14.1.23. Verificar a qualidade dos produtos/materiais, procedendo a sua substituição ou adequação, quando não atenderem à qualidade, quantidade, prazo e demais condições contratadas ou quando solicitado pelo órgão requisitante;
- 14.1.24. Repor os itens, quando os mesmos, na ocasião do recebimento, apresentar defeito, estiver em desacordo com as especificações técnicas e em desacordo com a solicitação do órgão requisitante;
- 14.1.25. Atender aos chamados do órgão requisitante, visando efetuar, imediatamente, reparos em eventuais erros cometidos na execução do objeto deste Edital;
- 14.1.26. Manter todos os empregados colocados a serviço, devidamente uniformizados e munidos dos EPI's adequados, com a identificação da proponente vencedora;
- 14.1.27. Os empregados da proponente vencedora não terão relação de emprego com o Município de Joaçaba, sendo de exclusiva responsabilidade da proponente vencedora as obrigações sociais, trabalhistas e fiscais;
- 14.1.28. Cuidar para que seus empregados designados para a execução dos itens zelem pelo patrimônio público;
- 14.1.29. Substituir, sempre que solicitado pela Secretaria, qualquer empregado cuja atuação seja julgada prejudicial, inconveniente ou insatisfatório;
- 14.1.30. Indenizar o contratante quando ocorrerem danos, avarias, extravios ou inutilização de objetos do Município ou terceiros;
- 14.1.31. As despesas de locomoção, diárias, hospedagem e alimentação, quando do deslocamento e permanência no Município para o fornecimento dos produtos, são de inteira responsabilidade da empresa contratada;
- 14.1.32. Serão de total responsabilidade da empresa contratada, eventuais danos decorrentes de acidentes de veículos quando do deslocamento para realização dos trabalhos contratados, sejam eles pessoais, materiais ou morais, inclusive de terceiros, além de notificações por infrações de trânsito.

#### **14.2. DAS OBRIGAÇÕES DA ÓRGÃO REQUISITANTE:**

- 14.2.1. Receber os itens no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- 14.2.2. Observar para que durante a execução da Ata de Registro de Preços sejam cumpridas as obrigações assumidas pela detentora, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 14.2.3. Prestar as informações e esclarecimentos necessários que venham a ser solicitados pela licitante vencedora;
- 14.2.4. Efetuar o pagamento à proponente vencedora no valor correspondente a execução do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos, observada a ordem cronológica para cada fonte diferenciada de recursos, nos termos do Art. 141 da Lei Federal nº 14.133/2021;
- 14.2.4.1. Executar o pagamento de acordo com o quantitativo solicitados e entregue mediante a apresentação da nota fiscal emitida para este fim;
- 14.2.5. Emitir a Solicitação e a respectiva Nota de Empenho de Despesa à proponente vencedora, para que a mesma proceda a execução do objeto;
- 14.2.6. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da proponente vencedora, através de comissão/servidor especialmente designado;
- 14.2.7. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos itens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 14.2.8. Comunicar à proponente vencedora, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 14.2.9. Rejeitar, no todo ou em parte, os itens em desacordo com as exigências deste Edital e seus Anexos;
- 14.2.10. Emitir, quando da necessidade da aquisição dos itens, através do órgão requisitante, autorização para o fornecimento dos mesmos;
- 14.2.11. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela proponente vencedora com terceiros, ainda que vinculados a execução dos itens licitados, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da proponente vencedora, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

## 15. DOS RECURSOS E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1. Os recursos orçamentários para a presente licitação correrão por conta da dotação abaixo especificada, no valor total de **R\$ 5.971.710,90 (cinco milhões, novecentos e setenta e um mil, setecentos e dez reais e noventa centavos)**, cujas fontes serão:

### ÓRGÃO: 06.001 – SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Despesa:

Projeto Atividade: 2.047 - Manutenção das Atividades do Ensino Fundamental

Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

Despesa:

Projeto Atividade: 2.162 - Manutenção das Atividades da Educação Infantil - Pré-Escolar

Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

Despesa:

Projeto Atividade: 2.173 - Manutenção da Secretaria de Educação

Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

Despesa:

Projeto Atividade: 2.083 - Manutenção da Alimentação Escolar do Ensino Fundamental

Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

Despesa:

Projeto Atividade: 2.098 - Manutenção da Alimentação Escolar Educação Infantil Creche

Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

Despesa:

Projeto Atividade: 2.099 - Manutenção da Alimentação Escolar Educação Pré-Escolar

Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

Despesa:

Projeto Atividade: 2.154 - Manutenção da Alimentação Escolar Ensino Especial

Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

### ÓRGÃO: 12.001 – FUNDO DE ESPORTES

Despesa:

Projeto Atividade: 2.201 - Manutenção Da Superintendência Do Esporte

Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

### ÓRGÃO: 08.004 – SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E AGRICULTURA

Despesa:

Projeto Atividade: 2.085 - Manutenção do Trânsito – Polícia Civil

Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

Despesa:

Projeto Atividade: 2.174 - Manutenção do Convênio Polícia Civil

Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

Despesa:

Projeto Atividade: 2.038 - Manutenção do Convênio Rádio Patrulha

Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

### ÓRGÃO: 08.010 – SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E AGRICULTURA

Despesa:

Projeto Atividade: 2.117 - Manutenção Convênio Polícia Ambiental

Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

### ÓRGÃO: 02.001 – GABINETE DO PREFEITO

Despesa:

Projeto Atividade: 2.020 - Manutenção do Gabinete do Prefeito

Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

Despesa:

Projeto Atividade: 2.032 - Manutenção da Junta do Serviço Militar e do Tiro de Guerra

Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

### ÓRGÃO: 10.001 – CONSELHO TUTELAR

Despesa:

Projeto Atividade: 2.091 - Manutenção das Atividades do Conselho Tutelar  
Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

**ÓRGÃO: 23.001 – SECRETARIA DE COMUNICAÇÃO, CULTURA, TURISMO E EVENTOS**

Despesa:

Projeto Atividade: 2.187 - Manutenção da Secretaria de Comunicação, Cultura, Turismo e Eventos

Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

**ÓRGÃO: 01.001 – CÂMARA DE VEREADORES**

Despesa:

Projeto Atividade: 2.001 - Manutenção do Poder Legislativo

Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

**ÓRGÃO: 21.001 – FUNDO MUNICIPAL DO IDOSO**

Despesa:

Projeto Atividade: 2.152 - Manutenção do Centro de Referência da Melhor Idade

Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

Despesa:

Projeto Atividade: 2.166 – Vida e Tempo devem ser compartilhados

Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

**ÓRGÃO: 18.001 – FUNDO DE SAÚDE**

Despesa:

Projeto Atividade: 2.121 – Bloco de Gestão do SUS

Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

Despesa:

Projeto Atividade: 2.122 - BLATB: Bloco Atenção Básica

Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

Despesa:

Projeto Atividade: 2.124 - BLMAC: Bloco Atenção De Média E Alta Complexidade

Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

**ÓRGÃO: 16.001 – FUNDO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL**

Despesa:

Projeto Atividade: 2.073 - Manutenção dos Serviços de Proteção Social Básica

Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

Despesa:

Projeto Atividade: 2.119 - Manutenção da Secretaria de Assistência Social

Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

Despesa:

Projeto Atividade: 2.147 - Manutenção das Ações do Bolsa Família

Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

Despesa:

Projeto Atividade: 2.215 - Manutenção dos Serviços de Proteção Social Especial de Média Complexidade

Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

Despesa:

Projeto Atividade: 2.076 - Manutenção dos Serviços de Proteção Social Especial de Alta Complexidade

Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

**ÓRGÃO: 21.001 – FUNDO DA INFÂNCIA E ADOLESCENCIA - FIA**

Despesa:

Projeto Atividade: 2.102 - Manutenção das Atividades do Conselho de Diretos da Criança e Adolescente

Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00 – Aplicações Diretas

**ÓRGÃO: 19.001 – FUNDO DE REEQUIPAMENTO DO CORPO DE BOMBEIROS**

Despesa:

Projeto Atividade: 2.006 - Manutenção do Fundo de Reequipamento do Corpo de Bombeiros – Funrebom

Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

**ÓRGÃO: 11.001 – FUNDO DE HABITAÇÃO E INTERESSE SOCIAL**

Despesa:

Projeto Atividade: 2.096 - Manutenção do Fundo de Habitação de Interesse Social

Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

#### **ÓRGÃO: 04.001 – SECRETARIA DE GESTÃO ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA**

Despesa:

Projeto Atividade: 2.028 – Manutenção da Secretaria de Gestão Administrativa e Financeira

Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

### **16. DA FORMA DE PAGAMENTO**

- 16.1. O pagamento será efetuado pelo Departamento de Contabilidade e Finanças da Prefeitura Municipal de Joaçaba até o 10º dia do mês subsequente de acordo com os quantitativos fornecidos e da entrega da nota fiscal, devidamente conferida pelo órgão requisitante.
- 16.1.1. O pagamento só poderá ser efetuado após a apresentação de Nota Fiscal/Fatura atestada por servidor designado.
- 16.1.2. O pagamento será efetuado por meio de transferência bancária, preferencialmente, em banco público (Banco do Brasil ou Caixa), cujos dados (banco, agência, nº da conta), deverão ser informados pela proponente na Nota Fiscal.
- 16.1.2.1. Caso não seja mencionado na Nota Fiscal os dados bancários da empresa, o pagamento será por meio de boleto bancário.
- 16.2. A Nota Fiscal ou outro documento fiscal correlato deverá ser emitido para:
- ✓ PREFEITURA DE JOAÇABA, Avenida XV de Novembro, 378, centro, CNPJ/MF nº 82.939.380/0001-99 (órgão gerenciador).
  - ✓ FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE, Rua Getúlio Vargas, 205, CNPJ nº 10.594.533/0001-00 (órgão participante).
  - ✓ FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE JOAÇABA, Av. XV de Novembro, 378, CNPJ nº 02.247.113/0001-11 (órgão participante).
  - ✓ FUNDO DE REEQUIPAMENTO DO CORPO DE BOMBEIROS – FUNREBOM, Avenida Caetano Natal Branco nº 1.242, Bairro Frei Bruno, CNPJ 78.502.598/0001-04 (órgão participante).
  - ✓ CÂMARA DE VEREADORES DE JOAÇABA, Rua Tiradentes, 872, centro, Joaçaba, SC, CNPJ nº 78.491.230/0001-98 (órgão participante).
- 16.2.1. A Nota Fiscal deverá ter a mesma Razão Social e CNPJ dos documentos apresentados' por ocasião da habilitação.
- 16.2.2. O proponente vencedor deverá mencionar na nota fiscal os dados bancários da empresa, uma vez que o pagamento será efetuado através de crédito bancário, bem como o número do empenho e do processo licitatório.
- 16.2.3. A apresentação do documento fiscal que contrarie essas exigências inviabilizará o pagamento, isentando o Município de Joaçaba do ressarcimento de qualquer prejuízo para a proponente vencedora.

### **17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

- 17.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, o licitante/adjudicatário que:
- 17.1.1. Der causa à inexecução parcial do contrato ou instrumento equivalente;
- 17.1.2. Der causa à inexecução parcial do contrato ou instrumento equivalente que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 17.1.3. Der causa à inexecução total do contrato ou instrumento equivalente;
- 17.1.4. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- 17.1.5. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- 17.1.6. Não celebrar a Ata, contrato ou instrumento equivalente ou não entregar a documentação exigida para a celebração, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 17.1.7. Ensejar o retardamento da execução ou entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- 17.1.8. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- 17.1.9. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato ou instrumento equivalente;
- 17.1.10. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;



- 17.1.11. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 17.1.12. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.
- 17.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:
- 17.2.1. **ADVERTÊNCIA:** Quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 17.2.2. **MULTA:** Na ocorrência de atraso injustificado para assinatura do Contrato, para o início da execução dos serviços ou entrega dos materiais, inexecução parcial ou total do contrato, as multas a serem aplicadas observarão os seguintes parâmetros:
- 0,5% (cinco décimos por cento) do valor do contrato por dia de mora na assinatura deste ou atraso no início da execução dos serviços ou entrega dos materiais, até o máximo de 3,5% (três inteiros e cinco décimos por cento), o que configurará a inexecução total do contrato, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
  - Até o máximo de 20% (vinte por cento) do valor do contrato no caso de inexecução parcial do contrato;
  - 30% (trinta por cento) do valor do contrato no caso de inexecução total do contrato.
- 17.2.2.1. Será configurada a inexecução total do objeto, quando:
- Houver atraso injustificado, do início dos serviços ou entrega dos materiais, na totalidade requerida, por mais de 07 (sete) dias corridos após o recebimento pela Contratada da ordem de serviços.
  - Todos os serviços executados não forem aceitos pelo Município por não atenderem às especificações deste documento, durante 30 (trinta) dias consecutivos de prestação dos serviços ou entrega de materiais.
- 17.2.2.2. O valor da multa poderá ser descontado do pagamento a ser efetuado à proponente Contratada:
- Se o valor a ser pago à proponente Contratada não for suficiente para cobrir o valor da multa, fica está obrigada a recolher a importância devida no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da comunicação oficial.
  - Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pela proponente Contratada ao Município, este será encaminhado para inscrição em dívida ativa.
- 17.2.3. **IMPEDIMENTO DE LICITAR E CONTRATAR**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “18.1.2”, “18.1.3” e “18.1.4” do subitem 17.1, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 17.2.4. **DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE PARA LICITAR E CONTRATAR**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “17.1.8”, “17.1.9”, “17.1.10” e “17.1.11” do subitem 17.1, bem como nas alíneas “17.1.2”, “17.1.3” e “17.1.4”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 17.3. A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 17.4. Todas as sanções previstas neste Edital poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 17.4.1. 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 nº 14.133, de 2021).
- 17.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 17.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 17.5. 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 parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

- 17.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):
- a natureza e a gravidade da infração cometida;
  - as peculiaridades do caso concreto;
  - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
  - os danos que dela provierem para o Contratante;
  - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 17.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).
- 17.8. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 17.9. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 17.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.
- 17.11. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

## **18. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

- 18.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital e/ou apresentar pedido de esclarecimento.
- 18.2. A impugnação e/ou pedido de esclarecimento deverá ser realizada exclusivamente por forma eletrônica no sistema [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).**
- 18.3. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada no Portal de Compras Públicas no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 18.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 18.5. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame, salvo quando se amolda ao Art. 55, § 1º, da Lei nº 14.133/2021.
- 18.5.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo(a) Pregoeiro(a), nos autos do processo de licitação.
- 18.6. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.
- 18.7. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados, bem como outros avisos de ordem geral, serão cadastradas no sítio [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br), sendo de responsabilidade dos licitantes, seu acompanhamento.

- 18.8. A petição de impugnação apresentada por empresa deve ser firmada por sócio, pessoa designada para a administração da sociedade empresária, ou procurador, e vir acompanhada, conforme o caso, de estatuto ou contrato social e suas posteriores alterações, se houver, do ato de designação do administrador, ou de procuração pública ou particular (instrumento de mandato com poderes para impugnar o Edital).

## **19. DA PROTEÇÃO E INFORMAÇÃO DE DADOS – LGPD**

- 19.1. A proponente vencedora obriga-se ao dever de proteção, confidencialidade e sigilo de toda informação, dados pessoais e/ou base de dados a que tenham acesso, inclusive em razão do fornecimento ou da operação dos programas/sistemas, nos termos da Lei nº 13.709/2018, Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais, determinação de órgãos reguladores e/ou fiscalizadores, durante o cumprimento do objeto descrito no presente instrumento contratual.
- 19.2. Tanto o Município de Joaçaba quanto a proponente vencedora deverão fornecer e solicitar umas às outras apenas os dados estritamente necessários ao cumprimento do presente, devendo ser realizado o tratamento adequado das informações a que tiver acesso.
- 19.3. Os dados pessoais aos quais o Município de Joaçaba tiver acesso em razão da execução da Ata de Registro de Preços não poderão ser revelados ou compartilhados com terceiros, seja mediante a distribuição de cópias, resumos, compilações, extratos, análises, estudos, encaminhamentos ou outros meios que reflitam as referidas informações, ressalvados os casos em que houver prévia autorização por escrito da Prefeitura Municipal de Joaçaba.
- 19.4. O Município de Joaçaba e a proponente vencedora ficam obrigadas a manter preposto para comunicação para os assuntos pertinentes a Lei 13.709/2018 suas alterações e regulamentações posteriores.
- 19.5. O Município de Joaçaba e a proponente vencedora deverão implementar e manter medidas técnicas/administrativas suficientes para garantir a segurança, a proteção, a confidencialidade, o sigilo de toda informação, dados pessoais e/ou base de dados a que tenham acesso, evitando os acessos não autorizados, acidentes, vazamento acidentais ou ilícitos que causem destruição, perdas, alterações, comunicação ou qualquer outra forma de tratamento não autorizado.
- 19.6. O Município de Joaçaba e a proponente vencedora deverão manter sigilo sobre os dados pessoais de empregados, colaboradores, servidores ou qualquer pessoa física aos quais eventualmente tenham acesso, respeitando todos os protocolos exigidos pela Lei Federal nº 13.709/2018, bem como legislação complementar e orientações emitidas pelas ANPD (Autoridade Nacional de Proteção de Dados).
- 19.7. O Município de Joaçaba e a proponente vencedora deverão assegurar que todos os seus servidores, empregados, colaboradores, consultores, e/ou prestadores de serviços que, no exercício das suas atividades tenham acesso e/ou conhecimento da informação e/ou dos dados pessoais, respeitem o dever de proteção, confidencialidade e sigilo, alertando-os sobre as responsabilidades decorrentes do descumprimento de tal dever.
- 19.8. O Município de Joaçaba e a proponente vencedora cooperarão entre si no cumprimento das obrigações referentes ao exercício dos direitos dos titulares previstos na LGPD e demais normas de proteção de dados, bem como no atendimento de requisições e determinações do Poder Judiciário, Ministério Público e Órgãos de controle administrativo, naquilo que couber.
- 19.9. O Município de Joaçaba e a proponente vencedora notificarão formalmente umas às outras, e imediatamente, a respeito de qualquer ocorrência relativa a eventual descumprimento das disposições relativas à proteção de dados pessoais que tenham relação com o objeto do presente contrato/ata, promovendo todas as ações necessárias à solução dos problemas que venham ser causados por seus empregados e/ou colaboradores.
- 19.10. Considera-se ocorrência qualquer incidente que implique em violação ou risco de violação de dados pessoais, relativo a acesso, coleta, armazenamento, tratamento, compartilhamento e eliminação de



dados, que possa gerar eventuais prejuízos aos titulares e/ou questionamento das autoridades competente.

- 19.11. Eventuais responsabilidades do Município de Joaçaba e da proponente vencedora serão apuradas conforme estabelecido no contrato/ata e também de acordo com o que dispõe a legislação aplicável, observado o contraditório e a ampla defesa.
- 19.12. Em caso de ocorrência de prejuízo aos titulares de dados e/ou às partes decorrentes da não observância nas normas constantes neste termo, a parte que der causa ao prejuízo se obriga a indenizar a outra pelos danos sofridos, sejam eles de natureza patrimonial ou extrapatrimonial, sem prejuízo das sanções penais cabíveis, respeitando o contraditório e ampla defesa.
- 19.13. O dever de sigilo e confidencialidade, e as demais obrigações descritas na presente cláusula, permanecerão em mesmo vigor após a extinção das relações contratuais/editalícias.

## **20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

- 20.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.
- 20.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo(a) Pregoeiro(a).
- 20.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília/DF.
- 20.4. No julgamento das propostas e da habilitação, o(a) Pregoeiro(a) poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 20.5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 20.6. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 20.7. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 20.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 20.9. 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.
- 20.10. O licitante é o responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.
- 20.10.1. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato/ata ou do documento equivalente, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.
- 20.11. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerão as deste Edital.
- 20.12. A Prefeitura Municipal de Joaçaba/SC poderá revogar este Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente que constitua óbice manifesto e incontornável, ou anulá-lo por



ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, salvo quando for viável a convalidação do ato ou do procedimento viciado, desde que observados os princípios da ampla defesa e contraditório.

20.12.1. A anulação do Pregão induz à extinção do contrato/ata.

20.12.2. A anulação da licitação por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar.

20.13. É facultado à autoridade superior, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

20.14. Para os casos omissos do presente Edital aplicar-se-á o disposto na Lei 14.133/21 e suas alterações e Lei Complementar nº 123/2006.

20.15. O Edital está disponibilizado, na íntegra, nos endereços eletrônicos: [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br) e [www.joacaba.sc.gov.br](http://www.joacaba.sc.gov.br), e também poderão ser lidos e/ou obtidos no Setor de Compras e Licitações do Município de Joaçaba, situado no endereço Avenida XV de Novembro, nº 378, Centro, nos dias úteis, no horário das 13h00 às 19h00, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados, ou pelos telefones (49) 3527-8805/3527-8815/3527-8828.

20.16. O Foro competente para dirimir quaisquer dúvidas surgidas em decorrência desta licitação é o da Comarca de Joaçaba/SC, excluído qualquer outro por mais privilegiado que seja.

20.17. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

20.17.1. Anexo I – Termo de Referência;

20.17.2. Anexo II – Estimativa de Preços;

20.17.3. Anexo III - Modelo de Declaração de Boa Situação/Capacidade Financeira;

20.17.4. Anexo IV – Modelo de Cadastro do Responsável pela Assinatura da Ata de Registro de Preços;

20.17.5. Anexo V – Minuta da Ata de Registro de Preços.

Joaçaba/SC, 24 de fevereiro de 2025.

MUNICÍPIO DE JOAÇABA  
SECRETARIA DE GESTÃO ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA  
LUIZ CARLOS MARTIN - Secretário



**PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 236/2024/PMJ  
EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 50/2024/PMJ**

**ANEXO I  
TERMO DE REFERÊNCIA**

O Termo de Referência encontra-se anexados ao Processo Licitatório e também estão disponibilizados nos endereços eletrônicos: [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br) e [www.joacaba.sc.gov.br](http://www.joacaba.sc.gov.br) (Transparência>Licitações>Pregão).

**PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 236/2024/PMJ**  
**EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 50/2024/PMJ****ANEXO II**  
**ESTIMATIVA DE PREÇOS**

ITEM	QTDE	UN	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R\$)	VALOR TOTAL MÁXIMO (R\$)
<b>HORTIFRUTIGRANJEIROS</b>					
1	301	kg	ABACATE de 1ª qualidade, in natura, fresco, bem desenvolvidos e maduros que apresentem tamanho e cor uniformes, grau de evolução completo do tamanho, sem manchas ou defeito na casca, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	15,00	4.515,00
2	3190	kg	ABACAXI – PÉROLA de 1ª qualidade, in natura, doce, aroma e sabor da espécie, unidades íntegras, sem ferimentos, com polpa firme e intacta, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, tamanho e coloração uniforme, com grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho.	8,99	28.678,10
3	1614	kg	ABOBRINHA de 1ª qualidade, in natura, fresca, inteira, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, com coloração uniforme, sem manchas, sem rachaduras, perfurações ou cortes, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	7,49	12.088,86
4	1060	un	ACELGA de 1ª qualidade, in natura, bem desenvolvida, firme e compacta com folhas viçosas na cor verde claro, talo verde esbranquiçados e núcleo branco sem amolecimento ou manchas escuras, sem rupturas, livre de sujidades, parasitas, larvas e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	5,99	6.349,40
5	530	mço	AGRIÃO de 1ª qualidade, in natura, fresca, com coloração e tamanho uniforme, folhas sãs, sem manchas	4,99	2.644,70



			escuras e rupturas, umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.		
6	2520	pés	ALFACE crespa ou americana; de 1ª qualidade, in natura, bem desenvolvida, firme, compacta, com coloração e tamanho uniforme, folhas sãs, sem manchas escuras e rupturas, umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas, larvas e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	5,90	14.868,00
7	300	kg	ALHO nacional; in natura, fresco, sem réstia, bulbo inteiro, firme e compacto, isento de sujidades, enfermidades, lesões e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, devendo ser bem desenvolvido.	35,99	10.797,00
8	18900	kg	BANANA – TIPO CATURRA de 1ª qualidade, in natura, fresca, inteira, firme, com casca amarela, com grau médio de amadurecimento, sem partes moles ou machucadas, isenta de sujidades, enfermidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	4,99	94.311,00
9	4130	kg	BANANA – TIPO MAÇÃ de 1ª qualidade, in natura, fresca, inteira, firme, com casca amarela, com grau médio de amadurecimento, sem partes moles ou machucadas, isenta de sujidades, enfermidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	14,50	59.885,00
10	1900	kg	BATATA DOCE de 1ª qualidade, in natura, fresca, graúda, nova, firme e sem brotos, bem formadas com coloração própria, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, de tamanho médio, livre de sujidades, enfermidades, umidade externa anormal, lesões de origem física ou mecânica e quaisquer outros materiais que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	6,99	13.281,00
11	7450	kg	BATATA INGLESA Bintje, Extra; de 1ª qualidade, in natura, fresca, nova, lavada, firme, superfície lisa, sem manchas escuras ou esverdeadas, sem brotos, com coloração própria, tamanho médio, formato alongado, isenta de sujidades, enfermidades, umidade externa anormal, lesões de origem física ou mecânica (rachaduras ou cortes) e	9,25	68.912,50





			quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.		
12	2210	kg	BATATA SALSA de 1ª qualidade, classe média tipo especial, deve apresentar as características de qualidades, bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio. Produto com tamanho pequeno ou deteriorados não serão aceitos.	15,00	33.150,00
13	890	kg	BERGAMOTA ou mexerica tipo ponkan; de 1ª qualidade, in natura, fresca, madura, frutos de tamanho médio, no grau de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, sem sinais de murchamento, firmes e com brilho, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	6,49	5.776,10
14	2140	kg	BETERRABA de 1ª qualidade, in natura, fresca, firme, casca lisa, sem rachaduras, sem folhas, sem talos, sem sinais de brotação, com o mínimo de cortiça (tecido escuro) e com coloração vermelho intenso, tamanho médio, isenta de sujidades, enfermidades, umidade externa anormal, lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	3,74	8.003,60
15	1855	un	BRÓCOLIS de 1ª qualidade, in natura, fresco, cabeça única (Japonês), firme, compacto, com granulação fina, com pedúnculo curto e agregado a cabeça, com flores miúdas, folhas sãs e com coloração verde-escura, sem sinais de murcha, sem ruptura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	4,99	9.256,45
16	4055	kg	CEBOLA tipo branca; de 1ª qualidade, in natura, fresca, cabeça, com casca, compacta, firme, tamanho e coloração uniforme, sem brotos, podridão, manchas e mofo, livre de sujidades, enfermidades, odores estranhos e substâncias nocivas, umidade externa anormal, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos	3,14	12.732,70



			oriundos de manuseio e transporte.		
17	3292	kg	CENOURA de 1ª qualidade, in natura, fresca, inteira, lisa, compacta, firme, sem irregularidades ou rugas, tamanho e coloração uniforme, sem rama, livre de sujidades, enfermidades, odores estranhos e substâncias nocivas, umidade externa anormal, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	4,99	16.427,08
18	705	pés	CHICÓRIA de 1ª qualidade, in natura, fresca, com folhas sãs, sem traços de descoloração turgescente, folhas intactas, firmes e bem desenvolvidas, com coloração e tamanho uniforme, grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade, sem sinais de murchamento, ferimento e pontos escuros, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	6,99	4.927,95
19	1641	kg	CHUCHU de 1ª qualidade, in natura, fresco, tamanho, formação e coloração uniforme, com casca sã, sem rupturas, livre de sujidades, enfermidades, odores estranhos e substâncias nocivas, umidade externa anormal, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	7,00	11.487,00
20	1800	un	COUVE-FLOR de 1ª qualidade, in natura, fresca, nova, firme, compacta, com buquês bem fechados de cor branca ou creme, sem manchas escuras e sem sinais de estarem murchas, com talos firmes, sem rupturas, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, enfermidades, odores estranhos e substâncias nocivas, umidade externa anormal, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	7,99	14.382,00
21	870	mço	COUVE-MATEIGA de 1ª qualidade, in natura, fresca, maço contendo de 8 a 10 folhas, folha sãs inteira, tamanho grande, bem desenvolvida, nova, sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com talos firmes, sem rupturas, livre de sujidades, enfermidades, odores estranhos e substâncias nocivas, umidade externa anormal, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos	4,99	4.341,30



			físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.		
22	1215	un	ERVILHA congelada; grãos íntegros, sadios, congelado, com cor, odor e sabor característicos da espécie, isenta de material terroso, insetos, impurezas, sujidades, mofo, bolores, materiais e odores estranhos ou impróprios. Acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 300 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	9,48	11.518,20
23	29	kg	GENGIBRE 1ª qualidade, isenta de sujidades.	26,00	754,00
24	761	kg	KIWI de 1ª qualidade, in natura, fresco, firme e íntegro, sem pontos macios, sem batidas e rupturas, cor uniforme, isento de manchas, cicatrizes, lesões físicas e/ou mecânicas e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, grau de maturação para consumo na semana da entrega, unidades pesando aproximadamente 70 gramas cada.	22,00	16.742,00
25	2630	kg	LARANJA – LIMA de 1ª qualidade, in natura, fresca, inteira, firme, doce, aroma e sabor da espécie, unidades íntegras, casca fina e lisa, cor e tamanho uniforme, sem sinais de murcha e podridão, sem defeitos graves, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	6,99	18.383,70
26	7463	kg	LARANJA – PERA de 1ª qualidade, in natura, fresca, inteira, firme, doce, aroma e sabor da espécie, unidades íntegras, casca fina e lisa, cor e tamanho uniforme, sem sinais de murcha e podridão, sem defeitos graves, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	8,00	59.704,00
27	352	kg	LIMÃO Taiti; 1ª qualidade, in natura, fresco, íntegro, firme, intacto, maduro, casca fina, lisa e brilhante, cor uniforme, tamanho médio, sem ferimentos, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer	5,49	1.932,48



			materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.		
28	9615	kg	MAÇÃ - FUJI de 1ª qualidade, in natura, fresca, doce, aroma e sabor da espécie, unidades íntegras, firmes, tenras e com brilho, cor uniforme, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, sem ferimentos, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	15,00	144.225,00
29	8575	kg	MAÇÃ - GALA de 1ª qualidade, in natura, fresca, doce, aroma e sabor da espécie, unidades íntegras, firmes, tenras e com brilho, cor uniforme, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, sem ferimentos, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	14,99	128.539,25
30	7211	kg	MAMÃO - FORMOSA de 1ª qualidade, in natura, fresco, doce, aroma e sabor da espécie, inteiro, firme, com grau médio de amadurecimento, sem rachaduras, manchas, partes escuras ou machucadas, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	15,00	108.165,00
31	655	kg	MANDIOCA de 1ª qualidade, congelada, fresca, descascada, lavada, higienizada, cortado em formato de palito ou pedaços, descartado a fibra central. Não poderá conter aditivos tais como: corantes, conservantes, realçador de sabor e aromas artificiais. Não poderá conter matéria estranha aderida ao produto, corte despadronizado, sinais de descongelamento (cristais de gelo) e deterioração (coloração desuniforme ou com pontos escuros, sabor e aroma não característico), necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Após o preparo, o produto não poderá apresentar textura fibrosa, dura ou com aspecto mau cozido. Embalagem: pacote plástico transparente, bem vedado, contendo 01 kg, com data de validade de no mínimo de 8 meses.	11,00	7.205,00
32	6061	kg	MANGA palmer 1ª qualidade, in natura, doce, aroma e sabor da espécie, unidades íntegras, sem	6,49	39.335,89



			ferimentos, consistência firme, tenras, com brilho e frescas, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, tamanho e coloração uniforme, com grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho.		
33	5484	kg	MELANCIA 1ª qualidade, in natura, fresca, doce, aroma e sabor da espécie, inteira, cor uniforme, casca firme, lustrosa e sem manchas escuras, sem rachaduras e ferimentos, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	2,69	14.751,96
34	5136	kg	MELÃO amarelo; de 1ª qualidade, in natura, fresco, doce, aroma e sabor da espécie, inteiro, casca firme, coloração forte e uniforme, sem rachaduras ou perfurações, sem ferimentos, consistência firme, tamanho uniforme, devendo ser bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, frutos de tamanho médio, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	4,99	25.628,64
35	1335	un	MILHO VERDE congelado; grãos íntegros, sadios, congelado, com cor, odor e sabor característicos da espécie, isenta de material terroso, insetos, impurezas, sujidades, mofo, bolores, materiais e odores estranhos ou impróprios. Acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 300 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	5,50	7.342,50
36	231	kg	MILHO VERDE Em espiga, limpo, isento de parasitas e larvas. (solicitado apenas na época).	7,99	1.845,69
37	1181	kg	MORANGA CABOTIÁ de 1ª qualidade, in natura, fresca, inteiro, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, com consistência firme, com coloração uniforme, sem manchas escuras na casca, sem rachaduras, perfurações ou cortes, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua	7,00	8.267,00



			qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.		
38	1871	band	<b>MORANGO</b> de 1ª qualidade, in natura, fresco, doce, aroma e sabor da espécie, coloração e tamanho uniforme, sem ferimentos, consistência firme, frutos de tamanho médio, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Em bandeja de 250gr.	7,99	14.949,29
39	5012	dz	<b>OVOS</b> de granja vermelho A tipo I em embalagem para dúzia. Frescos, limpos, com prazo de validade impresso na embalagem e selo específico de inspeção sanitária (SIF) e registro no Ministério da Agricultura (SFI/DISPOA)	12,50	62.650,00
40	1140	kg	<b>PEPINO</b> caipira; de 1ª qualidade, in natura, fresco, brilhante, lustrosa, com coloração e tamanho uniforme, sem ferimentos, consistência firme, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	7,99	9.108,60
41	1461	kg	<b>PÊRA</b> Argentina, 1ª qualidade, in natura, doce, aroma e sabor da espécie, unidades íntegras, sem ferimentos, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, tamanho e coloração uniforme, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho e madura.	10,99	16.056,39
42	541	kg	<b>PIMENTÃO AMARELO</b> de 1ª qualidade, in natura, fresco, consistência firme, carnudo, casca brilhante, sem ferimentos, sem manchas ou amassados, sem rachaduras, cabo bem preso, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	19,00	10.279,00
43	640	kg	<b>PIMENTÃO VERDE</b> de 1ª qualidade, in natura, fresco, consistência firme, carnudo, casca brilhante, sem ferimentos, sem manchas ou amassados, sem rachaduras, cabo bem preso, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	15,00	9.600,00



44	541	kg	<b>PIMENTÃO VERMELHO</b> de 1ª qualidade, in natura, fresco, consistência firme, carnudo, casca brilhante, sem ferimentos, sem manchas ou amassados, sem rachaduras, cabo bem preso, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	16,95	9.169,95
45	2230	kg	<b>PINHÃO</b> Sementes da Araucária, parte comestível da pinha, in natura, íntegros, saudáveis, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	17,00	37.910,00
46	2315	kg	<b>REPOLHO</b> roxo; de 1ª qualidade, in natura, fresco, inteiro, consistência firme, compacto e sem rachaduras, folhas sãs, livres de manchas escuras e perfurações, sem rupturas, com coloração e tamanho uniforme, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	7,99	17.178,50
47	2150	kg	<b>REPOLHO</b> verde; de 1ª qualidade, in natura, fresco, inteiro, consistência firme, compacto e sem rachaduras, folhas sãs, livres de manchas escuras e perfurações, sem rupturas, com coloração e tamanho uniforme, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	3,99	9.236,85
48	680	mço	<b>RÚCULA</b> de 1ª qualidade, in natura, fresca, com coloração e tamanho uniforme, folhas sãs, sem manchas escuras e/ou amareladas e rupturas, umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	5,49	3.733,20
49	2960	mço	<b>TEMPERO VERDE</b> de 1ª qualidade, in natura, frescas, com aroma, sabor e cor próprio da espécie, folhas sãs e inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescendo, intactas,	5,49	16.250,40



			firmes e bem desenvolvidas, ser de colheita recente, de aproximadamente 150 gramas de salsinha e 150 gramas de cebolinha, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.		
50	6835	kg	<b>TOMATE</b> italiano; de 1ª qualidade, in natura, fresco, inteiro, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, firmes, com coloração uniforme, sem manchas, furos ou fermentos, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	11,00	75.185,00
51	321	kg	<b>UVA NIÁGARA</b> Frutos maduros, livre de sujidades, fermentos, de primeira qualidade. (fruta da época).	21,50	6.901,50
52	1111	kg	<b>UVA THOMPSON</b> Uva verde sem semente, de 1ª qualidade, com casca fina e coloração entre o amarelo e o esverdeado ou na coloração roxa com nuances rosadas. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como podridão, dano, passadas ou murchas. O produto deverá estar fresco e no ponto de consumo.	13,99	15.542,89
53	570	kg	<b>VAGEM</b> de 1ª qualidade, in natura, fresca, inteiro, firme, com coloração e tamanho uniforme, formato arredondado, sem sinais de murchamento, fermento e pontos escuros, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	18,00	10.260,00
<b>LACTÍNEOS</b>					
54	210	pac	<b>AGNOLINE</b> de frango - embalagem com no mínimo 400gr.	15,59	3.273,90
55	330	un	<b>BEBIDA LÁCTEA</b> Embalagem de 1 litro, diversos sabores	8,49	2.801,70
56	1185	un	<b>IOGURTE</b> de 900 ml, sabores diversos, com embalagem íntegra. A embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA.	10,49	12.430,65
57	216	band	<b>IOGURTE</b>	6,29	1.358,64





			de bandeja, com 6 potes de 100 gramas cada, diversos sabores		
58	1321	un	IOGURTE NATURAL integral; Ingredientes: leite integral e/ou leite em pó integral reconstituído e fermento lácteo. Embalagem de no mínimo 150g. A embalagem original deverá estar íntegra e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA.	10,00	13.210,00
59	20050	l	LEITE TIPO C pasteurizado; Produto integral, pasteurizado, aspecto líquido, fluído, homogêneo de cor, odor e sabor característicos. Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Sem cor, odor e sabor estranhos. Produto altamente perecível que deve ser conservado sob refrigeração por possuir vida útil limitada por ação microbiana. Acondicionados em embalagem de polietileno leitoso atóxico, hermeticamente fechados, devendo atender a RIISPOA (decreto 1.255 de 25/06/62), contendo 1 litro em cada embalagem, contendo nome e endereço do fabricante, nome e composição do produto, informação nutricional, data de fabricação e validade, número do registro do estabelecimento produtor no órgão oficial competente. Validade de no mínimo 6 dias. O produto deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA.	6,65	133.332,50
60	14056	l	LEITE UHT integral - produto integral, pasteurizado, processado pelo sistema UHT (Ultra High Temperature). Aspecto líquido, fluído, homogêneo de cor, odor e sabor característicos. Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Sem cor, odor e sabor estranhos. Acondicionado em embalagem tetra pack original de fábrica, estéreis, totalmente assépticas, protegidas do ar e da luz, garantindo perfeita e longa conservação. Fechamento da embalagem com tampa. A embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA. Embalagem contendo 1 litro, com data de validade de no mínimo de 6 meses.	5,87	82.508,72



61	1244	un	MANTEIGA pura com sal; Ingredientes: produto gorduroso obtido pela bateção de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Consistência sólida, de textura lisa uniforme, coloração branco amarelada, sem manchas ou pontos de outra coloração, de sabor suave, característico, sem sabor e/ou odor estranho ao produto. A manteiga não poderá apresentar adição de corantes naturais ou artificiais. Não poderá conter matérias estranhas macro e microscopicamente visíveis. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. A embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA. O produto deverá estar acondicionado por embalagem plástica ou potes plásticos contendo até 200g.	15,99	19.891,56
62	1310	un	MANTEIGA pura sem sal; Ingredientes: produto gorduroso obtido pela bateção de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Consistência sólida, de textura lisa uniforme, coloração branco amarelada, sem manchas ou pontos de outra coloração, de sabor suave, característico, sem sabor e/ou odor estranho ao produto. A manteiga não poderá apresentar adição de sal e de corantes naturais ou artificiais. Não poderá conter matérias estranhas macro e microscopicamente visíveis. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. A embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA. O produto deverá estar acondicionado por embalagem plástica ou potes plásticos contendo até 200g.	12,39	16.230,90
63	355	un	MARGARINA VEGETAL com sal, com 80% lipídios. Embalada em pote plástico de 500gr contendo informação nutricional, identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade exposta.	8,74	3.102,70
64	500	pac	MASSA PASTEL Disco com diâmetro de aproximadamente 12 cm, pacote contendo em média 20 massas separadas por plástico.	6,49	3.245,00
65	700	pac	MASSA PASTEL	15,49	10.843,00



			Disco com diâmetro de aproximadamente 16 cm, pacote contendo em média 20 massas separadas por plástico.		
66	900	un	MASSA PIZZA Com diâmetro aproximado de 30 cm, acondicionado em embalagem individual.	6,99	6.291,00
67	1490	un	NATA produzido a partir da gordura do leite, deve estar em embalagem original e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no órgão competente e atender as especificações técnicas da ANVISA. O produto deve estar acondicionado por embalagem plástica resistente, resfriado de 0°C a 7°C. Embalagem de no mínimo 300g.	12,19	18.163,10
68	598	un	PIZZA PRONTA Acondicionada em caixa, com aproximadamente 460 gramas, sabores diversos.	11,20	6.697,60
69	445	kg	QUEIJO mussarela em peça.	28,15	12.526,75
70	8470	un	QUEIJO tipo mussarela fatiado; com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Validade mínima de 2 meses a contar da data da entrega, embalagem de polietileno transparente com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro, pacote com no mínimo 150g.	9,99	84.615,30
71	1231	un	REQUEIJÃO cremoso tradicional; Produto refrigerado obtido pela fusão de massa coalhada, por coagulação (ácida ou enzimática) do leite, adicionado de creme de leite. Sabor suave, pouco salgado. Não poderá conter glúten e gordura trans. Sem condimentos, especiarias, amido, corante, aromatizantes e flavorizantes. Embalado em pote de no mínimo 150g. A embalagem original deverá e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA. Embalagem mínima de 150g, com validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega.	8,59	10.574,29
72	460	pote	SORVETE Pote contendo 2 litros, em diversos sabores.	33,43	15.377,80
<b>CARNES E EMBUTIDOS</b>					
73	444	un	BACON em fatias, embalagem aproximada de 250gramas.	21,47	9.532,68
74	152	un	BANHA	17,00	2.584,00



			Em pacote, embalagem de 1 quilo.		
75	350	un	BIFE DE FRANGO empanado, aproximadamente 100 gramas.	3,24	1.134,00
76	380	kg	CARNE BOVINA – ACÉM Cortado em cubos de aproximadamente 3cm.	41,00	15.580,00
77	350	kg	CARNE BOVINA – BISTECA Bisteca bovina.	40,10	14.035,00
78	500	kg	CARNE BOVINA – COSTELA Costela bovina do dianteiro com osso, até 20% de gordura, congelada. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.	34,40	17.200,00
79	600	kg	CARNE BOVINA – COXÃO MOLE em corte de bife.	47,00	28.200,00
80	405	kg	CARNE BOVINA – MAMINHA Corte retirado da peça inteira da alcatra. Peça inteira. Congelada. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.	44,00	17.820,00
81	8570	kg	CARNE BOVINA MOÍDA – COXÃO MOLE moída; de 1ª qualidade, tipo coxão mole, in natura, congelado, sem gordura, com aparência e textura tenra, firme e fresca, cor vermelha intensa, uniforme e firme, odor e sabor característicos de carne saudável. Deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, sebo, vasos sanguíneos, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carne oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada, o produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). Deverá ser manipulada em condições higiênicas adequadas, provenientes de animais da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária. Não será aceita carne com odor, cor e sabor impróprios aos produtos e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado, pardacento, descongelado e com embalagem violada. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível dados do fabricante, Registro no Ministério da Agricultura Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual e/ou Federal (SIF), peso, data de fabricação, data de validade, número de lote. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 60 dias a partir da data de	39,00	334.230,00



			entrega.		
82	8620	kg	CARNE BOVINA MOÍDA – PATINHO moída; de 1ª qualidade, tipo patinho, in natura, congelado, sem gordura, com aparência e textura tenra, firme e fresca, cor vermelha intensa, uniforme e firme, odor e sabor característicos de carne saudável. Deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, sebo, vasos sanguíneos, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carne oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada, o produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). Deverá ser manipulada em condições higiênicas adequadas, provenientes de animais da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária. Não será aceita carne com odor, cor e sabor impróprios aos produtos e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado, pardacento, descongelado e com embalagem violada. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível dados do fabricante, Registro no Ministério da Agricultura Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual e/ou Federal (SIF), peso, data de fabricação, data de validade, número de lote. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega.	40,00	344.800,00
83	490	kg	CARNE BOVINA MOÍDA de 2ª (pacote de kg congelado, não embalado a vácuo), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em pacotes de 1Kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.	33,50	16.415,00
84	250	kg	CARNE BOVINA – MÚSCULO Músculo bovino sem osso	31,45	7.862,50
85	8380	kg	CARNE BOVINA - PALETA em iscas; de 1ª qualidade, tipo paleta, in natura, congelado, cortada em iscas de no máximo 8cm de comprimento x 4cm de largura, sem gordura, com aparência e textura tenra, firme e fresca, cor vermelha intensa, cor e tamanho uniforme e firme, odor e sabor característicos de carne saudável. Deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, sebo, vasos sanguíneos, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não será permitida a obtenção do produto a partir de carne oriundas da raspa de	47,95	401.821,00



			ossos e carne mecanicamente separada, o produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). Deverá ser manipulada em condições higiênicas adequadas, provenientes de animais da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária. Não será aceita carne com odor, cor e sabor impróprios aos produtos e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado, pardacento, descongelado e com embalagem violada. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível dados do fabricante, Registo no Ministério da Agricultura Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual e/ou Federal (SIF), peso, data de fabricação, data de validade, número de lote. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega.		
86	8340	kg	CARNE BOVINA - PATINHO em iscas; de 1ª qualidade, tipo patinho, in natura, congelado, cortada em iscas de no máximo 8cm de comprimento x 4cm de largura, sem gordura, com aparência e textura tenra, firme e fresca, cor vermelha intensa, cor e tamanho uniforme e firme, odor e sabor característicos de carne saudável. Deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, sebo, vasos sanguíneos, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não será permitida a obtenção do produto a partir de carne oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada, o produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). Deverá ser manipulada em condições higiênicas adequadas, provenientes de animais da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária. Não será aceita carne com odor, cor e sabor impróprios aos produtos e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado, pardacento, descongelado e com embalagem violada. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível dados do fabricante, Registo no Ministério da Agricultura Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual e/ou Federal (SIF), peso, data de fabricação, data de validade, número de lote. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega.	41,50	346.110,00
87	250	kg	CARNE DE FRANGO peça inteira.	15,34	3.835,00
88	300	kg	CARNE DE FRANGO MOÍDA Pacote contendo 1 kg congelado, não embalado a vácuo. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal e informações	32,49	9.747,00



			nutricionais.		
89	8950	kg	<p>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO de 1ª qualidade, desossada, congelada sob sistema IQF, sem gordura, com aparência firme, cor característico, com tamanho e cor uniforme, odor e sabor característicos de carne saudável. Deverá estar isenta de cartilagem, tendões, fragmentos de ossos, gordura, pele e aponevroses, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). Deverá ser manipulada em condições higiênicas adequadas, provenientes de animais da espécie frango, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária. Não será aceita carne com odor, cor e sabor impróprios aos produtos e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado, pardacento, descongelado e com embalagem violada. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno, hermeticamente fechada, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível dados do fabricante, Registro no Ministério da Agricultura Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual e/ou Federal (SIF), peso, data de fabricação, data de validade, número de lote. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.</p>	10,74	96.123,00
90	6590	kg	<p>PEITO DE FRANGO de 1ª qualidade, congelada sob sistema IQF, sem gordura, sem osso e sem pele, com aparência firme, cor característico, com tamanho e cor uniforme, odor e sabor característicos de carne saudável. O filé deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa, coloração clara e odor característico. Deverá estar isenta de cartilagem, tendões, fragmentos de ossos, gordura, pele, penas, vísceras, carcaça e aponevroses, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). Deverá ser manipulada em condições higiênicas adequadas, provenientes de animais da espécie frango, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária. Não será aceita carne com odor, cor e sabor impróprios aos produtos e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado, pardacento, descongelado e com embalagem violada. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno, hermeticamente fechada, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível dados do fabricante, Registro no Ministério da Agricultura Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual e/ou Federal (SIF), peso, data de fabricação, data de validade, número de lote. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.</p>	25,50	168.045,00
91	6330	Kg	SASSAMI (FILEZINHO DE FRANGO)	24,99	158.186,70



			congelado em congelamento IQF (individualmente/um a um). Embalagem plástica de 1 kg, no rotulo deve conter dados do fabricante (nome do produto, marca, informações nutricionais, temperatura de armazenamento, data de validade). Ter registro de inspeção. Não apresentar sinais de recongelamento, ter características próprias (odor, cor, cheiro, textura). Transportar em veículo refrigerado ou em caixas térmicas higienizadas.		
92	520	kg	<b>SOBRECOXA</b> de frango COM OSSO congelada. Firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em pacotes de 1Kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.	14,50	7.540,00
93	4280	kg	<b>CARNE SUÍNA</b> em cubos; de 1ª qualidade, tipo pernil, in natura, congelado, cortada em cubos de no máximo 5cm, sem gordura, com aparência e textura tenra, firme e fresca, cor vermelha rosada, cor e tamanho uniforme e firme, odor e sabor característicos de carne saudável. Deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, sebo, vasos sanguíneos, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não será permitida a obtenção do produto a partir de carne oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada, o produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). Deverá ser manipulada em condições higiênicas adequadas, provenientes de animais da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária. Não será aceita carne com odor, cor e sabor impróprios aos produtos e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado, pardacento, descongelado e com embalagem violada. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível dados do fabricante, Registro no Ministério da Agricultura Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual e/ou Federal (SIF), peso, data de fabricação, data de validade, número de lote. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega.	22,80	97.584,00
94	350	kg	<b>CARNE SUÍNA</b> cortada como bisteca.	17,49	6.121,50
95	460	kg	<b>CARNE SUÍNA – COSTELA</b> Costela suína sem pele.	34,00	15.640,00
96	2050	kg	<b>FÍGADO BOVINO</b> de 1ª qualidade, in natura, congelado, sem gordura, com aparência e textura tenra, firme e fresca, cor vermelha brilhante ou púrpura, cor e tamanho uniforme e firme, odor e sabor	21,73	44.546,50





			característicos de carne saudável. Deverá estar isenta de tecidos inferiores gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, sebo, vasos sanguíneos, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). Deverá ser manipulada em condições higiênicas adequadas, provenientes de animais da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária. Não será aceita carne com odor, cor e sabor impróprios aos produtos e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado, pardacento, descongelado e com embalagem violada. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível dados do fabricante, Registro no Ministério da Agricultura Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual e/ou Federal (SIF), peso, data de fabricação, data de validade, número de lote. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega.		
97	2250	kg	<p><b>FILE DE PEIXE</b></p> <p>de 1ª qualidade, do tipo tilápia, congelada individualmente sob sistema IQF (Individually Quick Frozen). Não poderá apresentar sinais de descongelamento, presença de vísceras, espinhas, couro (pele), nadadeiras, cauda e cabeça. Não deverá apresentar odor desagradável, sabor rançoso ou de amônia, textura gelatinosa ou com indicativo de putrefação, deverá apresentar carne firme e íntegra, coloração branca característica, sem hematomas e sem enegrecimentos com sabor e odor suave característico da espécie. Após o descongelamento, o produto poderá apresentar no máximo 15% de líquidos, do peso líquido do produto. Não poderá conter impurezas, parasitas, sujidades, aditivos ou substâncias contaminantes. Não poderá conter: Glúten, corantes, aromatizantes e conservantes artificiais. Deverá ser manipulada em condições higiênicas adequadas, provenientes de animais da espécie peixe, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno, hermeticamente fechada, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível dados do fabricante, Registro no Ministério da Agricultura Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual e/ou Federal (SIF), peso, data de fabricação, data de validade, número de lote. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.</p>	48,45	109.012,50
98	510	kg	<p><b>HAMBURGUER</b></p> <p>de carne bovina, embalado individualmente.</p>	2,99	1.524,90
99	190	kg	<p><b>LINGUIÇA – FRANGO</b></p> <p>sem pimenta e com pouca gordura. Embalagem congelada de 1 quilo.</p>	30,48	5.791,20



100	595	kg	LINGUIÇA – PERNIL sem pimenta e com pouca gordura. Embalagem congelada de 1 quilo.	15,49	9.216,55
101	460	un	LINGUIÇA – CALABRESA Embalagem de aproximadamente 400 gramas.	18,99	8.735,40
102	1100	un	MORTADELA Sem gordura, fatiada em embalagem de 200 gramas.	7,14	7.854,00
103	4160	un	PRESUNTO fatiado resfriado. A embalagem original deverá e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA, pacote com 200 gramas.	7,99	33.238,40
104	1170	kg	SALSICHA DE FRANGO congelada, armazenada em pacotes de 500 gramas. A embalagem original deverá e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA.	11,88	13.899,60
105	730	kg	SALSICHA de carne suína congelada. A embalagem original deverá e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA. Embalagem de 500gr.	16,59	12.110,70
106	30	kg	SALAME COLONIAL de carne suína e temperos.	45,90	1.377,00
<b>NÃO PERECÍVEIS E DIVERSOS</b>					
107	345	un	ABACAXI EM CALDA Em embalagem com peso drenado de 400 gramas.	18,44	6.361,80
108	40	un	ABÓBORA Semente de abóbora descascada, pacote 500gr.	40,90	1.636,00
109	35	un	AÇAFRÃO Embalagem de tempero com 100 gramas	24,75	866,25
110	665	un	ACHOCOLATADO Em pó, embalagem de 400 gramas.	8,39	5.579,35
111	142	un	AÇÚCAR DE BAUNILHA Açúcar refinado aromatizado por favas de baunilha. A embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem de no mínimo 500g.	9,34	1.326,28
112	50	un	AÇÚCAR Colorido para confeitos. Embalagem de 40 gramas	10,50	525,00
113	1905	un	AÇÚCAR - TIPO CRISTAL Branco, composição origem vegetal, pacote com	5,69	10.839,45



			01 kg, constituído fundamentalmente de sacarose de cana de açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aspecto sólido com cristais bem definidos, não empedrado. Composição básica mínima do açúcar: 98,3% de sacarose. A embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e SAC. Validade mínima de 6 meses, após a entrega do produto.		
114	490	un	<b>AÇÚCAR - TIPO CRISTAL</b> A embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem de 05kg.	24,99	12.245,10
115	220	un	<b>AÇÚCAR MASCAVO</b> A embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem de 01kg.	12,82	2.820,40
116	1140	un	<b>AÇÚCAR REFINADO</b> A embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem de 01kg.	5,99	6.828,60
117	845	un	<b>AÇÚCAR REFINADO</b> A embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem de 05kg.	23,90	20.195,50
118	1500	un	<b>ÁGUA DE COCO</b> natural. Isenta de glúten. Sem adição de açúcar. Não fermentada e não alcoólica. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Embalagem: 1l. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	10,89	16.335,00
119	1140	un	<b>ÁGUA DE COCO</b> (sem adição de açúcar e sem conservantes) – 200 ml	2,99	3.408,60
120	1210	fardo	<b>ÁGUA MINERAL</b> com gás, 500ml - Fardo com 12 unidades	23,00	27.830,00
121	555	un	<b>ÁGUA MINERAL</b> sem gás, 1,5 litros	4,25	2.358,75
122	1375	un	<b>ÁGUA MINERAL</b> sem gás, 20 litros	23,00	31.625,00
123	1880	fardo	<b>ÁGUA MINERAL</b> sem gás, 500 ml - Fardo com 12 unidades	21,00	39.480,00
124	80	un	<b>AMARANTO EM FLOCOS</b> Embalagem com 200gr.	9,66	772,80
125	1185	un	<b>AMEIXA SECA</b> sem caroço; de 1ª qualidade, frutos de tamanho médio, uniformes, acondicionada em embalagem original de fábrica, com no mínimo 100g de peso	11,45	13.568,25



			líquido. Isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.		
126	105	un	AMÊNDOAS pacote com 100 gramas	15,25	1.601,25
127	397	un	AMENDOIM embalagem de 400 gramas	6,04	2.397,88
128	230	un	AMENDOIM Salgado, pacote com no mínimo 100gramas	6,49	1.492,70
129	985	un	AMIDO DE MILHO produto amiláceo extraído do milho, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, sabor tradicional, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, fungos e parasitas, livre de umidade, fermentação ou ranço. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalado em papel impermeável, limpo, não violado, resistente, que deve garantir a integridade do produto. A embalagem original deverá e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem de 01kg, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	13,49	13.287,65
130	4010	un	ARROZ FRAGMENTADO tipo I; fragmentos de arroz, polido, ideal para sopas, isento de mofo, sujidades, odores e materiais estranhos e substâncias nocivas, o produto não deve apresentar pedras, cascas e carunchos, caso apresente caruncho no momento da abertura do pacote, mesmo dentro da validade, o produto deve ser trocado. Embalagens em plástico atóxico, transparente, permitindo a visualização do produto, a embalagem original deverá e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem de 01kg, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	6,49	26.024,90
131	190	un	ARROZ PARBOLIZADO TIPO I. A embalagem original deverá e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem de 05kg.	18,93	3.596,70
132	10400	un	ARROZ PARBOLIZADO tipo 1, beneficiado, polido, longo fino, constituídos de grãos inteiros, coloração perolada e translúcida, não necessitando	5,99	62.296,00



			escolher e lavar. Rendimento após cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais o peso antes da cocção. O produto não deve apresentar grãos queimados, pedras, cascas, isento de mofo, sujidades, odores e materiais estranhos e substâncias nocivas, caso apresente caruncho no momento da abertura do pacote, mesmo dentro da validade, o produto deve ser trocado. Embalagens em plástico atóxico, transparente, permitindo a visualização do produto, a embalagem original deverá e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem de 01kg, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.		
133	320	lata	ATUM em lata, em óleo, peso líquido 170 gramas.	7,64	2.444,80
134	80	un	AVELÃS pacote com 100gramas	17,99	1.439,20
135	140	un	AZEITE OLIVA tipo extra virgem, 100% azeite de oliva, com acidez máxima de 0,8%, embalagem de 500ml, com data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 08 meses a partir da data de recebimento.	32,99	4.618,60
136	400	un	AZEITONA Sem caroço, fatiadas em embalagem de aproximadamente 120 gramas drenado.	8,99	3.596,00
137	720	un	BALA mastigável, sabores sortidos, embalagem de 500 gramas.	10,30	7.416,00
138	111	un	BARRA CHOCOLATE branco, embalagem de 1 kg	33,45	3.712,95
139	178	un	BARRA CHOCOLATE ao leite, embalagem de 1 kg	34,95	6.221,10
140	2329	cx	BARRINHA CEREAL com no mínimo 25 gramas por barrinha, caixa com 24 unidades, sabores variados.	59,98	139.693,42
141	340	un	BATATA PALHA embalagem aproximada de 400 gramas	18,00	6.120,00
142	200	un	BATATA PRÉ FRITA tipo palito (corte tradicional) pré fritas, congeladas, pacote de 2Kg.	32,99	6.598,00
143	1710	un	BEBIDA GASEIFICADA Em embalagem de 2 litros, sabores variados	5,64	9.644,40
144	205	un	BICARBONATO Embalagem mínima de 50 gramas	4,19	858,95
145	2480	un	BISCOITO DOCE tipo maisena, maria, leite, coco. O produto deve estar isento de matéria terrosa, parasitas, em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, biscoitos quebradiços. Deve estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote,	5,99	14.855,20



			informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 350 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.		
146	1355	un	BISCOITO SALGADO tipo ÁGUA E SAL; cream cracker. A embalagem original deverá e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem aproximadamente de 400g.	7,49	10.148,95
147	970	pac	BISCOITO SALGADO pacote com 150 gramas contendo 06 embalagens individuais de 24 gr cada.	7,50	7.275,00
148	730	pac	BISCOITO DOCE tipo waffer, diversos sabores, embalagem com 140gr.	2,69	1.963,70
149	820	un	BOLACHA CASEIRA Sabores variados (coco, açúcar mascavo, mel, chocolate, etc) Embalagem de aproximadamente 400 gramas.	6,79	5.567,80
150	7100	un	BOMBOM Embalagem individual de aproximadamente 30 gramas	1,40	9.940,00
151	745	cx	BOMBOM sortido em caixa de aproximadamente 300 gramas	12,49	9.305,05
152	1180	un	CACAU EM PÓ chocolate em pó 100% de cacau, sem adição de açúcar, amido, leite e derivados de leite. A embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, não conter glúten, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem contendo 200g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	19,74	23.293,20
153	335	un	CACAU EM PÓ 50% embalagem com 200 gr	16,59	5.557,65
154	3219	un	CAFÉ EM PÓ tradicional; de 1ª qualidade, torrado e moído especial, aroma característico, sabor característico e equilibrado, cor médio/moderadamente escuro a médio claro, qualidade global superior mínima de 4,8 pontos na escala sensorial, impurezas (cascas e paus) em g/100g máxima de 1%, embalagem interna aluminizada, com selo de pureza da ABIC (Associação Brasileira de Indústria do café), embalado a vácuo, acondicionado em embalagem original do fabricante. A embalagem original deverá e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem de 500g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	24,00	77.256,00
155	514	un	CAFÉ solúvel granulado, 100% café, embalagem de vidro com 200 gramas	23,95	12.310,30
156	180	cx	CALDO DE GALINHA/CARNE	3,69	664,20



			Em tabletes com 12 unidades.		
157	545	un	CANELA – PÓ produto alimentício em pó fino, puro, sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes e outros aditivos alimentares, deve apresentar coloração marrom claro, cheiro aromático e sabor característico de canela. Apresentação em embalagens de polietileno transparente atóxico, original de fábrica. As informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos, registro no órgão competente, livre de insetos e fungos. Embalagem contendo no mínimo 25g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	4,74	2.583,30
158	520	un	CANELA -RAMA sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes e outros aditivos alimentares. Apresentação em embalagens de polietileno atóxico, as informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 10 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	4,99	2.594,80
159	785	un	CANJICA Milho de canjica amarela; de 1ª qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, caso apresente caruncho no momento da abertura do pacote, mesmo dentro da validade, o produto deve ser trocado. Embalagem de polietileno transparente atóxico, a embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem de 500g, com validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega.	7,50	5.887,50
160	195	un	CASTANHA DO PARÁ pacote com aproximadamente 100gramas.	11,25	2.193,75
161	270	un	CATCHUP Embalagem de 400 gramas	9,34	2.521,80
162	5290	cx	CHÁ – SACHE isento de sujidades, mofo, fragmentos de insetos, substâncias nocivas, odores estranhos. Sabores diversos, camomila, erva doce, hortelã, capim limão, cidreira, flor de laranjeira, melissa. Embalagem primária sachê individual e embalagem secundária caixa de papel cartão, deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Caixa com quantidade mínima de 10 sachês, com validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega.	4,04	21.371,60
163	4180	un	CHÁ DESIDRATADO de camomila; em folhas, desidratado, sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes	4,99	20.858,20



			e outros aditivos alimentares. Apresentação em embalagens de polietileno atóxico, as informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 5 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.		
164	4195	un	CHÁ DESIDRATADO de capim cidreira; em folhas, desidratado, sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes e outros aditivos alimentares. Apresentação em embalagens de polietileno atóxico, as informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 5 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	4,99	20.933,05
165	4185	un	CHÁ DESIDRATADO de hortelã; em folhas, desidratado, sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes e outros aditivos alimentares. Apresentação em embalagens de polietileno atóxico, as informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 5 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	6,55	27.411,75
166	132	un	CHIMICHURI embalagem de tempero de 100 gramas	10,00	1.320,00
167	357	un	CHOCOLATE GRANULADO Embalagem de 1 Kg	36,45	13.012,65
168	930	un	COCO RALADO sem açúcar; produto obtido a partir do coco ralado desidratado granulado solto, coloração branco, aroma característico de coco, livre de ranço, sem adição de açúcar, sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes e outros aditivos alimentares. A embalagem original deverá ser apropriada, atóxica e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem de no mínimo 100g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	5,54	5.152,20
169	1814	un	COLORAU colorífico de urucum, baixo teor de fubá, isento de sujidades e mofos. Sem glúten. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Embalagem de no mínimo 200g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	7,50	13.605,00
170	62	un	CRAVO Embalagem de 40 gramas	4,99	309,38
171	375	un	CRAVO DA ÍNDIA sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes e outros aditivos alimentares.	5,24	1.965,00





			Apresentação em embalagens de polietileno atóxico, as informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 10 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.		
172	1670	un	<b>CREME DE LEITE</b> Produto lácteo relativamente rico em gordura em forma de emulsão UHT (Ultra High Temperature). Acondicionado em embalagem tetra pack original de fábrica, estéreis, totalmente assépticas, protegidas do ar e da luz, garantindo perfeita e longa conservação, sem necessidade de refrigeração. A embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem de no mínimo 200g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	3,59	5.995,30
173	583	un	<b>DOCE DE FRUTAS</b> sabores variados pote de 400gr	8,50	4.955,50
174	702	un	<b>DOCE DE LEITE</b> em pasta; de 1ª qualidade, feito de puro leite integral e açúcar, embalado em pote plástico com lacre, a embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem de 350g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	8,74	6.135,48
175	350	un	<b>ERVA MATE</b> Para chimarrão, embalagem de 1kg	13,47	4.714,50
176	670	un	<b>ERVILHA</b> em conserva (água e sal), não contém glúten. Em caixa de aproximadamente 200 gramas drenados. A embalagem original deverá e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto.	4,24	2.840,80
177	190	un	<b>ESSÊNCIA DE BAUNILHA</b> Líquida, embalagem de 30ml	6,99	1.328,10
178	680	un	<b>EXTRATO DE TOMATE</b> Lata de 340g gramas. A embalagem original deverá e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto.	6,19	4.209,20
179	1377	un	<b>FARINHA DE FUBÁ</b> Fubá de milho amarelo. Obtido pela moagem de grãos de milho são e maduros, enriquecido com ácido fólico e ferro. Pó fino tipo "fubá mimoso". Isento de sujidades, umidade e materiais estranhos. Rendimento após cocção de até 2,5 o peso cru. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas	6,00	8.262,00



			de fabricação e vencimento. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.		
180	127	un	<b>FARINHA DE FUBÁ</b> Fubá de milho amarelo. Obtido pela moagem de grãos de milho são e maduros, enriquecido com ácido fólico e ferro. Pó tipo médio. Isento de sujidades, umidade e materiais estranhos. Rendimento após cocção de até 2,5 o peso cru. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 1 Kg.	6,99	887,73
181	615	un	<b>FARINHA DE MANDIOCA</b> produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca, crua, textura seca, fina, classe branca, isentas de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	9,00	5.535,00
182	414	un	<b>FARINHA DE ROSCA</b> Embalagem de 500 gramas	10,99	4.549,86
183	11210	un	<b>FARINHA DE TRIGO - ESPECIAL</b> tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, com cheiro e sabor próprios, não devendo estar empedrado e isento de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentação, mofo, materiais terrosos. Na embalagem deverá constar lista de ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos, acondicionado em papel resistente, com solda reforçada e íntegra. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	4,89	54.816,90
184	3445	un	<b>FARINHA DE TRIGO - INTEGRAL</b> de excelente qualidade, pó fino e de fácil escoamento, com cheiro e sabor próprios, não devendo estar empedrado e isento de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentação, mofo, materiais terrosos. Na embalagem deverá constar lista de ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos, acondicionado em papel resistente, com solda reforçada e íntegra. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	5,19	17.879,55
185	460	un	<b>FAROFA PRONTA</b> Embalagem de 500 gramas, diversos sabores	9,44	4.342,40
186	1260	un	<b>FEIJÃO – CARIOCA</b> tipo 1; de 1ª qualidade, safra nova, grãos inteiros	7,14	8.996,40



			e são, aspecto brilhoso, com coloração rosa/marrom, liso, limpos e secos, isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso, parasitas, detritos animais ou vegetais, sujidades, mofos e bolores, caso apresente caruncho no momento da abertura do pacote, mesmo dentro da validade, o produto deve ser trocado. Embalagem plástica de polietileno, atóxica, transparente, termossolado, resistente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.		
187	5450	un	<b>FEIJÃO - PRETO</b> tipo 1; de 1ª qualidade, safra nova, grãos inteiros e são, aspecto brilhoso, liso, limpos e secos, isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso, parasitas, detritos animais ou vegetais, sujidades, mofos e bolores, caso apresente caruncho no momento da abertura do pacote, mesmo dentro da validade, o produto deve ser trocado. Embalagem plástica de polietileno, atóxica, transparente, termossolado, resistente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	9,99	54.445,50
188	886	un	<b>FERMENTO BIOLÓGICO</b> instantâneo, seco, em pó, para produtos de panificação. Embalagem original, deverá constar data de fabricação, data de validade, modo de conservação, lista de ingredientes e número do lote do produto. Embalagem de 125 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	8,00	7.088,00
189	1789	un	<b>FERMENTO QUÍMICO</b> em pó; Fermento seco, instantâneo. Embalagem hermeticamente fechada, deverá constar data de fabricação, data de validade, modo de conservação, lista de ingredientes e número do lote do produto. Embalagem de 250 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	3,87	6.923,43
190	305	un	<b>FLOCOS DE CEREAL MATINAL</b> Floco de milho com açúcar - Cereal matinal - CORN SUGAR. Embalagem de 1kg.	22,35	6.816,75
191	420	pac	<b>GELADINHO</b> Pacote com 40 unidades de aproximadamente 55ml cada, sabores variados	14,34	6.022,80
192	166	kg	<b>GELATINA</b> Sabores limão, tangerina e uva. Pó para preparo de gelatina, contendo gelatina em pó e açúcar, colorido artificialmente. A embalagem deverá ser em saco plástico, atóxico, com 1kg do produto, com data de fabricação, prazo de validade e número de lote.	24,00	3.984,00



193	1482	un	GELEIA DE FRUTAS feito com 100% de frutas, sabores diversos, sem adição de açúcares ou adoçantes. Embalado em pote de vidro, a embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem de no mínimo 200g.	8,99	13.323,18
194	19	un	GENGIBRE em pó pacote com 100 gr	10,89	206,91
195	92	un	GIRASSOL Pepita de Girassol pacote 500gr	7,99	735,08
196	2170	un	GOIABADA Embalagem de 300 gramas	5,20	11.284,00
197	140	un	GRÃO DE BICO Embalagem de 500 gramas	12,99	1.818,60
198	1490	un	LEITE CONDENSADO composto de leite integral, açúcar lactose (tradicional); de consistência cremosa e textura homogênea. Embalagem original, deverá constar data de fabricação, data de validade, modo de conservação, lista de ingredientes e número do lote do produto. Embalagem de 395 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	6,49	9.670,10
199	1695	un	LEITE DE COCO procedentes de frutos são e maduros, natural e concentrado. Isento de sujidade, parasitas e larvas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, não deve conter glúten. Embalagem: acondicionado em garrafa de vidro de no mínimo 200ml, contendo a marca do produto, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, validade e lote. Embalagem de 200 ml, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	5,49	9.305,55
200	280	un	LEITE EM PÓ Embalagem de 400 gramas	18,49	5.177,20
201	660	un	LENTILHA tipo 1; de 1ª qualidade, produto novo, grãos com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, com ausência de umidade, sujidades, bolores, parasitas e larvas, sem a presença de grãos mofados, carunchados e torrados. Acondicionado em embalagem plástico transparente, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 400 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	7,79	5.141,40
202	430	un	LOURO em folhas, desidratado, sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes e outros aditivos alimentares. Apresentação em embalagens de polietileno atóxico, as informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes,	3,49	1.500,70



			procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 5g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.		
203	3460	un	MACARRÃO - COM OVOS tipo espaguete com ovos; formato espaguete, nº 8, enriquecido com ferro e ácido fólico, produto fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo com água, isento de sujidades, bolor, manchas. Acondicionado em embalagem plástico transparente, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 500 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	7,00	24.220,00
204	3055	un	MASSA FINA - COM OVOS tipo letrinhas, massa seca, produto fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e ovos. Acondicionado em embalagem plástico transparente, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem de 500 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	7,75	23.676,25
205	1740	un	MACARRÃO – COM OVOS tipo parafuso com ovos; formato espaguete, nº 8, enriquecido com ferro e ácido fólico, produto fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo com água, isento de sujidades, bolor, manchas. Acondicionado em embalagem plástico transparente, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem de 500 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	5,49	9.552,60
206	490	un	MAIONESE Embalagem de 500 gramas	6,99	3.425,10
207	410	un	MANJERICÃO desidratado, sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes e outros aditivos alimentares. Apresentação em embalagens de polietileno atóxico, as informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 7g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	7,50	3.075,00
208	1110	un	MASSA DE LASANHA massa alimentícia de sêmola de trigo, seca, lisa, vitaminada, isento de sujidades, bolor, manchas. Acondicionado em embalagem plástico transparente, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de	8,70	9.657,00



			ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem de 500 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.		
209	3140	un	MASSA FINA - COM OVOS tipo cabelo de anjo ou conchinhas, massa seca, produto fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e ovos. Acondicionado em embalagem plástico transparente, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem de 500g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	4,94	15.511,60
210	145	un	MEL Puro, embalagem de 700 gramas	35,24	5.109,80
211	420	un	MILHO – CONSERVA Milho verde em conserva (água e sal), não contém glúten. Em caixa de aproximadamente 200 gramas drenados. Na embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade e número do lote do produto	4,49	1.885,80
212	1252	un	MILHO PARA PIPOCA de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com peso de 500 grs.	4,24	5.308,48
213	260	un	MISTURA PARA BOLO Composto por açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido de milho, sal, fermento químico e outras substâncias permitidas. sabores: baunilha, chocolate, coco, laranja e limão. pacote com no mínimo 400 g. na contratação será informado o sabor que deverá ser fornecido.	5,64	1.466,40
214	730	un	MOLHO DE TOMATE Tipo pomarolla, em embalagem de aproximadamente 300 gramas.	1,94	1.416,20
215	113	un	MOSTARDA Embalagem de 200 gramas	6,99	789,87
216	227	un	NOZES pacote com aproximadamente 100 gramas.	15,99	3.629,73
217	103	un	NOZ NOSCADA Em pó, embalagem mínima de 25 gramas.	4,99	513,97
218	215	un	ÓLEO DE COCO Óleo De Coco Orgânico Extra-Virgem Garrafa 500ml	38,80	8.342,00
219	320	un	ÓLEO DE COCO extra virgem, aspecto, sabor, cor, odor peculiares aos mesmos e deverá estar isenta de ranço e outras características indesejáveis. Embalagem de vidro, apresentando vedação adequada e deverá conter na mesma os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, com Registro no	28,77	9.206,40



			Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem mínima de 200g.		
220	450	un	ÓLEO DE MILHO puro óleo de milho refinado, cor amarelo claro, com odor e sabor característicos, deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. O produto deverá ser entregue em embalagens íntegras, virgens, em material resistente, sem resíduos tóxicos, na embalagem deverá constar lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem de 900ml, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	15,50	6.975,00
221	5370	un	ÓLEO DE SOJA puro óleo de soja refinado, cor amarelo claro, com odor e sabor característicos, deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. O produto deverá ser entregue em embalagens íntegras, virgens, em material resistente, sem resíduos tóxicos, na embalagem deverá constar lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem de 900ml, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	8,99	48.276,30
222	717	un	OREGANO desidratado, sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes e outros aditivos alimentares. Apresentação em embalagens de polietileno atóxico, as informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 100 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	13,34	9.564,78
223	580	pote	PAÇOQUINHA Em formato de rolha, pote com 40 unidades	32,60	18.908,00
224	360	un	PALMITO – CONSERVA palmito em conserva em vidro com 500 g	22,64	8.150,40
225	416	un	PEPINO – CONSERVA Embalagem de vidro de 300 gramas	10,99	4.571,84
226	490	un	PESSEGO EM CALDA Peso drenado de 450 gramas	15,99	7.835,10
227	800	un	PICOLÉ Sabores diversos (futas, chocolate, nata...), embalagem individual	6,19	4.952,00
228	75	un	PIMENTA Em pó, embalagem de 30 gramas.	4,99	374,25
229	23	un	PIMENTA embalagem de tempero de 100 gramas	8,50	195,50
230	2600	un	PIPOCA DOCE Pacote de 60 gramas	2,99	7.774,00
231	4580	un	PIRULITO Redondo, de aproximadamente 10 gramas.	1,60	7.328,00
232	220	cx	PÓ FLAN Caixa com 30 gramas	3,50	770,00
233	865	un	SAGU	9,00	7.785,00



			tipo 1; grãos inteiros e sãos, sabor natural, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de resíduos, fertilizante, sujidades, mofo, bolores, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem de 500 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.		
234	40	un	SAL AMONIACO Embalagem de 100 gramas	4,35	174,00
235	415	un	SAL GROSSO Embalagem de 1 Kg	7,50	3.112,50
236	2918	un	SAL refinado, iodado, para mesa e cozinha. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno transparente, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	2,39	6.974,02
237	135	un	SAL TEMPERADO Embalagem de 1kg	8,49	1.146,15
238	1000	pac	SALGADINHO DE MILHO assado, sabores variados, embalagem com no mínimo 45gr	3,14	3.140,00
239	335	un	SARDINHA Em óleo, lata com 125 gramas	6,99	2.341,65
240	142	un	SEMENTE DE CHIA pacote com 150gr	9,99	1.418,58
241	140	un	SEMENTE DE GERGELIN (preto ou branco) pacote com no mínimo 200 gramas	11,50	1.610,00
242	150	un	SEMENTE DE LINHAÇA (Marrom) pacote com no mínimo 200 gramas	10,99	1.648,50
243	1455	un	SUCO DE FRUTA (tipo néctar) – diversos sabores, embalagem com 1 Litro	8,49	12.352,95
244	1600	un	SUCO DE FRUTA (tipo néctar) – diversos sabores, embalagem com 200 ml	2,07	3.312,00
245	236	pac	SUCO – PÓ Pacote com 1 kg, diversos sabores	15,95	3.764,20
246	3655	un	SUCO DE FRUTA - INTEGRAL Suco de Maça Integral, 100% natural, sem adição de água, açúcares, corantes e/ou conservantes e aditivos, envasado em garrafas de vidro verde ou marrom de, no máximo, 1,5 litros que contenham especificados a data da fabricação e validade, com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Embalagem de 1,5 litros, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	19,99	73.063,45
247	3810	un	SUCO DE FRUTA - INTEGRAL Suco de Uva Integral, 100% natural, sem adição de água, açúcares, corantes e/ou conservantes	18,99	72.351,90





			e aditivos, envasado em garrafas de vidro verde ou marrom de, no máximo, 1,5 litros que contenham especificados a data da fabricação e validade, com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Embalagem de 1,5 litros, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.		
248	25	un	TOMILHO embalagem de tempero de 100 gramas	8,49	212,25
249	1140	un	UVA PASSA - BRANCA desidratada, sem semente, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de ranço, sem adição de açúcar, sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes e outros aditivos alimentares, isento de sujidades, mofo, bolores, parasitas e larvas. A embalagem original deverá ser apropriada, plástica, termosselada, atóxica e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem mínima de 150g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	9,50	10.830,00
250	1190	un	UVA PASSA - PRETA desidratada, sem semente, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de ranço, sem adição de açúcar, sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes e outros aditivos alimentares, isento de sujidades, mofo, bolores, parasitas e larvas, A embalagem original deverá ser apropriada, plástica, termosselada, atóxica e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem mínima de 150g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	9,50	11.305,00
251	162	un	VINAGRE BRANCO 750 ml. Na embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade e número do lote do produto.	2,99	484,38
252	321	un	VINARE DE MAÇÃ 750 ml. Na embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade e número do lote do produto.	6,79	2.179,59
253	1183	un	VINAGRE – DE VINHO TINTO sem adição de açúcares, sem corantes, sem essências, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais. Acondicionado em frasco plástico atóxico contendo 750ml cada, com tampa inviolável, hermeticamente fechado. Rotulagem nutricional obrigatória, as informações no rótulo devem estar visíveis, com lista de ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem de 750ml, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	4,99	5.903,17
254	235	un	CARVÃO Vegetal para churrasco, em embalagem de 07	50,45	11.855,75



		quilos			
<b>PRODUTOS DE FINS ESPECIAIS</b>					
255	407	un	ADOÇANTE LÍQUIDO – STÉVIA dietético líquido Stévia; adoçante dietético, líquido. Extraído da planta de stévia, 100% natural, zero açúcares, zero lactose, zero calorias. Composto de edulcorantes natural glicosídeos de esteviol. MÍNIMO 60ML A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, número do lote, informação nutricional, data de validade, quantidade do produto. Registrado no Ministério da Agricultura.	18,00	7.326,00
256	195	un	ARROZ INTEGRAL - TIPO I de 1ª qualidade, tipo 1, beneficiado, polido, longo fino, constituídos de grãos inteiros, não necessitando escolher e lavar, o produto não deverá apresentar-se empapado após o preparo. O produto não deve apresentar grãos queimados, pedras, cascas, isento de mofo, sujidades, odores e materiais estranhos e substâncias nocivas, caso apresente caruncho no momento da abertura do pacote, mesmo dentro da validade, o produto deve ser trocado. Embalagens em plástico atóxico, transparente, permitindo a visualização do produto, a embalagem original deverá e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem de 01kg, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	7,49	1.460,55
257	2329	un	AVEIA FLOCOS FINOS de 1ª qualidade, produto resultante da moagem de grãos de aveia de boa procedência após limpeza e classificação pura aveia em flocos, isenta de material terroso, insetos, impurezas, sujidades, umidade, mofo, bolores, materiais e odores estranhos ou impróprios. Acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 200 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	6,79	15.813,91
258	700	un	BISCOITO DE POLVILHO de 1ª qualidade, sabor tradicional ou de batata doce. Não conter glúten. Conter matéria prima sãs e limpas, isenta de matéria terrosa, parasitas, em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, biscoitos quebradiços. O produto deve estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre	8,00	5.600,00



			alergênicos. Embalagem mínima de 80g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.		
259	520	un	<b>BISCOITO DOCE – DIET</b> de 1ª qualidade, produto elaborado para dietas especiais e restrições. Sem adição de açúcares, conter matéria prima sãs e limpas, isenta de matéria terrosa, parasitas, em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, biscoitos quebradiços. O produto deve estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível “Diet ou Zero açúcar”, lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 120 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	12,09	6.286,80
260	450	un	<b>BISCOITO DOCE – SEM AÇUCAR E SEM ADOÇANTE</b> de 1ª qualidade, produto elaborado para dietas especiais e restrições. Sem adição de açúcares e de adoçantes, conter matéria prima sãs e limpas, isenta de matéria terrosa, parasitas, em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, biscoitos quebradiços. O produto deve estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 120 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	6,19	2.785,50
261	552	un	<b>BISCOITO DOCE – SEM GLÚTEN</b> de 1ª qualidade, produto elaborado para dietas especiais e restrições, para alérgicos ou intolerantes ao glúten. Não contém glúten. Obrigatoriedade de isenção de traços de glúten, conter matéria prima sãs e limpas, isenta de matéria terrosa, parasitas, em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, biscoitos quebradiços. O produto deve estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 120 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	8,29	4.576,08
262	532	un	<b>BISCOITO DOCE - SEM LACTOSE</b> de 1ª qualidade, produto elaborado para dietas especiais e restrições, para alérgicos ou intolerantes a lactose. Não contém lactose.	10,79	5.740,28



			Obrigatoriamente de isenção de traços de lactose, conter matéria prima sãs e limpas, isenta de matéria terrosa, parasitas, em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, biscoitos quebradiços. O produto deve estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 120 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.		
263	502	un	<b>BISCOITO DOCE – SEM OVOS E SEM LACTOSE</b> de 1ª qualidade, produto elaborado para dietas especiais e restrições, para alérgicos ou intolerantes a lactose e a ovos. Não contém lactose e ovos. Obrigatoriamente de isenção de traços de lactose e ovos, conter matéria prima sãs e limpas, isenta de matéria terrosa, parasitas, em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, biscoitos quebradiços. O produto deve estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 120 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	20,00	10.040,00
264	50	un	<b>BISCOITO ZERO AÇUCAR</b> Biscoito tipo waffer (115 gr) zero açúcar, vários sabores.	9,00	450,00
265	50	un	<b>CHOCOLATE ZERO AÇUCAR</b> Chocolate em barra (100gr) 37% cacau, sem adição de açúcar, zero gordura hidrogenada e sem lactose.	24,45	1.222,50
266	130	un	<b>DOCE DE LEITE - DIET</b> isento de açúcar; de 1ª qualidade, acrescentado de adoçante, em pasta, embalado em pote de vidro, a embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem mínima de 200g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	28,85	3.750,50
267	142	un	<b>DOCE DE LEITE - SEM LACTOSE</b> isento de lactose; de 1ª qualidade, feito de puro leite integral e açúcar, em pasta, embalado em pote plástico com lacre, a embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem de 350g, com validade	14,49	2.057,58



			mínima de 06 meses a partir da data de entrega		
268	361	un	<b>FARINHA DE ARROZ</b> coloração branca, textura seca, fina, isentas de sujidades, impurezas, matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, hermeticamente fechada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	18,50	6.678,50
269	375	un	<b>FARINHA DE COCO</b> coloração branca, textura seca, fina, isentas de sujidades, impurezas, matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Sem glúten ou traços de glúten. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Embalagem mínima de 500g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	26,75	10.031,25
270	175	un	<b>FÉCULA DE BATATA</b> coloração branca, textura seca, fina, isentas de sujidades, impurezas, matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Sem glúten ou traços de glúten. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Embalagem mínima de 500g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	30,25	5.293,75
271	155	un	<b>GELEIA DE FRUTAS - DIET</b> pura polpa da fruta natural e zero adição de açúcar, sem adição de corantes artificiais, sabores variados. Produto elaborado para dietas especiais e restrições alimentares. Embalado em pote de vidro, a embalagem original deverá conter externamente especificação diet ou zero adição de açúcar, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem mínima de 200g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	21,29	3.299,95
272	300	un	<b>IOGURTE NATURAL - SEM LACTOSE</b> produzido a partir do leite sem lactose (enzima lactase), indicado para alérgicos e/ou intolerantes a lactose. Embalagem mínima de 150g. A embalagem original deverá estar íntegra e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número	3,34	1.002,00



			do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA.		
273	50	un	IOGURTE ZERO AÇÚCAR Iogurte zero açúcar, desnatado e sem lactose, vários sabores, 800 ml1 no mínimo.	12,79	639,50
274	2150	l	LEITE UHT - DE SOJA alimento de soja sem sabor, elaborado com proteína isolada de soja ou extrato de soja, podendo ser utilizado em casos de intolerância à lactose ou alergia à proteína de leite de vaca, processado pelo sistema UHT (Ultra High Temperature). Isento de lactose, sacarose e glúten. Acondicionado em embalagem tetra pack original de fábrica, estéreis, totalmente assépticas, protegidas do ar e da luz, garantindo perfeita e longa conservação. Fechamento da embalagem com tampa. A embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e atender as especificações técnicas da ANVISA. Embalagem contendo 1 litro, com data de validade de no mínimo de 6 meses.	7,24	15.566,00
275	50	un	LEITE EM PÓ DESNATADO Leite em pó desnatado, (200 gr).	25,60	1.280,00
276	2320	l	LEITE INTEGRAL UHT - SEM LACTOSE produto integral, sem lactose, pasteurizado, processado pelo sistema UHT (Ultra High Temperature). Aspecto líquido, fluído, homogêneo de cor, odor e sabor característicos. Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Sem cor, odor e sabor estranhos. Acondicionado em embalagem tetra pack original de fábrica, estéreis, totalmente assépticas, protegidas do ar e da luz, garantindo perfeita e longa conservação. Fechamento da embalagem com tampa. A embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA. Embalagem contendo 1 litro, com data de validade de no mínimo de 6 meses.	5,29	12.272,80
277	556	l	LEITE UHT – DESNATADO produto desnatado, pasteurizado, processado pelo sistema UHT (Ultra High Temperature). Aspecto líquido, fluído, homogêneo de cor, odor e sabor característicos. Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Sem cor, odor e sabor estranhos. Acondicionado em embalagem tetra pack original de fábrica, estéreis, totalmente assépticas, protegidas do ar e da luz, garantindo perfeita e longa conservação. Fechamento da embalagem com	5,99	3.330,44



			tampa. A embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA. Embalagem contendo 1 litro, com data de validade de no mínimo de 6 meses.		
278	160	un	<b>MACARRÃO DE ARROZ – SEM OVOS</b> tipo espaguete, não contem glúten ou traços de glúten, isento de sujidades, bolor, manchas. Acondicionado em embalagem plástico transparente, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 500 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	10,00	1.600,00
279	240	un	<b>MACARRÃO INTEGRAL</b> tipo espaguete, a base de farinha de trigo integral, isento de sujidades, bolor, manchas. Acondicionado em embalagem plástico transparente, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 500 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	7,94	1.905,60
280	150	un	<b>MACARRÃO - SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE E SEM OVOS</b> Características: cor amarela, sabor e odor próprios. Isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas, umidade determinada em lei. Embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, íntegra e não violada. Embalagem deve conter especificações, marca, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da entrega do produto. Embalagem mínima de 500 gramas.	11,49	1.723,50
281	180	un	<b>MACARRÃO - SEM OVOS</b> tipo espaguete, produto a base de farinha sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, sem adição de ovos (sendo permitido apenas traços) e isento de corantes artificiais, isento de sujidades, matéria terrosa, parasitas, bolor, manchas. Após o preparo conforme instruções do fabricante, o produto deverá se apresentar solto, sem formação de aglomerados ou "papa". Acondicionado em embalagem plástico transparente, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 500 g, com validade mínima de 06	6,99	1.258,20



			meses a partir da data de entrega.		
282	790	un	MARGARINA VEGETAL com sal, alimento em forma de emulsão plástica, cremoso ou líquido, do tipo água/óleo, produzido a partir de óleos e/ou gorduras vegetais comestíveis, água e outros ingredientes, contendo entre 10% a 95% de lipídios totais. Não possuir leite ou traços de leite e seus derivados em sua composição, não conter glúten. O produto deve estar acondicionado em potes plásticos, a embalagem original deverá e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, número do lote, data de fabricação e vencimento, quantidade de produto. Embalagem de 250 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	10,99	8.682,10
283	250	un	PÃO FATIADO - SEM AÇUCAR de 1ª qualidade, novo, fresco, sem adição de açúcar, produto elaborado para dietas especiais e restrições, podem conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem, desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo, isentos de gordura trans, aditivos permitidos pela legislação, exceto corantes naturais. Isenta de corantes artificiais. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e embatumados aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Acondicionado em plástico transparente, resistente, na embalagem deverá constar lista de ingredientes, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 350g, com validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega.	14,49	3.622,50
284	190	un	PÃO FATIADO - SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE de 1ª qualidade, novo, fresco, sem glúten e sem lactose, produto elaborado para dietas especiais e restrições, podem conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem, desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo, isentos de gordura trans, aditivos permitidos pela legislação, exceto corantes naturais. Isenta de corantes artificiais. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e embatumados aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Acondicionado em plástico transparente, resistente, na embalagem deverá constar lista de ingredientes, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 350g.	15,89	3.019,10
285	2518	un	POLVILHO AZEDO farináceo derivado da fécula de mandioca com teor de acidez que o classifique como azedo, produto com matéria prima de qualidade. Não contem glúten. Embalagem plástica, atóxica, não	6,29	15.838,22





			violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Embalagem de 500 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.		
286	2511	un	<b>POLVILHO DOCE</b> farináceo derivado da fécula de mandioca, produto com matéria prima de qualidade. Não contem glúten. Embalagem plástica, atóxica, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Embalagem de 500 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	5,79	14.538,69
287	880	un	<b>QUEIJO MUSSARELA FATIADO - SEM LACTOSE</b> podendo ser utilizado em casos de intolerância à lactose, com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Validade mínima de 2 meses a contar da data da entrega, embalagem de polietileno transparente com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro, pacote com no mínimo 150g.	13,24	11.651,20
288	100	un	<b>REFRIGERANTE ZERO AÇÚCAR</b> Refrigerante zero açúcar pet 02 (dois litros), vários sabores.	10,49	1.049,00
289	370	un	<b>REQUEIJÃO CREMOSO - SEM LACTOSE</b> para dietas com restrição de lactose, sabor suave, pouco salgado. Não poderá conter glúten, gordura trans e lactose. Sem condimentos, especiarias, amido, corante, aromatizantes e flavorizantes. Embalado em pote de no mínimo 150g. A embalagem original deverá e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA. Embalagem mínima de 150g, com validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega.	11,99	4.436,30
290	25	un	<b>SORVETE ZERO AÇÚCAR</b> Sorvete zero açúcar, (500 ml), vários sabores.	37,99	949,75
				<b>TOTAL</b>	<b>5.971.710,90</b>



**PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 236/2024/PMJ  
EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 50/2024/PMJ**

**ANEXO III**  
MODELO DE DECLARAÇÃO DE BOA SITUAÇÃO/CAPACIDADE FINANCEIRA

A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ Nº \_\_\_\_\_, sediada a Rua \_\_\_\_\_, Nº \_\_\_\_\_, Bairro \_\_\_\_\_, da cidade de \_\_\_\_\_ – \_\_\_\_\_, **DECLARA** sob as penas da lei, que goza de boa capacidade financeira necessária para o bom funcionamento da empresa.

Declara, ainda, que a qualquer tempo, desde que solicitado pelo licitador, nos comprometemos a apresentar todos os documentos ou informações que comprovarão as demonstrações.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2025.

\_\_\_\_\_  
NOME DO CONTADOR DA EMPRESA  
ASSINATURA  
CRC nº xxxxxxx



**PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 236/2024/PMJ**  
**EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 50/2024/PMJ**

**ANEXO IV**

**MODELO DE CADASTRO DO RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**OBJETO:** Registro de Preços para a aquisição eventual e futura de gêneros alimentícios destinados à Merenda Escolar da Secretaria Municipal de Educação e a manutenção dos serviços ofertados pelos órgãos da Prefeitura Municipal e demais entidades da administração, no Município de Joaçaba/SC.

**ORGÃO GERENCIADOR:** Município de Joaçaba, através da Secretaria de Gestão Administrativa e Financeira.

**EMPRESA:** \_\_\_\_\_

CNPJ: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_ N. \_\_\_\_\_, complemento: \_\_\_\_\_,

Bairro: \_\_\_\_\_, Município de \_\_\_\_\_ - Estado \_\_\_\_\_.

Telefones/DDD: \_\_\_\_\_

Email: \_\_\_\_\_

**DADOS DO RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA DO ATA:**

Nome Completo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

Assinatura digital: ( ) SIM ( ) NÃO

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2025.

\_\_\_\_\_  
Nome, CPF, cargo e assinatura do representante legal

**OBSERVAÇÕES:**

1. A declaração deverá ser apresentada em papel timbrado da empresa.
2. Caso o responsável pela assinatura da Ata não seja o proprietário, deverá encaminhar a procuração registrada válida e lhe dando esses poderes.

**PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 236/2024/PMJ**  
**EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 50/2024/PMJ****ANEXO V**  
**MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS****ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N. \_\_\_\_\_/2025**

O MUNICÍPIO DE JOAÇABA/SC, por intermédio da **SECRETARIA DE GESTÃO ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA**, inscrito no CNPJ/MF sob nº 82.939.380/0001-99, representado(a) neste ato pelo Secretário, **LUIZ CARLOS MARTIN**, na qualidade de **ÓRGÃO GERENCIADOR**, considerando o julgamento do Pregão Eletrônico n. 50/2024/PMJ – Processo Licitatório n. 236/2024/PMJ, RESOLVE registrar os preços da Empresa \_\_\_\_\_, na qualidade de **DETENTORA**, inscrita no CNPJ/MF sob o n. \_\_\_\_\_ estabelecida na \_\_\_\_\_, Bairro \_\_\_\_\_, no Município de \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_, neste ato representada pelo(a) Sr(a). \_\_\_\_\_, inscrito(a) no CPF sob o nº \_\_\_\_\_.xxx.xxx-\_\_\_\_, de acordo com a classificação por ela alcançada e, nas quantidades cotadas, atendendo as condições previstas no Edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei Federal n. 14.133/21, Lei Complementar n. 123/2006 e suas alterações, Decreto Federal nº 10.024/2019, dentre outras cominações legais, e, em conformidade com as disposições a seguir:

**1. DO OBJETO**

A presente licitação tem por objeto o Registro de Preços para a aquisição eventual e futura de gêneros alimentícios destinados à Merenda Escolar da Secretaria Municipal de Educação e a manutenção dos serviços ofertados pelos órgãos da Prefeitura Municipal e demais entidades da administração, no Município de Joaçaba/SC.

**2. DA FORMA DE EXECUÇÃO**

- 2.1. Os produtos, objeto desta Ata, deverão ser cotados e entregues de acordo com as especificações do item 4.1 deste instrumento.
- 2.2. Havendo a necessidade dos produtos, o órgão gerenciador emitirá a Solicitação e a respectiva Nota de Empenho de Despesa, as quais serão encaminhadas à detentora.
- 2.3. Os itens e os respectivos quantitativos abaixo destinam-se **especificamente** à **MERENDA ESCOLAR** devendo atender as orientações da cartilha do PNAE:

ITEM	QTDE	UN	ESPECIFICAÇÃO
<b>HORTIFRUTIGRANJEIROS</b>			
1	200	KG	ABACATE de 1ª qualidade, in natura, fresco, bem desenvolvidos e maduros que apresentem tamanho e cor uniformes, grau de evolução completo do tamanho, sem manchas ou defeito na casca, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
2	2500	KG	ABACAXI – PÉROLA de 1ª qualidade, in natura, doce, aroma e sabor da espécie, unidades íntegras, sem ferimentos, com polpa firme e intacta, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, tamanho e coloração uniforme, com grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho.
3	1500	KG	ABOBRINHA de 1ª qualidade, in natura, fresca, inteira, no grau máximo de evolução no



			tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, com coloração uniforme, sem manchas, sem rachaduras, perfurações ou cortes, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
4	1000	UN	<b>ACELGA</b> de 1ª qualidade, in natura, bem desenvolvida, firme e compacta com folhas viçosas na cor verde claro, talo verde esbranquiçados e núcleo branco sem amolecimento ou manchas escuras, sem rupturas, livre de sujidades, parasitas, larvas e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
5	500	PÉS	<b>AGRIÃO</b> de 1ª qualidade, in natura, fresca, com coloração e tamanho uniforme, folhas sãs, sem manchas escuras e rupturas, umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
6	2000	PÉS	<b>ALFACE</b> crespa ou americana; de 1ª qualidade, in natura, bem desenvolvida, firme, compacta, com coloração e tamanho uniforme, folhas sãs, sem manchas escuras e rupturas, umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas, larvas e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
7	250	KG	<b>ALHO</b> nacional; in natura, fresco, sem réstia, bulbo inteiro, firme e compacto, isento de sujidades, enfermidades, lesões e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, devendo ser bem desenvolvido.
8	17000	KG	<b>BANANA – TIPO CATURRA</b> de 1ª qualidade, in natura, fresca, inteira, firme, com casca amarela, com grau médio de amadurecimento, sem partes moles ou machucadas, isenta de sujidades, enfermidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
9	4000	KG	<b>BANANA – TIPO MAÇÃ</b> de 1ª qualidade, in natura, fresca, inteira, firme, com casca amarela, com grau médio de amadurecimento, sem partes moles ou machucadas, isenta de sujidades, enfermidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
10	1500	KG	<b>BATATA DOCE</b> de 1ª qualidade, in natura, fresca, graúda, nova, firme e sem brotos, bem formadas com coloração própria, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, de tamanho médio, livre de sujidades, enfermidades, umidade externa anormal, lesões de origem física ou mecânica e quaisquer outros materiais que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
11	7000	KG	<b>BATATA INGLESA</b> Bintje, Extra; de 1ª qualidade, in natura, fresca, nova, lavada, firme, superfície lisa, sem manchas escuras ou esverdeadas, sem brotos, com coloração própria, tamanho médio, formato alongado, isenta de sujidades, enfermidades, umidade externa anormal, lesões de origem física ou mecânica (rachaduras ou cortes) e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
12	2000	KG	<b>BATATA SALSA</b> de 1ª qualidade, classe média tipo especial, deve apresentar as características de qualidades, bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio. Produto com



			tamanho pequeno ou deteriorados não serão aceitos.
13	500	KG	<b>BERGAMOTA</b> ou mexerica tipo ponkan; de 1ª qualidade, in natura, fresca, madura, frutos de tamanho médio, no grau de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, sem sinais de murchamento, firmes e com brilho, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
14	2000	KG	<b>BETERRABA</b> de 1ª qualidade, in natura, fresca, firme, casca lisa, sem rachaduras, sem folhas, sem talos, sem sinais de brotação, com o mínimo de cortiça (tecido escuro) e com coloração vermelho intenso, tamanho médio, isenta de sujidades, enfermidades, umidade externa anormal, lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
15	1500	UN	<b>BRÓCOLIS</b> de 1ª qualidade, in natura, fresco, cabeça única (Japonês), firme, compacto, com granulação fina, com pedúnculo curto e agregado a cabeça, com flores miúdas, folhas sãs e com coloração verde-escura, sem sinais de murcha, sem ruptura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
16	3500	KG	<b>CEBOLA</b> tipo branca; de 1ª qualidade, in natura, fresca, cabeça, com casca, compacta, firme, tamanho e coloração uniforme, sem brotos, podridão, manchas e mofos, livre de sujidades, enfermidades, odores estranhos e substâncias nocivas, umidade externa anormal, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
17	3000	KG	<b>CENOURA</b> de 1ª qualidade, in natura, fresca, inteira, lisa, compacta, firme, sem irregularidades ou rugas, tamanho e coloração uniforme, sem rama, livre de sujidades, enfermidades, odores estranhos e substâncias nocivas, umidade externa anormal, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
18	600	PÉS	<b>CHICÓRIA</b> de 1ª qualidade, in natura, fresca, com folhas sãs, sem traços de descoloração turgesciente, folhas intactas, firmes e bem desenvolvidas, com coloração e tamanho uniforme, grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade, sem sinais de murchamento, ferimento e pontos escuros, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
19	1500	KG	<b>CHUCHU</b> de 1ª qualidade, in natura, fresco, tamanho, formação e coloração uniforme, com casca sã, sem rupturas, livre de sujidades, enfermidades, odores estranhos e substâncias nocivas, umidade externa anormal, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
20	1500	UN	<b>COUVE-FLOR</b> de 1ª qualidade, in natura, fresca, nova, firme, compacta, com buquês bem fechados de cor branca ou creme, sem manchas escuras e sem sinais de estarem murchas, com talos firmes, sem rupturas, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, enfermidades, odores estranhos e substâncias nocivas, umidade externa anormal, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e



			mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
21	600	MÇO	<b>COUVE-MATEIGA</b> de 1ª qualidade, in natura, fresca, maço contendo de 8 a 10 folhas, folha sãs inteira, tamanho grande, bem desenvolvida, nova, sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com talos firmes, sem rupturas, livre de sujidades, enfermidades, odores estranhos e substâncias nocivas, umidade externa anormal, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
22	1000	UN	<b>ERVILHA</b> congelada; grãos íntegros, sadios, congelado, com cor, odor e sabor característicos da espécie, isenta de material terroso, insetos, impurezas, sujidades, mofo, bolores, materiais e odores estranhos ou impróprios. Acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 300 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
24	400	KG	<b>KIWI</b> de 1ª qualidade, in natura, fresco, firme e íntegro, sem pontos macios, sem batidas e rupturas, cor uniforme, isento de manchas, cicatrizes, lesões físicas e/ou mecânicas e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, grau de maturação para consumo na semana da entrega, unidades pesando aproximadamente 70 gramas cada.
25	2500	KG	<b>LARANJA – LIMA</b> de 1ª qualidade, in natura, fresca, inteira, firme, doce, aroma e sabor da espécie, unidades íntegras, casca fina e lisa, cor e tamanho uniforme, sem sinais de murcha e podridão, sem defeitos graves, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
26	6000	KG	<b>LARANJA – PERA</b> de 1ª qualidade, in natura, fresca, inteira, firme, doce, aroma e sabor da espécie, unidades íntegras, casca fina e lisa, cor e tamanho uniforme, sem sinais de murcha e podridão, sem defeitos graves, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
27	200	KG	<b>LIMÃO</b> Taiti; 1ª qualidade, in natura, fresco, íntegro, firme, intacto, maduro, casca fina, lisa e brilhante, cor uniforme, tamanho médio, sem ferimentos, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
28	8000	KG	<b>MAÇÃ - FUJI</b> de 1ª qualidade, in natura, fresca, doce, aroma e sabor da espécie, unidades íntegras, firmes, tenras e com brilho, cor uniforme, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, sem ferimentos, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
29	8000	KG	<b>MAÇÃ - GALA</b> de 1ª qualidade, in natura, fresca, doce, aroma e sabor da espécie, unidades íntegras, firmes, tenras e com brilho, cor uniforme, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, sem ferimentos, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de



			origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
30	6000	KG	<b>MAMÃO - FORMOSA</b> de 1ª qualidade, in natura, fresco, doce, aroma e sabor da espécie, inteiro, firme, com grau médio de amadurecimento, sem rachaduras, manchas, partes escuras ou machucadas, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
31	400	KG	<b>MANDIOCA</b> de 1ª qualidade, congelada, fresca, descascada, lavada, higienizada, cortado em formato de palito ou pedaços, descartado a fibra central. Não poderá conter aditivos tais como: corantes, conservantes, realçador de sabor e aromas artificiais. Não poderá conter matéria estranha aderida ao produto, corte despadronizado, sinais de descongelamento (cristais de gelo) e deterioração (coloração desuniforme ou com pontos escuros, sabor e aroma não característico), necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Após o preparo, o produto não poderá apresentar textura fibrosa, dura ou com aspecto mau cozido. Embalagem: pacote plástico transparente, bem vedado, contendo 01 kg, com data de validade de no mínimo de 8 meses.
32	5000	KG	<b>MANGA</b> palmer 1ª qualidade, in natura, doce, aroma e sabor da espécie, unidades íntegras, sem ferimentos, consistência firme, tenras, com brilho e frescas, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, tamanho e coloração uniforme, com grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho.
33	4000	KG	<b>MELANCIA</b> 1ª qualidade, in natura, fresca, doce, aroma e sabor da espécie, inteira, cor uniforme, casca firme, lustrosa e sem manchas escuras, sem rachaduras e ferimentos, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
34	4000	KG	<b>MELÃO</b> amarelo; de 1ª qualidade, in natura, fresco, doce, aroma e sabor da espécie, inteiro, casca firme, coloração forte e uniforme, sem rachaduras ou perfurações, sem ferimentos, consistência firme, tamanho uniforme, devendo ser bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, frutos de tamanho médio, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
35	1000	UN	<b>MILHO VERDE</b> congelado; grãos íntegros, sadios, congelado, com cor, odor e sabor característicos da espécie, isenta de material terroso, insetos, impurezas, sujidades, mofo, bolores, materiais e odores estranhos ou impróprios. Acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 300 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
37	1000	KG	<b>MORANGA CABOTIÁ</b> de 1ª qualidade, in natura, fresca, inteiro, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, com consistência firme, com coloração uniforme, sem manchas escuras na casca, sem rachaduras, perfurações ou cortes, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer





			materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
38	1000	BAND	<b>MORANGO</b> de 1ª qualidade, in natura, fresco, doce, aroma e sabor da espécie, coloração e tamanho uniforme, sem ferimentos, consistência firme, frutos de tamanho médio, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Em bandeja de 250gr.
39	4000	DZ	<b>OVOS</b> de granja vermelho A tipo I em embalagem para dúzia. Frescos, limpos, com prazo de validade impresso na embalagem e selo específico de inspeção sanitária (SIF) e registro no Ministério da Agricultura (SFI/DISPOA)
40	1000	KG	<b>PEPINO</b> caipira; de 1ª qualidade, in natura, fresco, brilhante, lustrosa, com coloração e tamanho uniforme, sem ferimentos, consistência firme, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
41	1000	KG	<b>PÊRA</b> Argentina, 1ª qualidade, in natura, doce, aroma e sabor da espécie, unidades íntegras, sem ferimentos, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, tamanho e coloração uniforme, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho e madura.
42	500	KG	<b>PIMENTÃO AMARELO</b> de 1ª qualidade, in natura, fresco, consistência firme, carnudo, casca brilhante, sem ferimentos, sem manchas ou amassados, sem rachaduras, cabo bem preso, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
43	600	KG	<b>PIMENTÃO VERDE</b> de 1ª qualidade, in natura, fresco, consistência firme, carnudo, casca brilhante, sem ferimentos, sem manchas ou amassados, sem rachaduras, cabo bem preso, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
44	500	KG	<b>PIMENTÃO VERMELHO</b> de 1ª qualidade, in natura, fresco, consistência firme, carnudo, casca brilhante, sem ferimentos, sem manchas ou amassados, sem rachaduras, cabo bem preso, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
46	2000	KG	<b>REPOLHO</b> roxo; de 1ª qualidade, in natura, fresco, inteiro, consistência firme, compacto e sem rachaduras, folhas sãs, livres de manchas escuras e perfurações, sem rupturas, com coloração e tamanho uniforme, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
47	2000	KG	<b>REPOLHO</b> verde; de 1ª qualidade, in natura, fresco, inteiro, consistência firme, compacto e sem rachaduras, folhas sãs, livres de manchas escuras e perfurações, sem rupturas, com coloração e tamanho uniforme, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade,



			sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
48	600	PÉS	<b>RÚCULA</b> de 1ª qualidade, in natura, fresca, com coloração e tamanho uniforme, folhas sãs, sem manchas escuras e/ou amareladas e rupturas, umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
49	2500	MÇO	<b>TEMPERO VERDE</b> de 1ª qualidade, in natura, frescas, com aroma, sabor e cor próprio da espécie, folhas sãs e inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, ser de colheita recente, de aproximadamente 150 gramas de salsinha e 150 gramas de cebolinha, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
50	6000	KG	<b>TOMATE</b> italiano; de 1ª qualidade, in natura, fresco, inteiro, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, com coloração uniforme, sem manchas, furos ou ferimentos, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
52	1000	KG	<b>UVA THOMPSON</b> Uva verde sem semente, de 1ª qualidade, com casca fina e coloração entre o amarelo e o esverdeado ou na coloração roxa com nuances rosadas. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como podridão, dano, passadas ou murchas. O produto deverá estar fresco e no ponto de consumo.
53	500	KG	<b>VAGEM</b> de 1ª qualidade, in natura, fresca, inteiro, firme, com coloração e tamanho uniforme, formato arredondado, sem sinais de murchamento, fermento e pontos escuros, livre de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, sem lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
<b>LACTÍNEOS</b>			
58	1000	UN	<b>IOGURTE NATURAL</b> integral; Ingredientes: leite integral e/ou leite em pó integral reconstituído e fermento lácteo. Embalagem de no mínimo 150g. A embalagem original deverá estar íntegra e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA.
59	20000	L	<b>LEITE TIPO C</b> pasteurizado; Produto integral, pasteurizado, aspecto líquido, fluído, homogêneo de cor, odor e sabor característicos. Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Sem cor, odor e sabor estranhos. Produto altamente perecível que deve ser conservado sob refrigeração por possuir vida útil limitada por ação microbiana. Acondicionados em embalagem de polietileno leitoso atóxico, hermeticamente fechados, devendo atender a RIISPOA (decreto 1.255 de 25/06/62), contendo 1 litro em cada embalagem, contendo nome e endereço do fabricante, nome e composição do produto, informação nutricional, data de fabricação e validade, número do registro do estabelecimento produtor no órgão oficial competente. Validade de no mínimo 6 dias. O produto deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as

			especificações técnicas da ANVISA.
60	6000	L	<b>LEITE UHT</b> integral - produto integral, pasteurizado, processado pelo sistema UHT (Ultra High Temperature). Aspecto líquido, fluído, homogêneo de cor, odor e sabor característicos. Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Sem cor, odor e sabor estranhos. Acondicionado em embalagem tetra pack original de fábrica, estéreis, totalmente assépticas, protegidas do ar e da luz, garantindo perfeita e longa conservação. Fechamento da embalagem com tampa. A embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA. Embalagem contendo 1 litro, com data de validade de no mínimo de 6 meses.
61	1000	UN	<b>MANTEIGA</b> pura com sal; Ingredientes: produto gorduroso obtido pela bateção de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Consistência sólida, de textura lisa uniforme, coloração branco amarelada, sem manchas ou pontos de outra coloração, de sabor suave, característico, sem sabor e/ou odor estranho ao produto. A manteiga não poderá apresentar adição de corantes naturais ou artificiais. Não poderá conter matérias estranhas macro e microscopicamente visíveis. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. A embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA. O produto deverá estar acondicionado por embalagem plástica ou potes plásticos contendo até 200g.
62	1000	UN	<b>MANTEIGA</b> pura sem sal; Ingredientes: produto gorduroso obtido pela bateção de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Consistência sólida, de textura lisa uniforme, coloração branco amarelada, sem manchas ou pontos de outra coloração, de sabor suave, característico, sem sabor e/ou odor estranho ao produto. A manteiga não poderá apresentar adição de sal e de corantes naturais ou artificiais. Não poderá conter matérias estranhas macro e microscopicamente visíveis. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. A embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA. O produto deverá estar acondicionado por embalagem plástica ou potes plásticos contendo até 200g.
70	3500	UN	<b>QUEIJO</b> tipo mussarela fatiado; com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Validade mínima de 2 meses a contar da data da entrega, embalagem de polietileno transparente com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro, pacote com no mínimo 150g.
71	500	UN	<b>REQUEIJÃO</b> cremoso tradicional; Produto refrigerado obtido pela fusão de massa coalhada, por coagulação (ácida ou enzimática) do leite, adicionado de creme de leite. Sabor suave, pouco salgado. Não poderá conter glúten e gordura trans. Sem condimentos, especiarias, amido, corante, aromatizantes e flavorizantes. Embalado em pote de no mínimo 150g. A embalagem original deverá e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais,



			número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA. Embalagem mínima de 150g, com validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega.
<b>CARNES E EMBUTIDOS</b>			
81	8000	KG	<b>CARNE BOVINA MOÍDA – COXÃO MOLE</b> moída; de 1ª qualidade, tipo coxão mole, in natura, congelado, sem gordura, com aparência e textura tenra, firme e fresca, cor vermelha intensa, uniforme e firme, odor e sabor característicos de carne saudável. Deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, sebo, vasos sanguíneos, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carne oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada, o produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). Deverá ser manipulada em condições higiênicas adequadas, provenientes de animais da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária. Não será aceita carne com odor, cor e sabor impróprios aos produtos e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado, pardacento, descongelado e com embalagem violada. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível dados do fabricante, Registro no Ministério da Agricultura Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual e/ou Federal (SIF), peso, data de fabricação, data de validade, número de lote. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega.
82	8000	KG	<b>CARNE BOVINA MOÍDA – PATINHO</b> moída; de 1ª qualidade, tipo patinho, in natura, congelado, sem gordura, com aparência e textura tenra, firme e fresca, cor vermelha intensa, uniforme e firme, odor e sabor característicos de carne saudável. Deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, sebo, vasos sanguíneos, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carne oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada, o produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). Deverá ser manipulada em condições higiênicas adequadas, provenientes de animais da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária. Não será aceita carne com odor, cor e sabor impróprios aos produtos e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado, pardacento, descongelado e com embalagem violada. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível dados do fabricante, Registro no Ministério da Agricultura Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual e/ou Federal (SIF), peso, data de fabricação, data de validade, número de lote. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega.
85	8000	KG	<b>CARNE BOVINA - PALETA</b> em iscas; de 1ª qualidade, tipo paleta, in natura, congelado, cortada em iscas de no máximo 8cm de comprimento x 4cm de largura, sem gordura, com aparência e textura tenra, firme e fresca, cor vermelha intensa, cor e tamanho uniforme e firme, odor e sabor característicos de carne saudável. Deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, sebo, vasos sanguíneos, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não será permitida a obtenção do produto a partir de carne oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada, o produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). Deverá ser manipulada em condições higiênicas adequadas, provenientes de animais da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária. Não será aceita carne com odor, cor e sabor impróprios aos produtos e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado, pardacento, descongelado e com embalagem violada. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível dados do



			fabricante, Registo no Ministério da Agricultura Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual e/ou Federal (SIF), peso, data de fabricação, data de validade, número de lote. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega.
86	8000	KG	<b>CARNE BOVINA - PATINHO</b> em iscas; de 1ª qualidade, tipo patinho, in natura, congelado, cortada em iscas de no máximo 8cm de comprimento x 4cm de largura, sem gordura, com aparência e textura tenra, firme e fresca, cor vermelha intensa, cor e tamanho uniforme e firme, odor e sabor característicos de carne saudável. Deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, sebo, vasos sanguíneos, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não será permitida a obtenção do produto a partir de carne oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada, o produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). Deverá ser manipulada em condições higiênicas adequadas, provenientes de animais da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária. Não será aceita carne com odor, cor e sabor impróprios aos produtos e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado, pardacento, descongelado e com embalagem violada. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível dados do fabricante, Registo no Ministério da Agricultura Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual e/ou Federal (SIF), peso, data de fabricação, data de validade, número de lote. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega.
89	8000	KG	<b>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO</b> de 1ª qualidade, desossada, congelada sob sistema IQF, sem gordura, com aparência firme, cor característico, com tamanho e cor uniforme, odor e sabor característicos de carne saudável. Deverá estar isenta de cartilagem, tendões, fragmentos de ossos, gordura, pele e aponeuroses, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). Deverá ser manipulada em condições higiênicas adequadas, provenientes de animais da espécie frango, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária. Não será aceita carne com odor, cor e sabor impróprios aos produtos e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado, pardacento, descongelado e com embalagem violada. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno, hermeticamente fechada, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível dados do fabricante, Registo no Ministério da Agricultura Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual e/ou Federal (SIF), peso, data de fabricação, data de validade, número de lote. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
90	6000	KG	<b>PEITO DE FRANGO</b> de 1ª qualidade, congelada sob sistema IQF, sem gordura, sem osso e sem pele, com aparência firme, cor característico, com tamanho e cor uniforme, odor e sabor característicos de carne saudável. O filé deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa, coloração clara e odor característico. Deverá estar isenta de cartilagem, tendões, fragmentos de ossos, gordura, pele, penas, vísceras, carcaça e aponeuroses, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). Deverá ser manipulada em condições higiênicas adequadas, provenientes de animais da espécie frango, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária. Não será aceita carne com odor, cor e sabor impróprios aos produtos e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado, pardacento, descongelado e com embalagem violada. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno, hermeticamente fechada, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível dados do fabricante, Registo no Ministério da Agricultura Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual e/ou Federal (SIF), peso, data de fabricação, data de validade, número de lote. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.



93	4000	KG	<p><b>CARNE SUÍNA</b> em cubos; de 1ª qualidade, tipo pernil, in natura, congelado, cortada em cubos de no máximo 5cm, sem gordura, com aparência e textura tenra, firme e fresca, cor vermelha rosada, cor e tamanho uniforme e firme, odor e sabor característicos de carne saudável. Deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, sebo, vasos sanguíneos, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não será permitida a obtenção do produto a partir de carne oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada, o produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). Deverá ser manipulada em condições higiênicas adequadas, provenientes de animais da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária. Não será aceita carne com odor, cor e sabor impróprios aos produtos e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado, pardacento, descongelado e com embalagem violada. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível dados do fabricante, Registo no Ministério da Agricultura Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual e/ou Federal (SIF), peso, data de fabricação, data de validade, número de lote. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega.</p>
96	2000	KG	<p><b>FÍGADO BOVINO</b> de 1ª qualidade, in natura, congelado, sem gordura, com aparência e textura tenra, firme e fresca, cor vermelha brilhante ou púrpura, cor e tamanho uniforme e firme, odor e sabor característicos de carne saudável. Deverá estar isenta de tecidos inferiores gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, sebo, vasos sanguíneos, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). Deverá ser manipulada em condições higiênicas adequadas, provenientes de animais da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária. Não será aceita carne com odor, cor e sabor impróprios aos produtos e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado, pardacento, descongelado e com embalagem violada. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível dados do fabricante, Registo no Ministério da Agricultura Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual e/ou Federal (SIF), peso, data de fabricação, data de validade, número de lote. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega.</p>
97	2000	KG	<p><b>FILE DE PEIXE</b> de 1ª qualidade, do tipo tilápia, congelada individualmente sob sistema IQF (Individually Quick Frozen). Não poderá apresentar sinais de descongelamento, presença de vísceras, espinhas, couro (pele), nadadeiras, cauda e cabeça. Não deverá apresentar odor desagradável, sabor rançoso ou de amônia, textura gelatinosa ou com indicativo de putrefação, deverá apresentar carne firme e íntegra, coloração branca característica, sem hematomas e sem enegrecimentos com sabor e odor suave característico da espécie. Após o descongelamento, o produto poderá apresentar no máximo 15% de líquidos, do peso líquido do produto. Não poderá conter impurezas, parasitas, sujidades, aditivos ou substâncias contaminantes. Não poderá conter: Glúten, corantes, aromatizantes e conservantes artificiais. Deverá ser manipulada em condições higiênicas adequadas, provenientes de animais da espécie peixe, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno, hermeticamente fechada, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível dados do fabricante, Registo no Ministério da Agricultura Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual e/ou Federal (SIF), peso, data de fabricação, data de validade, número de lote. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.</p>
104	500	KG	<p><b>SALSICHA DE FRANGO</b> congelada, armazenada em pacotes de 500 gramas. A embalagem original deverá e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de</p>



			produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA.
<b>NÃO PERECÍVEIS E DIVERSOS</b>			
113	1000	KG	<b>AÇÚCAR - TIPO CRISTAL</b> Branco, composição origem vegetal, pacote com 01 kg, constituído fundamentalmente de sacarose de cana de açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aspecto sólido com cristais bem definidos, não empedrado. Composição básica mínima do açúcar: 98,3% de sacarose. A embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e SAC. Validade mínima de 6 meses, após a entrega do produto.
125	1000	UN	<b>AMEIXA SECA</b> sem caroço; de 1ª qualidade, frutos de tamanho médio, uniformes, acondicionada em embalagem original de fábrica, com no mínimo 100g de peso líquido. Isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.
129	600	KG	<b>AMIDO DE MILHO</b> produto amiláceo extraído do milho, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, sabor tradicional, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, fungos e parasitas, livre de umidade, fermentação ou ranço. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalado em papel impermeável, limpo, não violado, resistente, que deve garantir a integridade do produto. A embalagem original deverá e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem de 01kg, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
130	4000	KG	<b>ARROZ FRAGMENTADO</b> tipo I; fragmentos de arroz, polido, ideal para sopas, isento de mofo, sujidades, odores e materiais estranhos e substâncias nocivas, o produto não deve apresentar pedras, cascas e carunchos, caso apresente caruncho no momento da abertura do pacote, mesmo dentro da validade, o produto deve ser trocado. Embalagens em plástico atóxico, transparente, permitindo a visualização do produto, a embalagem original deverá e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem de 01kg, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
132	10000	KG	<b>ARROZ PARBOLIZADO</b> tipo 1, beneficiado, polido, longo fino, constituídos de grãos inteiros, coloração perolada e translúcida, não necessitando escolher e lavar. Rendimento após cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais o peso antes da cocção. O produto não deve apresentar grãos queimados, pedras, cascas, isento de mofo, sujidades, odores e materiais estranhos e substâncias nocivas, caso apresente caruncho no momento da abertura do pacote, mesmo dentro da validade, o produto deve ser trocado. Embalagens em plástico atóxico, transparente, permitindo a visualização do produto, a embalagem original deverá e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem de 01kg, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
145	1000	UN	<b>BISCOITO DOCE</b> tipo maisena, maria, leite, coco. O produto deve estar isento de matéria terrosa, parasitas, em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, biscoitos quebradiços. Deve estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica,



			resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 350 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
152	800	UN	<b>CACAU EM PÓ</b> chocolate em pó 100% de cacau, sem adição de açúcar, amido, leite e derivados de leite. A embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, não conter glúten, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem contendo 200g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
154	300	UN	<b>CAFÉ EM PÓ</b> tradicional; de 1ª qualidade, torrado e moído especial, aroma característico, sabor característico e equilibrado, cor médio/moderadamente escuro a médio claro, qualidade global superior mínima de 4,8 pontos na escala sensorial, impurezas (cascas e paus) em g/100g máxima de 1%, embalagem interna aluminizada, com selo de pureza da ABIC (Associação Brasileira de Indústria do café), embalado a vácuo, acondicionado em embalagem original do fabricante. A embalagem original deverá e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem de 500g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
157	300	UN	<b>CANELA – PÓ</b> produto alimentício em pó fino, puro, sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes e outros aditivos alimentares, deve apresentar coloração marrom claro, cheiro aromático e sabor característico de canela. Apresentação em embalagens de polietileno transparente atóxico, original de fábrica. As informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos, registro no órgão competente, livre de insetos e fungos. Embalagem contendo no mínimo 25g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
158	300	UN	<b>CANELA -RAMA</b> sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes e outros aditivos alimentares. Apresentação em embalagens de polietileno atóxico, as informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 10 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
159	300	UN	<b>CANJICA</b> Milho de canjica amarela; de 1ª qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas, odores estranhos e substâncias nocivas, caso apresente caruncho no momento da abertura do pacote, mesmo dentro da validade, o produto deve ser trocado. Embalagem de polietileno transparente atóxico, a embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem de 500g, com validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega.
162	4000	UN	<b>CHÁ – SACHE</b> isento de sujidades, mofo, fragmentos de insetos, substâncias nocivas, odores estranhos. Sabores diversos, camomila, erva doce, hortelã, capim limão, cidreira, flor de laranjeira, melissa. Embalagem primária sachê individual e embalagem secundária caixa de papel cartão, deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Caixa com quantidade mínima de 10 sachês, com validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega.
168	400	UN	<b>COCO RALADO</b> sem açúcar; produto obtido a partir do coco ralado desidratado granulado solto, coloração branco, aroma característico de coco, livre de ranço, sem adição de açúcar, sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes e outros aditivos alimentares. A embalagem original deverá ser apropriada, atóxica e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais,





			informações sobre alergênicos, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem de no mínimo 100g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
169	1500	UN	<b>COLORAU</b> colorífico de urucum, baixo teor de fubá, isento de sujidades e mofos. Sem glúten. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Embalagem de no mínimo 200g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
171	200	UN	<b>CRAVO DA ÍNDIA</b> sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes e outros aditivos alimentares. Apresentação em embalagens de polietileno atóxico, as informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 10 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
172	500	UN	<b>CREME DE LEITE</b> Produto lácteo relativamente rico em gordura em forma de emulsão UHT (Ultra High Temperature). Acondicionado em embalagem tetra pack original de fábrica, estéreis, totalmente assépticas, protegidas do ar e da luz, garantindo perfeita e longa conservação, sem necessidade de refrigeração. A embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem de no mínimo 200g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
174	200	UN	<b>DOCE DE LEITE</b> em pasta; de 1ª qualidade, feito de puro leite integral e açúcar, embalado em pote plástico com lacre, a embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem de 350g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
179	1000	KG	<b>FARINHA DE FUBÁ</b> Fubá de milho amarelo. Obtido pela moagem de grãos de milho são e maduros, enriquecido com ácido fólico e ferro. Pó fino tipo "fubá mimoso". Isento de sujidades, umidade e materiais estranhos. Rendimento após cocção de até 2,5 o peso cru. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
181	300	KG	<b>FARINHA DE MANDIOCA</b> produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca, crua, textura seca, fina, classe branca, isentas de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
183	10000	KG	<b>FARINHA DE TRIGO - ESPECIAL</b> tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, com cheiro e sabor próprios, não devendo estar empedrado e isento de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentação, mofo, materiais terrosos. Na embalagem deverá constar lista de ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos, acondicionado em papel resistente, com solda reforçada e íntegra. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
184	3000	KG	<b>FARINHA DE TRIGO - INTEGRAL</b> de excelente qualidade, pó fino e de fácil escoamento, com cheiro e sabor próprios, não devendo estar empedrado e isento de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentação, mofo, materiais terrosos. Na embalagem deverá constar



			lista de ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos, acondicionado em papel resistente, com solda reforçada e íntegra. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
186	1000	KG	<b>FEIJÃO – CARIOCA</b> tipo 1; de 1ª qualidade, safra nova, grãos inteiros e sãos, aspecto brilhoso, com coloração rosa/marrom, liso, limpos e secos, isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso, parasitas, detritos animais ou vegetais, sujidades, mofo e bolores, caso apresente caruncho no momento da abertura do pacote, mesmo dentro da validade, o produto deve ser trocado. Embalagem plástica de polietileno, atóxica, transparente, termossolado, resistente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
187	5000	KG	<b>FEIJÃO - PRETO</b> tipo 1; de 1ª qualidade, safra nova, grãos inteiros e sãos, aspecto brilhoso, liso, limpos e secos, isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso, parasitas, detritos animais ou vegetais, sujidades, mofo e bolores, caso apresente caruncho no momento da abertura do pacote, mesmo dentro da validade, o produto deve ser trocado. Embalagem plástica de polietileno, atóxica, transparente, termossolado, resistente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
188	500	UN	<b>FERMENTO BIOLÓGICO</b> instantâneo, seco, em pó, para produtos de panificação. Embalagem original, deverá constar data de fabricação, data de validade, modo de conservação, lista de ingredientes e número do lote do produto. Embalagem de 125 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
189	1200	UN	<b>FERMENTO QUÍMICO</b> em pó; Fermento seco, instantâneo. Embalagem hermeticamente fechada, deverá constar data de fabricação, data de validade, modo de conservação, lista de ingredientes e número do lote do produto. Embalagem de 250 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
193	1000	UN	<b>GELEIA DE FRUTAS</b> feito com 100% de frutas, sabores diversos, sem adição de açúcares ou adoçantes. Embalado em pote de vidro, a embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem de no mínimo 200g.
198	200	UN	<b>LEITE CONDENSADO</b> composto de leite integral, açúcar lactose (tradicional); de consistência cremosa e textura homogênea. Embalagem original, deverá constar data de fabricação, data de validade, modo de conservação, lista de ingredientes e número do lote do produto. Embalagem de 395 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
199	1000	UN	<b>LEITE DE COCO</b> procedentes de frutos sãos e maduros, natural e concentrado. Isento de sujidade, parasitas e larvas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, não deve conter glúten. Embalagem: acondicionado em garrafa de vidro de no mínimo 200ml, contendo a marca do produto, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, validade e lote. Embalagem de 200 ml, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
201	500	UN	<b>LENTILHA</b> tipo 1; de 1ª qualidade, produto novo, grãos com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, com ausência de umidade, sujidades, bolores, parasitas e larvas, sem a presença de grãos mofoados, carunchados e torrados. Acondicionado em embalagem plástico transparente, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de



			fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 400 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
202	300	UN	<b>LOURO</b> em folhas, desidratado, sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes e outros aditivos alimentares. Apresentação em embalagens de polietileno atóxico, as informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 5g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
203	3000	UN	<b>MACARRÃO - COM OVOS</b> tipo espaguete com ovos; formato espaguete, nº 8, enriquecido com ferro e ácido fólico, produto fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo com água, isento de sujidades, bolor, manchas. Acondicionado em embalagem plástico transparente, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 500 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
205	1200	UN	<b>MACARRÃO – COM OVOS</b> tipo parafuso com ovos; formato espaguete, nº 8, enriquecido com ferro e ácido fólico, produto fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo com água, isento de sujidades, bolor, manchas. Acondicionado em embalagem plástico transparente, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem de 500 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
207	300	UN	<b>MANJERICÃO</b> desidratado, sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes e outros aditivos alimentares. Apresentação em embalagens de polietileno atóxico, as informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 7g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
208	1000	UN	<b>MASSA DE LASANHA</b> massa alimentícia de sêmola de trigo, seca, lisa, vitaminada, isento de sujidades, bolor, manchas. Acondicionado em embalagem plástico transparente, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem de 500 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
209	3000	UN	<b>MASSA FINA - COM OVOS</b> tipo cabelo de anjo ou conchinhas, massa seca, produto fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e ovos. Acondicionado em embalagem plástico transparente, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem de 500g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
212	400	UN	<b>MILHO PARA PIPOCA</b> de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com peso de 500 grs.
220	100	UN	<b>ÓLEO DE MILHO</b> puro óleo de milho refinado, cor amarelo claro, com odor e sabor característicos, deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. O produto deverá ser entregue em embalagens íntegras, virgens, em material resistente, sem resíduos tóxicos, na embalagem deverá constar lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem de 900ml, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
221	4000	UN	<b>ÓLEO DE SOJA</b> puro óleo de soja refinado, cor amarelo claro, com odor e sabor característicos,



			deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. O produto deverá ser entregue em embalagens íntegras, virgens, em material resistente, sem resíduos tóxicos, na embalagem deverá constar lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem de 900ml, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
233	400	UN	SAGU tipo 1; grãos inteiros e sãos, sabor natural, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de resíduos, fertilizante, sujidades, mofo, bolores, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem de 500 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
236	2500	KG	SAL refinado, iodado, para mesa e cozinha. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno transparente, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
247	3000	UN	SUCO DE FRUTA - INTEGRAL Suco de Uva Integral, 100% natural, sem adição de água, açúcares, corantes e/ou conservantes e aditivos, envasado em garrafas de vidro verde ou marrom de, no máximo, 1,5 litros que contenham especificados a data da fabricação e validade, com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Embalagem de 1,5 litros, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
249	1000	UN	UVA PASSA - BRANCA desidratada, sem semente, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de ranço, sem adição de açúcar, sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes e outros aditivos alimentares, isento de sujidades, mofo, bolores, parasitas e larvas. A embalagem original deverá ser apropriada, plástica, termosselada, atóxica e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem mínima de 150g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
250	1000	UN	UVA PASSA - PRETA desidratada, sem semente, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de ranço, sem adição de açúcar, sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes e outros aditivos alimentares, isento de sujidades, mofo, bolores, parasitas e larvas, A embalagem original deverá ser apropriada, plástica, termosselada, atóxica e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem mínima de 150g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
253	1000	UN	VINAGRE – DE VINHO TINTO sem adição de açúcares, sem corantes, sem essências, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais. Acondicionado em frasco plástico atóxico contendo 750ml cada, com tampa inviolável, hermeticamente fechado. Rotulagem nutricional obrigatória, as informações no rótulo devem estar visíveis, com lista de ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem de 750ml, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
<b>PRODUTOS DE FINS ESPECIAIS</b>			
255	100	UN	ADOÇANTE LÍQUIDO – STÉVIA dietético líquido Stévia; adoçante dietético, líquido. Extraído da planta de stévia, 100% natural, zero açúcares, zero lactose, zero calorias. Composto de edulcorantes natural glicosídeos de esteviol. MÍNIMO 60ML A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, número do lote, informação



			nutricional, data de validade, quantidade do produto. Registrado no Ministério da Agricultura.
256	100	KG	<b>ARROZ INTEGRAL - TIPO I</b> de 1ª qualidade, tipo 1, beneficiado, polido, longo fino, constituídos de grãos inteiros, não necessitando escolher e lavar, o produto não deverá apresentar-se empapado após o preparo. O produto não deve apresentar grãos queimados, pedras, cascas, isento de mofo, sujidades, odores e materiais estranhos e substâncias nocivas, caso apresente caruncho no momento da abertura do pacote, mesmo dentro da validade, o produto deve ser trocado. Embalagens em plástico atóxico, transparente, permitindo a visualização do produto, a embalagem original deverá e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem de 01kg, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
257	2000	UN	<b>AVEIA FLOCOS FINOS</b> de 1ª qualidade, produto resultante da moagem de grãos de aveia de boa procedência após limpeza e classificação pura aveia em flocos, isenta de material terroso, insetos, impurezas, sujidades, umidade, mofo, bolores, materiais e odores estranhos ou impróprios. Acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 200 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
258	300	UN	<b>BISCOITO DE POLVILHO</b> de 1ª qualidade, sabor tradicional ou de batata doce. Não conter glúten. Conter matéria prima sãs e limpas, isenta de matéria terrosa, parasitas, em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, biscoitos quebradiços. O produto deve estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 80g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
259	300	UN	<b>BISCOITO DOCE – DIET</b> de 1ª qualidade, produto elaborado para dietas especiais e restrições. Sem adição de açúcares, conter matéria prima sãs e limpas, isenta de matéria terrosa, parasitas, em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, biscoitos quebradiços. O produto deve estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível “Diet ou Zero açúcar”, lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 120 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
260	300	UN	<b>BISCOITO DOCE – SEM AÇUCAR E SEM ADOÇANTE</b> de 1ª qualidade, produto elaborado para dietas especiais e restrições. Sem adição de açúcares e de adoçantes, conter matéria prima sãs e limpas, isenta de matéria terrosa, parasitas, em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, biscoitos quebradiços. O produto deve estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 120 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
261	300	UN	<b>BISCOITO DOCE – SEM GLÚTEN</b> de 1ª qualidade, produto elaborado para dietas especiais e restrições, para alérgicos ou intolerantes ao glúten. Não contém glúten. Obrigatoriedade de isenção de traços de glúten, conter matéria prima sãs e limpas, isenta de matéria terrosa, parasitas, em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, biscoitos quebradiços. O produto deve estar acondicionado em embalagem plástica,



			atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 120 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
262	300	UN	<b>BISCOITO DOCE - SEM LACTOSE</b> de 1ª qualidade, produto elaborado para dietas especiais e restrições, para alérgicos ou intolerantes a lactose. Não contém lactose. Obrigatoriedade de isenção de traços de lactose, conter matéria prima sãs e limpas, isenta de matéria terrosa, parasitas, em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, biscoitos quebradiços. O produto deve estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 120 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
263	300	UN	<b>BISCOITO DOCE – SEM OVOS E SEM LACTOSE</b> de 1ª qualidade, produto elaborado para dietas especiais e restrições, para alérgicos ou intolerantes a lactose e a ovos. Não contém lactose e ovos. Obrigatoriedade de isenção de traços de lactose e ovos, conter matéria prima sãs e limpas, isenta de matéria terrosa, parasitas, em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, biscoitos quebradiços. O produto deve estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 120 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
266	50	UN	<b>DOCE DE LEITE - DIET</b> isento de açúcar; de 1ª qualidade, acrescentado de adoçante, em pasta, embalado em pote de vidro, a embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem mínima de 200g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
267	50	UN	<b>DOCE DE LEITE - SEM LACTOSE</b> isento de lactose; de 1ª qualidade, feito de puro leite integral e açúcar, em pasta, embalado em pote plástico com lacre, a embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem de 350g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega
268	100	UN	<b>FARINHA DE ARROZ</b> coloração branca, textura seca, fina, isentas de sujidades, impurezas, matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, hermeticamente fechada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Embalagem de 01 kg, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
271	100	UN	<b>GELEIA DE FRUTAS - DIET</b> pura polpa da fruta natural e zero adição de açúcar, sem adição de corantes artificiais, sabores variados. Produto elaborado para dietas especiais e restrições alimentares. Embalado em pote de vidro, a embalagem original deverá conter externamente especificação diet ou zero adição de açúcar, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagem mínima de 200g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
272	150	UN	<b>IOGURTE NATURAL - SEM LACTOSE</b> produzido a partir do leite sem lactose (enzima lactase), indicado para alérgicos



			e/ou intolerantes a lactose. Embalagem mínima de 150g. A embalagem original deverá estar íntegra e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA.
274	2000	L	<b>LEITE UHT - DE SOJA</b> alimento de soja sem sabor, elaborado com proteína isolada de soja ou extrato de soja, podendo ser utilizado em casos de intolerância à lactose ou alergia à proteína de leite de vaca, processado pelo sistema UHT (Ultra High Temperature). Isento de lactose, sacarose e glúten. Acondicionado em embalagem tetra pack original de fábrica, estéreis, totalmente assépticas, protegidas do ar e da luz, garantindo perfeita e longa conservação. Fechamento da embalagem com tampa. A embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e atender as especificações técnicas da ANVISA. Embalagem contendo 1 litro, com data de validade de no mínimo de 6 meses.
276	2000	L	<b>LEITE INTEGRAL UHT - SEM LACTOSE</b> produto integral, sem lactose, pasteurizado, processado pelo sistema UHT (Ultra High Temperature). Aspecto líquido, fluído, homogêneo de cor, odor e sabor característicos. Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Sem cor, odor e sabor estranhos. Acondicionado em embalagem tetra pack original de fábrica, estéreis, totalmente assépticas, protegidas do ar e da luz, garantindo perfeita e longa conservação. Fechamento da embalagem com tampa. A embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA. Embalagem contendo 1 litro, com data de validade de no mínimo de 6 meses.
277	100	L	<b>LEITE UHT – DESNATADO</b> produto desnatado, pasteurizado, processado pelo sistema UHT (Ultra High Temperature). Aspecto líquido, fluído, homogêneo de cor, odor e sabor característicos. Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Sem cor, odor e sabor estranhos. Acondicionado em embalagem tetra pack original de fábrica, estéreis, totalmente assépticas, protegidas do ar e da luz, garantindo perfeita e longa conservação. Fechamento da embalagem com tampa. A embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA. Embalagem contendo 1 litro, com data de validade de no mínimo de 6 meses.
278	100	UN	<b>MACARRÃO DE ARROZ – SEM OVOS</b> tipo espaguete, não contem glúten ou traços de glúten, isento de sujidades, bolor, manchas. Acondicionado em embalagem plástico transparente, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 500 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
279	100	UN	<b>MACARRÃO INTEGRAL</b> tipo espaguete, a base de farinha de trigo integral, isento de sujidades, bolor, manchas. Acondicionado em embalagem plástico transparente, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 500 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
281	100	UN	<b>MACARRÃO - SEM OVOS</b> tipo espaguete, produto a base de farinha sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, sem adição de ovos (sendo permitido apenas traços) e isento de



			corantes artificiais, isento de sujidades, matéria terrosa, parasitas, bolor, manchas. Após o preparo conforme instruções do fabricante, o produto deverá se apresentar solto, sem formação de aglomerados ou “papa”. Acondicionado em embalagem plástico transparente, atóxica, resistente e íntegra, na embalagem original deverá estar visível lista de ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 500 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
282	500	UN	<b>MARGARINA VEGETAL</b> com sal, alimento em forma de emulsão plástica, cremoso ou líquido, do tipo água/óleo, produzido a partir de óleos e/ou gorduras vegetais comestíveis, água e outros ingredientes, contendo entre 10% a 95% de lipídios totais. Não possuir leite ou traços de leite e seus derivados em sua composição, não conter glúten. O produto deve estar acondicionado em potes plásticos, a embalagem original deverá e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, número do lote, data de fabricação e vencimento, quantidade de produto. Embalagem de 250 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
283	100	UN	<b>PÃO FATIADO - SEM AÇUCAR</b> de 1ª qualidade, novo, fresco, sem adição de açúcar, produto elaborado para dietas especiais e restrições, podem conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem, desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo, isentos de gordura trans, aditivos permitidos pela legislação, exceto corantes naturais. Isenta de corantes artificiais. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e embatumados aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Acondicionado em plástico transparente, resistente, na embalagem deverá constar lista de ingredientes, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 350g, com validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega.
284	100	UN	<b>PÃO FATIADO - SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE</b> de 1ª qualidade, novo, fresco, sem glúten e sem lactose, produto elaborado para dietas especiais e restrições, podem conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem, desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo, isentos de gordura trans, aditivos permitidos pela legislação, exceto corantes naturais. Isenta de corantes artificiais. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e embatumados aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Acondicionado em plástico transparente, resistente, na embalagem deverá constar lista de ingredientes, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Embalagem mínima de 350g.
285	2000	UN	<b>POLVILHO AZEDO</b> farináceo derivado da fécula de mandioca com teor de acidez que o classifique como azedo, produto com matéria prima de qualidade. Não contem glúten. Embalagem plástica, atóxica, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Embalagem de 500 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
286	2000	UN	<b>POLVILHO DOCE</b> farináceo derivado da fécula de mandioca, produto com matéria prima de qualidade. Não contem glúten. Embalagem plástica, atóxica, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, informações sobre alergênicos, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Embalagem de 500 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
287	600	UN	<b>QUEIJO MUSSARELA FATIADO - SEM LACTOSE</b> podendo ser utilizado em casos de intolerância à lactose, com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Validade mínima de 2 meses a contar da data da entrega, embalagem



			de polietileno transparente com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro, pacote com no mínimo 150g.
290	100	UN	REQUEIJÃO CREMOSO - SEM LACTOSE para dietas com restrição de lactose, sabor suave, pouco salgado. Não poderá conter glúten, gordura trans e lactose. Sem condimentos, especiarias, amido, corante, aromatizantes e flavorizantes. Embalado em pote de no mínimo 150g. A embalagem original deverá e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA. Embalagem mínima de 150g, com validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega.

2.3.1. Os demais itens e quantitativos não citados acima são demandas das demais secretarias e fundos **NÃO** estando **INCLUSOS** nas demandas da Merenda Escolar.

2.4. Os produtos deverão ser entregues de acordo com as especificações constantes nesta Ata, em embalagens adequadas, observando-se que detentora deverá entregá-los nos locais informados na Autorização de Fornecimento, de acordo com os quantitativos e solicitações ou cronograma de entrega elaborado pelas secretarias, sem a exigência de quantidade mínima e sem a cobrança de custos adicionais, em até **05 (cinco) dias**.

2.5. Os produtos da **MERENDA ESCOLAR** deverão ser entregues conforme cronograma de distribuição elaborado pela Secretaria de Educação e repassado a detentora.

2.5.1. O local da entrega de cada fornecimento será expressamente indicado conforme requisitado pelo Setor de Merenda Escolar.

2.5.2. A detentora deverá responsabilizar-se pelo envio dos produtos solicitados, sem custos adicionais. Os quantitativos devem ser entregues nas Unidades Escolares do Município de Joaçaba, conforme programação prévia enviada a detentora.

2.5.3. A entrega dos produtos destinados às **CRECHES** obedecerá ao especificado abaixo:

- a. Leite: entregas diárias de segunda a sexta-feira;
- b. Hortifrutis: todas as segundas-feiras;
- c. Alimentos não perecíveis: a cada 15 dias, às segundas-feiras;
- d. Carnes: a cada 15 dias, às segundas-feiras.

2.5.4. Os horários de entrega deverão ser os seguintes:

- a. Horário de entrega do leite: das 7 às 8 horas.
- b. Horário de entrega dos demais alimentos: 8h30min às 9h30min.

2.5.5. A entrega dos produtos destinados às **UNIDADES DE ENSINO** obedecerá ao especificado abaixo:

- a. A entrega dos gêneros alimentícios não perecíveis deverá ser mensal, de acordo com data estabelecida pela Secretaria de Educação, a qual será repassada a detentora.
- b. A entrega do leite e derivados, frutas e verduras, deverá ser feita semanalmente, de acordo com a data pré-estabelecida pela Secretaria de Educação, a qual será repassada a detentora.

2.6. Os endereços de entrega dos produtos estão descritos abaixo, mas pode haver alteração conforme a necessidade de cada secretaria/fundo:

2.6.1. **MERENDA ESCOLAR:**

- ✓ CEI Anzolin – Av. Ângelo Anzolin, s/n - Bairro Anzolin;
- ✓ CEI Menino Deus - Rua Leovegildo Borges de Castilhos, 174 – Bairro Menino Deus;
- ✓ CEI Mundo Encantado - Travessa Cesário Silva, 197 - Bairro Santa Tereza;
- ✓ CEI Nossa Senhora de Lourdes - Rua Arduino Poyer, s/n – Bairro Nossa Senhora de Lourdes;
- ✓ CEI Rita Costenaro Petry - Prolongamento da Rua Paulo Schneider, s/n – Bairro Armindo de Medeiros Haro;
- ✓ CEI Tempo de Aprender - Rua Severino Fuga, 239 – Bairro Vila Pedrini;
- ✓ CEI Clara Zomkowsky - Rua Frederico Mayer, 60 – Bairro Flor da Serra;
- ✓ CEI Rosa Branco – Rua Alberto Saccol, s/n – Bairro Caetano Natal Branco;
- ✓ NUPERAJO (Núcleo Pedagógico Rural) - BR 282 - Km 396 (Acesso à Linha Abati) – Interior;

- ✓ APAS - Praça Adolfo Konder, s/n – Centro;
- ✓ APAE - Rua Amiano Pozzobon, 190 – Bairro Nossa Senhora de Lourdes;
- ✓ Creche Irmã Sheila - Rua Antônio Nunes Varela, s/n – Bairro Vila Pedrini;
- ✓ CEI Anzolin (nova) – Esquina das Ruas Alberto Gruber, Felipe Wosniak e Angelo Favretto, s/n – Bairro Anzolin.

#### 2.6.2. SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL:

- ✓ CRAS – Rua Papa Pio XII, 162 (esquina Rua Antônio Gonzaga) – Bairro Cruzeiro do Sul;
- ✓ CREAS e CAD Único – Rua Manuel Quintilham Morgade, 86 – Bairro Santa Tereza;
- ✓ CRI – Rua Antônio Nunes Varela, 1374 – Bairro Vila Pedrini;
- ✓ Abrigo Municipal Frei Bruno – Rua José Gurgacz, 123 – Bairro Santa Tereza;
- ✓ SCFV – Rua Adair Gasparin Zilio, 308 – Bairro Nossa Senhora de Lourdes.

#### 2.6.3. SECRETARIA DE SAÚDE E ESF's:

- ✓ Almoarifado, Farmácia e Laboratório: Av. Santa Terezinha, 547 – Centro;
- ✓ CAPS: Rua Martinho Lutero, 52 - Bairro Cruzeiro do Sul;
- ✓ Centro de Saúde: Rua Roberto Trompowski, 68 – Centro;
- ✓ Secretaria de Saúde: Rua Getúlio Vargas, 205 (Parte Superior Sesi Farmacia) – Centro;
- ✓ ESF Centro II: Rua Getúlio Vargas, 645 – Centro;
- ✓ ESF Frei Bruno: Av. Caetano Natal Branco, s/n, Bairro Frei Bruno;
- ✓ ESF Nossa Senhora de Lourdes: Av. Santa Luzia, s/n, Bairro Nossa Senhora de Lourdes;
- ✓ ESF Santa Tereza: Rua Pedro Kuss, 127, Bairro Santa Tereza;
- ✓ ESF Santa Terezinha: Av. Santa Terezinha, 453 – Centro;
- ✓ ESF São Brás: Estrada Geral Orestes Genuíno Grando, s/n – Bairro São Brás;
- ✓ ESF Vila Pedrini: Av. XV de Novembro, 223 – Centro;
- ✓ ESF Vila Remor: Rua Rosa Heberle, 113 - Bairro Vila Remor;
- ✓ ESF Centro I: Rua Roberto Trompowski - anexo ao AMU, Centro;
- ✓ ESF Clara Adélia: Rua Hamilton Rossin, s/n, Bairro Clara Adélia;
- ✓ UBS Nova Petrópolis: Rua 3 de Outubro, s/n, Distrito de Nova Petrópolis;
- ✓ UBS Santa Helena: Rua Joeli Zibetti, s/n – Distrito de Santa Helena.

#### 2.6.4. PRÉDIO SEDE DA PREFEITURA E DEMAIS PRÉDIOS:

- ✓ 26º Batalhão de Polícia Militar: Rua Nereu Ramos, 620 - Centro - Herval d'Oeste/SC;
- ✓ FUNREBOM – Fundo de Reequipamento do Corpo de Bombeiros: Av. Caetano Natal Branco, 1242 – Bairro Frei Bruno;
- ✓ Delegacia Regional de Polícia Civil: Rua Tiradentes, 84 – Centro;
- ✓ Polícia Militar Ambiental: Rua Armindo Raimundo Heberle, 315 – Bairro Vila Remor;
- ✓ Casa da Cultura: Rua 13 de Maio, 64 – Centro;
- ✓ Conselho Tutelar, Procon, Conciliação, Habitação: Av. Santa Terezinha, 547 – Centro;
- ✓ Prefeitura Municipal (sede): Av. XV de Novembro, 378 – Centro;
- ✓ Tiro de Guerra: Rua Hamilton Rossin, 899 - Bairro Clara Adélia;
- ✓ Superintendência de Esportes, Parque Central: Rua Luís Specht, 203, Bairro Cruzeiro do Sul;
- ✓ Ginásio Municipal do Bairro Santa Tereza: Rua Pedro Kuss, s/n - Bairro Santa Tereza;
- ✓ Secretaria de Educação: Rua Getulio Vargas, 417 – Centro;
- ✓ Câmara de Vereadores: Rua Tiradentes, 872 – Centro.

2.6.5. *Todos os locais mencionados acima podem sofrer alteração de endereço e também podem ser incluídos novos locais conforme a necessidade do órgão requisitante.*

2.7. Todos os itens, objeto desta licitação, deverão ser de 1ª (primeira) qualidade.

2.7.1. As carnes deverão ser inspecionadas e conter o carimbo correspondente (SIF). As mesmas deverão ser congeladas e embaladas em pacotes de 1 quilo.

2.7.2. A farinha de trigo deverá ser especial.

2.7.3. Os hortifrutigranjeiros deverão estar íntegros, em perfeito estado de conservação, não “batidos” ou “machucados”, com grau de amadurecimento médio.

2.7.4. Todos os produtos deverão possuir inscrição junto ao Ministério da Agricultura/Identificação de Procedência, com data de fabricação e validade visíveis e estarem em embalagens adequadas.

2.8. A validade dos produtos deverá ser de:

- a. Produtos não perecíveis: mínimo 120 (cento e vinte) dias, contados da entrega.
- b. Laticínios refrigerados: mínimo 5 (cinco) dias, contados da entrega.
- c. Carnes congeladas: mínimo 90 (noventa) dias, contados da entrega.
- d. Hortifrutigranjeiros: não se aplica.



- 2.9. A detentora deverá responsabilizar-se pelo envio e frete das mercadorias, buscando o fiel cumprimento dos pedidos efetuados e, ainda, obedecer ao objeto da presente Ata e as disposições legais contratuais, prestando-os dentro dos padrões de qualidade, continuidade e regularidade.
- 2.10. Por ocasião do recebimento dos produtos, o órgão requisitante, por intermédio de servidor designado, reserva-se no direito de proceder à inspeção de qualidade dos mesmos e de rejeitá-los, no todo ou em parte, se estiverem em desacordo com as especificações técnicas do objeto licitado, obrigando-se a detentora a promover a devida substituição, sem ônus para o Município, observados os prazos contratuais.
- 2.11. Constatado o fornecimento de produtos de má qualidade, o órgão requisitante poderá utilizar-se do disposto na Lei 8.078/90 – Código de Defesa do Consumidor.
- 2.12. O aceite dos produtos não exclui a responsabilidade civil da detentora por vícios técnicos ou por desacordo com as especificações estabelecidas nesta Ata, verificadas posteriormente.
- 2.12.1. Caso o produto seja recusado ou o documento fiscal apresente incorreção, o prazo de pagamento será contado a partir da data da regularização da entrega ou do documento fiscal, a depender do evento.

### 3. DO PRAZO DE VIGÊNCIA

- 3.1. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços **será de 12 (doze) meses**, a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogado uma única vez, por igual período, desde que comprovada a vantagem econômica para o Município de Joaçaba e a comprovação de aceite da renovação por parte do fornecedor. Caso ocorra a prorrogação as quantidades registradas na Ata ficam renovadas em sua totalidade.
- 3.1.1. O gestor do contrato ficará responsável por comprovar a vantajosidade da renovação da Ata e solicitar a renovação.
- 3.2. Todos os prazos são em dias corridos e em sua contagem excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o dia do vencimento.

### 4. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

- 4.1. Os preços registrados, as especificações do objeto e as demais condições ofertadas na Proposta são as que seguem:

ITEM	QTDE	UN	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
				<b>TOTAL</b>	

- 4.2. Nos preços estão inclusos os custos de eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, encargos sociais, taxas, seguros, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, diárias, hospedagem, alimentação, fretes e quaisquer outros que incidam sobre a contratação ou decorrentes da mesma.

### 5. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 5.1. O pagamento será efetuado pelo Departamento de Contabilidade e Finanças da Prefeitura Municipal de Joaçaba até o 10º dia do mês subsequente de acordo com os quantitativos fornecidos e da entrega da nota fiscal, devidamente conferida pelo órgão requisitante.
- 5.1.1. O pagamento só poderá ser efetuado após a apresentação de Nota Fiscal/Fatura atestada por servidor designado.
- 5.1.2. O pagamento será efetuado por meio de transferência bancária, preferencialmente, em bancos públicos (Banco do Brasil e Caixa) cujos dados (banco, agência, nº da conta), deverão ser informados pela detentora na Nota Fiscal.
- 5.1.3. Caso não seja mencionado na Nota Fiscal os dados bancários da detentora, o pagamento será por meio de boleto bancário.

5.2. A Nota Fiscal ou outro documento fiscal correlato deverá ser emitido para:

- ✓ PREFEITURA DE JOAÇABA, Avenida XV de Novembro, 378, centro, CNPJ/MF nº 82.939.380/0001-99 (órgão gerenciador).
- ✓ FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE, Rua Getúlio Vargas, 205, CNPJ nº 10.594.533/0001-00 (órgão participante).
- ✓ FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE JOAÇABA, Av. XV de Novembro, 378, CNPJ nº 02.247.113/0001-11 (órgão participante).
- ✓ FUNDO DE REEQUIPAMENTO DO CORPO DE BOMBEIROS – FUNREBOM, Avenida Caetano Natal Branco nº 1.242, Bairro Frei Bruno, CNPJ 78.502.598/0001-04 (órgão participante).
- ✓ CÂMARA DE VEREADORES DE JOAÇABA, Rua Tiradentes, 872, centro, Joaçaba, SC, CNPJ nº 78.491.230/0001-98 (órgão participante).

5.2.1. A Nota Fiscal deverá ter a mesma Razão Social e CNPJ dos documentos apresentados por ocasião da habilitação.

5.2.2. A detentora deverá mencionar na nota fiscal os dados bancários da detentora, uma vez que o pagamento será efetuado através de crédito bancário, bem como o número do empenho e do processo licitatório.

5.2.3. A apresentação do documento fiscal que contrarie essas exigências inviabilizará o pagamento, isentando o Município de Joaçaba do ressarcimento de qualquer prejuízo para a detentora.

## **6. DO REAJUSTAMENTO, REPACTUAÇÃO, REVISÃO, SUPRESSÕES E ACRÉSCIMOS**

6.1. A qualquer tempo, cada um dos percentuais registrados poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, cabendo ao Órgão Gerenciador convocar os fornecedores registrados para estabelecer o novo valor.

6.1.1. Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus percentuais aos praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

6.2. A manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, conforme disposto no Art. 124 da Lei Federal nº 14.133/2021, será obtida mediante a solicitação da contratada ao Município de Joaçaba, através de protocolo acompanhado de documentos que comprovem a procedência do pedido, sendo que eventuais alterações deferidas serão aplicadas a partir do primeiro dia útil do mês posterior ao pedido.

6.3. O pedido de revisão de preços será processado e julgado pelo Órgão Gerenciador.

6.4. Após o interregno de 1 (um) ano, os preços atuais poderão ser reajustados, mediante a aplicação do Índice de Preços do Consumidor – INPC, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade. Será considerada a data-base vinculada à data da proposta de preços para efeitos de reajuste.

6.5. Conforme determinação do art. 86, § 3º da Lei Federal nº 14.133/2021, § 3º, a faculdade de aderir à ata de registro de preços na condição de não participante poderá ser exercida: I - por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, relativamente a ata de registro de preços de órgão ou entidade gerenciadora federal, estadual ou distrital; ou II - por órgãos e entidades da Administração Pública municipal, relativamente a ata de registro de preços de órgão ou entidade gerenciadora municipal, desde que o sistema de registro de preços tenha sido formalizado mediante licitação.

## **7. DA DESPESA**

7.1. As despesas decorrentes desta Ata correrão por conta das seguintes dotações:

### **ÓRGÃO: 06.001 – SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

Despesa:

Projeto Atividade: 2.047 - Manutenção das Atividades do Ensino Fundamental

Dotação: 3.3.90.00.00.00.00

Despesa:

Projeto Atividade: 2.162 - Manutenção das Atividades da Educação Infantil - Pré-Escolar

Dotação: 3.3.90.00.00.00.00

Despesa:

Projeto Atividade: 2.173 - Manutenção da Secretaria de Educação

Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

Despesa:

Projeto Atividade: 2.083 - Manutenção da Alimentação Escolar do Ensino Fundamental

Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

Despesa:

Projeto Atividade: 2.098 - Manutenção da Alimentação Escolar Educação Infantil Creche

Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

Despesa:

Projeto Atividade: 2.099 - Manutenção da Alimentação Escolar Educação Pré-Escolar

Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

Despesa:

Projeto Atividade: 2.154 - Manutenção da Alimentação Escolar Ensino Especial

Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

#### **ÓRGÃO: 12.001 – FUNDO DE ESPORTES**

Despesa:

Projeto Atividade: 2.201 - Manutenção Da Superintendência Do Esporte

Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

#### **ÓRGÃO: 08.004 – SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E AGRICULTURA**

Despesa:

Projeto Atividade: 2.085 - Manutenção do Trânsito – Polícia Civil

Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

Despesa:

Projeto Atividade: 2.174 - Manutenção do Convênio Polícia Civil

Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

Despesa:

Projeto Atividade: 2.038 - Manutenção do Convênio Rádio Patrulha

Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

#### **ÓRGÃO: 08.010 – SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E AGRICULTURA**

Despesa:

Projeto Atividade: 2.117 - Manutenção Convênio Polícia Ambiental

Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

#### **ÓRGÃO: 02.001 – GABINETE DO PREFEITO**

Despesa:

Projeto Atividade: 2.020 - Manutenção do Gabinete do Prefeito

Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

Despesa:

Projeto Atividade: 2.032 - Manutenção da Junta do Serviço Militar e do Tiro de Guerra

Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

#### **ÓRGÃO: 10.001 – CONSELHO TUTELAR**

Despesa:

Projeto Atividade: 2.091 - Manutenção das Atividades do Conselho Tutelar

Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

#### **ÓRGÃO: 23.001 – SECRETARIA DE COMUNICAÇÃO, CULTURA, TURISMO E EVENTOS**

Despesa:

Projeto Atividade: 2.187 - Manutenção da Secretaria de Comunicação, Cultura, Turismo e Eventos

Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

#### **ÓRGÃO: 01.001 – CÂMARA DE VEREADORES**

Despesa:

Projeto Atividade: 2.001 - Manutenção do Poder Legislativo

Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

#### **ÓRGÃO: 21.001 – FUNDO MUNICIPAL DO IDOSO**

Despesa:  
Projeto Atividade: 2.152 - Manutenção do Centro de Referência da Melhor Idade  
Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00  
Despesa:  
Projeto Atividade: 2.166 – Vida e Tempo devem ser compartilhados  
Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

#### **ÓRGÃO: 18.001 – FUNDO DE SAÚDE**

Despesa:  
Projeto Atividade: 2.121 – Bloco de Gestão do SUS  
Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00  
Despesa:  
Projeto Atividade: 2.122 - BLATB: Bloco Atenção Básica  
Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00  
Despesa:  
Projeto Atividade: 2.124 - BLMAC: Bloco Atenção De Média E Alta Complexidade  
Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

#### **ÓRGÃO: 16.001 – FUNDO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL**

Despesa:  
Projeto Atividade: 2.073 - Manutenção dos Serviços de Proteção Social Básica  
Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00  
Despesa:  
Projeto Atividade: 2.119 - Manutenção da Secretaria de Assistência Social  
Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00  
Despesa:  
Projeto Atividade: 2.147 - Manutenção das Ações do Bolsa Família  
Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00  
Despesa:  
Projeto Atividade: 2.215 - Manutenção dos Serviços de Proteção Social Especial de Média Complexidade  
Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00  
Despesa:  
Projeto Atividade: 2.076 - Manutenção dos Serviços de Proteção Social Especial de Alta Complexidade  
Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

#### **ÓRGÃO: 21.001 – FUNDO DA INFÂNCIA E ADOLESCENCIA - FIA**

Despesa:  
Projeto Atividade: 2.102 - Manutenção das Atividades do Conselho de Diretos da Criança e Adolescente  
Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00 – Aplicações Diretas

#### **ÓRGÃO: 19.001 – FUNDO DE REEQUIPAMENTO DO CORPO DE BOMBEIROS**

Despesa:  
Projeto Atividade: 2.006 - Manutenção do Fundo de Reequipamento do Corpo de Bombeiros – Funrebom  
Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

#### **ÓRGÃO: 11.001 – FUNDO DE HABITAÇÃO E INTERESSE SOCIAL**

Despesa:  
Projeto Atividade: 2.096 - Manutenção do Fundo de Habitação de Interesse Social  
Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

#### **ÓRGÃO: 04.001 – SECRETARIA DE GESTÃO ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA**

Despesa:  
Projeto Atividade: 2.028 – Manutenção da Secretaria de Gestão Administrativa e Financeira  
Dotação: 3.3.90.00.00.00.00.00

7.2. Em cada requisição deverá constar o número da dotação orçamentária onerada para seu atendimento, sendo que a referida requisição somente poderá ser emitida após a confirmação, junto ao Departamento de Contabilidade, da disponibilidade financeira para o procedimento.

### **8. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO**

- 8.1. O órgão gerenciador e o órgão participante, através do(s) servidor(es), abaixo listados, acompanhará(ão) e fiscalizará(ão) a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados:
- ✓ Secretaria de Educação: ANDRESSA CARRER VURLIN MILANI, CAROLINE KLAUZ e GESTORES ESCOLARES;
  - ✓ Fundo de Esportes: MARIANA BELOTO MOREIRA e JULIO VALECIO FERREIRA;
  - ✓ Polícia Civil: MAGALÍ VANIN;
  - ✓ Polícia Militar: EDILSON LUIZ TARNIOVICZ;
  - ✓ Polícia Ambiental: VITOR ANGELO TITON e ANDRÁ CARDOSO;
  - ✓ Gabinete do Prefeito: RITA MENEZES;
  - ✓ Tiro de Guerra: ZULEICA DE DEUS E SILVA BROETTO;
  - ✓ Conselho Tutelar: NICOLLY MATTANA DOS REIS;
  - ✓ Secretaria de Comunicação, Cultura, Turismo e Eventos: LUCIANA REESE PEREIRA TESSER;
  - ✓ Câmara de Vereadores: JEAN CARLOS DA SILVA;
  - ✓ Fundo Municipal do Idoso: ROSELEI BORDIM LAGO;
  - ✓ Fundo da Infância e Adolescência – FIA: NICOLLY MATANNA DOS REAIS;
  - ✓ Fundo de Saúde: LUIZA CAVALCANTI CARNEIRO MONTEIRO;
  - ✓ Fundo de Assistência Social: NATHALIA COSTENARO MASCARELLO e Coordenadores;
  - ✓ Fundo de Reequipamento do Corpo de Bombeiros: LEOCIR JOSE PARIZOTTO;
  - ✓ Fundo de Habitação e Interesse Social: FRANCIELI PATRICIA DOS SANTOS ALEXANDRETTI;
  - ✓ Secretaria de Gestão Administrativa e Financeira: VALKIRIA SUZANA MARTINS TREVIZAM.
- 8.2. A fiscalização de que trata o subitem acima, não exclui nem reduz a responsabilidade da detentora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o Art. 119 e 120 da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 8.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução da Ata, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.
- 8.4. De acordo com a Seção II, Art. 13 do Decreto nº 6.764, de 09 de março de 2023 “Com vistas à otimização dos quadros de pessoal, quando não exigível pela complexidade do objeto, poderá ser dispensada a designação de gestor do contrato/Ata, hipótese em que o fiscal do contrato/Ata, designado na forma do art. 9º, desempenhará cumulativamente as atribuições dispostas nos incisos II a VII do art. 8º”.
- 8.5. A Gestão deste contrato/Ata será realizada por: **NATHALIA C. MASCARELLO**.
- 8.6. O Fiscal e Gestor de contratos/Ata contarão com o apoio dos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno para o desempenho das funções essenciais à execução do disposto na Lei Federal nº 14.133/2021, sempre que entender necessário.
- 8.6.1. O apoio dos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno restringir-se-á às questões formais em que pairar dúvida fundamentada do Fiscal ou Gestor de contratos/Atas.
- 8.7. O objeto licitado será recebido:
- 8.7.1. Definitivamente, para efeito de verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação, em até 30 (trinta) dias da comunicação escrita da Detentora.
- 8.8. Os produtos/materiais a serem fornecidos deverão estar em conformidade com a legislação vigente, assim como atender eficazmente às finalidades que deles naturalmente se esperam, conforme determina o Código de Defesa do Consumidor.
- 8.9. Constatada alguma irregularidade no objeto executado, o órgão gerenciador poderá rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

## 9. DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA E DO ORÇÃO GERENCIADOR

### 9.1. DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA:

- 9.1.1. Cumprir todas as obrigações constantes nesta Ata, no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;
- 9.1.2. Obedecer ao objeto e as disposições legais contratuais, prestando-os dentro dos padrões de qualidade, continuidade e regularidade;
- 9.1.3. Manter, durante toda a execução da Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 9.1.4. Implantação de programa de integridade pelo licitante vencedor, no prazo de 06 (seis) meses, em caso de licitação de grande vulto, nos termos do Art. 25, §4º da Lei Federal nº 14.133/2021;
- 9.1.5. Responsabilizar-se pelos custos inerentes a encargos tributários, sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários, securitários e de gerenciamento, resultantes da execução dos itens;
- 9.1.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 9.1.7. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão dos itens da Ata de Registro de Preços;
- 9.1.8. A inadimplência da detentora não transfere ao órgão requisitante a responsabilidade de seu pagamento, nem poderá onerar o objeto desta Ata;
- 9.1.9. Executar o objeto de forma a produzir o máximo de resultados, com o mínimo de transtornos para o Município;
- 9.1.10. Exigir dos órgãos requisitantes, a Solicitação e a respectiva Nota de Empenho de Despesa para a efetiva execução dos itens solicitados;
- 9.1.11. Efetuar a execução do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, quantidades, prazo e local constantes nesta Ata, no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, procedência e prazo de validade;
- 9.1.12. Prestar os serviços ou fornecer os produtos/materiais necessários para a execução dos serviços, em estrita conformidade com as disposições e especificações desta Ata;
- 9.1.13. Deverá fornecer os produtos buscando o fiel cumprimento dos pedidos efetuados pelo órgão solicitante;
- 9.1.14. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, os itens da Ata de Registro de Preços em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução;
- 9.1.15. Efetuar a troca dos produtos/materiais entregues que estiverem fora das especificações contidas nesta Ata, ou em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, sem qualquer ônus para o Município;
- 9.1.16. Comunicar ao órgão requisitante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede o fornecimento dos produtos/materiais, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 9.1.17. Indicar preposto com poderes para representá-la formalmente, administrativa e operacionalmente, durante a execução da Ata de Registro de Preços;
- 9.1.18. O preposto da contratada deverá fornecer telefone, endereço e e-mail para o fiscal do contrato;
- 9.1.19. Facilitar todas as atividades de fiscalização durante toda a vigência da Ata de registro de Preços;
- 9.1.20. Promover, com a presença do fiscal do órgão gerenciador, a verificação da execução e do fornecimento efetuado, confirmando que os produtos/materiais estão de acordo com o solicitado;
- 9.1.21. Dar ciência por escrito ao fiscal da Ata de Registro de Preços sobre qualquer anormalidade verificada no fornecimento dos produtos/materiais;
- 9.1.22. Prestar os itens solicitados e o fornecimento dos produtos/materiais pelo valor consignado na Ata de Registro de Preços, responsabilizando-se pelo pagamento de transportes, entrega de produtos, impostos e todo e qualquer encargo correlato ao fornecimento;
- 9.1.23. Verificar a qualidade dos produtos/materiais, procedendo a sua substituição ou adequação, quando não atenderem à qualidade, quantidade, prazo e demais condições contratadas ou quando solicitado pelo órgão requisitante;
- 9.1.24. Repor os itens, quando os mesmos, na ocasião do recebimento, apresentar defeito, estiver em desacordo com as especificações técnicas e em desacordo com a solicitação do órgão requisitante;
- 9.1.25. Atender aos chamados do órgão requisitante, visando efetuar, imediatamente, reparos em eventuais erros cometidos na execução do objeto desta Ata;
- 9.1.26. Manter todos os empregados colocados a serviço, devidamente uniformizados e munidos dos EPI's adequados, com a identificação da detentora;
- 9.1.27. Os empregados da detentora não terão relação de emprego com o Município de Joaçaba, sendo de exclusiva responsabilidade da detentora as obrigações sociais, trabalhistas e fiscais;
- 9.1.28. Cuidar para que seus empregados designados para a execução dos itens zelem pelo patrimônio público;



- 9.1.29. Substituir, sempre que solicitado pela Secretaria, qualquer empregado cuja atuação seja julgada prejudicial, inconveniente ou insatisfatório;
- 9.1.30. Indenizar o contratante quando ocorrerem danos, avarias, extravios ou inutilização de objetos do Município ou terceiros;
- 9.1.31. As despesas de locomoção, diárias, hospedagem e alimentação, quando do deslocamento e permanência no Município para o fornecimento dos produtos, são de inteira responsabilidade da empresa contratada;
- 9.1.32. Serão de total responsabilidade da empresa contratada, eventuais danos decorrentes de acidentes de veículos quando do deslocamento para realização dos trabalhos contratados, sejam eles pessoais, materiais ou morais, inclusive de terceiros, além de notificações por infrações de trânsito.

## 9.2. DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR:

- 9.2.1. Receber os itens no prazo e condições estabelecidas nesta Ata, no Edital e seus anexos;
- 9.2.2. Observar para que durante a execução da Ata de Registro de Preços sejam cumpridas as obrigações assumidas pela detentora, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 9.2.3. Prestar as informações e esclarecimentos necessários que venham a ser solicitados pela detentora;
- 9.2.4. Efetuar o pagamento à detentora no valor correspondente a execução do objeto, no prazo e forma estabelecidos nesta Ata, no Edital e seus anexos, observada a ordem cronológica para cada fonte diferenciada de recursos, nos termos do Art. 141 da Lei Federal nº 14.133/2021;
  - 9.2.4.1. Executar o pagamento de acordo com o quantitativo solicitados e entregue mediante a apresentação da nota fiscal emitida para este fim;
- 9.2.5. Emitir a Solicitação e a respectiva Nota de Empenho de Despesa à detentora, para que a mesma proceda a execução do objeto;
- 9.2.6. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da detentora, através de comissão/servidor especialmente designado;
- 9.2.7. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos itens recebidos provisoriamente com as especificações constantes nesta Ata, no Edital e na proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 9.2.8. Comunicar à detentora, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 9.2.9. Rejeitar, no todo ou em parte, os itens em desacordo com as exigências desta Ata, do Edital e seus Anexos;
- 9.2.10. Emitir, quando da necessidade da aquisição dos itens, através do órgão requisitante, autorização para o fornecimento dos mesmos;
- 9.2.11. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela detentora com terceiros, ainda que vinculados a execução dos itens licitados, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da detentora, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

## 10. DO CANCELAMENTO

- 10.1. A detentora terá seu Registro cancelado quando:
  - a. Descumprir as condições desta Ata de Registro de Preços;
  - b. Não assinar o contrato ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
  - c. Não aceitar reduzir o preço de contrato decorrente desta Ata, na hipótese de se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou
  - d. Sofrer sanções previstas nos incisos III ou IV do caput do Art. 156 da Lei Federal 14.133/21.
- 10.2. O cancelamento do Registro de Preços, nas hipóteses previstas nos incisos I, II e IV do caput do Art. 156 da Lei Federal 14.133/21, será formalizado por despacho fundamentado.
- 10.3. O cancelamento do Registro de Preços também poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento desta Ata, devidamente comprovados e justificados:
  - a. Por razão de interesse público; ou
  - b. A pedido do fornecedor.
- 10.4. Conforme determinação do art. 86, § 3º da Lei Federal nº 14.133/2021, § 3º, a faculdade de aderir à ata de registro de preços na condição de não participante poderá ser exercida: I - por órgãos e entidades da

Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, relativamente a ata de registro de preços de órgão ou entidade gerenciadora federal, estadual ou distrital; ou II - por órgãos e entidades da Administração Pública municipal, relativamente a ata de registro de preços de órgão ou entidade gerenciadora municipal, desde que o sistema de registro de preços tenha sido formalizado mediante licitação.

## 11. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei 14.133/2021, o contratado que:
- der causa à inexecução parcial do contrato;
  - der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
  - der causa à inexecução total do contrato;
  - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
  - apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
  - praticar ato fraudulento na execução do contrato;
  - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
  - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 11.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções: Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 11.2.1. Multa:
- 11.2.1.1. Na ocorrência de atraso injustificado para assinatura do Contrato, para o início da execução dos serviços ou entrega dos materiais, inexecução parcial ou total do contrato, as multas a serem aplicadas observarão os seguintes parâmetros:
- 0,5% (cinco décimos por cento) do valor do contrato por dia de mora na assinatura deste ou atraso no início da execução dos serviços ou entrega dos materiais, até o máximo de 3,5% (três inteiros e cinco décimos por cento), o que configurará a inexecução total do contrato, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
  - Até o máximo de 20% (vinte por cento) do valor do contrato no caso de inexecução parcial do contrato;
  - 30% (trinta por cento) do valor do contrato no caso de inexecução total do contrato.
- 11.2.1.2. Será configurada a inexecução total do objeto, quando:
- Houver atraso injustificado, do início dos serviços ou entrega dos materiais, na totalidade requerida, por mais de 07 (sete) dias corridos após o recebimento pela Contratada da ordem de serviços.
  - Todos os serviços executados não forem aceitos pelo Município por não atenderem às especificações deste documento, durante 30 (trinta) dias consecutivos de prestação dos serviços ou entrega de materiais.
- 11.2.1.3. O valor da multa poderá ser descontado do pagamento a ser efetuado à Contratada:
- Se o valor a ser pago à Contratada não for suficiente para cobrir o valor da multa, fica esta obrigada a recolher a importância devida no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da comunicação oficial.
  - Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pela Contratada ao Município, este será encaminhado para inscrição em dívida ativa.
- 11.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 11.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 11.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 11.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

- 11.4.1. 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 nº 14.133, de 2021).
- 11.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 11.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 11.5. 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 parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- 11.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):
  - a. a natureza e a gravidade da infração cometida;
  - b. as peculiaridades do caso concreto;
  - c. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
  - d. os danos que dela provierem para o Contratante;
  - e. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 11.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).
- 11.8. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 11.9. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 11.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.
- 11.11. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

## **12. DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS**

- 12.1. A detentora (Operadora de Dados), obriga-se, sempre que aplicável, a atuar no presente Contrato e relações com o órgão gerenciador (Controladora de dados) em conformidade com a legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais e as determinações de órgãos reguladores/fiscalizadores sobre a matéria, em especial, a Lei nº 13.709/2018 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais ("LGPD").
- 12.2. A detentora deverá manter registro das operações de tratamento de Dados Pessoais que realizar, bem como implementar medidas técnicas e organizativas necessárias para proteger os dados contra a destruição, acidental ou ilícita, a perda, a alteração, a comunicação ou difusão ou o acesso não autorizado, além de garantir que o ambiente (seja ele físico ou lógico) utilizado por ela para o tratamento

de Dados Pessoais seja estruturado de forma a atender os requisitos de segurança, aos padrões de boas práticas de governança e aos princípios gerais previstos na legislação e nas demais normas regulamentares aplicáveis.

- 12.3. A detentora compromete-se a auxiliar o órgão gerenciador com as suas obrigações judiciais ou administrativas, de acordo com a legislação aplicável, fornecendo informações relevantes disponíveis e qualquer outra assistência para documentar e eliminar a causa e os riscos impostos por quaisquer violações de segurança.
- 12.4. O órgão gerenciador não autoriza a detentora a usar, compartilhar ou comercializar quaisquer eventuais elementos de dados, que se originem ou sejam criados a partir do tratamento de Dados Pessoais, estabelecido por este Contrato/Ata.
- 12.5. A detentora ao armazenar dados de controle do órgão gerenciador, declara possuir mecanismos internos para a proteção dos dados, devendo observar as regras da LGPD e as premissas de governança com seus funcionários e prestadores de serviços (suboperadores) aceitas no tratamento dos dados.
- 12.6. Em caso de incidente de segurança da informação envolvendo os dados pessoais compartilhados em razão do objeto do presente contrato/Ata, deverá a detentora, notificar, imediatamente o órgão gerenciador, informando minimamente:
  - a. A descrição da natureza dos dados pessoais afetados;
  - b. As informações sobre os titulares envolvidos;
  - c. A indicação das medidas técnicas e de segurança utilizadas para a proteção dos dados observados os segredos comercial e industrial;
  - d. Os riscos relacionados ao incidente;
  - e. Os motivos da demora, no caso de a comunicação não ter sido imediata; e
  - f. As medidas que foram ou que serão adotadas para reverter ou mitigar os efeitos do prejuízo.
- 12.7. Poderá o órgão gerenciador realizar auditoria para verificar o cumprimento da legislação de proteção de dados pela detentora.
- 12.8. Deverá a detentora oferecer garantias suficientes em relação às medidas de segurança técnicas e organizativas, e as especificará formalmente o órgão gerenciador, se requerido.
- 12.9. Encerrada a vigência do contrato/Ata ou não havendo mais necessidade de utilização dos dados pessoais, sensíveis ou não, a detentora interromperá o tratamento e, em no máximo (30) dias, sob instruções e na medida do determinado pelo órgão gerenciador, eliminará completamente os Dados Pessoais e todas as cópias porventura existentes (em formato digital, físico ou outro qualquer), salvo quando necessite mantê-los para cumprimento de obrigação legal ou outra hipótese legal prevista na Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD.
- 12.10. Eventuais responsabilidades das partes, serão apuradas conforme estabelecido neste contrato/Ata e também de acordo com o que dispõe a LGPD, sem prejuízo das perdas e danos apurados.

### **13. DA ANTICORRUPÇÃO**

- 13.1. As partes declaram conhecer as normas de prevenção à corrupção previstas na legislação brasileira, dentre elas o Código Penal Brasileiro, a Lei de Improbidade Administrativa (Lei nº 8.429/1992) e a Lei nº 12.846/2013 e seus regulamentos (em conjunto, “Leis Anticorrupção”) e se comprometem a cumpri-las fielmente, por si e por seus sócios, administradores e colaboradores, bem como exigir o seu cumprimento pelos terceiros por ela contratados.

§1º. No exercício dos direitos e obrigações previstos no presente contrato/Ata de e no cumprimento de qualquer uma de suas disposições, cada uma das Partes se obriga a:

  - a. Não dar, oferecer ou prometer qualquer bem de valor ou vantagem de qualquer natureza a agentes públicos ou a pessoas a eles relacionadas ou ainda quaisquer outras pessoas, empresas e/ou entidades privadas, com o objetivo de obter vantagem indevida, influenciar ato ou decisão ou direcionar negócios ilicitamente;
  - b. Adotar as melhores práticas de monitoramento e verificação do cumprimento das leis anticorrupção, com o objetivo de prevenir atos de corrupção, fraude, práticas ilícitas ou lavagem de dinheiro por seus sócios, administradores, colaboradores e/ou terceiros por elas contratados.



c. As partes se obrigam a notificar a outra, imediatamente, por escrito, a respeito de qualquer suspeita ou violação das legislações vigentes, bem como em casos em que obtiver ciência acerca de qualquer prática de suborno ou corrupção.

13.2. Fica ajustado entre as Partes que a comprovada violação de qualquer das obrigações previstas nesta cláusula e das normas legais anticorrupção é infração grave e implicará na possibilidade de rescisão unilateral do contrato/Ata, sem qualquer ônus ou penalidade, respondendo a parte infratora pelas perdas e danos causados à parte inocente.

#### **14. DA PUBLICAÇÃO**

O Órgão Gerenciador se compromete a publicar o extrato da presente Ata, nos termos da legislação pertinente.

#### **15. DOS CASOS OMISSOS E CONDIÇÕES GERAIS**

15.1. Os casos omissos serão resolvidos com base na Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, cujas normas ficam incorporadas integralmente neste instrumento, ainda que delas não se faça menção expressa, e ainda, os preceitos gerais do direito público, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

15.2. A existência de preços registrados não obriga o órgão gerenciador a adquirir os produtos/materiais objeto desta Ata, sendo facultada a realização de licitação específica para a contratação total ou parcial do objeto, hipóteses em que, em igualdade de condições, a DETENTORA do registro terá sempre preferência.

15.3. A declaração de nulidade deste instrumento opera retroativamente impedindo os efeitos jurídicos que ele, ordinariamente, deveria produzir, além de desconstituir os já produzidos.

#### **16. DO FORO**

16.1. Fica eleito o foro da comarca de Joaçaba (SC) para dirimir questões oriundas desta Ata, renunciando as partes a qualquer outro que lhe possa ser mais favorável.

JOAÇABA(SC), xx de xxxx de 2025.

MUNICÍPIO DE JOAÇABA  
SECRETARIA DE GESTÃO ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA  
LUIZ CARLOS MARTIN – Secretário

DETENTORA