

PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

CH
EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO N. 001/2024- REGISTRO DE PREÇOS COM ITENS EXCLUSIVOS E COTA RESERVADA
Objeto "REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS
ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR, PARA O PERÍODO DE 12 MESES".
SRP? Valor Total Estimado: (dezenove milhões, setecentos e noventa e quatro mil, cento e um
SIM reais e cinquenta centavos)
Data de divulgação do Edital: 21/02/2024
Divulgação, mediante aviso publicado no Diário Oficial dos Municipios de Mato Grosso do Sul – ASSOMASUL e nos sítios eletrônicos: <a href="https://www.sidrolandia.ms.gov.br/arquivos/licitacoes">www.comprasbr.com.br</a> . e <a href="https://www.sidrolandia.ms.gov.br/arquivos/licitacoes">https://www.sidrolandia.ms.gov.br/arquivos/licitacoes</a>
Início do cadastramento eletrônico de propostas: 22/02/2024 até as 09 horas do dia 05/03/2024
Data de abertura do Pregão: 05/03/2024 às 09h00, horário de Brasilia, no sítio eletrônico www.comprasbr.com.br.
Modo de disputa: Aberto e Fechado
Licitação Exclusiva ME/EPP? NÃO  Há Itens Exclusivos ME/EPP e/ou Reserva de cota ME/EPP? SIM
O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante recursos de
criptografia e de autenticação que assegurem condições de segurança em todas as etapas do certame
Pedidos de esclarecimentos Impugnações
Até as 11h00 do dia 29/02/24 exclusivamente pelo Até as 11h00 do dia 29/02/24, horáro de MS
e-mail exclusivamente pelo e-mai
comissao.licitacao@sidrolandia.ms.gov.br comissao.licitacao@sidrolandia.ms.gov.br
Informações Adicionais
Telefones: (67) 3272-7400. Endereço: Rua São Paulo, Nº 964, Sidrolândia
E-mail: comissao.licitacao@sidrolandia.ms.gov.br MS - CEP: 79.170-000.
Prefeitura de Sidrolândia: CNPJ: 03.501.574/0001-31.
Todas as referências de tempo contidas neste Edital observarão o horário de Brasília.
Todos os documentos a serem encaminhados eletronicamente deverão ser configurados preferencialmente, nos seguintes formatos: Adobe Acrobat Reader (extensão .PDF), Word (extensão .DOC ou .DOCX), Excel (extensão .XLS ou .XLSX), podendo ainda ser processados por compactação nos formatos ZIP (extensão .ZIP) ou RAR (extensão .RAR).
O Edital está disponível para download nos endereços https://www.sidrolandia.ms.gov.br/arquivos/licitacoes e <u>www.comprasbr.com.br</u>



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

#### **EDITAL**

# PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2024 - REGISTRO DE PREÇOS PROCESSO ADMINISTRATIVO 8152/2023 PROCESSO LICITATÓRIO --/2024 MENOR PREÇO POR ITEM

#### **PREÂMBULO**

- 1 DO OBJETO DA LICITAÇÃO
- 2 DA FORMULAÇÃO DE IMPUGNAÇÕES E DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS
- 3 DA PARTICIPAÇÃO DOS INTERESSADOS
- 4 DO CREDENCIAMENTO
- 5 DA CONEXÃO COM O SISTEMA E DO ENVIO DAS PROPOSTAS E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
- 6 DA PROPOSTA ELETRÔNICA
- 7 DA ABERTURA DA SESSÃO, CALSSIFICAÇÃO DAS PRPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES
- 8 DA FASE DE JULGAMENTO
- 9 DA HABILITAÇÃO
- 10 AMOSTRA
- 11 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA
- 12 DOS RECURSOS
- 13 DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
- 14 DA FORMAÇÃO DO CADASTRO RESERVA
- 15 DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE
- 16 DAS INFORMAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES
- 17 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA
- 18 DO PAGAMENTO
- 19 DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA
- 20 -DAS DISPOSIÇÕES GERAIS



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

A PREFEITURA DE SIDROLÂNDIA-MS, sediada à Rua São Paulo, Nº 964, Centro de Sidrolândia-MS, por intermédio deste Pregoeiro legalmente designado pela portaria de nº 750/2023, Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o Município de Sidrolândia, Estado de Mato Grosso do Sul, que realizará licitação, de "REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR, PARA O PERÍODO DE 12 MESES", na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento MENOR PREÇO POR ITEM, nos termos da Lei nº 14.133/2021, do Decreto nº 7892, de 23 de janeiro e 2013, da Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006, aplicando-se também o Decreto Municipal nº 108/2023, de 27 de março de 2023 e as exigências estabelecidas neste Edital.

Sessão pública virtual a ser realizada de forma "on-line", no Portal de Licitações <u>Compras BR</u>, no sítio eletrônico <u>www.comprasbr.com.br</u>.

**OBTENÇÃO DO EDITAL:** Os interessados poderão adquirir o presente Edital e seus anexos, gratuitamente na DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES, na forma eletrônica, por meio digital, ou ainda, através de *download (via internet)*, nos sítios eletrônicos oficiais (www.comprasbr.com.br e www.sidrolandia.ms.gov.br).

Observação: O Município de Sidrolândia utiliza-se do Portal de Licitações Compras BR, no sítio eletrônico www.comprasbr.com.br, onde as licitações são realizadas por LOTE, sendo que o LOTE significa ITEM, apenas uma questão de nomemcaltura da plataforma

#### 1. DO OBJETO DA LICITAÇÃO

- 1.1. O objeto do presente PREGÃO é o "REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR, PARA O PERÍODO DE 12 MESES, de acordo com as especificações técnicas constantes do Anexo I do Edital.
- 1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.
- 1.3. O valor máximo, que poderá ser contratado e praticado, é o constante do Termo de Referência.
- 1.4. As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e anexos, que dele fazem parte integrante.
- 1.5. A sessão de processamento do pregão será realizada por meio da internet, mediante recursos de criptografia e de autenticação que assegurem condições de segurança em todas as etapas do certame.
- 1.6 O recebimento da documentação requerida para participação da presente licitação, será realizado em data, horário e local mencionados no preâmbulo deste Edital, na forma digital, no Portal de Licitações **Compras BR**, no sítio eletrônico <u>www.comprasbr.com.br</u>, salvo comunicação expressa em contrário. Após o credenciamento dos interessados que se apresentarem de forma "on-line" para tomar parte do certame, ocorrerá à sua abertura, em sessão pública virtual, que será conduzida pelo Pregoeiro com o auxílio da equipe de apoio designados nos autos do processo em epígrafe.



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

#### 1.7. DA REGÊNCIA LEGAL

- 1.7.1 Lei Federal nº 14.133/2021 e alterações;
- 1.7.2 Lei Federal n° 8.078/1990 Código de Defesa do Consumidor;
- 1.7.3 Lei Complementar nº 123/2006
- 1.7.4 Lei Complementar nº 147/2014;
- 1.7.5 Decreto Municipal nº 108/2023
- 1.7.6 Decreto Municipal nº 089/2023\_
- 1.7.7 Demais disposições contidas neste Edital.

#### 1.8 Órgãos Não Participantes:

- 1.8.1. A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública Direta, Autárquica e Fundacional, que não tenha participado do certame licitatório, mediante consulta prévia para manifestação sobre a possibilidade <u>de adesão</u> e autorização do órgão gerenciador, inclusive quanto ao quantitativo, e submeter à anuência do fornecedor beneficiário, o qual deve optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente da adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da Ata, assumidas com o órgão gerenciador e os órgãos participantes.
- 1.8.2. A **adesão** deverá ser devidamente justificada no processo administrativo do órgão ou entidade não participante, pertinente à licitação, demonstrando a vantagem econômica na adesão à Ata, mencionando ainda a similitude de condições, tempestividade do prazo, suficiência das quantidades e qualidades dos bens a serem adquiridos, respeitando, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 14.133/2021.
- 1.8.3. Cada adesão por outros órgãos/entidades de direito público não poderá exceder ao quantitativo total registrado para cada item na Ata de Registro de Preços, devendo o órgão gerenciador especificar o quantitativo que autoriza adesão, mantendo registro no procedimento licitatório.
- 1.8.4. As adesões à ata de registro de preços são limitadas, ainda, em sua totalidade, ao quíntuplo do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que eventualmente aderirem.
- 1.8.5. Ao órgão ou entidade não participante que aderir à presente ata e ao órgão ou entidade partícipe competem, nos respectivos procedimentos instaurados, os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando todas as ocorrências ao órgão gerenciador, em especial informar ao órgão gerenciador a eventual recusa do fornecedor em atender às condições estabelecidas no edital, firmadas na Ata de Registro de Preços, as divergências relativas à entrega, características e origem dos bens licitados, bem como a recusa em aceitar a Autorização de fornecimento ou documento equivalente para fornecimento ou prestação de serviços.
- 1.8.6 O órgão interessado em realizar a adesão deverá enviar ofício, no seguinte e-mail divcompraselicitacao@sidrolandia.ms.gov.br, citando os itens os quais gostaria de realizar a adesão com os respectivos quantitativos necessários.



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

2. DA FORMULAÇÃO DE IMPUGNAÇÕES E DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS

- 1.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da <u>Lei nº 14.133, de 2021</u>, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.
- 1.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 1.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo seguinte e-mail comissao.licitacao@sidrolandia.ms.gov.br ou pela plataforma de acesso do sistema utilizado.
- 1.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
  - 1.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.
- 1.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

#### 3. DA PARTICIPAÇÃO DOS INTERESSADOS

#### 3.1 Poderão participar da presente licitação:

- 3.1.1 O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluídos a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 3.1.2 É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 3.1.3 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 3.1.4 Para os itens, cuja participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do <u>art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de</u> 2006.
  - 3.1.4.1 A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

3.1.4.2 Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no <u>artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021,</u> para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da <u>Lei Complementar nº 123, de 2006</u> e do Decreto n.º 8.538, de 2015, bem como para bens e serviços produzidos com tecnologia produzida no país e bens produzidos de acordo com processo produtivo básico, na forma do art. 3º da Lei nº 8.248,de 1991 e art. 8º do Decreto nº 7.174, de 2010.

#### **3.2** Poderão participar do certame licitatório:

- 3.2.1 Para os itens 01, 02, 03, 09, 11, 14, 18, 20, 21, 22, 23, 24, 31, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 46, 47, 48, 49, 54, 55, 56, 58, 60, 61, 62, 64, 65, 66, 73, 74, 78, 81, 84, 86, 89, 90, 91, 92, 93, 94 e 95 (itens exclusivos) e itens 97 ao 143 (cota reservada) apenas as licitantes Microempresas, Empresas de Pequeno Porte, Microempreendedores Individuais, previstas nos arts. 1°, 8° e 13, do Decreto n. 8.538/2015, conforme dispõe o art. 48, I e III, da Lei Complementar n. 123/2006, alterada pela Lei Complementar n. 147/2014, interessadas, comprovadamente do ramo correlacionado ao objeto desta licitação e que satisfaçam as condições exigidas no presente edital e seus anexos, parte integrante deste Edital.
- 3.2.2 Para os itens 04, 05, 06,07, 08, 10, 12, 13, 15, 16, 17, 19, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 32, 33, 34, 45, 50, 51, 52, 53, 57, 59, 63, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 75, 76, 77, 79, 80, 82, 83, 85, 87, 88 e 96 (cota principal), quaisquer empresas especializadas no ramo, legalmente constituídas, interessadas, comprovadamente do ramo correlacionado ao objeto desta licitação e que satisfaçam as condições exigidas no presente edital e seus anexos, parte integrante deste Edital.
  - 3.2.2.1. Os itens 97 ao 143 (cota reservada) correspondem até 25% 04, 05, 06,07, 08, 10, 12, 13, 15, 16, 17, 19, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 32, 33, 34, 45, 50, 51, 52, 53, 57, 59, 63, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 75, 76, 77, 79, 80, 82, 83, 85, 87, 88 e 96 (cota principal), e foi incluído neste edital em razão do inciso III, do art. 48°, da Lei Complementar nº 147/2014.
  - 3.2.2.2. Na hipótese de não haver vencedor para os **itens 97 ao 143 (cota reservada)**, este poderá ser adjudicado ao vencedor dos **itens 12, 13, 14, 33, 49, 78, 79, 80, 87, 95, 109, 110, 111 e 152 (cota principal)** respectivamente ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado.
  - 3.2.2.3. Se a mesma empresa vencer os itens 97 ao 143 (cota reservada) e itens 04, 05, 06,07, 08, 10, 12, 13, 15, 16, 17, 19, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 32, 33, 34, 45, 50, 51, 52, 53, 57, 59, 63, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 75, 76, 77, 79, 80, 82, 83, 85, 87, 88 e 96 (cota principal), a contratação deverá ocorrer pelo menor preço;

#### 3.3. NÃO PODERÃO PATICIPAR DESTA LICITAÇÃO OS INTERESSADOS:

- 3.3.1 aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 3.3.2 autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- 3.3.3 empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou Rua São Paulo, 964 Centro Fone (67) 3272-7400 CEP 79.170-000 Sidrolândia MS



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

fornecimento de bens a ela necessários;

- 3.3.4 pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 3.3.5 aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- 3.3.6 empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- 3.3.7 pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- 3.3.8 Agente público do órgão ou entidade licitante;
- 3.3.9 Pessoas jurídicas reunidas em consórcio;
- 3.3.10 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público OSCIP, atuando nessa condição;
- 3.3.11 Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possamconfigurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.
- 3.4 O impedimento de que trata o item 3.3.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
- 3.5 A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.3.2 e 3.3.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusivade agentes públicos do órgão ou entidade.
- 3.6 Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 3.7 O disposto nos itens 3.3.2 e 3.3.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.
- 3.8 Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

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

- 3.9 A vedação de que trata o item 3.3.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ourepresentante de empresa que preste assessoria técnica.
- 3.10 Do acesso virtual ao sistema provido, no âmbito do Portal de Licitações <u>Compras BR</u>, no sítio eletrônico <u>www.comprasbr.com.br</u>:
  - **3.10.1** Para participar das sessões públicas virtuais, a licitante deverá realizar, previamente, o seu credenciamento junto ao provedor do sistema eletrônico de licitações, há no mínimo <u>12h</u> (<u>doze horas</u>), imediatamente anteriores à data de sua realização, devidamente cadastrado junto ao Portal de Licitações <u>Compras BR</u>, o qual, utilizará-se de recursos de criptografia e de autenticação que assegurem condições adequadas de segurança em todas as etapas do certame.
  - **3.10.2** O credenciado deverá dispor de cadastro ativo no Portal de Licitações, bem como, obtenção de chave de identificação (login) e da senha de uso pessoal, a ser criada sob sua própria responsabilidade, de conhecimento único, sigiloso e intransferível.
  - **3.10.3** A chave de identificação (login) e a senha de uso pessoal, poderá ser utilizada em qualquer procedimento licitatório, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, administrado pelo Portal de Licitações **Compras BR**, salvo quando canceladas por solicitação da licitante, através de seu signatário e/ou responsável legal, ou ainda, por iniciativa do provedor do sistema eletrônico de licitações, ou, em último caso, a pedido da DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES, quando se tratar de licitante com suspensão temporária e impedida de contratar com o Município de Sidrolândia MS, por razões devidamente justificadas.
  - **3.10.4** É de responsabilidade única e exclusivamente da licitante interessada, o seu credenciamento junto ao Portal de Licitações <u>Compras BR</u>, não interferindo a Administração neste aspecto, ou mesmo, competindo em nenhum caso, sob qualquer hipótese, as atividades efetivadas, cumpridas, acordadas e/ou pactuadas, entre terceiros.
    - **3.10.5** As informações, esclarecimentos e/ou dúvidas, acerca do acesso provido ao sistema eletrônico de licitações, ou mesmo, de como incluir propostas e participar do procedimento licitatório, deverão ser obrigatoriamente sanadas pelo **SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO FORNECEDOR** do Portal de Licitações **Compras BR**, no sítio eletrônico www.comprasbr.com.br, através do canal "Fale Conosco", ou ainda, através dos telefones (67) 3303-2730 ou (67) 3303-2702, em dia de expediente, no horário compreendido entre das 08h00min às 18h00min (Oficial de Brasília-DF).
- 3.11 A licitante responsabilizar-se-á pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados, em qualquer fase da licitação, assumindo todo o ônus pela preparação e elaboração de sua proposta, assim como, aqueles necessários à sua habilitação, não cabendo quaisquer tipos de ressarcimentos, independentemente do resultado do certame.
- 3.12 Todos os custos decorrentes da documentação requerida para participação da presente licitação, assim como, da elaboração e da formulação da proposta de preços, é de responsabilidade única e



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

exclusivamente da licitante interessada, não os competindo em nenhum caso, sob qualquer hipótese, ao Município de Sidrolândia - MS.

#### 4. DO CREDENCIAMENTO

- 4.1 Para fins de credenciamento os interessados na participação do presente certame, deverão apresentar-se de forma "on-line", durante a sessão pública virtual, no âmbito do Portal de Licitações Compras BR, no sítio eletrônico www.comprasbr.com.br, o qual, fazer-se-á mediante aceitação eletrônica dos termos e condições do Edital, utilizando-se de chave de identificação (login) e da senha de uso pessoal, consistentes em:
  - a) termo de credenciamento (eletrônico), devidamente autorizado pela licitante, verificada a conformidade de representação, concedida ao responsável para representar os interesses da empresa junto ao sistema eletrônico de licitações;
  - **b)** <u>termo de habilitação</u> (eletrônico), que firme declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, verificada a conformidade da proposta com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório, bem como, também, ciência da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
  - 4.1.1 O credenciamento do responsável para representar os interesses da empresa junto ao sistema eletrônico de licitações, implicará definitivamente na responsabilidade legal pelos atos praticados pelo credenciado, bem como, a presunção de capacidade técnica suficiente para operacionalização do sistema e realização das transações inerentes ao referido "PREGÃO ELETRÔNICO", sob pena e responsabilidades administrativas, civil ou criminal.
  - 4.1.2 As Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) ou Microempreendedor Individual (MEI), que desejarem obter os benefícios concedidos pela Lei Complementar nº 123/2006, ao aceitarem eletronicamente o termo de habilitação, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.
    - I. a responsabilidade pela comprovação de enquadramento das empresas e equiparações, compete única e exclusivamente à licitante, concedidas por seus sócios, proprietários, dirigentes e/ou administradores, bem como, seu Contador ou Técnico Contábil (responsável técnico), os quais se sujeitam a todas as consequências legais que possam advir de um enquadramento falso, errôneo ou duvidoso;
    - **II.** A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 ou 4.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na <u>Lei nº 14.133</u>, de 2021, e neste Edital;
    - III. a não-comprovação de enquadramento, ou ainda, o descumprimento da Lei ou do Edital, sem prejuízo das sanções cabíveis, constituirá renúncia expressa e consciente da licitante, desobrigando a Administração à conceder os benefícios da Lei Complementar n° 123/2006, aplicáveis ao presente certame, assim entendido não ter a Microempresa (ME), Empresa de Pequeno Porte (EPP) ou Microempreendedor Individual (MEI), devidamente comprovado o seu enquadramento de porte empresarial.
    - IV. Entende-se para fins deste Edital, <u>comprovação de enquadramento de porte</u> empresarial (MEI/ME/EPP), objetivando os benefícios da Lei Complementar nº 123/2006,



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

documentação comprobatória, observadas as condições fixadas no Edital, quando for o caso.

V - A <u>DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE OU MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL</u> (Anexo VII), acompanhado da Certidão Simplificada da Junta Comercial, deverá estar devidamente assinada pelo(a) proprietário(a), juntamente com o(a) Contador(a) e deverão ser anexados ao sistema, juntamente com os documentos de <u>HABILITAÇÃO</u>, sob pena da não apresentação ensejar a perda do benefício;

OBS: As empresas MEIs, estão liberadas da apresentação da CERTIDÃO DA JUNTA COMERCIAL.

- a) Documentação <u>Obrigatória que as empresas ME/EPP</u> devem apresentar para o CREDENCIAMENTO:
  - 1 Contrato Social ou documento equivalente:
  - 2 Cópia do Documento Pessoal do(s) Sócio(s)/Proprietário(s);
  - 3 Procuração (quando o representante não for o Sócio/Proprietário);
  - 4 Cópia Documento pessoal do procurador (quando tiver);
  - 5 Declaração de Enquadramento de ME/EPP (Anexo VII;
  - 6- Certidão Simplificada da Junta Comercial.
- b) Documentação <u>Obrigatória que as empresas MEI</u> devem apresentar para o CREDENCIAMENTO:
  - 1 Certidão da Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI):
  - 2 Cópia do Documento Pessoal do Proprietário;
  - 3 Procuração (quando o representante não for o Proprietário);
  - 4 Cópia do Documento pessoal do procurador (quando tiver);
  - 5 Declaração de Enquadramento de MEI (Anexo VII);
- c) Não será aceita <u>DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE ME/EPP/MEI</u> emitida com mais de 60 (sessenta) dias anteriores a data de abertura do Certame Licitatório.
- 4.2 Entende-se por representação, qualquer pessoa física (PF), aquele a quem a licitante confere poderes, inclusive no que se refere a outorga de procurações, quando munido de documentação oficial que o habilite a responder em nome da licitante, o qual, fazer-se-á mediante a apresentação dos seguintes documentos:
  - a) <u>cópia de documento oficial de identificação pessoal</u>: registro de identidade (RG), carteira nacional de habilitação (CNH) e/ou qualquer outro documento equivalente, do representante apto ao credenciamento, quando elegível;
  - b) comprovação de poderes legais para representação da licitante:
    - I.tratando-se de representante legal: ato constitutivo ou estatuto em vigor, ou última alteração subsequente, devidamente registrado na Junta Comercial (sede da licitante) ou equivalente, no qual estejam expressos poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

- **II. tratando-se de representante outorgado**: instrumento "público" ou "particular" de procuração, que comprove os poderes do mandante para a outorga, com competência expressa que lhe confere poderes para praticar todos os atos pertinentes ao certame, em decorrência de tal investidura, à título da outorgante. Entende-se para fins deste Edital, documentação comprobatória, nos casos de:
  - <u>Instrumento Público</u> documento oficial com data de expedição não superior a 12 (doze) meses, contados entre a data de sua emissão e à de sua apresentação. No caso de o instrumento exceder ao interregno citado, faz-se necessária a apresentação obrigatória de "CERTIDÃO ATUALIZADA" da referida procuração, visando a seguridade processual.
  - <u>Instrumento Particular</u> documento específico expedido pela outorgante, elaborado em papel timbrado da empresa e/ou em formulário próprio, devidamente assinado, com identificação do signatário e assinatura do responsável legal (com firma reconhecida).
- 4.3 Verificadas todas as credenciais, sem conhecimento de identificação da licitante, e desde que haja interessados, será declarada iniciada a sessão pública de abertura da presente licitação, casual dos acessos providos e administrados pelo Portal de Licitações Compras BR, de forma que, não será aceito a partir desse momento, a admissão de novos interessados, retardatários, ou ainda, a inclusão de qualquer documento ou informação que deveria constar originalmente da documentação de cada fase do procedimento licitatório.
- 4.4 A sessão pública de abertura transcorrerá de forma ininterrupta até o encerramento dos trabalhos, salvo por motivos justos, quando a mesma poderá ser suspensa por prazo a ser definido pelo Pregoeiro, podendo ocorrer o reínicio na própria sessão, ou ainda, a posterior, para análises que se fizerem necessárias.
- 4.5 Será admitido apenas <u>01 (um) representante por empresa interessada</u>, sendo que, cada representante só poderá importar apenas à uma única firma credenciada para participação do presente certame, não cabendo em hipótese alguma, ou sob qualquer pretexto, representações múltiplas ou afiliadas.
- 4.6 O não-comparecimento de qualquer licitante e/ou representante, de forma "on-line", durante a sessão pública virtual, no âmbito do Portal de Licitações <u>Compras BR</u>, no sítio eletrônico <u>www.comprasbr.com.br</u>, não impedirá que elas se realizem, não cabendo ao ausente, reclamação de qualquer natureza, ressalvando-se o direito recursal, na forma da Lei.

# 5. DA CONEXÃO COM O SISTEMA E DO ENVIO DAS PROPOSTAS E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 5.1 A participação no certame se dará sempre por meio eletrônico, de forma "on-line", em sessões públicas virtuais, no âmbito do Portal de Licitações <u>Compras BR</u>, no sítio eletrônico <u>www.comprasbr.com.br</u>, mediante chave de identificação (login) e da senha de uso pessoal, a ser criada sob sua própria responsabilidade, de conhecimento único, sigiloso e intransferível.
- 5.2 Para a inclusão da proposta de preços e dos documentos de habilitação, por padrão, o representante credenciado, devidamente autorizado pela licitante, deverá aceitar eletronicamente o "<u>Termo de Credenciamento</u>" e o "<u>Termo de Habilitação</u>", disponibilizados quando do acesso provido ao sistema eletrônico de licitações.



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

- 5.3 A documentação requerida para participação da presente licitação, deverá ser anexada obrigatoriamente ao sistema eletrônico de licitações, de acordo com o tipo do conteúdo específico para cada fase do certame, conforme os "itens 6 e 9" do Edital, referentes à PROPOSTA DE PREÇOS e aos DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, respectivamente, obedecendo as seguintes condições:
  - a) <u>de acordo com o tipo do conteúdo</u>, a inversão da documentação requerida, implicará sumariamente na desclassificação e/ou inabilitação da licitante, no presente certame;
  - b) <u>o prazo máximo</u> para envio da proposta de preços será de até <u>10 (dez) minutos</u>, imediatamente anteriores à data de sua apresentação.
  - c) <u>arquivos em formato digital ".PDF"</u> (portable document format) e/ou convertidos, caso sejam produto de escaneamento ou digitalização;
  - **d)** <u>em situações excepcionais</u>, a critério do Pregoeiro, e para fins comprobatórios, o envio da documentação requerida poderá ser solicitada, a qualquer tempo, durante as sessões públicas virtuais, quando e sempre que necessário.
- 5.4 Toda documentação requerida para participação da presente licitação, inclusive, quando se ventilar de declarações formais, à exemplo de que tratam os ANEXOS do Edital, sempre que remetidos via sistema eletrônico de licitações, deverão constar devidamente rubricados e assinados, com identificação do signatário e assinatura do responsável legal, sob pena de desclassificação e/ou inabilitação da licitante que o fez.
- 5.5 É de responsabilidade exclusiva de cada usuário, o sigilo de sua senha, bem como, seu uso em qualquer transação efetuada diretamente pela licitante e/ou seu credenciado, não cabendo, em hipótese alguma, ao provedor do sistema eletrônico de licitações e nem à DVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES, sobre a responsabilidade por eventuais danos decorrentes pelo uso indevido (login e senha), ainda que por terceiros.
- 5.6 Caberá à interessada acompanhar todas as operações realizadas via sistema eletrônico de licitações, durante as sessões públicas virtuais, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância e/ou desídia de quaisquer mensagens emitidas pelo próprio sistema, ou ainda, qualquer outro motivo que resulte a desconexão da licitante.
- 5.7 Na hipótese de <u>desconexão do Pregoeiro</u> com o sistema eletrônico de licitações, no decorrer da etapa competitiva do certame, e este permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados, situação em que, serão considerados válidos e vigentes.
- 5.8 Quando a desconexão do Pregoeiro com o sistema eletrônico de licitações, persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública virtual será suspensa automaticamente e reiniciada somente decorridas 24h (vinte e quatro horas) após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 5.9 Na hipótese de necessidade de suspensão para a realização de diligências, com vistas ao saneamento de erros e/ou falhas não-substanciais da PROPOSTA DE PREÇOS ou dos DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, a sessão somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema eletrônico de licitações, com no mínimo, 24h (vinte e quatro horas) de antecedência, devendo a ocorrência ser registrada na circunstanciada ata.



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

 <u>NOTA</u>: Toda e qualquer comunicação com o Pregoeiro, se dará somente via "<u>chat</u>" do sistema eletrônico de licitações, no âmbito do Portal de Licitações <u>Compras BR</u>, vedada quaisquer tentativas, atitudes e/ou outros meios, que não sejam oficiais ou de costume, sob pena de não ser conhecido.

#### 6. DA PROPOSTA ELETRÔNICA

- 6.1. Para fins da proposta de preços, a proponente deverá registrar preços a serem ofertados, em campo próprio, devidamente disponível, sob pena de desclassificação, remetidos obrigatoriamente via sistema eletrônico de licitações, de forma "on-line", no âmbito do Portal de Licitações Compras BR, no sítio eletrônico www.comprasbr.com.br, e, posteriormente, quando do encerramento dos trabalhos, ao fim do julgamento do certame, declarada a vencedora, igualmente apresentada na forma impressa, em invólucro fechado, lacrado e indevassável, de acordo com o disposto neste Edital, elaborada em papel timbrado da empresa e/ou em formulário próprio, devidamente rubricada e assinada, em todas as suas páginas, com identificação do signatário e assinatura do responsável legal, contendo no mínimo, todos os requisitos abaixo, consistentes em.
  - a) Preço total da proposta, incluindo todos os custos inerentes à execução do objeto, com apenas duas casas decimais; fixos e irreajustáveis;
  - b) <u>Indicação da marca ofertada do Produto cotado, contendo seu detalhamento, que deverá ser informado no campo "informações adicionais";</u>
  - c) Prazo de entrega conforme solicitação da Secretaria de Assistencia Social;
  - d) Prazo de validade da proposta, a qual não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data limite para protocolo dos envelopes de proposta e habilitação;
  - e) Tal prazo ficará suspenso no caso de processo administrativo ou judicial;
  - f) A proposta que omitir o prazo de validade será considerada como válida pelo período;
  - g) Nos preços propostos deverão estar incluídos todos os custos operacionais da atividade, incluindo frete, seguros, tributos incidentes, bem como quaisquer outras despesas, diretas e indiretas, inclusive, com serviços de terceiros, incidentes e necessários ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seus Anexos, sem que caiba ao proponente direito de reivindicar custos adicionais.
- 6.2. Quaisquer tributos, despesas e custos diretos ou indiretos, omitidos na proposta ou incorretamente cotados que não tenham causado a desclassificação da mesma por caracterizar preço inexequível no julgamento das propostas, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer título, devendo o objeto deste pregão ser fornecido, executado, sem ônus adicionais.
- 6.3. O Pregoeiro poderá, caso julgue necessário, solicitar maiores esclarecimentos sobre a composição dos preços propostos.
- 6.4. Após a apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

6.5. Cada Licitante poderá ofertar apenas uma proposta.

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

- 7.1 Iniciado os trabalhos, com a divulgação das propostas de preços recebidas pelo Portal de Licitações **Compras BR**, no sítio eletrônico <u>www.comprasbr.com.br</u>, vedada a identificação da licitante, passará o Pregoeiro a avaliar a aceitabilidade das propostas inseridas e, por consequência, extinguido o prazo máximo para seu envio, será encerrada também a possibilidade de admissão de novos participantes no certame.
- 7.2 A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicado neste Edital.
- 7.3 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 7.4 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes
- 7.5 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 7.6 O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
- 7.7 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 7.8 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.9 O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tantoem relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 10 % (dez por cento).
- 7.10 O licitante poderá uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 7.11 O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 7.12 Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
  - 7.12.1 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.
  - 7.12.2 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

- 7.12.3 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 7.12.4 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 7.12.5 Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 7.13 Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto e fechado", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
  - 7.13.1 A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
  - 7.13.2 Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para queo autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
  - 7.13.3 No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
  - 7.13.4 Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
  - 7.13.5 Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 7.14 Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "fechado e aberto", poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.
  - 7.14.1 Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 7.14, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.
  - 7.14.2 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
  - 7.14.3 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período Rua São Paulo, 964 Centro Fone (67) 3272-7400 CEP 79.170-000 Sidrolândia MS



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

- 7.14.4 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 7.14.5 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 7.14.6 Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 7.15 Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 7.16 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebidoe registrado em primeiro lugar.
- 7.17 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valordo menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.18 No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 7.19 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior adez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado paradivulgação.
- 7.20 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.21 Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. 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 ofim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
  - 7.21.1 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
  - 7.21.2 A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
  - 7.21.3 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes Rua São Paulo, 964 Centro Fone (67) 3272-7400 CEP 79.170-000 Sidrolândia MS



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

- 7.21.4 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.
- 7.22 Será assegurado o direito de preferência previsto no artigo 3º da Lei nº 8.248, de 1991, conforme procedimento estabelecido nos artigos 5º e 8º do Decreto nº 7.174, de 2010, nos seguintes termos:
  - 7.22.1 Após a aplicação das regras de preferência para microempresas e empresas de pequeno porte, caberá a aplicação das regras de preferência, sucessivamente, para:
    - 7.22.1.1 bens e serviços com tecnologia desenvolvida no País e produzidos de acordo com o Processo Produtivo Básico (PPB), na forma definida pelo Poder Executivo Federal;
    - 7.22.1.2 bens e serviços com tecnologia desenvolvida no País; e
    - 7.22.1.3 bens e serviços produzidos de acordo com o PPB, na forma definida pelo Poder Executivo Federal, nos termos do art. 5º e 8º do Decreto 7.174, de 2010 e art. 3º da Lei nº 8.248, de 1991.
  - 7.22.2 Os licitantes classificados que estejam enquadrados no item 7.21.1.1, na ordem de classificação, serão convocados para que possam oferecer nova proposta ou novo lance para igualar ou superar a melhor proposta válida, caso em que será declarado vencedor do certame.
  - 7.22.3 Caso a preferência não seja exercida na forma do item 7.21.1.1, por qualquer motivo, serão convocadas as empresas classificadas que estejam enquadradas no item 7.21.1.2, na ordem de classificação, para a comprovação e o exercício do direito de preferência, aplicando-se a mesma regra para o item 7.21.1.3 caso esse direito não seja exercido.
  - 7.22.4 As licitantes qualificadas como microempresas ou empresas de pequeno porte que fizerem jus ao direito de preferência previsto no Decreto nº 7.174, de 2010, terão prioridade no exercício desse benefício em relação às médias e às grandes empresas na mesma situação.
- 7.23 Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lancesfinais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
  - 7.23.1 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no <u>art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021</u>, nesta ordem:
    - 7.23.1.1 disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

- 7.23.1.2 avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
- 7.23.1.3 desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- 7.23.1.4 desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
- 7.23.2 Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
  - 7.23.2.1 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;
  - 7.23.2.2 Empresas brasileiras;
  - 7.23.2.3 Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País:
  - 7.23.2.4 Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da <u>Lei nº 12.187</u>, <u>de 29 de dezembro de 2009</u>.
- 7.24 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
- 7.24.1 A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.
- 7.24.2 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 7.24.3 O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
- 7.24.4 O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **2 (duas) horas**, envie a proposta adequada 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.
- 7.24.5 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 7.24.6 Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

#### 8. DA FASE DE JULGAMENTO

- 8.1 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no <u>art. 14 da Lei nº 14.133/2021</u>, legislação correlata e no item 3.3 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
  - 8.1.1 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<a href="https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis">https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis</a>); e
  - 8.1.2 Cadastro Nacional de Empresas Punidas CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep).
- A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.
- 8.3 Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, *caput*)
  - 8.3.1 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).
  - 8.3.2 O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).
  - 8.3.3 Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta decondição de participação.
- 8.4 Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.
- 8.5 Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.1.1.4 e 4 deste edital.
- 8.6 Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro 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, observadoo disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.
- 8.7 Será desclassificada a proposta vencedora que:
  - 8.7.1 Contiver vícios insanáveis;
  - 8.7.2 Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
  - 8.7.3 Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definidopara a contratação;



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

- 8.7.4 Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 8.7.5 Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seusanexos, desde que insanável.

# 8.8 <u>No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.</u>

- 8.8.1 A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
  - 8.8.1.1 Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
  - 8.8.1.2 Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 8.9 Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:
  - 8.9.1 Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;
  - 8.9.2 No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;
  - 8.9.3 No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.
  - 8.9.4 Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.
- 8.10 <u>Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.</u>
- 8.11 Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.
  - 8.11.1 Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

- 8.11.2 Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva cuja produtividade seja mensurável e indicada pela Administração, o licitante deveráindicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.
- 8.11.3 Caso a produtividade for diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;
- 8.11.4 Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.
- 8.11.5 Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.
- 8.12 Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá´ ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;
- 8.13 O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas:
- 8.14 Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
- 8.15 Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- 8.16 Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência e neste Edital no item 11, sob pena de não aceitação da proposta.

#### 9. DA HABILITAÇÃO

9.1. Para fins de habilitação, a proponente deverá apresentar a documentação requerida, em campo próprio, devidamente disponível, sob pena de inabilitação, remetida obrigatoriamente via sistema eletrônico de licitações, de forma "on-line", no âmbito do Portal de Licitações <u>Compras BR</u>, no sítio eletrônico <u>www.comprasbr.com.br</u>, e, posteriormente, quando do encerramento dos trabalhos, ao fim do julgamento do certame, declarada a vencedora, igualmente apresentados na forma impressa, em invólucro fechado, lacrado e indevassável, de acordo com o disposto neste Edital, contendo impreterivelmente, todos os requisitos abaixo, consistentes em:participação no certame ou a futura



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- 9.1.1 Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar acapacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos <u>arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021</u>.
- 9.1.2 **Quando permitida a participação de empresas estrangeiras** que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.
  - 9.1.2.1 Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no <u>Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016</u>, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.
- 9.1.3 **Quando permitida a participação de consórcio de empresas**, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.
  - 9.1.3.1 Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haveráum acréscimo de 10% (dez por cento) para o consórcio em relação ao valor exigido para oslicitantes individuais.
- 9.2 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, porcópia autenticada.

#### 9.2.1. Habilitação jurídica:

- 9.2.1.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 9.2.1.2. Em se tratando de microempreendedor individual MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <a href="https://www.portaldoempreendedor.gov.br">www.portaldoempreendedor.gov.br</a>;
- 9.2.1.3. 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:
- 9.2.1.4. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser a participante sucursal, filial ou agência;
- 9.2.1.5. 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;



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

- 9.2.1.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;
- 9.2.1.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;
- 9.2.1.8. Quanto aos requisitos específicos de habilitação jurídica para o exercício da atividade relacionados ao fornecimento, revenda e/ou distribuição, os licitantes deverão apresentar os documentos, em plena validade, a seguir relacionados:

# 9.2.1.9. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

9.2.1.10. **Tratando-se de procurador** deverá apresentar instrumento público ou particular de procuração, com firma reconhecida em cartório, com poderes expressos para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome da licitante, acompanhado do correspondente documento, dentre os indicados no subitem acima, que comprove os poderes do mandante para a outorga.

#### 9.2.2. Regularidade fiscal e trabalhista:

- 9.2.2.1 prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 9.2.2.2 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, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 9.2.2.3 Prova de regularidade fiscal junto a Fazenda Pública Estadual (Certidão Negativa de Débitos, compreendendo todos os tributos de competência do Estado), emitida pelo órgão competente, da localidade de domicilio ou sede da empresa licitante, na forma da Lei.
- 9.2.2.6 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 9.2.2.7 prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei 5.452, de 1º de maio de 1943;

#### 9.2.3. Qualificação Econômico-Financeira:

9.2.3.1 Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

apresentação da proposta. Devendo vir acompanhadas de cópia dos termos de abertura e de encerramento do Livro Diário do qual foi extraído, contendo o número de registro da Junta Comercial, bem como a identificação da assinatura do titular ou representante legal da empresa e do contabilista responsável pela escrituração.

- a) Quando se tratar de pessoa jurídica constituída sob a forma de sociedade anônima, admitir-se-á a apresentação do balanço patrimonial devidamente registrado, acompanhado de cópia da respectiva publicação em Diário Oficial.
- b) As empresas com menos de 01 (um) ano de exercício social de existência devem cumprir a exigência contida no inciso I, mediante a apresentação do Balanço de Abertura ou do último Balanço Patrimonial levantado.
- c) Somente serão válidos o Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício financeiro.
- d) Poderão ser exigidas das empresas para confrontação com as Demonstrações Contábeis, as informações prestadas à Receita Federal.
- 9.2.3.2 Índice de Solvência, calculado em documento anexo ao balanço patrimonial, devendo ser obrigatoriamente assinado pelo contabilista responsável.
  - a) A análise da qualificação econômico-financeira será feita da seguinte forma:
  - b) Solvência Geral (SG)

(	1	n	Ч	Δ	

SG = 1	Ativo Total	> 1
	Passivo Circulante + Passivo Exigível à Longo Prazo	

- c) Estarão habilitadas neste item somente as empresas que apresentarem resultado maior a 1 (um) no índice(SG).
- d) As empresas que não atenderem às condições da alínea "a" do subitem 9.2.3.2 do Edital, deverão obrigatoriamente comprovar que detenha um capital social mínimo ou patrimônio líquido, superior ou igual a 10% (dez por cento), relativo ao valor estimado da contratação, respeitando a fração do que lhe couber caso vencedor, devendo tal comprovação ser feita através de certidão expedida pela Junta Comercial, relativa ao domicílio ou sede da licitante; ato constitutivo ou estatuto em vigor e última alteração subsequente, devidamente registrado na Junta Comercial; ou ainda, Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social);
- 9.2.3.3 certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

#### 9.2.4. Qualificação Técnica

- **9.2.4.1 Atestado de Capacidade Técnica**, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, declarando que a licitante executou ou está executando satisfatoriamente serviços pertinentes e compatíveis ao objeto desta licitação, devendo informar o nível de satisfação com a execução dos mesmos.
  - a) Entende-se como compatível em características, quantidades e prazos o atestado que comprove a execução dos serviços, em quantidade não inferior conforme tabela abaixo, isto é, 50% (cinquenta por cento) dos itens de maior relevância, objeto desta licitação, em consonância com o artigo 67º, §1º e §2º, da Lei nº 14.133/2021, sendo este o critério objetivo para avaliação da compatibilidade às características e quantidades do objeto licitado.

Item	Descrição do item	UN	Qtd
10	Arroz agulhinha Tipo 1 pct 5 Kg,	UN	25.000
	Carne bovina músculo cortada em cubos de tamanho 3x3x3cm com		
25	tolerância de 34% para mais ou para menos, com teor máximo de 7%	PCT	15.000
25	de gordura. Congelada pelo método IQF (Individually Quick Frozen –	PCI	15.000
	Congelamento rápido individual) a temperatura mínima de – 40 – C.		
	Carne bovina patinho em cubos Com teor máximo de 10% de gordura		
	e ou/ sebo e 3% de água, limpa, sem cartilagem, sem aponeuroses		
26	(membranas fibrosas) e excesso de gorduras. Congelada pelo	PCT	10.000
	método IQF (Individually Quick Frozen - Congelamento rápido		
	individual) a temperatura mínima de – 40 – C.		
28	Corte de frango tipo cubos com legumes: cenoura, milho e ervilha	UN	15.000
	desossado firme e congelado,	ON	13.000

- b) A comprovação da capacidade técnico-operacional poderá ser realizada por meio do somatório de atestados de execução de serviços concomitantes;
- c) Não serão admitidos atestados emitidos em nome de eventuais subcontratadas ou de outras empresas que não sejam os licitantes;
- 9.2.4.2 Alvará de Licença Sanitária em plena vigência, expedido pelo órgão competente da esfera Municipal ou Estadual, da sede da Licitante.
- 9.2.4.3 Alvara Sanitário de Veículo Certificado de Veículo Sanitário para veículos de empresa transportadora e/ou que, como atividade secundária, transportam produtos sujeitos à atuação da vigilância sanitária: Produto alimentício/Alimentos;
  - a) Se o veículo estiver no nome da empresa ou de seu proprietário, apresentar cópia do CRLV (Certificado de Registro e Licenciamento do Veículo);
    - a.1) Caso o veículo não esteja em nome da empresa ou de seu proprietário, apresentar cópia do Contrato de Locação do veículo em vigência.



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

9.2.4.4 Apresentar a(s) Ficha(s) Técnica(s) das Carnes/Frangos, itens 25, 26, 27, 28, 29, 57, 59, 69, 110, 111, 112, 113, 114, 124, 125 e 129

#### 9.2.5. Declarações:

- 9.2.5.1 Declaração Unificada, conforme ANEXO III do edital.
- 9.2.5.2 Declaração de elaboração independente de proposta, conforme **ANEXO IV** do edital.
- 9.3 O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.
- 9.4 A existência de restrição relativamente 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.
  - 9.4.1 A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.
- 9.5 Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, apósa declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.
- 9.6 A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.
- 9.7 Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a Pregoeira suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.
- 9.8 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.
- 9.9 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 LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 9.10 O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente.



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

- 9.10.1 Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item (ns) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.
- 9.11 Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.
- 9.12 Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).
- 9.13 O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega dasproposta.
- 9.14 É de responsabilidade de o licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais e mantêlos atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. (IN nº 3/2018, art. 7º, *caput*).
  - 9.14.1 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).
- 9.15 A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
  - 9.15.1 Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da *Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022*.
- 9.16 A verificação ou a exigência dos documentos não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.
- 9.17 Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (<u>Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º</u>):
  - 9.17.1 Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
  - 9.17.2 Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

- 9.18 Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 9.19 Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem.
- 9.20 Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.
- 9.21 A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).
- 9.22 Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ousó conhecidos após o julgamento.

#### 10. DAS AMOSTRAS

- 10.1 A Secretaria municipal poderá solicitar a apresentação de amostras dos licitantes, a fim de verificar a conformidade destas com as especificações do edital bem como aferir critério de qualidade, mediante julgamento objetivo da comissão ou servidor avaliador.
- 10.2 Como requisito indispensável para a adjudicação e homologação do objeto, a empresa <u>mais bem classificada provisoriamente</u>, após a fase de lances, e devidamente habilitada no referido processo licitatório (garantido a autotutela administrativa) deverá providenciar o envio da **AMOSTRA**, no prazo de até <u>48 (quarenta e oito) horas</u> após a publicação do **RESULTADO PARCIAL** da Licitação em Diário Oficial.
- 10.3 A amostra deverá vir etiquetada com os seguintes dados:
- Para Secretaria Municipal de Educação de Sidrolândia/MS.
- Pregão Eletrônico por Registro de Preços nº\_
- Nº. do Lote/Item Especificação do produto.
- Nome do Licitante
  - a) As Amostras deverão ser entregues no prazo de 48 (quarenta e oito) horas após a publicação do RESULTADO PARCIAL, na Divisão de Compras e Licitação no prédio do Paço Municipal, a Divisão de Licitação, sito a Rua São Paulo, 964 Centro Sidrolândia MS.
  - 10.3.1 Relação dos itens de amostra



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

Item	Produto	UN
5	Achocolatado em pó	UN
9	Amido de Milho em pó	UN
10	Arroz tipo 1 Agulhinha	UN
11	Aveia em flocos finos	PCT
15	Biscoito Doce Maisena	UN
16	Biscoito Rosquinha sabor chocolate	UN
17	Biscoito Rosquinha sabor leite	UN
18	Biscoito Salgado integral	PCT
19	Biscoito Salgado, tipo cream cracker	UN
20	Biscoito tipo cookies SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE, SEM OVO E SEM LEITE	UN
25	Carne bovina músculo MOÍDA congelada (IQF)	PCT
26	Carne bovina patinho em cubos CUBOS congelada (IQF)	PCT
27	Carne bovina FLOCADA SEM OSSO LAGARTO (IQF)	UN
28	Carne congelada de frango sem osso tipo cubos com legumes(IQF)	UN
29	Carne suína em cubos (IQF)	KG
33	Cereal matinal	UN
34	Charque	KG
40	CREME DE LEITE 1 litro	LITRO
52	Feijão Carioquinha tipo	UN
53	Feijão preto tipo	KG
57	Filé de Tilápia	UN
66	Leite de Soja	LITRO
67	Leite em Pó	UN
68	Leite integral caixinha	LITRO
69	Linguiça mista	KG
83	Pão de cachorro quente	UN
90	Salsicha embalagem a vácuo	KG
93	Suco Integral, concentrado, sabor caju	UN
94	Suco Integral, concentrado, sabor goiaba	UN
95	Suco Integral, concentrado, sabor uva	UN
99	Achocolatado em pó	UN
103	Arroz tipo 1 Agulhinha	UN
110	Carne bovina músculo MOÍDA congelada (IQF)	PCT
111	Carne bovina patinho em cubos CUBOS congelada (IQF)	PCT
112	Carne bovina FLOCADA SEM OSSO LAGARTO (IQF)	UN
113	Carne congelada de frango sem osso tipo cubos com legumes(IQF)	UN
114	Carne suína em cubos (IQF)	KG
117	Cereal matinal	UN
118	Charque	KG



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

122	Feijão Carioquinha tipo	UN
123	Feijão preto tipo	KG
124	Filé de Tilápia	UN
127	Leite em Pó	UN
128	Leite integral caixinha	LITRO
129	Linguiça mista	KG
139	Pão de cachorro quente	UN

- 10.4. As embalagens serão abertas e testadas, sendo os produtos avaliados da seguinte forma:
  - 10.4.1. Atendimento ao solicitado no Edital, conforme especificações do Termo de Referência.
- 10.4.2. Os critérios de avaliação serão os seguintes: Aparência; cor; característica do produto; odor; sabor; consistência/textura; facilidade de preparo; embalagem com informações do produto. No mínimo 02 (dois) avaliadores emitirão nota de 0 a 10 para cada item de avaliação, sendo que a média final abaixo de 8(oito) reprovará o produto ofertado;
- 10.5. O Departamento de Alimentação Escolar emitirá parecer quanto avaliação das Amostras, sendo que os itens cujas amostras tiverem sido reprovadas serão desclassificadas do certame.
- 10.6. Os licitantes que não apresentarem amostras no prazo indicado, terão suas propostas automaticamente desclassificadas, e serão solicitadas as amostras para o licitante remanescente para aqueles itens.
- 10.7. As amostras não terão custo ao Município, bem como não serão devolvidas.
- 10.8. O Departamento de Alimentação Escolar poderá dispensar a avaliação da amostra, se a mesma já estiver sendo utilizada no preparo da merenda escolar, ou for do amplo conhecimento quanto a aceitabilidade da marca ofertada.

#### 10.9 Da comissão técnica:

NOME	CARGO	MATRÍCULA
Roberta Amaro da Silva	Nutricionista CRN 33241	Matrícula: 15133
Raquel de Souza Silva Afonso	Nutricionista CRN 36137	Matrícula: 19981-1
Ana Paula da Silva Guardiano	ASG	Matrícula: 11.374

- 10.10 Após a realização da **ANÁLISE DAS AMOSTRAS**, será publicado o parecer final da <u>comissão</u>, caso de aprovação dos itens ocorra, será realizada a publicação da Adjudicação por parte do Pregoeiro.
  - 10.10.1 Serão automaticamente desclassificadas e consideradas desistentes as empresas licitantes que deixarem de entregar as amostras nos prazos estabelecidos, convocando-se os demais licitantes na ordem de classificação para apresentarem suas amostras.
  - 10.10.2 Caso a amostra, apresentada pelo licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar, seja reprovada este será desclassificado e será convocada a próxima empresa licitante na



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

ordem de classificação provisória para apresentarem suas amostras no prazo previsto no presente termo de referência a contar do recebimento da convocação.

- 10.10.3 As convocações, notificações, solicitações e informações relacionadas às amostras apresentadas poderão ser oficiadas por e-mail.
- 10.11 Por se tratar de julgamento, do tipo **MENOR PREÇO (GLOBAL)**, a reprovação da amostra de um ou mais item(ns), implicará na desclassificação da proposta como um todo. (VERIFICAR)
- 10.12 Após a realização da **ANÁLISE DAS AMOSTRAS**, será publicado o parecer final da <u>comissão</u>, caso de aprovação dos itens ocorra, será realizada a publicação da Adjudicação por parte do Pregoeiro.
- 10.13. Os licitantes que não apresentarem amostras no prazo indicado, terão suas propostas automaticamente desclassificadas, e serão solicitadas as amostras para o licitante remanescente para aqueles itens.

#### 11. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

- 11.1 A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo máximo de até 24 (vinte e quatro) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico ou no e-mail comissao.licitacao@sidrolandia.ms.gov.br.
- 11.2. Ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.
- 11.3. Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.
- 11.4. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.
- 11.5. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

#### 12. DOS RECURSOS

- 12.1 A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no <u>art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021</u>.
- 12.2 O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 12.3 Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação du inabilitação do licitante:
  - 12.3.1 A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

- 12.3.1.1 O prazo para a manifestação da intenção de recurso será de 20 (vinte) minutos.
- 12.3.2 O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- 12.3.3 Na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
- 12.4 Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema, ou através do e-mail comissao.licitacao@sidrolandia.ms.gov.br.
- 12.5 O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 12.6 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 12.7 O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 12.8 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 12.9 O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 12.10 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico [COMPRAS BR].

#### 13. DA ATA DE REGISTRO DE PRECOS

- 13.1 Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 10 (dez) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
  - 13.1.1 O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitaçãodo licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:
  - 13.1.2 a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
  - 13.1.3 a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.
- 13.2 A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

- 13.3 Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.
- 13.4 O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 13.5 A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.
- 13.6 Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas peloprimeiro classificado.

#### 14. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

- 14.1 Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:
  - 14.1.1 Dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e
  - 14.1.2 Dos licitantes que mantiverem sua proposta original.
- 14.2 Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.
  - 14.2.1 A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado docertame em relação ao licitante mais bem classificado.
  - 14.2.2 Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotaro objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
- 14.3 A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
  - 14.3.1 Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou
  - 14.3.2 Quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nashipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.
- 14.4 Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:
  - 14.4.1 Convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

do adjudicatário; ou

14.4.2 Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

#### 15. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

- 15.1. Dentro da validade da Ata de Registro de Preços, o fornecedor registrado poderá ser convocado para assinar o Termo de Contrato. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da sua assinatura, prorrogável na forma da Legislação vigente.
- 15.2. A adjudicatária terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar o instrumento equivalente, conforme o caso, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
- 15.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite/retirada do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado/retirado no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.
- 15.4. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do fornecedor, e aceita pela Administração.

#### 16. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 16.1 Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
  - 16.1.1 Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquerdocumento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
  - 16.1.2 Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver aproposta em especial quando:
    - 16.1.2.1 Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
    - 16.1.2.2 Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
    - 16.1.2.3 Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
    - 16.1.2.4 Deixar de apresentar amostra;
    - 16.1.2.5 Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
  - 16.1.3 não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
    - 16.1.3.1 Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

- 16.1.4 Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestardeclaração falsa durante a licitação;
- 16.1.5 Fraudar a licitação;
- 16.1.6 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especialquando:
  - 16.1.6.1 Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
     16.1.6.2 Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
     16.1.6.3 Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
     16.1.7 Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
  - 16.1.8 Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 16.2 Com fulcro na <u>Lei nº 14.133</u>, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civile criminal:
  - 16.2.1 Advertência:
  - 16.2.2 Multa;
  - 16.2.3 Impedimento de licitar e contratar e
  - 16.2.4 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 16.3 Na aplicação das sanções serão considerados:
  - 16.3.1 A natureza e a gravidade da infração cometida.
  - 16.3.2 As peculiaridades do caso concreto
  - 16.3.3 As circunstâncias agravantes ou atenuantes
  - 16.3.4 Os danos que dela provierem para a Administração Pública
  - 16.3.5 A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 16.4 A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **15 (quinze) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.
  - 16.4.1 Para as infrações previstas nos itens 16.1.1, 16.1.2 e 16.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

16.4.2 Para as infrações previstas nos itens 16.1.4, 16.1.5, 16.1.6, 16.1.7 e 16.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

- 16.5 As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 16.6 Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 16.7 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 16.1.1, 16.1.2 e 16.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 16.8 Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 16.1.4, 16.1.5, 16.1.6, 16.1.7 e 16.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 16.1.1, 16.1.2 e 16.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no <u>art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021</u>.
- A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 16.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidadese à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do <u>art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º</u> 7373. de 2022.
- 16.10 A apuração de responsabilidade relacionada às sanções de impedimento de licitar e contratar ede declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazode 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 16.11 Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido àautoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 16.12 Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 16.13 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 16.14 A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

#### 17. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

17.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

#### **18. DO PAGAMENTO**

- 18.1 O pagamento será no prazo de até **30 (trinta) dias** mediante apresentação da Nota Fiscal ou Fatura devidamente atestada, em conformidade com a legislação vigente, ou seja, mediante apresentação da Nota Fiscal eletrônica, acompanhada da(s) Requisições/Autorizações de Fornecimento.
- 18.2 A nota fiscal deverá ser preenchida com as descrições dos itens constantes na Ordem de Fornecimento, bem como quantidade, valor unitário, valor total de cada item e valor total da nota, com os destaques no rodapé da NF dos impostos a ser retido na fonte no caso do IRRF, conforme Inst. Normativa da RF nº 1.234/2012 e Decreto Municipal nº 089/2023 de 02 de março de 2.023, o ISSQN Conforme Lei Federal nº116/2003 e Código Tributário Municipal.
- 18.3 Juntamente com a Nota Fiscal a CONTRATADA deverá apresentar as seguintes Certidões:
  - 18.3.1 Prova de Regularidade com a **Fazenda Federal** e a Seguridade Social CND **(INSS)**, mediante a Certidão Conjunta Negativa ou Positiva, com efeitos de negativa, de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União:
  - 18.3.2 Prova de regularidade com a **Fazenda Estadual** (Certidão Negativa de Débitos, ou Positiva com efeito de Negativa de Tributos Estaduais), emitido pelo órgão competente, da localidade de domicilio ou sede da empresa do proponente, na forma da Lei;
  - 18.3.3 Prova de regularidade com a **Fazenda Municipal** (Certidão Negativa de Débitos, ou Positiva com efeito de Negativa de Tributos Municipais), emitido pelo órgão competente, da localidade de domicilio ou sede da empresa do proponente, na forma da Lei;
  - 18.3.4 Prova de Regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço **(FGTS)**, mediante Certificado de Regularidade do **FGTS**;
  - 18.3.5 A comprovação da **Regularidade Trabalhista** consistirá na apresentação de prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas **(CNDT)** ou Certidão Positiva com efeitos de negativa, emitida pelo TST Tribunal Superior do Trabalho.
- 18.4. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o "atesto" pelo servidor competente na nota fiscal apresentada.
- 18.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

- 18.6. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 18.7. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 18.8. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
- 18.9. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 18.10. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime.
- 18.11. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.
- 18.12. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

 $EM = I \times N \times VP$ , sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

```
I = (TX)

(6/100)

= 365

I = 0,00016438

TX = Percentual da taxa anual = 6%
```

#### 19. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

19.1. As despesas decorrentes das aquisições da presente licitação correrão a cargo da Secretaria, usuária da Ata de Registro de Preços, cujos Programas de Trabalho e Elementos de Despesas constarão nas respectivas notas de empenho, contrato ou documento equivalente, observada as condições estabelecidas neste edital e ao que dispõe a Lei Federal nº 14.133/2021 e alterações.

#### 20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 20.1 Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 20.2 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização docertame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

- 20.3 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília DF.
- 20.4 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 20.5 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.
- 20.6 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 dacondução ou do resultado do processo licitatório.
- 20.7 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.
- 20.8 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 20.9 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 20.10 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <a href="https://comprasbr.com.br/">https://comprasbr.com.br/</a>.
- 20.11 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I – TERMO DE REFÊRENCIA;

ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA;

ANEXO III – DECLARAÇÃO UNIFICADA

ANEXO IV - DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

ANEXO V - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ANEXO VI – MINUTA CONTRATO

ANEXO VII – DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO ME/EPP

Sidrolândia, MS, 20 de fevereiro de 2024

Rafael Soares Rodrigues
Secretário Municipal de Educação



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

Anexo I

TERMO DE REFERÊNCIA

#### 1.UNIDADE REQUISITANTE

Secretaria Municipal de Educação.

# 2. DEFINIÇÃO DO OBJETO, INCLUÍDOS SUA NATUREZA, OS QUANTITATIVOS, O PRAZO DO CONTRATO E, SE FOR O CASO, A POSSIBILIDADE DE SUA PRORROGAÇÃO

2.1 REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO PROCESSO DE MERENDA ESCOLAR, PARA O PERÍODO DE 12 MESES.

Item	Produto	Descrição do item	UN	Qtd
1	Abacaxi	Abacaxi tipo pérola, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, peso médio de 1,5 kg, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	UN	6.000
2	Abobrinha tipo brasileira	Abóbora do tipo menina brasileira, de primeira qualidade, in natura, verde, tamanho e coloração uniforme, polpa firme. Livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	8.000
3	Açafrão em pó	Açafrão da terra ou cúrcuma, não contém glúten, embalagem contendo 500g, de primeira qualidade, com identificação do produto e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	200
4	Acelga	Acelga, de primeira qualidade, in natura, e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de folhas externas danificadas. Livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	MAÇO	2.250



PÁGINA:	
ASS:	

CINED/IVIE: 03.301.374/0001-31				
5	Achocolat ado em pó	Mistura em pó para o preparo de achocolatado, enriquecido com vitaminas e minerais. O produto deve estar com suas características de cor, sabor, cheiro, preservadas, deve ser formulado a partir de matérias-primas selecionadas. Ingredientes: açúcar, cacau, extrato de malte, sal, leite em pó desnatado, soro de leite em pó, vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D3, e PP), estabilizante, lecitina de soja e aromatizantes. Contém glúten. Acondicionado em pacotes, potes plásticos ou latas de no mínimo 400g, deve conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	23.250
6	Açúcar cristalizad o	Contendo sacarose, peneirado, originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de Glicídios, rotulada de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária transparente, incolor, termossoldado contendo 2kg. O produto e a embalagem devem obedecer à legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	23.250
7	Alface Crespa	Alface, tipo crespa, de primeira qualidade, in natura, e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de folhas externas danificadas. Livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	M A Ç O	11.250
8	Alho graúdo	Alho graúdo, in natura, de primeira qualidade, sem réstia, sem casca, bulbo inteiriço, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, sem sujidades, parasitas e larvas, com identificação do produto.	KG	4.500
9	Amido de Milho em pó	Amido de milho fabricado a partir de matéria prima sã e limpa e isenta de matérias terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduo ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: deve estar intacta, vedada com 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	600



PÁGINA:	
ASS:	

CINED/IVIE: 03.301.374/0001-31				
10	Arroz tipo 1 Agulhinha	Arroz agulhinha, beneficiado, longo fino, tipo 1, polido à água, sem impurezas, 100% natural, não precisa escolher nem lavar. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes do peso antes da cocção. Deve apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento, isentos de insetos, parasitos e larvas. Embalagem plástica, transparente, atóxica, de 5 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	56.250
11	Aveia em flocos finos	Aveia em flocos finos isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens de 500g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Rotulagem nutricional obrigatória. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	200
12	Banana nanica	Banana, tipo nanica, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	33.750
13	Batata Inglesa	Batata inglesa de primeira qualidade in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças e brotos. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	15.000
14	Beterraba	Beterraba, tipo de mesa, de primeira qualidade in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	12.000
15	Biscoito Doce Maisena	Biscoito doce tipo maisena, com os seguintes ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e acido fólico (vitamina. b9), açúcar, gordura vegetal	UN	18.750



PÁGINA:	
ASS:	

CINED/IVIE: 03.301.374/0001-31				
		açúcar invertido e sal. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas limpas. Será rejeitado biscoito mal cozido, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar-se quebradiço. A embalagem primaria deve estar em pacotes Impermeáveis, lacrados com peso líquido de 400gr, tendo dupla embalagem. A embalagem secundaria deve ser em caixa de papelão. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
16	Biscoito Rosquinha sabor chocolate	Biscoito doce tipo rosquinha de 1ª qualidade. Crocante e com sabor e cheiro agradável. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja e aromatizante embalagem de 400 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	9.000
17	Biscoito Rosquinha sabor leite	Biscoito rosquinha, sabor leite. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, leite, sal refinado, fermentos químicos, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido cítrico e aromatizante. Contém glúten. Embalagem: 400g	PCT	9.000
18	Biscoito Salgado integral	Biscoito tipo cream cracker, crocante, inteiro, ingredientes básicos: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água e sal. Rótulo com informação nutricional, validade, lote. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada e resistente com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	4.000
19	Biscoito Salgado, tipo cream cracker	Biscoito tipo Salgado Integral, com os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e /ou farinha de trigo integral, gordura vegetal, farelo ou fibra de trigo, açúcar invertido, extrato de malte, sal. Não deverá conter leite ou soro de leite na composição, entretanto, poderá conter traços de leite. Sem gordura trans. Deverá conter no mínimo 1,4g de fibra alimentar na porção de 30g. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser	UN	16.500



PÁGINA:	
ASS:	

CINF3/MF: 03.501.574/0001-31				
		declarados. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada e resistente com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
20	Biscoito tipo cookies SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE , SEM OVO E SEM LEITE	Biscoito tipo cookies, contendo farinha de arroz integral, açúcar mascavo, óleos vegetais (palma e milho) integral, fécula de mandioca, extrato de soja, matodextrina, agentes de crescimento (fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio), estabilizante natural lecitina de soja e aromas. Embalagem de 120g a 150g. Sem glúten, sem lactose, sem leite, sem ovo.	UN	1.000
21	Brócolis Japonês	Brócolis, tipo Japonês, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, peso médio de 1,2 kg, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	UN	3.000
22	Canela em pó	Canela em pó, fina e homogênea, de coloração marrom claro, com sabor e odor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos, embalagem primaria plástico atóxico e lacrado, contendo 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	300
23	Canela em rama	Canela em rama, obtida da casca do espécime genuíno; de coloração marrom claro, com sabor e odor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos, embalagem primaria plástico atóxico e lacrado, contendo 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	400
24	Canjica de Milho Amarela	Canjica de milho amarelo, tipo um, contendo 80% de grãos inteiros, preparadas com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Embalada em plástico atóxico contendo 500g. O produto deverá apresentar validade mínima	PCT	3.000



PÁGINA:	
ASS:	

_			CINED/IVIE: 03.301.374/0001-31		
			de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
	25	Carne bovina músculo MOÍDA congelada (IQF)	Carne bovina cortada em cubos de tamanho 3x3x3cm com tolerância de 34% para mais ou para menos, com teor máximo de 7% de gordura. O corte da carne deverá apresentar-se limpo, sem cartilagem, sem aponeuroses (membranas fibrosas) e excesso de gorduras. Cor vermelho intenso, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio; aspecto firme, duro como pedra, não amolecido e nem pegajoso. Congelada pelo método IQF (Individually Quick Frozen — Congelamento rápido individual) a temperatura mínima de — 40 — C. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grande quantidade, produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primária plástico transparente, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Deverá ser apresentada ficha técnica do produto, afim de validar as características, bom como suas dimensões.	PCT	37.500
	26	Carne bovina patinho em cubos CUBOS congelada (IQF)	Com teor máximo de 10% de gordura e ou/ sebo e 3% de água, limpa, sem cartilagem, sem aponeuroses (membranas fibrosas) e excesso de gorduras. Cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprios; aspecto firme, duro0como pedra, não amolecido e nem pegajoso. Congelada pelo método IQF (Individually Quick Frozen — Congelamento rápido individual) a temperatura mínima de — 40 — C. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grandes quantidades, produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primaria plástico transparente, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente	PCT	20.250



PÁGINA:	
ASS:	

	1			1
		ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Deverá ser apresentada ficha técnica do produto, afim de validar as características, bom como suas dimensões.		
27	Carne congelada de Bovino sem osso lagarto (tiras flocadas com legumes) (IQF)	Carne bovina flocada sem osso lagarto com legumes: brócolis e cenoura, não contém glúten. Cor vermelho intenso, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios; aspecto firme duro como pedra, não amolecido e nem pegajoso. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grandes quantidades, produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primaria plástico transparente, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Deverá ser apresentada ficha técnica do produto, afim de validar as características, bom como suas dimensões. Peso líquido de 1kg.	UX	6.750
28	Frango tipo cubos com legumes: Carne congelada de frango sem osso peito (cubos com	Corte de frango tipo cubos com legumes: cenoura, milho e ervilha desossado firme e congelado, ausência de partículas gelo, não amolecida e nem pegajosa e sem gordura aparente. Cor amarelo rosado, sem escurecimento e manchas esverdeadas. Ausência de odor desagradável. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grandes quantidades produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento.	UN	30.000



PÁGINA:	
ASS:	

	legumes – IQF)	Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primaria plástico transparente, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Peso líquido de 1 kg.		
29	Carne suína em cubos	Origem: suína; corte: pernil em cubos; requisito: congelado pelo método sem cartilagem, sem aponeuroses (membranas fibrosa) e excesso de gorduras; cor: entre rosada e avermelhada; identificação: conter dados de identificação e procedência, data de fabricação, validade, número de lote, informação nutricional, peso líquido, com carimbo de inspeção do órgão regulador (SIF, SIE e SIM); Dados complementares: informações complementares sobre embalagem, exigências e demais condições, conforme especificações contidas no Termo de Referência.	KG	15.000
30	Cebola Nacional	Cebola Nacional, de primeira qualidade, in natura, casca protetora, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de brotos, sujidades, parasitas e larvas, Peso e tamanho padrão médio.	KG	15.000
31	Cebolinha	Cebolinha, em maço de 500g, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	UN	4.000
32	Cenoura	Cenoura, de primeira qualidade, in natura, tamanho médio, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou	KG	11.250



PÁGINA:	
ASS:	

		doonage O produte dove ser seendicionade em		
		doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.		
33	CEREAL MATINAL	Cereal Matinal de Milho com vitaminas e sais minerais. EMBALAGEM: acondicionado em embalagem plástica devidamente identificada de 500g. VALIDADE: Data mínima de 6 meses a contar da data de entrega.		3.750
34	Charque	Charque: carne de charque tipo dianteira de 1° qualidade, embalado à vácuo com validade, não deve apresentar odor de ranço, nem depósitos de líquido na embalagem primária, devendo se apresentar em perfeito estado de conservação. Aspecto: bloco de consistência firme, Cor: característica, Cheiro: característico, Sabor: característico. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser embalado a vácuo, a embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 01 Kg. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara, as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Lista de ingredientes; Conteúdos líquidos; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo e número do lote.	KG	9.000
35	Coco ralado desidratad o sem açúcar	Coco Ralado, sem adição de açúcar, acondicionado em embalagem de 500g. Contendo no corpo da embalagem identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote, informação nutricional e peso liquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	PCT	1.200
36	Colorau	Colorau: (urucum) pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa, embalagem plástica com 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	PCT	1.200
37	Couve folha	Couve — flor, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, peso médio de 1,2 kg, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	MAÇO	8.000



PÁGINA:	
ASS:	

		CINED/IVIE: 03.301.374/0001-31		
38	Couve flor	Couve folha de primeira qualidade, in natura, tamanho coloração - com folhas integras, livres de fungos; livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	UN	4.000
39	Cravo da índia	Cravo da índia obtido do botão floral de espécime genuína; de coloração pardo escura, cheiro e sabor próprios; com teor de umidade máxima de 16%; isento de detritos do próprio produto, e impurezas dos grãos ou sementes; validade mínima 10 meses a contar da entrega. Embalagem plástica, transparente, atóxica com peso de 500g.	UN	250
40	Creme de leite	Caixa de creme de leite elaborado com gordura Láctea, contendo 25% a 30% de gordura, fabricado a partir de matéria prima selecionada, validade mínima de 3 meses e embalagem tetra Pack com peso líquido 1 litro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	LITRO	1.000
41	Creme de leite	Caixa de creme de leite elaborado com gordura Láctea, contendo 25% a 30% de gordura, fabricado a partir de matéria prima selecionada, validade mínima de 3 meses e embalagem tetra Pack (caixinha) com peso líquido de 200g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	1.100
42	Doces cremoso sabores variados	Doce de frutas (uva, morango e abacaxi). Embalagem em pote plástico de 1 kg com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	600
43	Ervilha	Ervilha em embalagem preferencialmente tetrapak, com peso liquido drenado de aproximadamente 200 gramas, preparada com vegetais selecionados, e produzida em conformidade com a legislação vigente. Sem sinais de alterações (estufamentos, corrosões internas, amassamentos, vazamentos). Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN	1.000
44	Ervilha em conserva	Ervilha em conserva, preparada com vegetais selecionados, e produzida em conformidade com a	UN	800



PÁGINA:	
ASS:	

		0141 0/1411 : 03:301:37 4/0001-31		
		legislação vigente. Sem sinais de alterações (estufamentos, corrosões internas, amassamentos, vazamentos). Peso do produto de 2kg. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.		
45	Extrato de tomate	Extrato de tomate, concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 2 kg. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	UN	9.000
46	Extrato de tomate	Extrato de tomate, concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 340 g. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	UN	10.000
47	Farinha de fubá	Farinha de fubá oriunda da moagem do grão de milho, sadio e limpo, não devendo conter materiais terrosos, parasitas e detritos de animais e vegetais. Em atendimento a legislação vigente deve ser adicionado de no mínimo60mcg de ácido fólico e 1,5 mg de ferro na porção de 40g. Embalado em pacotes de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	5.000
48	Farinha de mandioca torrada	Farinha de mandioca torrada isenta de sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer materiais estranhos. Embalada em pacote plástico de 500gramas. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	5.000
49	Farinha de trigo rosca	Farinha de  Rosca Tipo Especial. Obtido de grãos sãos, limpos e isentos de matéria terrosa parasita. Não Podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer à legislação vigente, embalada em pacotes de 1kg. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	PCT	400
50	Farinha de trigo especial	Farinha de Trigo Especial, enriquecidade com ferro e ácido fólico. Tipo Especial. Obtido de grãos de trigo sãos, limpos e isentos de matéria terrosa parasita. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer à legislação vigente, embalada em pacotes de 1 Kg. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega	UN	13.500



PÁGINA:	
ASS:	

51	Farinha de trigo especial	Farinha Pré-Mistura para pão francês, em sacas de 25 Kg, com validade de no mínimo de 90 dias à partir da data de entrega.	UN	900
52	Feijão Carioquin ha tipo	Feijão tipo carioquinha de primeira qualidade, não deve conter perfurações (carunchos e outros insetos); não devem estar esbranquiçados (mofo), murchos e sem brilho brotando; não devem apresentar cheiro estranho (inseticida). Embalado em pacote plástico, atóxico, de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	26.250
53	Feijão preto tipo	Feijão, tipo preto, de primeira qualidade, não deve conter perfurações (carunchos e outros insetos); não devem estar esbranquiçados (mofo), murchos e sem brilho brotando; não devem apresentar cheiro estranho (inseticida). Embalado em pacote plástico, atóxico, de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	6.750
54	Fermento biológico fresco	Fermento biológico fresco 500g, com alto poder fermentativo que proporciona um rápido crescimento da massa, dando mais sabor e aroma aos pães, deixando-os fofinhos, macios e uniformes. Ideal para o preparo de pães, pizzas e massas salgadas e doces.	B A R R	2.000
55	Fermento Biológico seco	Fermento Biológico Seco, instantâneo, (Saccharomyces cerevisiae meyen) emulsificante monoestearato de sorbitana, validade de no mínimo 12 meses. Peso de 10g. Contém glúten.	PCT	2.000
56	Fermento Químico em pó	Fermento químico, em pó, isento de sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer materiais estranhos, embalagem de 100g, atóxico. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	L A T A	6.000
57	Filé de Tilápia	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO: Filé de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. A variação do peso após descongelamento pode ser de até 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual	UN	2.625



PÁGINA:	
ASS:	

		nº 12.486 de 20/10/78. Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 2 Kg sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega.		
58	Folha de Louro	Louro em Folhas Secas, embalagem contendo 500g, com identificação do produto e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	500
59	Frango pedaços (coxa e sobrecoxa	Frango em pedaços de coxa e sobrecoxa, sem adição de sal e/ou outros temperos. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá estar em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 01 Kg, O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo	KG	45.000
60	Gelatina em pó sabores	Gelatina diversos sabores. Fonte de vitaminas A, C, E e Ferro. Em embalagem de 1 kg de polietileno, opaca, atóxico, com data de fabricação. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	PCT	700
61	Goiaba	GOIABA VERMELHA kg; de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	KG	5.000
62	Goiabada	Em barra, a base de goiaba, açúcar e outros aditivos permitidos pela legislação. Embalagem de 300g, fechada e íntegra, com prazo de validade mínimo de 6 meses.	PCT	350
63	Laranja	Laranja, tipo pêra, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de	KG	30.000



PÁGINA:	
ASS:	

		fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.		
64	Leite Condensa do	Leite Condensado, tradicional, embalagem 395g, com identificação do produto e prazo de validade.	UN	1.200
65	Leite de coco	Leite de Coco, tradicional, embalagem contendo 200 ml, com identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade e número do lote. Ingredientes: leite de coco modificado, pasteurizado e homogeneizado, reduzido teor de gordura. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN	1.000
66	Leite de Soja	Leite de Soja, embalagem tetra Pack de1 Litro, livre de lactose, fonte de cálcio, baixo teor de gorduras. Composto de vitaminas A, B2, B6, B12, C, D, E, zinco e ácido fólico. Validade mínima de 06 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	L I T R O	800
67	Leite em Pó	Leite em pó integral instantâneo embalagem com 400g, devendo conter descrição do produto, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. Ingredientes: Leite integral, fonte de vitaminas (C, A e D), ferro, zinco e cálcio. Não contém glúten e não contém adição de açucares. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN	15.000
68	Leite Pasteuriza do, integral	Leite líquido, integral, pasteurizado, tipo longa vida, UHT (Ultra High Temperature) é obtido pelo processo de Temperatura Ultra Alta de Pasteurização. O leite é homogeneizado e submetido a uma temperatura de 130 a 150°, entre 2 e 4 segundos, e imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C, embalagem individual tetra Pack com tampa, contendo 01 (um) litro, com identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, numero do lote e registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção no SIF. Composição: leite de vaca, estabilizante e citrato de sódio. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	L T R O	45.000
69	Linguiça mista	LINGUIÇA (MISTA); congelada, de primeira qualidade, sem pimenta, preparada com carne mista, com no máximo 10% de gordura, com odor, sabor e cor característico, com aspecto normal, firme, sem partes duras e nervaturas, sem umidade, não	KG	26.250



PÁGINA:	
ASS:	

	T			1
		pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalada a vácuo, em embalagem apropriada de 5 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante		
70	Maçã	Maçã vermelha de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento. Unidades de tamanho médio, limpas, sem machucados, danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	22.500
71	Macarrão Espaguete	Macarrão tipo espaguete, com ovos, embalagem contendo 500g, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN	18.750
72	Macarrão Parafuso	Macarrão tipo parafuso, com ovos, vitaminado, composto de matéria-prima de primeira qualidade, sãs e limpos, isentas de material terroso, parasitas. Embalado em pacotes com 500g. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN	11.250
73	Macarrão Padre Nosso	Massa seca com ovos, acondicionado em embalagem transparente intacta de 500g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN	8.000
74	Mamão formosa	Mamão, tipo Formosa, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	8.000
75	Margarina vegetal com sal	Margarina cremosa em potes plásticos de 500g com sal. Produto que se apresenta sob forma fluída contendo obrigatoriamente os ingredientes leite, seus constituintes, sem gordura trans, óleos e/ou gorduras comestíveis, sal e água, deverá conter no mínimo 80% de lipídios. Produzida a partir da interesterificação dos ácidos graxos, recebendo	P O T E	11.250



PÁGINA:	
ASS:	

		CINF3/IVIF: 03.301.374/0001-31		
		assim, comercialmente, a designação "livre de gordura trans. Deve conter vitaminas e outras substâncias permitidas, desde que estejam no rótulo. Margarina fabricada a partir de matérias primas selecionadas, livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Embalagem de plástico, atóxico, individual com 500 g. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega.		
76	Melancia	Melancia peso de 06 a 10 kg, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças.	KG	12.000
77	Melão Amarelo	Melão Amarelo, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	12.000
78	Milho verde em Conserva	Milho verde: em embalagem tetra pack, com peso líquido drenado de aproximadamente 200gr. Sem sinais de alterações (estufamentos, corrosões internas, amassamentos, vazamentos). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN	9.000
79	Milho verde em Conserva	Milho verde em conserva, enlatado, com peso de 2kg. Sem sinais de alterações (estufamentos, corrosões internas, amassamentos, vazamentos). A lata deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	L A T A	7.500
80	Óleo de soja	Óleo de soja refinado. Embalagem com 900 ml, limpas, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 6	FR	22.500



PÁGINA:	
ASS:	

	I			1
		meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
81	Orégano	Orégano, constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Embalagem plástica, transparente, atóxica de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		400
82	Ovo de galinha	Ovos de galinha de cor branca, médio, frescos, casca firme e homogênea, liso, limpo sem rachaduras. Validade mínima de 15 dias. Embalagem plástica com 30 (trinta) unidades.	CARTELA	15.000
83	Pão de cachorro quente	Massa leve, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, ovo integral em pó, sal, glúten de trigo, emulsificantes estearoil-2-lactil lactato de cálcio, polisorbato 80 e conservador propionato de cálcio.  Peso: 50g.	UN	75.000
84	Pão de forma	Massa leve, farinha de trigo/fermento/sal/açúcar, gordura tipo vegetal e água, com casca, enriquecido com vitaminas, ferro e cálcio fatiado, cortado em fatias. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico contendo 20 unidades cada, porção de 50g. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega. Unidade utilizada: pacote de 500 g	UN	1.000
85	Pera Argentina	Pera Argentina, de primeira qualidade, in natura, tamanhos uniformes, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	4.500
86	Pipoca	Grãos de milho que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual. Embalagem integra de 500g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	PCT	700
87	Repolho roxo	Repolho roxo, de primeira qualidade, in natura, e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de	KG	11.250



PÁGINA:	
ASS:	

		folhas externas danificadas. Livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.		
88	Repolho Verde	Repolho verde, de primeira qualidade, in natura, e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de folhas externas danificadas. Livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	17.250
89	Sal refinado	Sal Refinado, iodado, para consumo doméstico, pacote contendo 01 kg, com identificação do produto e prazo de validade, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.		7.000
90	Salsicha embalage m a vácuo	Salsicha Tipo Hot Dog bovino/suíno com no Máximo 2% de amido, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com adição de água no Máximo de 10. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.		3.000
91	Salsinha	Salsinha, em maço de 500g, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	M A Ç O	5.000
92	Sardinha em óleo	Sardinhas em óleo comestível, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido, imersa em óleo comestível. Ingredientes: sardinhas, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal. Embalada em lata com revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugens, mofos, estufada, amassada ou com substâncias nocivas, com peso líquido de 125g. Na embalagem deve	UN	4.000



PÁGINA:	
ASS:	

	ı			1
		conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.		
93	Suco Integral, concentra do, sabor caju	Suco concentrado, sabor caju - Preparado líquido para refresco, aroma natural da fruta, suco concentrado da fruta, acidulante ácido cítrico, sem conservantes, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de parasitas, sujidades e larvas. Diluição: para cada parte de suco a adição de água fica a critério do usuário. Envasado em garrafas de 500 ml, plásticas e atóxicas, com conservação fora de refrigeração. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	UN	7.000
94	Suco Integral, concentra do, sabor goiaba	Suco concentrado, sabor goiaba - Preparado líquido para refresco, aroma natural da fruta, suco concentrado da fruta, acidulante ácido cítrico, sem conservantes, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de parasitas, sujidades e larvas. Diluição: para cada parte de suco a adição de água fica a critério do usuário. Envasado em garrafas de 500 ml, plásticas e atóxicas, com conservação fora de refrigeração. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	UN	7.000
95	Suco Integral, concentra do, sabor uva	Suco concentrado, sabor uva - Preparado líquido para refresco, aroma natural da fruta, suco concentrado da fruta, acidulante ácido cítrico, sem conservantes, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de parasitas, sujidades e larvas. Diluição: para cada parte de suco a adição de água fica a critério do usuário. Envasado em garrafas de 500 ml, plásticas e atóxicas, com conservação fora de refrigeração. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	UN	7.000
96	Tomate salada	Tomate, tipo rasteiro/salada, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	24.000
97	Vinagre de maçã	Vinagre de maçã. Ingredientes: Fermentado acético de maçã, água e conservante INS224. Acidez. 4,0%. Sem glúten. Embalagem 750 ml, com identificação do produto e prazo de validade.	UN	2.500
98	Acelga	Acelga, de primeira qualidade, in natura, e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de folhas	M A	750



PÁGINA:	
ASS:	

		externas danificadas. Livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	ĢΟ	
99	Achocolat ado em pó	Mistura em pó para o preparo de achocolatado, enriquecido com vitaminas e minerais. O produto deve estar com suas características de cor, sabor, cheiro, preservadas, deve ser formulado a partir de matérias-primas selecionadas. Ingredientes: açúcar, cacau, extrato de malte, sal, leite em pó desnatado, soro de leite em pó, vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D3, e PP), estabilizante, lecitina de soja e aromatizantes. Contém glúten. Acondicionado em pacotes, potes plásticos ou latas de no mínimo 400g, deve conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	7.750
100	Açúcar cristalizad o	Contendo sacarose, peneirado, originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de Glicídios, rotulada de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária transparente, incolor, termossoldado contendo 2kg. O produto e a embalagem devem obedecer à legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	7.750
101	Alface Crespa	Alface, tipo crespa, de primeira qualidade, in natura, e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de folhas externas danificadas. Livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	MAÇO	3.750
102	Alho graúdo	Alho graúdo, in natura, de primeira qualidade, sem réstia, sem casca, bulbo inteiriço, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, tamanho e coloração	KG	1.500



PÁGINA:	
ASS:	

CINED/IVIE: 03.301.374/0001-31				
		uniformes, sem sujidades, parasitas e larvas, com identificação do produto.		
103	Arroz tipo 1 Agulhinha	Arroz agulhinha, beneficiado, longo fino, tipo 1, polido à água, sem impurezas, 100% natural, não precisa escolher nem lavar. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes do peso antes da cocção. Deve apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento, isentos de insetos, parasitos e larvas. Embalagem plástica, transparente, atóxica, de 5 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	18.750
104	Banana nanica	Banana, tipo nanica, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	11.250
105	Batata Inglesa	Batata inglesa de primeira qualidade in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças e brotos. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	5.000
106	Biscoito Doce Maisena	Biscoito doce tipo maisena, com os seguintes ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e acido fólico (vitamina. b9), açúcar, gordura vegetal açúcar invertido e sal. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas limpas. Será rejeitado biscoito mal cozido, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar-se quebradiço. A embalagem primaria deve estar em pacotes Impermeáveis, lacrados com peso líquido de 400gr, tendo dupla embalagem. A embalagem secundaria deve ser em caixa de papelão. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	6.250
107	Biscoito Rosquinha sabor chocolate	Biscoito doce tipo rosquinha de 1ª qualidade. Crocante e com sabor e cheiro agradável. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, cacau em pó,	UN	3.000



PÁGINA:	
ASS:	

	T.	CINED/IVIE: 03.301.374/0001-31	1	
		sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja e aromatizante - embalagem de 400 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
108	Biscoito Rosquinha sabor leite	Biscoito rosquinha, sabor leite. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, leite, sal refinado, fermentos químicos, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido cítrico e aromatizante. Contém glúten. Embalagem: 400g	PCT	3.000
109	Biscoito Salgado, tipo cream cracker	Biscoito tipo Salgado Integral, com os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e /ou farinha de trigo integral, gordura vegetal, farelo ou fibra de trigo, açúcar invertido, extrato de malte, sal. Não deverá conter leite ou soro de leite na composição, entretanto, poderá conter traços de leite. Sem gordura trans. Deverá conter no mínimo 1,4g de fibra alimentar na porção de 30g. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados, pola logislação, vigonto e que pão	UN	5.500
110	Carne bovina músculo MOÍDA congelada (IQF)	Carne bovina cortada em cubos de tamanho 3x3x3cm com tolerância de 34% para mais ou para menos, com teor máximo de 7% de gordura. O corte da carne deverá apresentar-se limpo, sem cartilagem, sem aponeuroses (membranas fibrosas) e excesso de gorduras. Cor vermelho intenso, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio; aspecto firme, duro como pedra, não amolecido e nem pegajoso. Congelada pelo método IQF (Individually Quick Frozen — Congelamento rápido individual) a temperatura mínima de — 40 — C. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grande quantidade, produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primária plástico transparente,	PCT	12.500



PÁGINA:	
ASS:	

		CINED/IVIE: 03.301.374/0001-31		1
		selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Deverá ser apresentada ficha técnica do produto, afim de validar as características, bom como suas dimensões.		
111	Carne bovina patinho em cubos CUBOS congelada (IQF)	Com teor máximo de 10% de gordura e ou/ sebo e 3% de água, limpa, sem cartilagem, sem aponeuroses (membranas fibrosas) e excesso de gorduras. Cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprios; aspecto firme, duro0como pedra, não amolecido e nem pegajoso. Congelada pelo método IQF (Individually Quick Frozen – Congelamento rápido individual) a temperatura mínima de – 40 – C. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grandes quantidades, produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primaria plástico transparente, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Deverá ser apresentada ficha técnica do produto, afim de validar as características, bom como suas dimensões.	PCT	6.750
	Carne congelada	Carne bovina flocada sem osso lagarto com legumes: brócolis e cenoura, não contém glúten. Cor vermelho		
112	de Bovino sem osso lagarto (tiras flocadas	intenso, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios; aspecto firme duro como pedra, não amolecido e nem pegajoso. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grandes quantidades,	UN	2.250



PÁGINA:	
ASS:	

	com legumes) (IQF)	produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primaria plástico transparente, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Deverá ser apresentada ficha técnica do produto, afim de validar as características, bom como suas dimensões. Peso líquido de 1kg.		
113	Frango tipo cubos com legumes: Carne congelada de frango sem osso peito (cubos com legumes – IQF)	Corte de frango tipo cubos com legumes: cenoura, milho e ervilha desossado firme e congelado, ausência de partículas gelo, não amolecida e nem pegajosa e sem gordura aparente. Cor amarelo rosado, sem escurecimento e manchas esverdeadas. Ausência de odor desagradável. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grandes quantidades produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento.  Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primaria plástico transparente, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Peso líquido de 1 kg.	Z	10.000
114	Carne suína em cubos	Origem: suína; corte: pernil em cubos; requisito: congelado pelo método sem cartilagem, sem aponeuroses (membranas fibrosa) e excesso de gorduras; cor: entre rosada e avermelhada; identificação: conter dados de identificação e procedência, data de fabricação, validade, número de lote, informação nutricional, peso líquido, com	KG	5.000



PÁGINA:	
ASS:	

_	ı			
		carimbo de inspeção do órgão regulador (SIF, SIE e SIM); Dados complementares: informações complementares sobre embalagem, exigências e demais condições, conforme especificações contidas no Termo de Referência.		
115	Cebola Nacional	Cebola Nacional, de primeira qualidade, in natura, casca protetora, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de brotos, sujidades, parasitas e larvas, Peso e tamanho padrão médio.	KG	5.000
116	Cenoura	Cenoura, de primeira qualidade, in natura, tamanho médio, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	3.750
117	CEREAL MATINAL	Cereal Matinal de Milho com vitaminas e sais minerais. EMBALAGEM: acondicionado em embalagem plástica devidamente identificada de 500g. VALIDADE: Data mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	UN	1.250
118	Charque	Charque: carne de charque tipo dianteira de 1° qualidade, embalado à vácuo com validade, não deve apresentar odor de ranço, nem depósitos de líquido na embalagem primária, devendo se apresentar em perfeito estado de conservação. Aspecto: bloco de consistência firme, Cor: característica, Cheiro: característico, Sabor: característico. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser embalado a vácuo, a embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 01 Kg. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara, as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Lista de ingredientes; Conteúdos líquidos; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo e número do lote.	KG	3.000
119	Extrato de tomate	Extrato de tomate, concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 2 kg. Prazo	UN	3.000



PÁGINA:	
ASS:	

		do volidado mínimo 10 masos a contar a nartir da eleta		
		de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.		
120	Farinha de trigo especial	Farinha de Trigo Especial, enriquecidade com ferro e ácido fólico. Tipo Especial. Obtido de grãos de trigo		4.500
121	Farinha de trigo especial	Farinha Pré-Mistura para pão francês, em sacas de 25 Kg, com validade de no mínimo de 90 dias à partir da data de entrega.	UN	300
122	Feijão Carioquin ha tipo	Feijão tipo carioquinha de primeira qualidade, não deve conter perfurações (carunchos e outros insetos); não devem estar esbranquiçados (mofo), murchos e sem brilho brotando; não devem apresentar cheiro estranho (inseticida). Embalado em pacote plástico, atóxico, de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	8.750
123	Feijão preto tipo	Feijão, tipo preto, de primeira qualidade, não deve conter perfurações (carunchos e outros insetos); não devem estar esbranquiçados (mofo), murchos e sem brilho brotando; não devem apresentar cheiro estranho (inseticida). Embalado em pacote plástico, atóxico, de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	2.250
124	Filé de Tilápia	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO: Filé de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. A variação do peso após descongelamento pode ser de até 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual nº 12.486 de 20/10/78. Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 2 Kg sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão	UN	875



PÁGINA:	
ASS:	

	1	0 1/1 0 1 1 12		1
		competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega.		
125	Frango pedaços (coxa e sobrecoxa )	Frango em pedaços de coxa e sobrecoxa, sem adição de sal e/ou outros temperos. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá estar em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 01 Kg, O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo	KG	15.000
126	Laranja	Laranja, tipo pêra, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	10.000
127	Leite em Pó	Leite em pó integral instantâneo embalagem com 400g, devendo conter descrição do produto, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. Ingredientes: Leite integral, fonte de vitaminas (C, A e D), ferro, zinco e cálcio. Não contém glúten e não contém adição de açucares. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN	5.000
128	Leite Pasteuriza do, integral	Leite líquido, integral, pasteurizado, tipo longa vida, UHT (Ultra High Temperature) é obtido pelo processo de Temperatura Ultra Alta de Pasteurização. O leite é homogeneizado e submetido a uma temperatura de 130 a 150°, entre 2 e 4 segundos, e imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C, embalagem individual tetra Pack com tampa, contendo 01 (um) litro, com identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, numero do lote e registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção no SIF. Composição: leite de vaca, estabilizante e citrato de sódio. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	L I T R O	15.000



PÁGINA:	
ASS:	

129	Linguiça mista	LINGUIÇA (MISTA); congelada, de primeira qualidade, sem pimenta, preparada com carne mista, com no máximo 10% de gordura, com odor, sabor e cor característico, com aspecto normal, firme, sem partes duras e nervaturas, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalada a vácuo, em embalagem apropriada de 5 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	KG	8.750
130	Maçã	Maçã vermelha de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento. Unidades de tamanho médio, limpas, sem machucados, danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	7.500
131	Macarrão Espaguete	Macarrão tipo espaguete, com ovos, embalagem contendo 500g, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN	6.250
132	Macarrão Parafuso	Macarrão tipo parafuso, com ovos, vitaminado, composto de matéria-prima de primeira qualidade, sãs e limpos, isentas de material terroso, parasitas. Embalado em pacotes com 500g. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN	3.750
133	Margarina vegetal com sal	Margarina cremosa em potes plásticos de 500g com sal. Produto que se apresenta sob forma fluída contendo obrigatoriamente os ingredientes leite, seus constituintes, sem gordura trans, óleos e/ou gorduras comestíveis, sal e água, deverá conter no mínimo 80% de lipídios. Produzida a partir da interesterificação dos ácidos graxos, recebendo assim, comercialmente, a designação "livre de gordura trans. Deve conter vitaminas e outras substâncias permitidas, desde que estejam no rótulo. Margarina fabricada a partir de matérias primas selecionadas, livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Embalagem de plástico, atóxico, individual com 500 g. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	POTE	3.750
134	Melancia	Melancia peso de 06 a 10 kg, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos	KG	4.000



PÁGINA:	
ASS:	

		de feutilinantes. Devent estemanismentalisment		
		de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças.		
135	Melão Amarelo	Melão Amarelo, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	4.000
136	Milho verde em Conserva	Milho verde em conserva, enlatado, com peso de 2kg. Sem sinais de alterações (estufamentos, corrosões internas, amassamentos, vazamentos). A lata deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	L A T A	2.500
137	Óleo de soja	Óleo de soja refinado. Embalagem com 900 ml, limpas, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	FR	7.500
138	Ovo de galinha	Ovos de galinha de cor branca, médio, frescos, casca firme e homogênea, liso, limpo sem rachaduras. Validade mínima de 15 dias. Embalagem plástica com 30 (trinta) unidades.	C A R T E L A	5.000
139	Pão de cachorro quente	Massa leve, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, ovo integral em pó, sal, glúten de trigo, emulsificantes estearoil-2-lactil lactato de cálcio, polisorbato 80 e conservador propionato de cálcio. Peso: 50g.	UN	25.000
140	Pera Argentina	Pera Argentina, de primeira qualidade, in natura, tamanhos uniformes, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	1.500
141	Repolho roxo	Repolho roxo, de primeira qualidade, in natura, e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de	KG	3.750



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

		folhas externas danificadas. Livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.		
142	Repolho Verde	Repolho verde, de primeira qualidade, in natura, e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de folhas externas danificadas. Livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	5.750
143	Tomate salada	Tomate, tipo rasteiro/salada, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	8.000

- 2.2 Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme consta no Estudo Técnico Preliminar.
- 2.3 O objeto desta contratação não se enquadra como sendo bem de luxo, conforme Decreto de  $n^{o}$  113/2022 de 04/05/2022.
- 2.4 O prazo de vigência da contratação é de 12(doze) meses contados da assinatura da Ata de Registro de Preços, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/21.
- 2.5 O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

#### 3. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

- 3.1 A fundamentação da contratação encontra-se pormenorizada em tópico específico no Estudo Técnico Preliminar.
- 3.2 O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual.



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

#### 4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

4.1 Os itens que serão adquiridos possuem a seguinte descrição técnica:

Item	Produto	Descrição do item	UN
1	Abacaxi	Abacaxi tipo pérola, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, peso médio de 1,5 kg, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	UN
2	Abobrinha tipo brasileira	Abóbora do tipo menina brasileira, de primeira qualidade, in natura, verde, tamanho e coloração uniforme, polpa firme. Livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG
3	Açafrão em pó	Açafrão da terra ou cúrcuma, não contém glúten, embalagem contendo 500g, de primeira qualidade, com identificação do produto e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN
4	Acelga	Acelga, de primeira qualidade, in natura, e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de folhas externas danificadas. Livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	M A Ç O
5	Achocolatado em pó	Mistura em pó para o preparo de achocolatado, enriquecido com vitaminas e minerais. O produto deve estar com suas características de cor, sabor, cheiro, preservadas, deve ser formulado a partir de matérias-primas selecionadas. Ingredientes: açúcar, cacau, extrato de malte, sal, leite em pó desnatado, soro de leite em pó, vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D3, e PP), estabilizante, lecitina de soja e aromatizantes. Contém glúten. Acondicionado em pacotes, potes plásticos ou latas de no mínimo 400g, deve conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN
6	Açúcar cristalizado	Contendo sacarose, peneirado, originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de Glicídios, rotulada de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária transparente, incolor, termossoldado contendo 2kg. O produto e a embalagem devem obedecer à legislação vigente. O produto deverá apresentar validade	PCT



PÁGINA:	
ASS:	

		mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	
7	Alface Crespa	Alface, tipo crespa, de primeira qualidade, in natura, e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de folhas externas danificadas. Livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	M 4 0,0
8	Alho graúdo	Alho graúdo, in natura, de primeira qualidade, sem réstia, sem casca, bulbo inteiriço, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, sem sujidades, parasitas e larvas, com identificação do produto.	KG
9	Amido de Milho em pó	Amido de milho fabricado a partir de matéria prima sã e limpa e isenta de matérias terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduo ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: deve estar intacta, vedada com 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN
10	Arroz tipo 1 Agulhinha	Arroz agulhinha, beneficiado, longo fino, tipo 1, polido à água, sem impurezas, 100% natural, não precisa escolher nem lavar. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes do peso antes da cocção. Deve apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento, isentos de insetos, parasitos e larvas. Embalagem plástica, transparente, atóxica, de 5 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN
11	Aveia em flocos finos	Aveia em flocos finos isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens de 500g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Rotulagem nutricional obrigatória. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT
12	Banana nanica	Banana, tipo nanica, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG
13	Batata Inglesa	Batata inglesa de primeira qualidade in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças e brotos. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG
14	Beterraba	Beterraba, tipo de mesa, de primeira qualidade in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado,	KG



PÁGINA:
ASS:

		murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração,	
		com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto	
		deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	
15	Biscoito Doce Maisena	Biscoito doce tipo maisena, com os seguintes ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e acido fólico (vitamina. b9), açúcar, gordura vegetal açúcar invertido e sal. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas limpas. Será rejeitado biscoito mal cozido, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar-se quebradiço. A embalagem primaria deve estar em pacotes Impermeáveis, lacrados com peso líquido de 400gr, tendo dupla embalagem. A embalagem secundaria deve ser em caixa de papelão. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN
16	Biscoito Rosquinha sabor chocolate	Biscoito doce tipo rosquinha de 1ª qualidade. Crocante e com sabor e cheiro agradável. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja e aromatizante - embalagem de 400 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN
17	Biscoito Rosquinha sabor leite	Biscoito rosquinha, sabor leite. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, leite, sal refinado, fermentos químicos, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido cítrico e aromatizante. Contém glúten. Embalagem: 400g	PCT
18	Biscoito Salgado integral	Biscoito tipo cream cracker, crocante, inteiro, ingredientes básicos: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água e sal. Rótulo com informação nutricional, validade, lote. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada e resistente com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT
19	Biscoito Salgado, tipo cream cracker	Biscoito tipo Salgado Integral, com os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e /ou farinha de trigo integral, gordura vegetal, farelo ou fibra de trigo, açúcar invertido, extrato de malte, sal. Não deverá conter leite ou soro de leite na composição, entretanto, poderá conter traços de leite. Sem gordura trans. Deverá conter no mínimo 1,4g de fibra alimentar na porção de 30g. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada e resistente com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN
20	Biscoito tipo cookies SEM	Biscoito tipo cookies, contendo farinha de arroz integral, açúcar mascavo, óleos vegetais (palma e milho) integral, fécula de mandioca,	UN



PÁGINA:	
ASS:	

	GLÚTEN, SEM LACTOSE, SEM OVO E SEM LEITE	extrato de soja, matodextrina, agentes de crescimento (fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio), estabilizante natural lecitina de soja e aromas. Embalagem de 120g a 150g. Sem glúten, sem lactose, sem leite, sem ovo.	
21	Brócolis Japonês	Brócolis, tipo Japonês, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, peso médio de 1,2 kg, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	UN
22	Canela em pó	Canela em pó, fina e homogênea, de coloração marrom claro, com sabor e odor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos, embalagem primaria plástico atóxico e lacrado, contendo 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT
23	Canela em rama	Canela em rama, obtida da casca do espécime genuíno; de coloração marrom claro, com sabor e odor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos, embalagem primaria plástico atóxico e lacrado, contendo 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT
24	Canjica de Milho Amarela	Canjica de milho amarelo, tipo um, contendo 80% de grãos inteiros, preparadas com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Embalada em plástico atóxico contendo 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT
25	Carne bovina músculo MOÍDA congelada (IQF)	Carne bovina cortada em cubos de tamanho 3x3x3cm com tolerância de 34% para mais ou para menos, com teor máximo de 7% de gordura. O corte da carne deverá apresentar-se limpo, sem cartilagem, sem aponeuroses (membranas fibrosas) e excesso de gorduras. Cor vermelho intenso, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio; aspecto firme, duro como pedra, não amolecido e nem pegajoso. Congelada pelo método IQF (Individually Quick Frozen – Congelamento rápido individual) a temperatura mínima de – 40 – C. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grande quantidade, produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primária plástico transparente, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Deverá ser apresentada	PCT



PÁGINA:
ASS:

	•	C141 6/Wi : 03.301.374/0001-31	
		ficha técnica do produto, afim de validar as características, bom como suas dimensões.	
26	Carne bovina patinho em cubos CUBOS congelada (IQF)	Com teor máximo de 10% de gordura e ou/ sebo e 3% de água, limpa, sem cartilagem, sem aponeuroses (membranas fibrosas) e excesso de gorduras. Cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprios; aspecto firme, duro0como pedra, não amolecido e nem pegajoso. Congelada pelo método IQF (Individually Quick Frozen – Congelamento rápido individual) a temperatura mínima de – 40 – C. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grandes quantidades, produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primaria plástico transparente, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Deverá ser apresentada ficha técnica do produto, afim de validar as características, bom como suas dimensões.	PCT
27	Carne congelada de Bovino sem osso lagarto (tiras flocadas com legumes) (IQF)	Carne bovina flocada sem osso lagarto com legumes: brócolis e cenoura, não contém glúten. Cor vermelho intenso, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios; aspecto firme duro como pedra, não amolecido e nem pegajoso. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grandes quantidades, produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primaria plástico transparente, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Deverá ser apresentada ficha técnica do produto, afim de validar as características, bom como suas dimensões. Peso líquido de 1kg.	Z
28	Frango tipo cubos com legumes: Carne congelada de frango sem osso peito (cubos com	Corte de frango tipo cubos com legumes: cenoura, milho e ervilha desossado firme e congelado, ausência de partículas gelo, não amolecida e nem pegajosa e sem gordura aparente. Cor amarelo rosado, sem escurecimento e manchas esverdeadas. Ausência de odor desagradável. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grandes quantidades produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento.	UN



PÁGINA:
ASS:

	legumes – IQF)	Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primaria plástico transparente, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Peso líquido de 1 kg.	
29	Carne suína em cubos	Origem: suína; corte: pernil em cubos; requisito: congelado pelo método sem cartilagem, sem aponeuroses (membranas fibrosa) e excesso de gorduras; cor: entre rosada e avermelhada; identificação: conter dados de identificação e procedência, data de fabricação, validade, número de lote, informação nutricional, peso líquido, com carimbo de inspeção do órgão regulador (SIF, SIE e SIM); Dados complementares: informações complementares sobre embalagem, exigências e demais condições, conforme especificações contidas no Termo de Referência.	KG
30	Cebola Nacional	Cebola Nacional, de primeira qualidade, in natura, casca protetora, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de brotos, sujidades, parasitas e larvas, Peso e tamanho padrão médio.	KG
31	Cebolinha	Cebolinha, em maço de 500g, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	UN
32	Cenoura	Cenoura, de primeira qualidade, in natura, tamanho médio, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG
33	CEREAL MATINAL	Cereal Matinal de Milho com vitaminas e sais minerais. EMBALAGEM: acondicionado em embalagem plástica devidamente identificada de 500g. VALIDADE: Data mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	UN
34	Charque	Charque: carne de charque tipo dianteira de 1° qualidade, embalado à vácuo com validade, não deve apresentar odor de ranço, nem depósitos de líquido na embalagem primária, devendo se apresentar em perfeito estado de conservação. Aspecto: bloco de consistência firme, Cor: característica, Cheiro: característico, Sabor: característico. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser embalado a vácuo, a embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 01 Kg. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara, as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive	KG



PÁGINA:	
ASS:	

		a marca; Nome e endereço do fabricante; Lista de ingredientes; Conteúdos líquidos; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo e número do lote.	
35	Coco ralado desidratado sem açúcar	Coco Ralado, sem adição de açúcar, acondicionado em embalagem de 500g. Contendo no corpo da embalagem identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote, informação nutricional e peso liquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	PCT
36	Colorau	Colorau: (urucum) pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa, embalagem plástica com 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	PCT
37	Couve folha	Couve – flor, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, peso médio de 1,2 kg, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	M A Ç O
38	Couve flor	Couve folha de primeira qualidade, in natura, tamanho coloração - com folhas integras, livres de fungos; livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	UN
39	Cravo da índia	Cravo da índia obtido do botão floral de espécime genuína; de coloração pardo escura, cheiro e sabor próprios; com teor de umidade máxima de 16%; isento de detritos do próprio produto, e impurezas dos grãos ou sementes; validade mínima 10 meses a contar da entrega. Embalagem plástica, transparente, atóxica com peso de 500g.	UN
40	Creme de leite	Caixa de creme de leite elaborado com gordura Láctea, contendo 25% a 30% de gordura, fabricado a partir de matéria prima selecionada, validade mínima de 3 meses e embalagem tetra Pack com peso líquido 1 litro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	L T R O
41	Creme de leite	Caixa de creme de leite elaborado com gordura Láctea, contendo 25% a 30% de gordura, fabricado a partir de matéria prima selecionada, validade mínima de 3 meses e embalagem tetra Pack (caixinha) com peso líquido de 200g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN
42	Doces cremoso sabores variados	Doce de frutas (uva, morango e abacaxi). Embalagem em pote plástico de 1 kg com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG



PÁGINA:	
ASS:	

43	Ervilha	Ervilha em embalagem preferencialmente tetrapak, com peso liquido drenado de aproximadamente 200 gramas, preparada com vegetais selecionados, e produzida em conformidade com a legislação vigente. Sem sinais de alterações (estufamentos, corrosões internas, amassamentos, vazamentos). Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN
44	Ervilha em conserva	Ervilha em conserva, preparada com vegetais selecionados, e produzida em conformidade com a legislação vigente. Sem sinais de alterações (estufamentos, corrosões internas, amassamentos, vazamentos). Peso do produto de 2kg. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN
45	Extrato de tomate	Extrato de tomate, concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 2 kg. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	UN
46	Extrato de tomate	Extrato de tomate, concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 340 g. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	UN
47	Farinha de fubá	Farinha de fubá oriunda da moagem do grão de milho, sadio e limpo, não devendo conter materiais terrosos, parasitas e detritos de animais e vegetais. Em atendimento a legislação vigente deve ser adicionado de no mínimo60mcg de ácido fólico e 1,5 mg de ferro na porção de 40g. Embalado em pacotes de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN
48	Farinha de mandioca torrada	Farinha de mandioca torrada isenta de sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer materiais estranhos. Embalada em pacote plástico de 500gramas. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN
49	Farinha de trigo rosca	Farinha de Rosca. Tipo Especial. Obtido de grãos sãos, limpos e isentos de matéria terrosa parasita. Não Podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer à legislação vigente, embalada em pacotes de 1kg. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	PCT
50	Farinha de trigo especial	Farinha de Trigo Especial, enriquecidade com ferro e ácido fólico. Tipo Especial. Obtido de grãos de trigo sãos, limpos e isentos de matéria terrosa parasita. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer à legislação vigente, embalada em pacotes de 1 Kg. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega	UN
51	Farinha de trigo especial	Farinha Pré-Mistura para pão francês, em sacas de 25 Kg, com validade de no mínimo de 90 dias à partir da data de entrega.	UN
52	Feijão Carioquinha tipo	Feijão tipo carioquinha de primeira qualidade, não deve conter perfurações (carunchos e outros insetos); não devem estar esbranquiçados (mofo), murchos e sem brilho brotando; não devem apresentar cheiro estranho (inseticida). Embalado em pacote plástico,	UN



PÁGINA:	
ASS:	

		atóxico, de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	
53	Feijão preto tipo	Feijão, tipo preto, de primeira qualidade, não deve conter perfurações (carunchos e outros insetos); não devem estar esbranquiçados (mofo), murchos e sem brilho brotando; não devem apresentar cheiro estranho (inseticida). Embalado em pacote plástico, atóxico, de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG
54	Fermento biológico fresco	Fermento biológico fresco 500g, com alto poder fermentativo que proporciona um rápido crescimento da massa, dando mais sabor e aroma aos pães, deixando-os fofinhos, macios e uniformes. Ideal para o preparo de pães, pizzas e massas salgadas e doces.	B A R A
55	Fermento Biológico seco	Fermento Biológico Seco, instantâneo, (Saccharomyces cerevisiae meyen) emulsificante monoestearato de sorbitana, validade de no mínimo 12 meses. Peso de 10g. Contém glúten.	PCT
56	Fermento Químico em pó	Fermento químico, em pó, isento de sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer materiais estranhos, embalagem de 100g, atóxico. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	L A T A
57	Filé de Tilápia	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO: Filé de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. A variação do peso após descongelamento pode ser de até 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual nº 12.486 de 20/10/78. Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 2 Kg sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega.	UN
58	Folha de Louro	Louro em Folhas Secas, embalagem contendo 500g, com identificação do produto e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN
59	Frango pedaços (coxa e sobrecoxa)	Frango em pedaços de coxa e sobrecoxa, sem adição de sal e/ou outros temperos. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá estar em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 01 Kg, O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara	KG



PÁGINA:	
ASS:	

		e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo	
60	Gelatina em pó sabores	Gelatina diversos sabores. Fonte de vitaminas A, C, E e Ferro. Em embalagem de 1 kg de polietileno, opaca, atóxico, com data de fabricação. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	PCT
61	Goiaba	GOIABA VERMELHA kg; de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	KG
62	Goiabada	Em barra, a base de goiaba, açúcar e outros aditivos permitidos pela legislação. Embalagem de 300g, fechada e íntegra, com prazo de validade mínimo de 6 meses.	PCT
63	Laranja	Laranja, tipo pêra, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG
64	Leite Condensado	Leite Condensado, tradicional, embalagem 395g, com identificação do produto e prazo de validade.	UN
65	Leite de coco	Leite de Coco, tradicional, embalagem contendo 200 ml, com identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade e número do lote. Ingredientes: leite de coco modificado, pasteurizado e homogeneizado, reduzido teor de gordura. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN
66	Leite de Soja	Leite de Soja, embalagem tetra Pack de1 Litro, livre de lactose, fonte de cálcio, baixo teor de gorduras. Composto de vitaminas A, B2, B6, B12, C, D, E, zinco e ácido fólico. Validade mínima de 06 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	L T R O
67	Leite em Pó	Leite em pó integral instantâneo embalagem com 400g, devendo conter descrição do produto, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. Ingredientes: Leite integral, fonte de vitaminas (C, A e D), ferro, zinco e cálcio. Não contém glúten e não contém adição de açucares. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN
68	Leite Pasteurizado , integral	Leite líquido, integral, pasteurizado, tipo longa vida, UHT (Ultra High Temperature) é obtido pelo processo de Temperatura Ultra Alta de Pasteurização. O leite é homogeneizado e submetido a uma temperatura de 130 a 150°, entre 2 e 4 segundos, e imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C, embalagem individual tetra Pack com tampa, contendo 01 (um) litro, com identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, numero do lote e registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção no SIF. Composição: leite de vaca, estabilizante	L I T R O



PÁGINA:
ASS:

		e citrato de sódio. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	
69	Linguiça mista	LINGUIÇA (MISTA); congelada, de primeira qualidade, sem pimenta, preparada com carne mista, com no máximo 10% de gordura, com odor, sabor e cor característico, com aspecto normal, firme, sem partes duras e nervaturas, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalada a vácuo, em embalagem apropriada de 5 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	KG
70	Maçã	Maçã vermelha de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento. Unidades de tamanho médio, limpas, sem machucados, danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG
71	Macarrão Espaguete	Macarrão tipo espaguete, com ovos, embalagem contendo 500g, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN
72	Macarrão Parafuso	Macarrão tipo parafuso, com ovos, vitaminado, composto de matéria- prima de primeira qualidade, sãs e limpos, isentas de material terroso, parasitas. Embalado em pacotes com 500g. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN
73	Macarrão Padre Nosso	Massa seca com ovos, acondicionado em embalagem transparente intacta de 500g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN
74	Mamão formosa	Mamão, tipo Formosa, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG
75	Margarina vegetal com sal	Margarina cremosa em potes plásticos de 500g com sal. Produto que se apresenta sob forma fluída contendo obrigatoriamente os ingredientes leite, seus constituintes, sem gordura trans, óleos e/ou gorduras comestíveis, sal e água, deverá conter no mínimo 80% de lipídios. Produzida a partir da interesterificação dos ácidos graxos, recebendo assim, comercialmente, a designação "livre de gordura trans. Deve conter vitaminas e outras substâncias permitidas, desde que estejam no rótulo. Margarina fabricada a partir de matérias primas selecionadas, livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Embalagem de plástico, atóxico, individual com 500 g.  Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	P
76	Melancia	Melancia peso de 06 a 10 kg, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas,	KG



PÁGINA:
ASS:

	1		
		mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças.	
77	Melão Amarelo	Melão Amarelo, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG
78	Milho verde em Conserva	Milho verde: em embalagem tetra pack, com peso líquido drenado de aproximadamente 200gr. Sem sinais de alterações (estufamentos, corrosões internas, amassamentos, vazamentos). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN
79	Milho verde em Conserva	Milho verde em conserva, enlatado, com peso de 2kg. Sem sinais de alterações (estufamentos, corrosões internas, amassamentos, vazamentos). A lata deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	L A T A
80	Óleo de soja	Óleo de soja refinado. Embalagem com 900 ml, limpas, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	FR
81	Orégano	Orégano, constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Embalagem plástica, transparente, atóxica de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT
82	Ovo de galinha	Ovos de galinha de cor branca, médio, frescos, casca firme e homogênea, liso, limpo sem rachaduras. Validade mínima de 15 dias. Embalagem plástica com 30 (trinta) unidades.	C A R T E L A
83	Pão de cachorro quente	Massa leve, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, ovo integral em pó, sal, glúten de trigo, emulsificantes estearoil-2-lactil lactato de cálcio, polisorbato 80 e conservador propionato de cálcio.  Peso: 50g.	UN
84	Pão de forma	Massa leve, farinha de trigo/fermento/sal/açúcar, gordura tipo vegetal e água, com casca, enriquecido com vitaminas, ferro e cálcio fatiado, cortado em fatias. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de	UN



PÁGINA:	
ASS:	

		polietileno resistente e atóxico contendo 20 unidades cada, porção de 50g. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega. Unidade utilizada: pacote de 500 g	
85	Pera Argentina	Pera Argentina, de primeira qualidade, in natura, tamanhos uniformes, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG
86	Pipoca	Grãos de milho que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual. Embalagem integra de 500g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	PCT
87	Repolho roxo	Repolho roxo, de primeira qualidade, in natura, e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de folhas externas danificadas. Livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG
88	Repolho Verde	Repolho verde, de primeira qualidade, in natura, e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de folhas externas danificadas. Livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG
89	Sal refinado	Sal Refinado, iodado, para consumo doméstico, pacote contendo 01 kg, com identificação do produto e prazo de validade, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN
90	Salsicha embalagem a vácuo	Salsicha Tipo Hot Dog bovino/suíno com no Máximo 2% de amido, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com adição de água no Máximo de 10. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG
91	Salsinha	Salsinha, em maço de 500g, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	M A Ç O
92	Sardinha em óleo	Sardinhas em óleo comestível, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido, imersa em óleo comestível. Ingredientes: sardinhas, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal. Embalada em lata com revestimento interno apropriado, vedada, isento de	UN



PÁGINA:	
ASS:	

		CINP3/IVIF: 03.301.374/0001-31	
		ferrugens, mofos, estufada, amassada ou com substâncias nocivas, com peso líquido de 125g. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	
93	Suco Integral, concentrado, sabor caju	Suco concentrado, sabor caju - Preparado líquido para refresco, aroma natural da fruta, suco concentrado da fruta, acidulante ácido cítrico, sem conservantes, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de parasitas, sujidades e larvas. Diluição: para cada parte de suco a adição de água fica a critério do usuário. Envasado em garrafas de 500 ml, plásticas e atóxicas, com conservação fora de refrigeração. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	UN
94	Suco Integral, concentrado, sabor goiaba	Suco concentrado, sabor goiaba - Preparado líquido para refresco, aroma natural da fruta, suco concentrado da fruta, acidulante ácido cítrico, sem conservantes, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de parasitas, sujidades e larvas. Diluição: para cada parte de suco a adição de água fica a critério do usuário. Envasado em garrafas de 500 ml, plásticas e atóxicas, com conservação fora de refrigeração. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	UN
95	Suco Integral, concentrado, sabor uva	Suco concentrado, sabor uva - Preparado líquido para refresco, aroma natural da fruta, suco concentrado da fruta, acidulante ácido cítrico, sem conservantes, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de parasitas, sujidades e larvas. Diluição: para cada parte de suco a adição de água fica a critério do usuário. Envasado em garrafas de 500 ml, plásticas e atóxicas, com conservação fora de refrigeração. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	NN
96	Tomate salada	Tomate, tipo rasteiro/salada, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG
97	Vinagre de maçã	Vinagre de maçã. Ingredientes: Fermentado acético de maçã, água e conservante INS224. Acidez. 4,0%. Sem glúten. Embalagem 750 ml, com identificação do produto e prazo de validade.	UN
98	Acelga	Acelga, de primeira qualidade, in natura, e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de folhas externas danificadas. Livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	M A ÇO
99	Achocolatado em pó	Mistura em pó para o preparo de achocolatado, enriquecido com vitaminas e minerais. O produto deve estar com suas características de cor, sabor, cheiro, preservadas, deve ser formulado a partir de matérias-primas selecionadas. Ingredientes: açúcar, cacau, extrato de malte, sal, leite em pó desnatado, soro de leite em pó, vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D3, e PP), estabilizante, lecitina de soja e aromatizantes. Contém glúten.	UN



PÁGINA:	
ASS:	

		Acondicionado em pacotes, potes plásticos ou latas de no mínimo 400g, deve conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	
100	Açúcar cristalizado	Contendo sacarose, peneirado, originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de Glicídios, rotulada de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária transparente, incolor, termossoldado contendo 2kg. O produto e a embalagem devem obedecer à legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT
101	Alface Crespa	Alface, tipo crespa, de primeira qualidade, in natura, e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de folhas externas danificadas. Livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	M A Ç O
102	Alho graúdo	Alho graúdo, in natura, de primeira qualidade, sem réstia, sem casca, bulbo inteiriço, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, sem sujidades, parasitas e larvas, com identificação do produto.	KG
103	Arroz tipo 1 Agulhinha	Arroz agulhinha, beneficiado, longo fino, tipo 1, polido à água, sem impurezas, 100% natural, não precisa escolher nem lavar. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes do peso antes da cocção. Deve apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento, isentos de insetos, parasitos e larvas. Embalagem plástica, transparente, atóxica, de 5 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN
104	Banana nanica	Banana, tipo nanica, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG
105	Batata Inglesa	Batata inglesa de primeira qualidade in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças e brotos. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG



PÁGINA:	
<b>ASS</b> -	

106	Biscoito Doce Maisena	Biscoito doce tipo maisena, com os seguintes ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e acido fólico (vitamina. b9), açúcar, gordura vegetal açúcar invertido e sal. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas limpas. Será rejeitado biscoito mal cozido, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar-se quebradiço. A embalagem primaria deve estar em pacotes Impermeáveis, lacrados com peso líquido de 400gr, tendo dupla embalagem. A embalagem secundaria deve ser em caixa de papelão. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN
107	Biscoito Rosquinha sabor chocolate	Biscoito doce tipo rosquinha de 1ª qualidade. Crocante e com sabor e cheiro agradável. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja e aromatizante - embalagem de 400 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN
108	Biscoito Rosquinha sabor leite	Biscoito rosquinha, sabor leite. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, leite, sal refinado, fermentos químicos, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido cítrico e aromatizante. Contém glúten. Embalagem: 400g	PCT
109	Biscoito Salgado, tipo cream cracker	Biscoito tipo Salgado Integral, com os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e /ou farinha de trigo integral, gordura vegetal, farelo ou fibra de trigo, açúcar invertido, extrato de malte, sal. Não deverá conter leite ou soro de leite na composição, entretanto, poderá conter traços de leite. Sem gordura trans. Deverá conter no mínimo 1,4g de fibra alimentar na porção de 30g. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada e resistente com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN
110	Carne bovina músculo MOÍDA congelada (IQF)	Carne bovina cortada em cubos de tamanho 3x3x3cm com tolerância de 34% para mais ou para menos, com teor máximo de 7% de gordura. O corte da carne deverá apresentar-se limpo, sem cartilagem, sem aponeuroses (membranas fibrosas) e excesso de gorduras. Cor vermelho intenso, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio; aspecto firme, duro como pedra, não amolecido e nem pegajoso. Congelada pelo método IQF (Individually Quick Frozen – Congelamento rápido individual) a temperatura mínima de – 40 – C. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grande quantidade, produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primária plástico transparente, selada, resistente, não violada e atóxica;	PCT



PÁGINA:
---------

# PREFEITURA MUNICIPAL DE SIDROLÂNDIA ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL

		embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Deverá ser apresentada ficha técnica do produto, afim de validar as características, bom como suas dimensões.	
111	Carne bovina patinho em cubos CUBOS congelada (IQF)	Com teor máximo de 10% de gordura e ou/ sebo e 3% de água, limpa, sem cartilagem, sem aponeuroses (membranas fibrosas) e excesso de gorduras. Cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprios; aspecto firme, duro0como pedra, não amolecido e nem pegajoso. Congelada pelo método IQF (Individually Quick Frozen – Congelamento rápido individual) a temperatura mínima de – 40 – C. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grandes quantidades, produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primaria plástico transparente, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Deverá ser apresentada ficha técnica do produto, afim de validar as características, bom como suas dimensões.	PCT
112	Carne congelada de Bovino sem osso lagarto (tiras flocadas com legumes) (IQF)	Carne bovina flocada sem osso lagarto com legumes: brócolis e cenoura, não contém glúten. Cor vermelho intenso, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios; aspecto firme duro como pedra, não amolecido e nem pegajoso. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grandes quantidades, produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primaria plástico transparente, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Deverá ser apresentada ficha técnica do produto, afim de validar as características, bom como suas dimensões. Peso líquido de 1kg.	UN



PÁGINA:	
ASS:	

	1		
113	Frango tipo cubos com legumes: Carne congelada de frango sem osso peito (cubos com legumes – IQF)	Corte de frango tipo cubos com legumes: cenoura, milho e ervilha desossado firme e congelado, ausência de partículas gelo, não amolecida e nem pegajosa e sem gordura aparente. Cor amarelo rosado, sem escurecimento e manchas esverdeadas. Ausência de odor desagradável. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grandes quantidades produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento.  Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primaria plástico transparente, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Peso líquido de 1 kg.	UN
114	Carne suína em cubos	Origem: suína; corte: pernil em cubos; requisito: congelado pelo método sem cartilagem, sem aponeuroses (membranas fibrosa) e excesso de gorduras; cor: entre rosada e avermelhada; identificação: conter dados de identificação e procedência, data de fabricação, validade, número de lote, informação nutricional, peso líquido, com carimbo de inspeção do órgão regulador (SIF, SIE e SIM); Dados complementares: informações complementares sobre embalagem, exigências e demais condições, conforme especificações contidas no Termo de Referência.	KG
115	Cebola Nacional	Cebola Nacional, de primeira qualidade, in natura, casca protetora, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de brotos, sujidades, parasitas e larvas, Peso e tamanho padrão médio.	KG
116	Cenoura	Cenoura, de primeira qualidade, in natura, tamanho médio, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG
117	CEREAL MATINAL	Cereal Matinal de Milho com vitaminas e sais minerais. EMBALAGEM: acondicionado em embalagem plástica devidamente identificada de 500g. VALIDADE: Data mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	UN
118	Charque	Charque: carne de charque tipo dianteira de 1° qualidade, embalado à vácuo com validade, não deve apresentar odor de ranço, nem depósitos de líquido na embalagem primária, devendo se apresentar em perfeito estado de conservação. Aspecto: bloco de consistência firme, Cor: característica, Cheiro: característico, Sabor: característico. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser embalado a vácuo, a embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 01 Kg. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de	KG



PÁGINA:	
ASS:	

		forma clara, as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Lista de ingredientes; Conteúdos líquidos; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo e número do lote.	
119	Extrato de tomate	Extrato de tomate, concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 2 kg. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	UN
120	Farinha de trigo especial	Farinha de Trigo Especial, enriquecidade com ferro e ácido fólico. Tipo Especial. Obtido de grãos de trigo sãos, limpos e isentos de matéria terrosa parasita. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer à legislação vigente, embalada em pacotes de 1 Kg. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega	UN
121	Farinha de trigo especial	Farinha Pré-Mistura para pão francês, em sacas de 25 Kg, com validade de no mínimo de 90 dias à partir da data de entrega.	UN
122	Feijão Carioquinha tipo	Feijão tipo carioquinha de primeira qualidade, não deve conter perfurações (carunchos e outros insetos); não devem estar esbranquiçados (mofo), murchos e sem brilho brotando; não devem apresentar cheiro estranho (inseticida). Embalado em pacote plástico, atóxico, de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN
123	Feijão preto tipo	Feijão, tipo preto, de primeira qualidade, não deve conter perfurações (carunchos e outros insetos); não devem estar esbranquiçados (mofo), murchos e sem brilho brotando; não devem apresentar cheiro estranho (inseticida). Embalado em pacote plástico, atóxico, de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG
124	Filé de Tilápia	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO: Filé de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. A variação do peso após descongelamento pode ser de até 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual nº 12.486 de 20/10/78. Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 2 Kg sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega.	UN
125	Frango pedaços (coxa e sobrecoxa)	Frango em pedaços de coxa e sobrecoxa, sem adição de sal e/ou outros temperos. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá estar em embalagem plástica, flexível,	KG



PÁGINA:	
ASS:	

		atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 01 Kg, O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo	
126	Laranja	Laranja, tipo pêra, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG
127	Leite em Pó	Leite em pó integral instantâneo embalagem com 400g, devendo conter descrição do produto, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. Ingredientes: Leite integral, fonte de vitaminas (C, A e D), ferro, zinco e cálcio. Não contém glúten e não contém adição de açucares. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN
128	Leite Pasteurizado , integral	Leite líquido, integral, pasteurizado, tipo longa vida, UHT (Ultra High Temperature) é obtido pelo processo de Temperatura Ultra Alta de Pasteurização. O leite é homogeneizado e submetido a uma temperatura de 130 a 150°, entre 2 e 4 segundos, e imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C, embalagem individual tetra Pack com tampa, contendo 01 (um) litro, com identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, numero do lote e registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção no SIF. Composição: leite de vaca, estabilizante e citrato de sódio. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Lート R O
129	Linguiça mista	LINGUIÇA (MISTA); congelada, de primeira qualidade, sem pimenta, preparada com carne mista, com no máximo 10% de gordura, com odor, sabor e cor característico, com aspecto normal, firme, sem partes duras e nervaturas, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalada a vácuo, em embalagem apropriada de 5 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	KG
130	Maçã	Maçã vermelha de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento. Unidades de tamanho médio, limpas, sem machucados, danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG
131	Macarrão Espaguete	Macarrão tipo espaguete, com ovos, embalagem contendo 500g, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN
132	Macarrão Parafuso	Macarrão tipo parafuso, com ovos, vitaminado, composto de matéria- prima de primeira qualidade, sãs e limpos, isentas de material terroso,	UN



PÁGINA:	
ASS:	

		parasitas. Embalado em pacotes com 500g. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	
133	Margarina vegetal com sal	Margarina cremosa em potes plásticos de 500g com sal. Produto que se apresenta sob forma fluída contendo obrigatoriamente os ingredientes leite, seus constituintes, sem gordura trans, óleos e/ou gorduras comestíveis, sal e água, deverá conter no mínimo 80% de lipídios. Produzida a partir da interesterificação dos ácidos graxos, recebendo assim, comercialmente, a designação "livre de gordura trans. Deve conter vitaminas e outras substâncias permitidas, desde que estejam no rótulo. Margarina fabricada a partir de matérias primas selecionadas, livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Embalagem de plástico, atóxico, individual com 500 g.  Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	P O T E
134	Melancia	Melancia peso de 06 a 10 kg, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças.	KG
135	Melão Amarelo	Melão Amarelo, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG
136	Milho verde em Conserva	Milho verde em conserva, enlatado, com peso de 2kg. Sem sinais de alterações (estufamentos, corrosões internas, amassamentos, vazamentos). A lata deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	L A T A
137	Óleo de soja	Óleo de soja refinado. Embalagem com 900 ml, limpas, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	FR
138	Ovo de galinha	Ovos de galinha de cor branca, médio, frescos, casca firme e homogênea, liso, limpo sem rachaduras. Validade mínima de 15 dias. Embalagem plástica com 30 (trinta) unidades.	CARTELA
139	Pão de cachorro quente	Massa leve, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, ovo integral em pó, sal, glúten de trigo, emulsificantes estearoil-2-lactil lactato de cálcio, polisorbato 80 e conservador propionato de cálcio.  Peso: 50g.	UN



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

140	Pera Argentina	Pera Argentina, de primeira qualidade, in natura, tamanhos uniformes, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG
141	Repolho roxo	Repolho roxo, de primeira qualidade, in natura, e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de folhas externas danificadas. Livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG
142	Repolho Verde	Repolho verde, de primeira qualidade, in natura, e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de folhas externas danificadas. Livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG
143	Tomate salada	Tomate, tipo rasteiro/salada, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG

### 5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

#### **5.1 EXIGÊNCIA DE AMOSTRA**

5.1.1 Como requisito indispensável para a adjudicação e homologação do objeto, a empresa, mais bem classificada provisoriamente, após a fase de lances, e devidamente habilitada no referido processo licitatório (garantido a autotutela administrativa) deverá providenciar o envio da AMOSTRA, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas após a publicação do RESULTADO PARCIAL da Licitação em Diário Oficial, dos seguintes itens:

Item	Produto	UN
5	Achocolatado em pó	UN
9	Amido de Milho em pó	UN
10	Arroz tipo 1 Agulhinha	UN
11	Aveia em flocos finos	PCT
15	Biscoito Doce Maisena	UN
16	Biscoito Rosquinha sabor chocolate	UN
17	Biscoito Rosquinha sabor leite	UN
18	Biscoito Salgado integral	PCT
19	Biscoito Salgado, tipo cream cracker	UN
20	Biscoito tipo cookies SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE, SEM	UN



PÁGINA:
ASS:

	OVO E SEM LEITE	
25	Carne bovina músculo MOÍDA congelada (IQF)	PCT
26	Carne bovina patinho em cubos CUBOS congelada (IQF)	PCT
27	Carne bovina FLOCADA SEM OSSO LAGARTO (IQF)	UN
28	Carne congelada de frango sem osso tipo cubos com legumes(IQF)	UN
29	Carne suína em cubos (IQF)	KG
33	Cereal matinal	UN
34	Charque	KG
40	CREME DE LEITE 1 litro	LITRO
52	Feijão Carioquinha tipo	UN
53	Feijão preto tipo	KG
57	Filé de Tilápia	UN
66	Leite de Soja	LITRO
67	Leite em Pó	UN
68	Leite integral caixinha	LITRO
69	Linguiça mista	KG
83	Pão de cachorro quente	UN
90	Salsicha embalagem a vácuo	KG
93	Suco Integral, concentrado, sabor caju	UN
94	Suco Integral, concentrado, sabor goiaba	UN
95	Suco Integral, concentrado, sabor uva	UN
99	Achocolatado em pó	UN
103	Arroz tipo 1 Agulhinha	UN
110	Carne bovina músculo MOÍDA congelada (IQF)	PCT
111	Carne bovina patinho em cubos CUBOS congelada (IQF)	PCT
112	Carne bovina FLOCADA SEM OSSO LAGARTO (IQF)	UN
113	Carne congelada de frango sem osso tipo cubos com legumes(IQF)	UN
114	Carne suína em cubos (IQF)	KG
117	Cereal matinal	UN
118	Charque	KG
122	Feijão Carioquinha tipo	UN
123	Feijão preto tipo	KG
124	Filé de Tilápia	UN
127	Leite em Pó	UN
128	Leite integral caixinha	LITRO
129	Linguiça mista	KG
139	Pão de cachorro quente	UN

- 5.1.2 Considerando a obrigatoriedade da apresentação e APROVAÇÃO das AMOSTAS, fica entendido desde já que, somente a partir da apresentação do relatório de por parte do Departamento de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, é que se procederá à a adjudicação e a homologação do referido processo licitatório.
- 5.1.3 As amostras dos itens acima solicitados deverão ser apresentadas nas embalagens originais de fábrica, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas após a publicação do RESULTADO PARCIAL de análise das Propostas de Preços e habilitação jurídica do certame.



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

- 5.1.4. A amostra deverá vir etiquetada com os seguintes dados:
  - Para Secretaria Municipal de Educação de Sidrolândia/MS.
  - Pregão Eletrônico por Registro de Preços nº
  - Nº. do Lote/Item Especificação do produto.
  - Nome do Licitante
    - a. As Amostras deverão ser entregues no prazo de 48 (quarenta e oito) horas após a publicação do RESULTADO PARCIAL da Licitação no prédio do Paço Municipal, a Divisão de Licitação, sito a Rua São Paulo, 964 Centro Sidrolândia MS.
- 5.1.5. As embalagens serão abertas e analisadas, sendo os produtos avaliados da seguinte forma:
  - a. Atendimento ao solicitado no Edital, conforme especificações do Termo de Referência.
  - b. Os critérios de avaliação serão os seguintes: Aparência; cor; característica do produto; odor; sabor; consistência/textura; facilidade de preparo; embalagem com informações do produto. No mínimo 02 (dois) avaliadores emitirão nota de 0 a 10 para cada item de avaliação, sendo que a média final abaixo de 8 (oito) reprovará o produto ofertado;
- 5.1.6. O Departamento de Alimentação Escolar emitirá parecer quanto avaliação das Amostras, sendo que os itens cujas amostras tiverem sido reprovadas serão desclassificadas do certame.
- 5.1.7. Os licitantes que não apresentarem amostras no prazo indicado, terão suas propostas automaticamente desclassificadas, e serão solicitadas as amostras para o licitante remanescente para aqueles itens.
- 5.1.8. As amostras não terão custo ao Município, bem como não serão devolvidas.
- 5.1.9. O Departamento de Alimentação Escolar poderá dispensar a avaliação da amostra, se a mesma já estiver sendo utilizada no preparo da merenda escolar, ou for do amplo conhecimento quanto a aceitabilidade da marca ofertada, devendo emitir parecer JUSTIFICANDO o porquê da Dispensa da apresentação.

### **5.2 SUBCONTRATAÇÃO**

5.2.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

### 6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

### 6.1. CONDIÇÕES DA ENTREGA

6.1.1 O prazo de entrega dos bens é de 10 (dez)dias, contados da assinatura da ata de registro de preços, parceladamente durante os 12 meses sendo as entregas semanalmente.

#### **6.2 LOCAL DE ENTREGA E HORA**

6.2.1 Os itens deverão ser entregues, em dias uteis, das 07:00 às 11:00 e das 13:00 às 17:00, na Rua Prefeito Jaime Ferreira Barbosa, nº 333, Centro, Sidrolândia/MS.



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

6.2.2 Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos (quatro) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

6.2.3 No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 06 (seis) meses, do prazo total recomendado pelo fabricante.

### 7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

- 7.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/21, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 7.2 As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 7.3 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do método de aferição e das sanções, entre outros.
- 7.4 A fiscalização da execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelo seu respectivo substituto Lei nº 14.133/21, art. 117, caput. Fica designado como fiscal do presente contrato a Sra. Juliana Neves Martins, matrícula 6817, e como suplente o Sr. Lincoln Luz Lemes, matrícula 20188.

### 7.5 DO GESTOR DO CONTRATO

- Acompanhar, sempre que possível, o andamento das contratações que ficarão sob sua responsabilidade;
- Manter registro atualizado das ocorrências relacionadas à execução do contrato;
- Acompanhar e fazer cumprir o cronograma de execução e os prazos previstos no ajuste;
- Acompanhar o prazo de vigência do contrato;
- Solicitar, com justificativa, a rescisão de contrato;
- Emitir parecer sobre fato relacionado à gestão do contrato;
- Orientar o fiscal de contrato sobre os procedimentos a serem adotados no decorrer da execução do contrato;
- Solicitar à contratada, justificadamente, a substituição do preposto ou de empregado desta, seja por comportamento inadequado à função, seja por insuficiência de desempenho;
- Determinar formalmente à contratada a regularização das falhas ou defeitos observados, assinalando prazo para correção, sob pena de sanção;
- Solicitar ao órgão competente, com justificativa, quaisquer alterações, supressões ou acréscimos contratuais, observada a legislação pertinente;
- Solicitar orientação de ordem técnica aos diversos órgãos da Administração, de acordo com suas competências;
- Conferir o atesto do fiscal de contrato e encaminhar para pagamento faturas ou notas fiscais com as devidas observações e glosas, se for o caso;
- Solicitar ao órgão financeiro competente, com as devidas justificativas, emissão, reforço ou anulação, total ou parcial, de notas de empenho, bem como inclusão de valores na rubrica de Restos a Pagar;
- Solicitar a prestação, complementação, renovação, substituição ou liberação da garantia exigida nos termos do Art. 96, da Lei nº 14.133/2021;



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

- Executar outras ações de gestão que se façam necessárias ao pleno acompanhamento, fiscalização e controle das atividades desempenhadas pela contratada, a fim de garantir o fiel cumprimento das obrigações pactuadas e a observância do princípio da eficiência;
- Agendar e observar os prazos pactuados no contrato sob sua responsabilidade;
- Comunicar-se com a Administração ou com terceiros sempre por escrito e com a antecedência necessária;
- Notificar formalmente à contratada sobre toda e qualquer decisão da Administração que repercuta no contrato:
- Fundamentar, por escrito, todas as suas decisões, com observância dos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, interesse público e outros correlatos;
- Juntar todos os documentos obrigatórios à gestão do contrato nos devidos processos;
- Instruir em processo apartado todos os documentos pertinentes à gestão do contrato que não se enquadram no inciso anterior;

#### 7.6 DO FISCAL DO CONTRATO

- Prestar informações a respeito da execução dos serviços e apontar ao gestor do contrato eventuais irregularidades ensejadoras de penalidade ou glosa nos pagamentos devidos à contratada;
- Manter o controle das ordens de serviço emitidas e cumpridas, quando cabível;
- Conhecer as obrigações contratuais que afetem diretamente a fiscalização do contrato;
- Zelar pelo fiel cumprimento dos contratos sob sua fiscalização;
- Verificar a conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de acordo com o objeto do contrato e respectivas cláusulas contratuais;
- Atestar formalmente a execução do objeto do contrato, atestar as notas fiscais e as faturas correspondentes a sua prestação;
- Informar ao gestor do contrato sobre eventuais vícios, irregularidades ou baixa qualidade dos produtos ou serviços fornecidos pela contratada;
- Propor soluções para regularização das faltas e problemas observados, sem prejuízo das penalidades aplicáveis;
- Solicitar formalmente ao gestor esclarecimentos sobre as obrigações que afetem diretamente à fiscalização do contrato;
- Utilizar, se for o caso, o Instrumento de Medição de Resultado (IMR) para aferição da qualidade da prestação dos serviços;
- Monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas;
- Apresentar ao preposto da contratada a avaliação da execução do objeto, ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada, e obter dele a ciência;
- Comunicar ao órgão competente qualquer dano ou desvio causado ao patrimônio da Administração ou de terceiros, de que tenha ciência, por ação ou omissão dos empregados da contratada ou de seus prepostos.
- **7.7** O gestor do contrato e o fiscal do contrato, deverão se ater também ao disposto na Orientação Técnica da Controladoria Geral do Município de nº 001/23 que dispõe sobre o Plano de Fiscalização, e ao Decreto Municipal de N° 108/2023, de 27 de março de 2023, que regulamenta a NLL em âmbito Municipal.

### 8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

#### **8.1 DO RECEBIMENTO**

8.1.1 O recebimento provisório se dará de modo sumário, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal, pelo fiscal de contrato para posterior conferência e verificação das especificações



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

constante no Termo de Referência e proposta.

a.Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 24(vinte e quatro) horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.1.2 O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 02 dias uteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

#### **8.2 DO PRAZO DE PAGAMENTO**

8.2.1 O pagamento será no prazo de até 30 (trinta) dias mediante apresentação da Nota Fiscal ou Fatura devidamente atestada, em conformidade com a legislação vigente, ou seja, mediante apresentação da Nota Fiscal eletrônica, acompanhada da(s) Requisições/Autorizações de Fornecimento.

#### **8.3 DA FORMA DE PAGAMENTO**

- 8.3.1 O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 8.3.2 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 8.3.3 Juntamente com a Nota Fiscal a CONTRATADA deverá apresentar as seguintes Certidões:
  - ➤ Prova de Regularidade com a Fazenda Federal e a Seguridade Social CND (INSS), mediante a Certidão Conjunta Negativa ou Positiva, com efeitos de negativa, de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
  - ➤ Prova de regularidade com a Fazenda Estadual (Certidão Negativa de Débitos, ou Positiva com efeito de Negativa de Tributos Estaduais), emitido pelo órgão competente, da localidade de domicilio ou sede da empresa do proponente, na forma da Lei;
  - ➤ Prova de regularidade com a Fazenda Municipal (Certidão Negativa de Débitos, ou Positiva com efeito de Negativa de Tributos Municipais), emitido pelo órgão competente, da localidade de domicilio ou sede da empresa do proponente, na forma da Lei;
  - Prova de Regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante Certificado de Regularidade do FGTS;
  - ➤ A comprovação da Regularidade Trabalhista consistirá na apresentação de prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou Certidão Positiva com efeitos de negativa, emitida pelo TST Tribunal Superior do Trabalho.

#### 9. ESTIMATIVA DO VALOR

9.1 – Os preços unitários, foram obtidos pela média de preços com base na pesquisa realizada pela Divisão de Compras, utilizando-se de diversas fontes conforme determina a Legislação vigentes.



PÁGINA:	

## PREFEITURA MUNICIPAL DE SIDROLÂNDIA ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL

Item	Produto	Descrição do item	UN	Qtd	Vr Unit	Vr total
1	Abacaxi	Abacaxi tipo pérola,	UN	6.000	8,63	51.780,00
2	Abobrinha tipo brasileira	Abóbora do tipo menina brasileira,	KG	8.000	7,15	57.200,00
3	Açafrão em pó	Açafrão da terra ou cúrcuma,	UN	200	13,58	2.716,00
4	Acelga	Acelga,	M A Ç O	2.250	32,29	72.652,50
5	Achocolatado em pó	Mistura em pó para o preparo de achocolatado.	UN	23.250	8,42	195.765,00
6	Açúcar cristalizado	Açúcar cristalizado contendo 2kg.	PCT	23.250	11,16	259.470,00
7	Alface Crespa	Alface, tipo crespa,	M A Ç O	11.250	5,44	61.200,00
8	Alho graúdo	Alho graúdo, in natura,	KG	4.500	30,29	136.305,00
9	Amido de Milho em pó	Amido de milho com 500g.	UN	600	8,72	5.232,00
10	Arroz tipo 1 Agulhinha	Arroz agulhinha,de 5 kg.	UN	56.250	28,79	1.619.437,50
11	Aveia em flocos finos	Aveia em flocos embalagens de 500g,.	PCT	200	5,88	1.176,00
12	Banana nanica	Banana, tipo nanica,	KG	33.750	8,53	287.887,50
13	Batata Inglesa	Batata inglesa	KG	15.000	6,82	102.300,00
14	Beterraba	Beterraba	KG	12.000	6,29	75.480,00
15	Biscoito Doce Maisena	Biscoito doce tipo maisena, peso líquido de 400gr,	UN	18.750	7,48	140.250,00
16	Biscoito Rosquinha sabor chocolate	Biscoito doce tipo rosquinha de 1ª qualidade embalagem de 400 gramas.	UN	9.000	7,84	70.560,00
17	Biscoito Rosquinha sabor leite	Biscoito rosquinha, Embalagem: 400g	PCT	9.000	7,84	70.560,00
18	Biscoito Salgado integral	Biscoito tipo cream cracker,	PCT	4.000	6,96	27,840,00
19	Biscoito Salgado, tipo cream cracker	Biscoito tipo Salgado Integral,. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada. Embalagem secundária:	UN	16.500	6,96	114.840,00



PÁGINA:	
ASS:	

		CINF3/IVIF: 03.301.374/0001				
20	Biscoito tipo cookies SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE, SEM OVO E SEM LEITE	Biscoito tipo cookies, Embalagem de 120g a 150g. Sem glúten, sem lactose, sem leite, sem ovo.	UN	1.000	6,69	6.690,00
21	Brócolis Japonês	Brócolis, tipo Japonês, peso médio de 1,2 kg,	UN	3.000	8,68	26.040,00
22	Canela em pó	Canela em pó, fina e homogênea, , embalagem primaria plástico atóxico e lacrado, contendo 500g.	PCT	300	32,79	9.837,00
23	Canela em rama	Canela em rama, embalagem primaria plástico atóxico e lacrado, contendo 500g.	PCT	400	55,34	22.136,00
24	Canjica de Milho Amarela	Canjica de milho amarelo, tipo um, Embalada em plástico atóxico contendo 500g.	PCT	3.000	5,85	17.550,00
25	Carne bovina músculo MOÍDA congelada (IQF)	Carne bovina cortada em cubos de tamanho 3x3x3cm com tolerância de 34% para mais ou para menos, com teor máximo de 7% de gordura. O corte da carne deverá apresentar-se limpo, sem cartilagem, sem aponeuroses (membranas fibrosas) e excesso de gorduras. Cor vermelho intenso, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio; aspecto firme, duro como pedra, não amolecido e nem pegajoso. Congelada pelo método IQF (Individually Quick Frozen — Congelamento rápido individual) a temperatura mínima de — 40 — C. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grande quantidade, produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primária plástico transparente, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão	PCT	37.500	39,20	1.470.000,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SIDROLÂNDIA ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL

		CNP3/MF: 03.301.374/0001	-51			
		regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Deverá ser apresentada ficha técnica do produto, afim de validar as características, bom como suas dimensões.				
26	Carne bovina patinho em cubos CUBOS congelada (IQF)	Com teor máximo de 10% de gordura e ou/ sebo e 3% de água, limpa, sem cartilagem, sem aponeuroses (membranas fibrosas) e excesso de gorduras. Cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprios; aspecto firme, duro0como pedra, não amolecido e nem pegajoso. Congelada pelo método IQF (Individually Quick Frozen — Congelamento rápido individual) a temperatura mínima de — 40 — C. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grandes quantidades, produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primaria plástico transparente, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Deverá ser apresentada ficha técnica do produto, afim de validar as características, bom como suas dimensões.	PCT	20.250	48,43	980.707,50
27	Carne congelada de Bovino sem osso lagarto (tiras flocadas com legumes) (IQF)	Carne bovina flocada sem osso lagarto com legumes: brócolis e cenoura, não contém glúten. Cor vermelho intenso, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios; aspecto firme duro como pedra, não amolecido e nem pegajoso. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como	UN	6.750	43,35	292.612,50



PÁ(	GIN	IA:

## PREFEITURA MUNICIPAL DE SIDROLÂNDIA ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL

		na entrega em grandes quantidades, produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primaria plástico transparente, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Deverá ser apresentada ficha técnica do produto, afim de validar as características, bom como suas dimensões. Peso líquido de 1kg.				
28	Frango tipo cubos com legumes: Carne congelada de frango sem osso peito (cubos com legumes – IQF)	Corte de frango tipo cubos com legumes: cenoura, milho e ervilha desossado firme e congelado, ausência de partículas gelo, não amolecida e nem pegajosa e sem gordura aparente. Cor amarelo rosado, sem escurecimento e manchas esverdeadas. Ausência de odor desagradável. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grandes quantidades produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primaria plástico transparente, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do	UN	30.000	38,41	1.152.300,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SIDROLÂNDIA ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL

		árgão regulador condo alas SIE SIE au				
		órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir				
29	Carne suína em cubos	da data de entrega. Peso líquido de 1 kg.  Origem: suína; corte: pernil em cubos; requisito: congelado pelo método sem cartilagem, sem aponeuroses (membranas fibrosa) e excesso de gorduras; cor: entre rosada e avermelhada; identificação: conter dados de identificação e procedência, data de fabricação, validade, número de lote, informação nutricional, peso líquido, com carimbo de inspeção do órgão regulador (SIF, SIE e SIM); Dados complementares: informações complementares sobre embalagem, exigências e demais condições, conforme especificações contidas no Termo de Referência.	KG	15.000	36,97	554.550,00
30	Cebola Nacional	Cebola Nacional,	KG	15.000	7,48	112.200,00
31	Cebolinha	Cebolinha, em maço de 500g,	UN	4.000	6,14	24.560,00
32	Cenoura	Cenoura,	KG	11.250	7,45	83.812,50
33	CEREAL MATINAL	Cereal Matinal de Milho com vitaminas e sais minerais. EMBALAGEM: acondicionado em embalagem plástica devidamente identificada de 500g.	UN	3.750	39,38	147.675,00
34	Charque	Charque: carne de charque tipo dianteira de 1° qualidade, embalado à vácuo com validade, peso líquido de 01 Kg.	KG	9.000	51,63	464.670,00
35	Coco ralado desidratado sem açúcar	Coco Ralado, sem adição de açúcar, acondicionado em embalagem de 500g.	PCT	1.200	28,50	34.200,00
36	Colorau	Colorau: (urucum) pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa, embalagem plástica com 500g,	PCT	1.200	6,82	8.184,00
37	Couve folha	Couve – flor, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, peso médio de 1,2 kg,	M A Ç O	8.000	9,27	74.160,00
38	Couve flor	Couve folha de primeira qualidade, in natura, tamanho coloração - com folhas integras, livres de fungos;	UN	4.000	5,80	23.200,00
39	Cravo da índia	Cravo da índia obtido do botão floral de espécime genuína;. Embalagem plástica, transparente, atóxica com peso de 500g.	UN	250	59,06	14.765,00
40	Creme de leite	Caixa de creme de leite elaborado com gordura Láctea, contendo 25% a 30% de gordura, com peso líquido 1 litro.	L T R O	1.000	17,10	17.100,00



PÁGINA:

ASS:

# PREFEITURA MUNICIPAL DE SIDROLÂNDIA ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL

		CINP3/IVIF: 03.301.374/0001	-51			
41	Creme de leite	Caixa de creme de leite elaborado com gordura Láctea, contendo 25% a 30% de gordura,com peso líquido de 200g.	UN	1.100	6,08	6.688,00
42	Doces cremoso sabores variados	Doce de frutas (uva, morango e abacaxi). Embalagem em pote plástico de 1 kg	KG	600	12,36	7.416,00
43	Ervilha	Ervilha em embalagem preferencialmente tetrapak, com peso liquido drenado de aproximadamente 200 gramas,	UN	1.000	5,81	5.810,00
44	Ervilha em conserva	Ervilha em conserva, preparada com vegetais selecionados, Peso do produto de 2kg.	UN	800	36,51	29.208,00
45	Extrato de tomate	Extrato de tomate, concentrado Embalagem: tetrapak de 2 kg.	UN	9.000	27,02	243.180,00
46	Extrato de tomate	Extrato de tomate, concentrado. Embalagem: tetrapak de 340 g.	UN	10.000	4,85	48.500,00
47	Farinha de fubá	Farinha de fubá. Embalado em pacotes de 1 kg.	UN	5.000	8,04	40.200,00
48	Farinha de mandioca torrada	Farinha de mandioca torrada. Embalada em pacote plástico de 500 gramas.	UN	5.000	7,60	38.000,00
49	Farinha de trigo rosca	Farinha de Rosca Tipo Especial, embalada em pacotes de 500 g.	PCT	400	6,49	2.596,00
50	Farinha de trigo especial	Farinha de Trigo Especial, enriquecidade com ferro e ácido fólico. Tipo Especial., embalada em pacotes de 1 Kg.	UN	13.500	6,50	87.750,00
51	Farinha de trigo especial	Farinha Pré-Mistura para pão francês, em sacas de 25 Kg,.	UN	900	181,80	163.620,00
52	Feijão Carioquinha tipo	Feijão tipo carioquinha Embalado em pacote plástico, atóxico, de 1 kg.	UN	26.250	10,46	274.575,00
53	Feijão preto tipo	Feijão, tipo preto, Embalado em pacote plástico, atóxico, de 1 kg.	KG	6.750	10,42	70.335,00
54	Fermento biológico fresco	Fermento biológico fresco 500g,	BARRA	2.000	10,47	20.940,00
55	Fermento Biológico seco	Fermento Biológico Seco, instantâneo, (Saccharomyces cerevisiae meyen) emulsificante monoestearato de sorbitana, Peso de 10g. Contém glúten.	PCT	2.000	2,78	5.560,00
56	Fermento Químico em pó	Fermento químico, em pó, , embalagem de 100g, atóxico.	L A T A	6.000	5,00	30.000,00
57	Filé de Tilápia	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO: Filé de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os filés devem	UN	2.625	52,17	136.946,25



## PREFEITURA MUNICIPAL DE SIDROLÂNDIA ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL

					I	1
		apresentar tamanhos uniformes. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. A variação do peso após descongelamento pode ser de até 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterála ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual nº 12.486 de 20/10/78. Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 2 Kg sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir				
58	Folha de	da data de entrega.  Louro em Folhas Secas, embalagem	UN	500	14,24	7.120,00
59	Frango pedaços (coxa e sobrecoxa)	contendo 500g,  Frango em pedaços de coxa e sobrecoxa, sem adição de sal e/ou outros temperos. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá estar em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 01 Kg, O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo	KG	45.000	13,82	621.900,00
60	Gelatina em pó sabores	Gelatina diversos sabores. Fonte de vitaminas A, C, E e Ferro. Em embalagem de 1 kg de polietileno,	PCT	700	5,19	3.633,00
61	Goiaba	GOIABA VERMELHA kg ;	KG	5.000	10,33	51.650,00
62	Goiabada	Goiabada Em barra, Embalagem de 300g,	PCT	350	7,01	2.453,50
63	Laranja	Laranja, tipo pêra,	KG	30.000	5,07	152.100,00



PÁGINA:	
ASS:	

	1	CINFJ/IVIF; 03.501.574/0001	-51			
64	Leite Condensado	Leite Condensado, tradicional, embalagem 395g,	UN	1.200	8,50	10.200,00
65	Leite de coco	Leite de Coco, tradicional, embalagem contendo 200 ml,	UN	1.000	5,91	5.910,00
66	Leite de Soja	Leite de Soja, embalagem tetra Pack de1 Litro,	L T R O	800	11,04	8.832,00
67	Leite em Pó	Leite em pó integral instantâneo embalagem com 400g, devendo conter descrição do produto	UN	15.000	23,13	346.950,00
68	Leite Pasteurizado , integral	Leite líquido, integral, pasteurizado, tipo longa vida, UHT (Ultra High Temperature) é obtido pelo processo de Temperatura Ultra Alta de Pasteurização. embalagem individual tetra Pack com tampa, contendo 01 (um) litro,	L I T R O	45.000	8,64	388.800,00
69	Linguiça mista	LINGUIÇA (MISTA); congelada, de primeira qualidade, sem pimenta, preparada com carne mista, com no máximo 10% de gordura, com odor, sabor e cor característico, com aspecto normal, firme, sem partes duras e nervaturas, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalada a vácuo, em embalagem apropriada de 5 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	KG	26.250	29,75	780.937,50
70	Maçã	Maçã vermelha de 1ª qualidade,	KG	22.500	10,39	233.775,00
71	Macarrão Espaguete	Macarrão tipo espaguete, com ovos, embalagem contendo 500g,	UN	18.750	5,73	107.437,50
72	Macarrão Parafuso	Macarrão tipo parafuso, com ovos, vitaminado, Embalado em pacotes com 500g.	UN	11.250	5,93	66.712,50
73	Macarrão Padre Nosso	Macarrão Padre Nosso, Massa seca com ovos, acondicionado em embalagem transparente intacta de 500g, a embalagem	UN	8.000	5,62	44.960,00
74	Mamão formosa	Mamão, tipo Formosa,	KG	8.000	9,49	75.920,00
75	Margarina vegetal com sal	Margarina cremosa em potes plásticos de 500g com sal.	P O T E	11.250	12,62	141.975,00
76	Melancia	Melancia peso de 06 a 10 kg, de primeira qualidade, in natura,	KG	12.000	5,00	60.000,00
77	Melão Amarelo	Melão Amarelo, de primeira qualidade,	KG	12.000	9,02	108.240,00



PÁGINA:	
ASS:	

		ONF 3/NIF. 03.301.37 4/0001				
78	Milho verde em Conserva	Milho verde: em embalagem tetra pack, com peso líquido drenado de aproximadamente 200gr.	UN	9.000	5,96	53.640,00
79	Milho verde em Conserva	Milho verde em conserva, enlatado, com peso de 2kg.	L A T A	7.500	42,97	322.275,00
80	Óleo de soja	Óleo de soja refinado. Embalagem com 900 ml,	FR	22.500	8,64	194.400,00
81	Orégano	Orégano, constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, Embalagem plástica, transparente, atóxica de 500g.	PCT	400	12,85	5.140,00
82	Ovo de galinha	Ovos de galinha de cor branca, médio, frescos, casca firme e homogênea, liso, limpo sem rachaduras. Validade mínima de 15 dias. Embalagem plástica com 30 (trinta) unidades.	CARTELA	15.000	23,05	345.750,00
83	Pão de cachorro quente	Pão de cachorro quente, Massa leve, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, ovo integral em pó, sal, glúten de trigo, emulsificantes estearoil-2-lactil lactato de cálcio, polisorbato 80 e conservador propionato de cálcio. Peso: 50g.	UN	75.000	1,92	144.000,00
84	Pão de forma	Pão de forma, Massa leve, farinha de trigo/fermento/sal/açúcar, gordura tipo vegetal e água, com casca, enriquecido com vitaminas, ferro e cálcio pacote de 500 g	UN	1.000	12,15	12.150,00
85	Pera Argentina	Pera Argentina, de primeira qualidade, in natura,	KG	4.500	14,64	65.880,00
86	Pipoca	Grãos de milho que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual. Embalagem integra de 500g,	PCT	700	8,92	6.244,00
87	Repolho roxo	Repolho roxo, de primeira qualidade, in natura,	KG	11.250	7,18	80.775,00
88	Repolho Verde	Repolho verde, de primeira qualidade, in natura,	KG	17.250	5,76	99.360,00
89	Sal refinado	Sal Refinado, iodado, para consumo doméstico, pacote contendo 01 kg,	UN	7.000	2,88	20.160,00
90	Salsicha embalagem a vácuo	Salsicha Tipo Hot Dog bovino/suíno com no Máximo 2% de amido, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades,	KG	3.000	9,81	29.430,00



## PREFEITURA MUNICIPAL DE SIDROLÂNDIA ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL

_	1	CINF3/IVIF. 03.301.374/0001	-01	T	•	
		parasitos e larvas, com adição de água no Máximo de 10. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.				
91	Salsinha	Salsinha, em maço de 500g, de primeira qualidade, in natura,	M A Ç O	5.000	6,34	31.700,00
92	Sardinha em óleo	Sardinhas em óleo comestível, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido, imersa em óleo comestível com peso líquido de 125g.	UN	4.000	8,66	34.640,00
93	Suco Integral, concentrado, sabor caju	Suco concentrado, sabor caju - Preparado líquido para refresco, aroma natural da fruta, suco concentrado da fruta, Envasado em garrafas de 500 ml, plásticas e atóxicas,	UN	7.000	7,16	50.120,00
94	Suco Integral, concentrado, sabor goiaba	Suco concentrado, sabor goiaba - Preparado líquido para refresco, aroma natural da fruta, suco concentrado da fruta, Envasado em garrafas de 500 ml, plásticas e atóxicas,	UN	7.000	8,11	56.770,00
95	Suco Integral, concentrado, sabor uva	Suco concentrado, sabor uva - Preparado líquido para refresco, aroma natural da fruta, suco concentrado da fruta, Envasado em garrafas de 500 ml, plásticas e atóxicas,	UN	7.000	8,83	61.810,00
96	Tomate salada	Tomate, tipo rasteiro/salada, de primeira qualidade, in natura,	KG	24.000	9,50	228.000,00
97	Vinagre de maçã	Vinagre de maçã. Ingredientes: Fermentado acético de maçã, água e conservante INS224. Acidez. 4,0%. Sem glúten. Embalagem 750 ml,	UN	2.500	5,18	12.950,00
98	Acelga	Acelga, de primeira qualidade, in natura	M A Ç O	750	32,29	24.217,50
99	Achocolatado em pó	Achocolatado em pó, Mistura em pó para o preparo de achocolatado, enriquecido com vitaminas e minerais. Acondicionado em pacotes, potes plásticos ou latas de no mínimo 400g,	UN	7.750	8,42	65.255,00
100	Açúcar cristalizado	Acúcar cristalizado Contendo sacarose, peneirado, originário do suco da cana,. Embalagem primária transparente, incolor, termossoldado contendo 2kg.	PCT	7.750	11,16	86.490,00
101	Alface Crespa	Alface, tipo crespa, de primeira qualidade, in natura,	M A Ç O	3.750	5,44	20.400,00
102	Alho graúdo	Alho graúdo, in natura,	KG	1.500	30,29	45.435,00



PÁGINA:	

PREFEITURA MUNICIPAL DE SIDROLÂNDIA ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL

103	Arroz tipo 1 Agulhinha	Arroz agulhinha, beneficiado, longo fino, tipo 1, polido à água. Embalagem plástica, transparente, atóxica, de 5 kg.	UN	18.750	28,79	539.812,50
104	Banana nanica	Banana, tipo nanica, de primeira qualidade, in natura,	KG	11.250	8,53	95.962,50
105	Batata Inglesa	Batata inglesa de primeira qualidade in natura,	KG	5.000	6,82	34.100,00
106	Biscoito Doce Maisena	Biscoito doce tipo maisena, com peso líquido de 400gr, tendo dupla embalagem.	UN	6.250	7,48	46.750,00
107	Biscoito Rosquinha sabor chocolate	Biscoito doce tipo rosquinha de 1ª qualidade embalagem de 400 gramas.	UN	3.000	7,84	23.520,00
108	Biscoito Rosquinha sabor leite	Biscoito rosquinha, sabor leite. Ingredientes: Contém glúten. Embalagem: 400g	PCT	3.000	7,84	23.520,00
109	Biscoito Salgado, tipo cream cracker	Biscoito tipo Salgado Integral, com os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e /ou farinha de trigo integral, gordura vegetal, farelo ou fibra de trigo, açúcar invertido, extrato de malte, sal. Não deverá conter leite ou soro de leite na composição, entretanto, poderá conter traços de leite. Sem gordura trans. Deverá conter no mínimo 1,4g de fibra alimentar na porção de 30g. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada e resistente com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	5.500	6,96	38.280,00
110	Carne bovina músculo MOÍDA congelada (IQF)	Carne bovina cortada em cubos de tamanho 3x3x3cm com tolerância de 34% para mais ou para menos, com teor máximo de 7% de gordura. O corte da carne deverá apresentar-se limpo, sem cartilagem, sem aponeuroses (membranas fibrosas) e excesso de gorduras. Cor vermelho intenso, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio;	PCT	12.500	39,20	490.000,00



## PREFEITURA MUNICIPAL DE SIDROLÂNDIA ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL

		aspecto firme, duro como pedra, não amolecido e nem pegajoso. Congelada pelo método IQF (Individually Quick Frozen – Congelamento rápido individual) a temperatura mínima de – 40 – C. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grande quantidade, produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primária plástico transparente, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Deverá ser apresentada ficha técnica do produto, afim de validar as características, bom como suas				
111	Carne bovina patinho em cubos CUBOS congelada (IQF)	dimensões.  Com teor máximo de 10% de gordura e ou/ sebo e 3% de água, limpa, sem cartilagem, sem aponeuroses (membranas fibrosas) e excesso de gorduras. Cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprios; aspecto firme, duro0como pedra, não amolecido e nem pegajoso. Congelada pelo método IQF (Individually Quick Frozen – Congelamento rápido individual) a temperatura mínima de – 40 – C. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grandes quantidades, produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primaria plástico transparente, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem	PCT	6.750	48,43	326.902,50



,			
PΑ	GI	N	Α:
		-	

# PREFEITURA MUNICIPAL DE SIDROLÂNDIA ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL

		ON 5/10/ . 05.501.574/0001		Г	Г	
		secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Deverá ser apresentada ficha técnica do produto, afim de validar as características, bom como suas dimensões.				
112	Carne congelada de Bovino sem osso lagarto (tiras flocadas com legumes) (IQF)	Carne bovina flocada sem osso lagarto com legumes: brócolis e cenoura, não contém glúten. Cor vermelho intenso, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios; aspecto firme duro como pedra, não amolecido e nem pegajoso. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grandes quantidades, produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primaria plástico transparente, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Deverá ser apresentada ficha técnica do produto, afim de validar as características, bom como suas dimensões. Peso líquido de 1kg.	UN	2.250	43,35	97.537,50



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SIDROLÂNDIA ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL

113	Frango tipo cubos com legumes: Carne congelada de frango sem osso peito (cubos com legumes – IQF)	Corte de frango tipo cubos com legumes: cenoura, milho e ervilha desossado firme e congelado, ausência de partículas gelo, não amolecida e nem pegajosa e sem gordura aparente. Cor amarelo rosado, sem escurecimento e manchas esverdeadas. Ausência de odor desagradável. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grandes quantidades produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primaria plástico transparente, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Peso líquido de 1 kg.	UN	10.000	38,41	384.100,00
114	Carne suína em cubos	Origem: suína; corte: pernil em cubos; requisito: congelado pelo método sem cartilagem, sem aponeuroses (membranas fibrosa) e excesso de gorduras; cor: entre rosada e avermelhada; identificação: conter dados de identificação e procedência, data de fabricação, validade, número de lote, informação nutricional, peso líquido, com carimbo de inspeção do órgão regulador (SIF, SIE e SIM); Dados complementares: informações complementares sobre embalagem, exigências e demais condições, conforme especificações contidas no Termo de Referência.	KG	5.000	36,97	184.850,00
115	Cebola Nacional	Cebola Nacional, de primeira qualidade, in natura,.	KG	5.000	7,48	37.400,00
116	Cenoura	Cenoura, de primeira qualidade, in natura,	KG	3.750	7,45	27.937,50
117	CEREAL MATINAL	Cereal Matinal de Milho com vitaminas e sais minerais. EMBALAGEM: acondicionado em embalagem plástica devidamente identificada de 500g.	UN	1.250	39,38	49.225,00



PÁGINA:	
ASS:	

118	Charque	Charque: carne de charque tipo dianteira de 1° qualidade, embalado à vácuo com validade. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 01 Kg.	KG	3.000	51,63	154.890,00
119	Extrato de tomate	Extrato de tomate, concentrado. Embalagem: tetrapak de 2 kg.	UN	3.000	27,02	81.060,00
120	Farinha de trigo especial	Farinha de Trigo Especial, enriquecidade com ferro e ácido fólico. Tipo Especial. embalada em pacotes de 1 Kg.	UN	4.500	6,50	29.250,00
121	Farinha de trigo especial	Farinha Pré-Mistura para pão francês, em sacas de 25 Kg,.	UN	300	181,80	54.540,00
122	Feijão Carioquinha tipo	Feijão tipo carioquinha de primeira qualidade. Embalado em pacote plástico, atóxico, de 1 kg.	UN	8.750	10,46	91.525,00
123	Feijão preto tipo	Feijão, tipo preto, de primeira qualidade. Embalado em pacote plástico, atóxico, de 1 kg.	KG	2.250	10,42	23.445,00
124	Filé de Tilápia	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO: Filé de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. A variação do peso após descongelamento pode ser de até 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterála ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual nº 12.486 de 20/10/78. Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 2 Kg sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega.	UN	875	52,17	45.648,75
125	Frango pedaços	Frango em pedaços de coxa e sobrecoxa, sem adição de sal e/ou outros temperos.  Deve apresentar-se livre de parasitas e de	KG	15.000	13,82	207.300,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SIDROLÂNDIA ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL

	Ι .	ONES/INIE, 03.301.374/0001				
	(coxa e sobrecoxa)	qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá estar em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 01 Kg, O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo				
126	Laranja	Laranja, tipo pêra, de primeira qualidade, in natura,	KG	10.000	5,07	50.700,00
127	Leite em Pó	Leite em pó integral instantâneo embalagem com 400g,	UN	5.000	23,13	115.650,00
128	Leite Pasteurizado , integral	Leite líquido, integral, pasteurizado, tipo longa vida, UHT (Ultra High Temperature) é obtido pelo processo de Temperatura Ultra Alta de Pasteurização, embalagem individual tetra Pack com tampa, contendo 01 (um) litro,	L T R O	15.000	8,64	129.600,00
129	Linguiça mista	LINGUIÇA (MISTA); congelada, de primeira qualidade, sem pimenta, preparada com carne mista, com no máximo 10% de gordura, com odor, sabor e cor característico, com aspecto normal, firme, sem partes duras e nervaturas, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalada a vácuo, em embalagem apropriada de 5 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	KG	8.750	29,75	260.312,50
130	Maçã	Maçã vermelha de 1ª qualidade,	KG	7.500	10,39	77.925,00
131	Macarrão Espaguete	Macarrão tipo espaguete, com ovos, embalagem contendo 500g,	UN	6.250	5,73	35.812,50
132	Macarrão Parafuso	Macarrão tipo parafuso, com ovos, vitaminado. Embalado em pacotes com 500g.	UN	3.750	5,93	22.237,50
133	Margarina vegetal com sal	Margarina cremosa em potes plásticos de 500g com sal. Embalagem de plástico, atóxico, individual com 500 g.	P O T E	3.750	12,62	47.325,00
134	Melancia	Melancia peso de 06 a 10 kg, de primeira qualidade, in natura,	KG	4.000	5,00	20.000,00
135	Melão Amarelo	Melão Amarelo, de primeira qualidade,	KG	4.000	9,02	36.080,00
136	Milho verde em Conserva	Milho verde em conserva, enlatado, com peso de 2kg.	L A	2.500	42,97	107.425,00



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

	T A			
137 Óleo de soja Óleo de soja refinado. Embalagem com 900 ml,	FR	7.500	8,64	64.800,00
Ovo de galinha de cor branca, médio, frescos, casca firme e homogênea, liso, limpo sem rachaduras. Validade mínima de 15 dias. Embalagem plástica com 30 (trinta) unidades.	C A R T E L A	5.000	23,05	115.250,00
Pão de cachorro quente, Massa leve, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, ovo integral em pó, sal, glúten de trigo, emulsificantes estearoil-2-lactil lactato de cálcio, polisorbato 80 e conservador propionato de cálcio. Peso: 50g.	UN	25.000	1,92	48.000,00
Pera Pera Argentina, de primeira qualidade, in natura,	KG	1.500	14,64	21.960,00
Repolho roxo Repolho roxo, de primeira qualidade, in natura,	KG	3.750	7,18	26.925,00
142 Repolho Repolho verde, de primeira qualidade, in natura,	KG	5.750	5,76	33.120,00
143 Tomate Tomate, tipo rasteiro/salada, de primeira qualidade, in natura,	KG	8.000	9,50	76.000,00
VALOR GLOBAL				19.794.101,50

#### 10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1 As despesas decorrentes das aquisições da presente licitação correrão a cargo das Secretarias usuárias da Ata de Registro de Preços, cujos Programas de Trabalho e Elementos de Despesas constarão nas respectivas notas de empenho, contrato ou documento equivalente, observada as condições estabelecidas neste edital.

Secretaria Municipal Educação					
Funcional Programática: 12 306 9002 2012 0000					
MANUTENÇÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR					
FONTE DE RECURSO ELEMENTO DE DESPESA		FICHA			
1.500.0000	Material De Consumo	489			
1.552.0000	Material De Consumo	490			

#### 11. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

#### 11.1 FORMA DE SELEÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA PROPOSTA

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

#### 11.2 FORMA DE FORNECIMENTO

O fornecimento será parcelado.

#### 11.3 DAS EXIGÊNCIAS

#### 11.3.1 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA - FINANCEIRA

- 11.3.1.1.Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta. Devendo vir acompanhadas de cópia dos termos de abertura e de encerramento do Livro Diário do qual foi extraído, contendo o número de registro da Junta Comercial, bem como a identificação da assinatura do titular ou representante legal da empresa e do contabilista responsável pela escrituração.
  - a) Quando se tratar de pessoa jurídica constituída sob a forma de sociedade anônima, admitir-se-á a apresentação do balanço patrimonial devidamente registrado, acompanhado de cópia da respectiva publicação em Diário Oficial.
  - b) As empresas com menos de 01 (um) ano de exercício social de existência devem cumprir a exigência contida no inciso I, mediante a apresentação do Balanço de Abertura ou do último Balanço Patrimonial levantado.
  - c) Somente serão válidos o Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício financeiro.
  - d) Poderão ser exigidas das empresas para confrontação com as Demonstrações Contábeis, as informações prestadas à Receita Federal.
- 11.3.1.2 Índice de Solvência, calculado em documento anexo ao balanço patrimonial, devendo ser obrigatoriamente assinado pelo contabilista responsável.

a) b)	Solvência (	e da qualificação economico-financeira sera feita da seg Geral (SG)	uinte forma:
	Onde:		
	SG =	Ativo Total	> 1
	Pas	ssivo Circulante + Passivo Exigível à Longo Prazo	

c) Estarão habilitadas neste item somente as empresas que apresentarem resultado maior a 1 (um) no índice(SG).

#### 11.3.2 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

<u>a.Alvara Sanitário da Empresa</u> - O alvará é uma garantia as condições de higiene básicas, isso significa que ela atende a um alto padrão de qualidade.



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

<u>b.Alvara Sanitário de Veículo que fará o transporte dos alimentos</u> - Certificado de Veículo Sanitário para veículos de empresa transportadora e/ou que, como atividade secundária, transportam produtos sujeitos à atuação da vigilância sanitária: Produto alimentício/Alimentos;

c.Documento ou Contrato de Locação do Veículo que fará o transporte dos alimentos.

d. Fichas Técnicas das Carnes/Frangos.

#### 12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 12.1 Providenciar os pagamentos à CONTRATADA das Notas Fiscais/Faturas devidamente atestadas pelo setor competente
- 12.2 Proporcionar ao detentor da ata todas as condições para o cumprimento de suas obrigações e entrega dos materiais dentro das normas estabelecidas no edital;
- 12.3 Proceder à fiscalização da contratação, mediante controle do cumprimento de todas as obrigações relativas ao fornecimento, inclusive encaminhando ao órgão gerenciador qualquer irregularidade verificada;
- 12.4 Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com as obrigações assumidas pelo detentor da ata
- 12.5 A Administração e os atos de controle da Ata de Registro de Preços decorrente da presente licitação será do órgão gerenciador do Sistema de Registro de Preços.
- 12.6 O órgão gerenciador acompanhará, periodicamente, os preços praticados no mercado para os materiais registrados, para fins de controle e fixado do valor máximo a ser pago pela Administração.
- 12.7 O órgão gerenciador sempre que os órgãos e entidades usuários da ata de registro de preços necessitarem da entrega dos materiais, indicará os fornecedores e seus respectivos saldos, visando subsidiar os pedidos de materiais, respeitada a ordem de registro e os quantitativos a serem fornecidos.
- 12.8 Optar pela contratação ou não dos bens ou serviços decorrentes do Sistema Registro de Preços ou das quantidades estimadas, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios para aquisição de item, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do Registro de Preços preferência em igualdade de condições, sem que caiba recurso ou indenização;
- 12.9 Decidir sobre a revisão ou cancelamento dos preços registrados no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, salvo motivo de força maior devidamente justificado no processo;
- 12.10 Emitir a autorização de compra;

#### 13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1 Entregar os produtos estabelecidos no edital e seus anexos e atender todos os pedidos durante Rua São Paulo, 964 – Centro – Fone (67) 3272-7400 – CEP 79.170-000 - Sidrolândia – MS



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

o período de duração do registro de Preços, independente da quantidade do pedido ou de valor mínimo, de acordo com a sua capacidade de fornecimento fixada na proposta de preço de sua titularidade, observando as quantidades, prazos e locais estabelecidos pelo Órgão Usuário da Ata de Registro de Preços;

- 13.2 Manter, durante a vigência do registro de preços, a compatibilidade de todas as obrigações assumidas e as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 13.3 Substituir os produtos recusados pelo órgão ou entidade usuária, sem qualquer ônus para a Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis;
- 13.4 Ter revisado ou cancelado o registro de seus preços, quando presentes os pressupostos previstos na cláusula segunda desta Ata;
- 13.5 Atender a demanda dos órgãos ou entidade usuários, durante a fase da negociação de revisão de preços de que trata a cláusula segunda desta Ata, com os preços inicialmente registrados, garantida a compensação dos valores dos produtos já entregues, caso do reconhecimento pela Administração do rompimento do equilíbrio originalmente estipulado;
- 13.6 Fornecer o objeto nas especificações estabelecidas e com a qualidade exigida em **até 05 (cinco) dias**, a contar do recebimento da Autorização de Fornecimento;
- 13.7 Pagar todos os tributos, despesas e custos que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre os produtos fornecidos;
- 13.8 Vincular-se ao preço máximo (novo preço) definido pela Administração, resultante do ato de revisão:
- 13.9 Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo até a entrega do objeto de registro de preços;
- 13.10 Receber os pagamentos respectivos nas condições pactuadas no edital;



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

#### **ANEXO II**

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 001/2024 PROCESSO Nº xxx/2023

	MODELO DE PROPOSTA				
CNPJ:					
Endereço:					
Cidade	/ Estado:				
Fone:	/ E-mail:				
À Equipe de Pregão:					
Edital do <b>Pregão eletrônico SRP</b>	Edital do <b>Pregão eletrônico SRP Nº. 001/2024</b>				

Senhor(a) Pregoeiro(a), nossa proposta para cumprir o Objeto desta licitação nos termos estabelecidos no Edital e seus anexos é a seguinte:

# REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR, PARA O PERÍODO DE 12 MESES.

Item	Produto	Descrição do item	UN	Qtd	Vr Unit	Vr total	Marca
1	Abacaxi	Abacaxi tipo pérola, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, peso médio de 1,5 kg, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	UN	6.000			
2	Abobrinha tipo brasileira	Abóbora do tipo menina brasileira, de primeira qualidade, in natura, verde, tamanho e coloração uniforme, polpa firme. Livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	8.000			
3	Açafrão em pó	Açafrão da terra ou cúrcuma, não contém glúten, embalagem contendo 500g, de primeira qualidade, com identificação do	UN	200			



PÁGINA:	
ASS:	

		OIVI 0/WII . 00.001.074/0001				
		produto e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
4	Acelga	Acelga, de primeira qualidade, in natura, e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de folhas externas danificadas. Livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	M A Ç O	2.250		
5	Achocolatado em pó	Mistura em pó para o preparo de achocolatado, enriquecido com vitaminas e minerais. O produto deve estar com suas características de cor, sabor, cheiro, preservadas, deve ser formulado a partir de matérias-primas selecionadas. Ingredientes: açúcar, cacau, extrato de malte, sal, leite em pó desnatado, soro de leite em pó, vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D3, e PP), estabilizante, lecitina de soja e aromatizantes. Contém glúten. Acondicionado em pacotes, potes plásticos ou latas de no mínimo 400g, deve conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	23.250		
6	Açúcar cristalizado	Contendo sacarose, peneirado, originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de Glicídios, rotulada de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária transparente, incolor, termossoldado contendo 2kg. O produto e a embalagem devem obedecer à legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	23.250		



PÁGINA:	
1661	

		CINF3/IVIF: 03.301.374/0001	1-51			
7	Alface Crespa	Alface, tipo crespa, de primeira qualidade, in natura, e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de folhas externas danificadas. Livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	M A Ç O	11.250		
8	Alho graúdo	Alho graúdo, in natura, de primeira qualidade, sem réstia, sem casca, bulbo inteiriço, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, sem sujidades, parasitas e larvas, com identificação do produto.	KG	4.500		
9	Amido de Milho em pó	Amido de milho fabricado a partir de matéria prima sã e limpa e isenta de matérias terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduo ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: deve estar intacta, vedada com 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	600		
10	Arroz tipo 1 Agulhinha	Arroz agulhinha, beneficiado, longo fino, tipo 1, polido à água, sem impurezas, 100% natural, não precisa escolher nem lavar. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes do peso antes da cocção. Deve apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento, isentos de insetos, parasitos e larvas. Embalagem plástica, transparente, atóxica, de 5 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	56.250		
11	Aveia em flocos finos	Aveia em flocos finos isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens de 500g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Rotulagem nutricional obrigatória. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	200		
12	Banana nanica	Banana, tipo nanica, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme,	KG	33.750		



PÁGINA:	
ASS:	_

		polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.				
13	Batata Inglesa	Batata inglesa de primeira qualidade in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças e brotos. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	15.000		
14	Beterraba	Beterraba, tipo de mesa, de primeira qualidade in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	12.000		
15	Biscoito Doce Maisena	Biscoito doce tipo maisena, com os seguintes ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e acido fólico (vitamina. b9), açúcar, gordura vegetal açúcar invertido e sal. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas limpas. Será rejeitado biscoito mal cozido, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar-se quebradiço. A embalagem primaria deve estar em pacotes Impermeáveis, lacrados com peso líquido de 400gr, tendo dupla embalagem. A embalagem secundaria deve ser em caixa de papelão. O produto deverá apresentar validade mínima de 06	UN	18.750		



PÁGINA:	
ASS:	

		CINF3/IVIF: 03.301.374/0001				
		(seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
16	Biscoito Rosquinha sabor chocolate	Biscoito doce tipo rosquinha de 1ª qualidade. Crocante e com sabor e cheiro agradável. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja e aromatizante - embalagem de 400 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	9.000		
17	Biscoito Rosquinha sabor leite	Biscoito rosquinha, sabor leite. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, leite, sal refinado, fermentos químicos, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido cítrico e aromatizante. Contém glúten. Embalagem: 400g	PCT	9.000		
18	Biscoito Salgado integral	Biscoito tipo cream cracker, crocante, inteiro, ingredientes básicos: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água e sal. Rótulo com informação nutricional, validade, lote. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada e resistente com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	4.000		
19	Biscoito Salgado, tipo cream cracker	Biscoito tipo Salgado Integral, com os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e /ou farinha de trigo integral, gordura vegetal, farelo ou fibra de trigo, açúcar invertido, extrato de malte, sal. Não deverá conter leite ou soro de leite na composição, entretanto, poderá conter traços de leite. Sem gordura trans. Deverá conter no mínimo 1,4g de fibra alimentar na porção de 30g. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados.	UN	16.500		



PÁGINA:	
ASS:	

		CINF3/IVIF: 03.301.374/0001	1-51			
		Características: cor, odor, sabor e textura característicos. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada e resistente com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
20	Biscoito tipo cookies SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE, SEM OVO E SEM LEITE	Biscoito tipo cookies, contendo farinha de arroz integral, açúcar mascavo, óleos vegetais (palma e milho) integral, fécula de mandioca, extrato de soja, matodextrina, agentes de crescimento (fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio), estabilizante natural lecitina de soja e aromas. Embalagem de 120g a 150g. Sem glúten, sem lactose, sem leite, sem ovo.	UN	1.000		
21	Brócolis Japonês	Brócolis, tipo Japonês, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, peso médio de 1,2 kg, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	UN	3.000		
22	Canela em pó	Canela em pó, fina e homogênea, de coloração marrom claro, com sabor e odor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos, embalagem primaria plástico atóxico e lacrado, contendo 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	300		
23	Canela em rama	Canela em rama, obtida da casca do espécime genuíno; de coloração marrom claro, com sabor e odor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos, embalagem primaria plástico atóxico e lacrado, contendo 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	400		



PÁGINA:	

# PREFEITURA MUNICIPAL DE SIDROLÂNDIA ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL

24	Canjica de Milho Amarela	Canjica de milho amarelo, tipo um, contendo 80% de grãos inteiros, preparadas com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Embalada em plástico atóxico contendo 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	3.000		
25	Carne bovina músculo MOÍDA congelada (IQF)	Carne bovina cortada em cubos de tamanho 3x3x3cm com tolerância de 34% para mais ou para menos, com teor máximo de 7% de gordura. O corte da carne deverá apresentar-se limpo, sem cartilagem, sem aponeuroses (membranas fibrosas) e excesso de gorduras. Cor vermelho intenso, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio; aspecto firme, duro como pedra, não amolecido e nem pegajoso. Congelada pelo método IQF (Individually Quick Frozen — Congelamento rápido individual) a temperatura mínima de — 40 — C. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grande quantidade, produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primária plástico transparente, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Deverá ser apresentada ficha técnica do produto, afim de validar as características, bom como suas dimensões.	PCT	37.500		



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SIDROLÂNDIA ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL

		OTT 5/101 . 05.50 1.57 4/000 1		•		
26	Carne bovina patinho em cubos CUBOS congelada (IQF)	Com teor máximo de 10% de gordura e ou/ sebo e 3% de água, limpa, sem cartilagem, sem aponeuroses (membranas fibrosas) e excesso de gorduras. Cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprios; aspecto firme, duro0como pedra, não amolecido e nem pegajoso. Congelada pelo método IQF (Individually Quick Frozen – Congelamento rápido individual) a temperatura mínima de – 40 – C. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grandes quantidades, produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primaria plástico transparente, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Deverá ser apresentada ficha técnica do produto, afim de validar as características, bom como suas dimensões.	PCT	20.250		
27	Carne congelada de Bovino sem osso lagarto (tiras flocadas com legumes) (IQF)	Carne bovina flocada sem osso lagarto com legumes: brócolis e cenoura, não contém glúten. Cor vermelho intenso, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios; aspecto firme duro como pedra, não amolecido e nem pegajoso. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grandes quantidades, produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primaria plástico transparente,	UN	6.750		



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SIDROLÂNDIA ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL

		selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Deverá ser apresentada ficha técnica do produto, afim de validar as características, bom como suas dimensões. Peso líquido de 1kg.				
28	Frango tipo cubos com legumes: Carne congelada de frango sem osso peito (cubos com legumes – IQF)	Corte de frango tipo cubos com legumes: cenoura, milho e ervilha desossado firme e congelado, ausência de partículas gelo, não amolecida e nem pegajosa e sem gordura aparente. Cor amarelo rosado, sem escurecimento e manchas esverdeadas. Ausência de odor desagradável. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grandes quantidades produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primaria plástico transparente, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Peso líquido de 1 kg.	UZ	30.000		
29	Carne suína em cubos	Origem: suína; corte: pernil em cubos; requisito: congelado pelo método sem cartilagem, sem aponeuroses (membranas	KG	15.000		



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SIDROLÂNDIA ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL

		fibrosa) e excesso de gorduras; cor: entre rosada e avermelhada; identificação: conter dados de identificação e procedência, data de fabricação, validade, número de lote, informação nutricional, peso líquido, com carimbo de inspeção do órgão regulador (SIF, SIE e SIM); Dados complementares: informações complementares sobre embalagem, exigências e demais condições, conforme especificações contidas no Termo de Referência.				
30	Cebola Nacional	Cebola Nacional, de primeira qualidade, in natura, casca protetora, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de brotos, sujidades, parasitas e larvas, Peso e tamanho padrão médio.	KG	15.000		
31	Cebolinha	Cebolinha, em maço de 500g, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	UN	4.000		
32	Cenoura	Cenoura, de primeira qualidade, in natura, tamanho médio, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	11.250		
33	CEREAL MATINAL	Cereal Matinal de Milho com vitaminas e sais minerais. EMBALAGEM: acondicionado em embalagem plástica devidamente identificada de 500g. VALIDADE: Data mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	UN	3.750		



PÁGINA:	

# PREFEITURA MUNICIPAL DE SIDROLÂNDIA ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL

34	Charque	Charque: carne de charque tipo dianteira de 1° qualidade, embalado à vácuo com validade, não deve apresentar odor de ranço, nem depósitos de líquido na embalagem primária, devendo se apresentar em perfeito estado de conservação. Aspecto: bloco de consistência firme, Cor: característica, Cheiro: característico, Sabor: característico. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser embalado a vácuo, a embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 01 Kg. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara, as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Lista de ingredientes; Conteúdos líquidos; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo e número do lote.	KG	9.000		
35	Coco ralado desidratado sem açúcar	Coco Ralado, sem adição de açúcar, acondicionado em embalagem de 500g. Contendo no corpo da embalagem identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote, informação nutricional e peso liquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	PCT	1.200		
36	Colorau	Colorau: (urucum) pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa, embalagem plástica com 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	PCT	1.200		
37	Couve folha	Couve – flor, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, peso médio de 1,2 kg, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado,	M A Ç O	8.000		



PÁGINA:	
ASS:	

		CINFJ/IVIF: 03.301.374/0001	-01	T		
		descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.				
38	Couve flor	Couve folha de primeira qualidade, in natura, tamanho coloração - com folhas integras, livres de fungos; livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	UN	4.000		
39	Cravo da índia	Cravo da índia obtido do botão floral de espécime genuína; de coloração pardo escura, cheiro e sabor próprios; com teor de umidade máxima de 16%; isento de detritos do próprio produto, e impurezas dos grãos ou sementes; validade mínima 10 meses a contar da entrega. Embalagem plástica, transparente, atóxica com peso de 500g.	UN	250		
40	Creme de leite	Caixa de creme de leite elaborado com gordura Láctea, contendo 25% a 30% de gordura, fabricado a partir de matéria prima selecionada, validade mínima de 3 meses e embalagem tetra Pack com peso líquido 1 litro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	L I T R O	1.000		
41	Creme de leite	Caixa de creme de leite elaborado com gordura Láctea, contendo 25% a 30% de gordura, fabricado a partir de matéria prima selecionada, validade mínima de 3 meses e embalagem tetra Pack (caixinha) com peso líquido de 200g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	1.100		
42	Doces cremoso sabores variados	Doce de frutas (uva, morango e abacaxi). Embalagem em pote plástico de 1 kg com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. O produto deverá	KG	600		



PÁGINA:	
ASS:	

	CINF3/MF. 03.301:374/0001-31						
		apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.					
43	Ervilha	Ervilha em embalagem preferencialmente tetrapak, com peso liquido drenado de aproximadamente 200 gramas, preparada com vegetais selecionados, e produzida em conformidade com a legislação vigente. Sem sinais de alterações (estufamentos, corrosões internas, amassamentos, vazamentos). Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN	1.000			
44	Ervilha em conserva	Ervilha em conserva, preparada com vegetais selecionados, e produzida em conformidade com a legislação vigente. Sem sinais de alterações (estufamentos, corrosões internas, amassamentos, vazamentos). Peso do produto de 2kg. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN	800			
45	Extrato de tomate	Extrato de tomate, concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 2 kg. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	UN	9.000			
46	Extrato de tomate	Extrato de tomate, concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 340 g. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	UN	10.000			
47	Farinha de fubá	Farinha de fubá oriunda da moagem do grão de milho, sadio e limpo, não devendo conter materiais terrosos, parasitas e detritos de animais e vegetais. Em atendimento a legislação vigente deve ser adicionado de no mínimo60mcg de ácido fólico e 1,5 mg de ferro na porção de 40g. Embalado em pacotes de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	5.000			



PÁGINA:	
ASS:	

48	Farinha de mandioca torrada	Farinha de mandioca torrada isenta de sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer materiais estranhos. Embalada em pacote plástico de 500gramas. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	5.000		
49	Farinha de trigo rosca	Farinha de Rosca Tipo Especial. Obtido de grãos limpos e isentos de matéria terrosa parasita. Não Podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer à legislação vigente, embalada em pacotes de 1kg. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	PCT	400		
50	Farinha de trigo especial	Farinha de Trigo Especial, enriquecidade com ferro e ácido fólico. Tipo Especial. Obtido de grãos de trigo sãos, limpos e isentos de matéria terrosa parasita. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer à legislação vigente, embalada em pacotes de 1 Kg. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega	UN	13.500		
51	Farinha de trigo especial	Farinha Pré-Mistura para pão francês, em sacas de 25 Kg, com validade de no mínimo de 90 dias à partir da data de entrega.	UN	900		
52	Feijão Carioquinha tipo	Feijão tipo carioquinha de primeira qualidade, não deve conter perfurações (carunchos e outros insetos); não devem estar esbranquiçados (mofo), murchos e sem brilho brotando; não devem apresentar cheiro estranho (inseticida). Embalado em pacote plástico, atóxico, de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	26.250		
53	Feijão preto tipo	Feijão, tipo preto, de primeira qualidade, não deve conter perfurações (carunchos e outros insetos); não devem estar esbranquiçados (mofo), murchos e sem brilho brotando; não devem apresentar cheiro estranho (inseticida). Embalado em pacote plástico, atóxico, de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	6.750		



PÁGINA:	
ASS:	

54	Fermento biológico fresco	Fermento biológico fresco 500g, com alto poder fermentativo que proporciona um rápido crescimento da massa, dando mais sabor e aroma aos pães, deixando-os fofinhos, macios e uniformes. Ideal para o preparo de pães, pizzas e massas salgadas e doces.	B A R R A	2.000		
55	Fermento Biológico seco	Fermento Biológico Seco, instantâneo, (Saccharomyces cerevisiae meyen) emulsificante monoestearato de sorbitana, validade de no mínimo 12 meses. Peso de 10g. Contém glúten.	PCT	2.000		
56	Fermento Químico em pó	Fermento químico, em pó, isento de sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer materiais estranhos, embalagem de 100g, atóxico. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	L A T A	6.000		
57	Filé de Tilápia	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO: Filé de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. A variação do peso após descongelamento pode ser de até 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterála ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual nº 12.486 de 20/10/78. Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 2 Kg sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do	UN	2.625		



PÁGINA:	
ASS:	

		CINF3/IVIF: 03.301.374/0001	1-01			
		produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega.				
58	Folha de Louro	Louro em Folhas Secas, embalagem contendo 500g, com identificação do produto e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	500		
59	Frango pedaços (coxa e sobrecoxa)	Frango em pedaços de coxa e sobrecoxa, sem adição de sal e/ou outros temperos. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá estar em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 01 Kg, O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo	KG	45.000		
60	Gelatina em pó sabores	Gelatina diversos sabores. Fonte de vitaminas A, C, E e Ferro. Em embalagem de 1 kg de polietileno, opaca, atóxico, com data de fabricação. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	PCT	700		
61	Goiaba	GOIABA VERMELHA kg; de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	KG	5.000		
62	Goiabada	Em barra, a base de goiaba, açúcar e outros aditivos permitidos pela legislação. Embalagem de 300g, fechada e íntegra, com prazo de validade mínimo de 6 meses.	PCT	350		
63	Laranja	Laranja, tipo pêra, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol	KG	30.000		



PÁGINA:	
V66-	

	_	O141 0/1011 . 03.301.37 4/0001				
		ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.				
64	Leite Condensado	Leite Condensado, tradicional, embalagem 395g, com identificação do produto e prazo de validade.	UN	1.200		
65	Leite de coco	Leite de Coco, tradicional, embalagem contendo 200 ml, com identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade e número do lote. Ingredientes: leite de coco modificado, pasteurizado e homogeneizado, reduzido teor de gordura. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN	1.000		
66	Leite de Soja	Leite de Soja, embalagem tetra Pack de1 Litro, livre de lactose, fonte de cálcio, baixo teor de gorduras. Composto de vitaminas A, B2, B6, B12, C, D, E, zinco e ácido fólico. Validade mínima de 06 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	L I T R O	800		
67	Leite em Pó	Leite em pó integral instantâneo embalagem com 400g, devendo conter descrição do produto, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. Ingredientes: Leite integral, fonte de vitaminas (C, A e D), ferro, zinco e cálcio. Não contém glúten e não contém adição de açucares. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN	15.000		
68	Leite Pasteurizado , integral	Leite Iíquido, integral, pasteurizado, tipo longa vida, UHT (Ultra High Temperature) é obtido pelo processo de Temperatura Ultra Alta de Pasteurização. O leite é homogeneizado e submetido a uma temperatura de 130 a 150°, entre 2 e 4 segundos, e imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C, embalagem individual tetra Pack com tampa, contendo 01 (um) litro, com identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, numero do lote e registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção no SIF. Composição: leite de vaca, estabilizante e citrato de sódio. O produto deverá apresentar	L T R O	45.000		



PÁGINA:	
ASS:	

	CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31							
		validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.						
69	Linguiça mista	LINGUIÇA (MISTA); congelada, de primeira qualidade, sem pimenta, preparada com carne mista, com no máximo 10% de gordura, com odor, sabor e cor característico, com aspecto normal, firme, sem partes duras e nervaturas, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalada a vácuo, em embalagem apropriada de 5 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	KG	26.250				
70	Maçã	Maçã vermelha de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento. Unidades de tamanho médio, limpas, sem machucados, danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	22.500				
71	Macarrão Espaguete	Macarrão tipo espaguete, com ovos, embalagem contendo 500g, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN	18.750				
72	Macarrão Parafuso	Macarrão tipo parafuso, com ovos, vitaminado, composto de matéria-prima de primeira qualidade, sãs e limpos, isentas de material terroso, parasitas. Embalado em pacotes com 500g. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN	11.250				
73	Macarrão Padre Nosso	Massa seca com ovos, acondicionado em embalagem transparente intacta de 500g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN	8.000				



PÁGINA:	

# PREFEITURA MUNICIPAL DE SIDROLÂNDIA ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL

74	Mamão formosa	Mamão, tipo Formosa, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	8.000		
75	Margarina vegetal com sal	Margarina cremosa em potes plásticos de 500g com sal. Produto que se apresenta sob forma fluída contendo obrigatoriamente os ingredientes leite, seus constituintes, sem gordura trans, óleos e/ou gorduras comestíveis, sal e água, deverá conter no mínimo 80% de lipídios. Produzida a partir da interesterificação dos ácidos graxos, recebendo assim, comercialmente, a designação "livre de gordura trans. Deve conter vitaminas e outras substâncias permitidas, desde que estejam no rótulo. Margarina fabricada a partir de matérias primas selecionadas, livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Embalagem de plástico, atóxico, individual com 500 g. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	P O T E	11.250		
76	Melancia	Melancia peso de 06 a 10 kg, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças.	KG	12.000		
77	Melão Amarelo	Melão Amarelo, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	12.000		



PÁGINA:	
ASS:	

		CINF3/IVIF. 03.301.374/0001				
78	Milho verde em Conserva	Milho verde: em embalagem tetra pack, com peso líquido drenado de aproximadamente 200gr. Sem sinais de alterações (estufamentos, corrosões internas, amassamentos, vazamentos). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN	9.000		
79	Milho verde em Conserva	Milho verde em conserva, enlatado, com peso de 2kg. Sem sinais de alterações (estufamentos, corrosões internas, amassamentos, vazamentos). A lata deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	L A T A	7.500		
80	Óleo de soja	Óleo de soja refinado. Embalagem com 900 ml, limpas, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	FR	22.500		
81	Orégano	Orégano, constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Embalagem plástica, transparente, atóxica de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	400		
82	Ovo de galinha	Ovos de galinha de cor branca, médio, frescos, casca firme e homogênea, liso, limpo sem rachaduras. Validade mínima de 15 dias. Embalagem plástica com 30 (trinta) unidades.	C A R T E L A	15.000		



PÁGINA:	
ASS:	

83	Pão de cachorro quente	Massa leve, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, ovo integral em pó, sal, glúten de trigo, emulsificantes estearoil-2-lactil lactato de cálcio, polisorbato 80 e conservador propionato de cálcio. Peso: 50g.	UN	75.000		
84	Pão de forma	Massa leve, farinha de trigo/fermento/sal/açúcar, gordura tipo vegetal e água, com casca, enriquecido com vitaminas, ferro e cálcio fatiado, cortado em fatias. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico contendo 20 unidades cada, porção de 50g. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega. Unidade utilizada: pacote de 500 g	UN	1.000		
85	Pera Argentina	Pera Argentina, de primeira qualidade, in natura, tamanhos uniformes, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	4.500		
86	Pipoca	Grãos de milho que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual. Embalagem integra de 500g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	PCT	700		
87	Repolho roxo	Repolho roxo, de primeira qualidade, in natura, e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de folhas externas danificadas. Livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por	KG	11.250		



PÁGINA:	
۸۹۹۰	

					1	1
		pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.				
88	Repolho Verde	Repolho verde, de primeira qualidade, in natura, e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de folhas externas danificadas. Livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	17.250		
89	Sal refinado	Sal Refinado, iodado, para consumo doméstico, pacote contendo 01 kg, com identificação do produto e prazo de validade, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN	7.000		
90	Salsicha embalagem a vácuo	Salsicha Tipo Hot Dog bovino/suíno com no Máximo 2% de amido, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com adição de água no Máximo de 10. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG	3.000		
91	Salsinha	Salsinha, em maço de 500g, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	M A Ç O	5.000		
92	Sardinha em óleo	Sardinhas em óleo comestível, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido, imersa em óleo comestível. Ingredientes: sardinhas, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal. Embalada em lata com revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugens, mofos, estufada,	UN	4.000		



PÁGINA:	
ASS:	

		O141 0/1011 . 03.301.37 4/0001		•		
		amassada ou com substâncias nocivas, com peso líquido de 125g. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.				
93	Suco Integral, concentrado, sabor caju	Suco concentrado, sabor caju - Preparado líquido para refresco, aroma natural da fruta, suco concentrado da fruta, acidulante ácido cítrico, sem conservantes, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de parasitas, sujidades e larvas. Diluição: para cada parte de suco a adição de água fica a critério do usuário. Envasado em garrafas de 500 ml, plásticas e atóxicas, com conservação fora de refrigeração. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	UN	7.000		
94	Suco Integral, concentrado, sabor goiaba	Suco concentrado, sabor goiaba - Preparado líquido para refresco, aroma natural da fruta, suco concentrado da fruta, acidulante ácido cítrico, sem conservantes, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de parasitas, sujidades e larvas. Diluição: para cada parte de suco a adição de água fica a critério do usuário. Envasado em garrafas de 500 ml, plásticas e atóxicas, com conservação fora de refrigeração. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	UN	7.000		
95	Suco Integral, concentrado, sabor uva	Suco concentrado, sabor uva - Preparado líquido para refresco, aroma natural da fruta, suco concentrado da fruta, acidulante ácido cítrico, sem conservantes, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de parasitas, sujidades e larvas. Diluição: para cada parte de suco a adição de água fica a critério do usuário. Envasado em garrafas de 500 ml, plásticas e atóxicas, com conservação fora de refrigeração. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	UN	7.000		
96	Tomate salada	Tomate, tipo rasteiro/salada, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado,	KG	24.000		



PÁGINA:	
ASS:	

		O141 0/1011 . 03.301.37 4/0001				
		murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.  Vinagre de maçã. Ingredientes:				
97	Vinagre de maçã	Fermentado acético de maçã, água e conservante INS224. Acidez. 4,0%. Sem glúten. Embalagem 750 ml, com identificação do produto e prazo de validade.	UN	2.500		
98	Acelga	Acelga, de primeira qualidade, in natura, e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de folhas externas danificadas. Livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	M A Ç O	750		
99	Achocolatado em pó	Mistura em pó para o preparo de achocolatado, enriquecido com vitaminas e minerais. O produto deve estar com suas características de cor, sabor, cheiro, preservadas, deve ser formulado a partir de matérias-primas selecionadas. Ingredientes: açúcar, cacau, extrato de malte, sal, leite em pó desnatado, soro de leite em pó, vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D3, e PP), estabilizante, lecitina de soja e aromatizantes. Contém glúten. Acondicionado em pacotes, potes plásticos ou latas de no mínimo 400g, deve conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	7.750		
100	Açúcar cristalizado	Contendo sacarose, peneirado, originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de Glicídios, rotulada de acordo com a legislação	PCT	7.750		



PÁGINA:	
ASS:	

		vigente. Embalagem primária transparente, incolor, termossoldado contendo 2kg. O produto e a embalagem devem obedecer à legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
101	Alface Crespa	Alface, tipo crespa, de primeira qualidade, in natura, e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de folhas externas danificadas. Livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	M A ÇO	3.750		
102	Alho graúdo	Alho graúdo, in natura, de primeira qualidade, sem réstia, sem casca, bulbo inteiriço, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, sem sujidades, parasitas e larvas, com identificação do produto.	KG	1.500		
103	Arroz tipo 1 Agulhinha	Arroz agulhinha, beneficiado, longo fino, tipo 1, polido à água, sem impurezas, 100% natural, não precisa escolher nem lavar. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes do peso antes da cocção. Deve apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento, isentos de insetos, parasitos e larvas. Embalagem plástica, transparente, atóxica, de 5 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	18.750		
104	Banana nanica	Banana, tipo nanica, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	11.250		



PÁGINA:	
ASS:	

		ON 5/WI . 00.00 1.07 4/000 1				
105	Batata Inglesa	Batata inglesa de primeira qualidade in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças e brotos. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	5.000		
106	Biscoito Doce Maisena	Biscoito doce tipo maisena, com os seguintes ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e acido fólico (vitamina. b9), açúcar, gordura vegetal açúcar invertido e sal. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas limpas. Será rejeitado biscoito mal cozido, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar-se quebradiço. A embalagem primaria deve estar em pacotes Impermeáveis, lacrados com peso líquido de 400gr, tendo dupla embalagem. A embalagem secundaria deve ser em caixa de papelão. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	6.250		
107	Biscoito Rosquinha sabor chocolate	Biscoito doce tipo rosquinha de 1ª qualidade. Crocante e com sabor e cheiro agradável. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja e aromatizante - embalagem de 400 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	3.000		
108	Biscoito Rosquinha sabor leite	Biscoito rosquinha, sabor leite. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, leite, sal refinado, fermentos químicos, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido cítrico e aromatizante. Contém glúten. Embalagem: 400g	PCT	3.000		



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SIDROLÂNDIA ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL

		<del>-</del>				
109	Biscoito Salgado, tipo cream cracker	Biscoito tipo Salgado Integral, com os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e /ou farinha de trigo integral, gordura vegetal, farelo ou fibra de trigo, açúcar invertido, extrato de malte, sal. Não deverá conter leite ou soro de leite na composição, entretanto, poderá conter traços de leite. Sem gordura trans. Deverá conter no mínimo 1,4g de fibra alimentar na porção de 30g. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada e resistente com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	5.500		
110	Carne bovina músculo MOÍDA congelada (IQF)	Carne bovina cortada em cubos de tamanho 3x3x3cm com tolerância de 34% para mais ou para menos, com teor máximo de 7% de gordura. O corte da carne deverá apresentar-se limpo, sem cartilagem, sem aponeuroses (membranas fibrosas) e excesso de gorduras. Cor vermelho intenso, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio; aspecto firme, duro como pedra, não amolecido e nem pegajoso. Congelada pelo método IQF (Individually Quick Frozen – Congelamento rápido individual) a temperatura mínima de – 40 – C. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grande quantidade, produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primária plástico transparente, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do	PCT	12.500		



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SIDROLÂNDIA ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL

			produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Deverá ser apresentada ficha técnica do produto, afim de validar as características, bom como suas dimensões.				
1	11	Carne bovina patinho em cubos CUBOS congelada (IQF)	Com teor máximo de 10% de gordura e ou/ sebo e 3% de água, limpa, sem cartilagem, sem aponeuroses (membranas fibrosas) e excesso de gorduras. Cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprios; aspecto firme, duro0como pedra, não amolecido e nem pegajoso. Congelada pelo método IQF (Individually Quick Frozen — Congelamento rápido individual) a temperatura mínima de — 40 — C. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grandes quantidades, produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primaria plástico transparente, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de rabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Deverá ser apresentada ficha técnica do produto, afim de validar as características, bom como suas dimensões.	PCT	6.750		



ASS:

# PREFEITURA MUNICIPAL DE SIDROLÂNDIA ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL

	1	O14F 3/14II . 03.30 1.37 4/000 1		1		ı
112	Carne congelada de Bovino sem osso lagarto (tiras flocadas com legumes) (IQF)	Carne bovina flocada sem osso lagarto com legumes: brócolis e cenoura, não contém glúten. Cor vermelho intenso, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios; aspecto firme duro como pedra, não amolecido e nem pegajoso. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grandes quantidades, produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primaria plástico transparente, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Deverá ser apresentada ficha técnica do produto, afim de validar as características, bom como suas dimensões. Peso líquido de 1kg.	UN	2.250		
113	Frango tipo cubos com legumes: Carne congelada de frango sem osso peito (cubos com legumes – IQF)	Corte de frango tipo cubos com legumes: cenoura, milho e ervilha desossado firme e congelado, ausência de partículas gelo, não amolecida e nem pegajosa e sem gordura aparente. Cor amarelo rosado, sem escurecimento e manchas esverdeadas. Ausência de odor desagradável. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grandes quantidades produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primaria plástico transparente, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte	UN	10.000		



PÁGINA:	
ASS:	

	1				1	1
		e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Peso líquido de 1 kg.				
114	Carne suína em cubos	Origem: suína; corte: pernil em cubos; requisito: congelado pelo método sem cartilagem, sem aponeuroses (membranas fibrosa) e excesso de gorduras; cor: entre rosada e avermelhada; identificação: conter dados de identificação e procedência, data de fabricação, validade, número de lote, informação nutricional, peso líquido, com carimbo de inspeção do órgão regulador (SIF, SIE e SIM); Dados complementares: informações complementares sobre embalagem, exigências e demais condições, conforme especificações contidas no Termo de Referência.	KG	5.000		
115	Cebola Nacional	Cebola Nacional, de primeira qualidade, in natura, casca protetora, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de brotos, sujidades, parasitas e larvas, Peso e tamanho padrão médio.	KG	5.000		
116	Cenoura	Cenoura, de primeira qualidade, in natura, tamanho médio, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	3.750		
117	CEREAL MATINAL	Cereal Matinal de Milho com vitaminas e sais minerais. EMBALAGEM: acondicionado em embalagem plástica devidamente identificada de 500g.	UN	1.250		



PÁGINA:	
ASS:	

		CINF3/IVIF: 03.301.374/0001	-01			
		VALIDADE: Data mínima de 6 meses a contar da data de entrega.				
118	Charque	Charque: carne de charque tipo dianteira de 1° qualidade, embalado à vácuo com validade, não deve apresentar odor de ranço, nem depósitos de líquido na embalagem primária, devendo se apresentar em perfeito estado de conservação. Aspecto: bloco de consistência firme, Cor: característica, Cheiro: característico, Sabor: característico. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser embalado a vácuo, a embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 01 Kg. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara, as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Lista de ingredientes; Conteúdos líquidos; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo e número do lote.	KG	3.000		
119	Extrato de tomate	Extrato de tomate, concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 2 kg. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	UN	3.000		
120	Farinha de trigo especial	Farinha de Trigo Especial, enriquecidade com ferro e ácido fólico. Tipo Especial. Obtido de grãos de trigo sãos, limpos e isentos de matéria terrosa parasita. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer à legislação vigente, embalada em pacotes de 1 Kg. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega	UN	4.500		
121	Farinha de trigo especial	Farinha Pré-Mistura para pão francês, em sacas de 25 Kg, com validade de no mínimo de 90 dias à partir da data de entrega.	UN	300		
122	Feijão Carioquinha tipo	Feijão tipo carioquinha de primeira qualidade, não deve conter perfurações (carunchos e outros insetos); não devem estar esbranquiçados (mofo), murchos e sem brilho brotando; não devem	UN	8.750		



PÁGINA:
---------

ASS:

# PREFEITURA MUNICIPAL DE SIDROLÂNDIA ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL

123	Feijão preto tipo	apresentar cheiro estranho (inseticida). Embalado em pacote plástico, atóxico, de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.  Feijão, tipo preto, de primeira qualidade, não deve conter perfurações (carunchos e outros insetos); não devem estar esbranquiçados (mofo), murchos e sem brilho brotando; não devem apresentar cheiro estranho (inseticida). Embalado em pacote plástico, atóxico, de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	KG	2.250		
124	Filé de Tilápia	unidade requisitante.  FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO: Filé de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. A variação do peso após descongelamento pode ser de até 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterála ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual nº 12.486 de 20/10/78. Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 2 Kg sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega.	UN	875		
125	Frango pedaços (coxa e sobrecoxa)	Frango em pedaços de coxa e sobrecoxa, sem adição de sal e/ou outros temperos. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma	KG	15.000		



PÁGINA:	
ASS:	

		CINF3/IVIF: 03.301.374/0001				
		alteração. O produto deverá estar em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 01 Kg, O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo				
126	Laranja	Laranja, tipo pêra, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	10.000		
127	Leite em Pó	Leite em pó integral instantâneo embalagem com 400g, devendo conter descrição do produto, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. Ingredientes: Leite integral, fonte de vitaminas (C, A e D), ferro, zinco e cálcio. Não contém glúten e não contém adição de açucares. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN	5.000		
128	Leite Pasteurizado , integral	Leite Iíquido, integral, pasteurizado, tipo longa vida, UHT (Ultra High Temperature) é obtido pelo processo de Temperatura Ultra Alta de Pasteurização. O leite é homogeneizado e submetido a uma temperatura de 130 a 150°, entre 2 e 4 segundos, e imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C, embalagem individual tetra Pack com tampa, contendo 01 (um) litro, com identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, numero do lote e registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção no SIF. Composição: leite de vaca, estabilizante e citrato de sódio. O produto deverá apresentar	L T R O	15.000		



PÁGINA:	
ASS:	

		CINF3/IVIF: 03.301.374/0001	1-01			
		validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
129	Linguiça mista	LINGUIÇA (MISTA); congelada, de primeira qualidade, sem pimenta, preparada com carne mista, com no máximo 10% de gordura, com odor, sabor e cor característico, com aspecto normal, firme, sem partes duras e nervaturas, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalada a vácuo, em embalagem apropriada de 5 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	KG	8.750		
130	Maçã	Maçã vermelha de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento. Unidades de tamanho médio, limpas, sem machucados, danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	7.500		
131	Macarrão Espaguete	Macarrão tipo espaguete, com ovos, embalagem contendo 500g, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN	6.250		
132	Macarrão Parafuso	Macarrão tipo parafuso, com ovos, vitaminado, composto de matéria-prima de primeira qualidade, sãs e limpos, isentas de material terroso, parasitas. Embalado em pacotes com 500g. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN	3.750		
133	Margarina vegetal com sal	Margarina cremosa em potes plásticos de 500g com sal. Produto que se apresenta sob forma fluída contendo obrigatoriamente os ingredientes leite, seus constituintes, sem gordura trans, óleos e/ou gorduras comestíveis, sal e água, deverá conter no mínimo 80% de lipídios. Produzida a partir da interesterificação dos ácidos graxos, recebendo assim, comercialmente, a designação "livre de gordura trans. Deve	P O T E	3.750		



PÁGINA:	
ASS:	

		CINF3/IVIF. 03.301.374/0001				
		conter vitaminas e outras substâncias permitidas, desde que estejam no rótulo. Margarina fabricada a partir de matérias primas selecionadas, livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Embalagem de plástico, atóxico, individual com 500 g. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega.				
134	Melancia	Melancia peso de 06 a 10 kg, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças.	KG	4.000		
135	Melão Amarelo	Melão Amarelo, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	4.000		
136	Milho verde em Conserva	Milho verde em conserva, enlatado, com peso de 2kg. Sem sinais de alterações (estufamentos, corrosões internas, amassamentos, vazamentos). A lata deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	L A T A	2.500		
137	Óleo de soja	Óleo de soja refinado. Embalagem com 900 ml, limpas, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	FR	7.500		



PÁGINA:	
ASS:	

		CIVI-3/IVII-, 03.301.374/0001				
138	Ovo de galinha	Ovos de galinha de cor branca, médio, frescos, casca firme e homogênea, liso, limpo sem rachaduras. Validade mínima de 15 dias. Embalagem plástica com 30 (trinta) unidades.	C A R T E L A	5.000		
139	Pão de cachorro quente	Massa leve, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, ovo integral em pó, sal, glúten de trigo, emulsificantes estearoil-2-lactil lactato de cálcio, polisorbato 80 e conservador propionato de cálcio. Peso: 50g.	UN	25.000		
140	Pera Argentina	Pera Argentina, de primeira qualidade, in natura, tamanhos uniformes, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	1.500		
141	Repolho roxo	Repolho roxo, de primeira qualidade, in natura, e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de folhas externas danificadas. Livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	3.750		
142	Repolho Verde	Repolho verde, de primeira qualidade, in natura, e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de folhas externas danificadas. Livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	5.750		
143	Tomate salada	Tomate, tipo rasteiro/salada, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades,	KG	8.000		



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

	parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.		
VALOR GLOBAL			

Declaramos que nos valores acima registrados estão incluídas todas as despesas incidentes sobre o objeto ofertado, tais como fretes, impostos, taxas, contribuições e demais encargos relacionados no instrumento convocatório. Declaramos ainda que, concordamos com todos os termos do Edital do **Pregão Eletrônico SRP nº 001/2024** e seus Anexos.

Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias.

Sidrolândia-MS,	_de	_ de 2024		
	NOME: RG: Cargo na En		 _	_
	Carimbo do			_



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

#### ANEXO III DECLARAÇÃO UNIFICADA

# PREGÃO ELETRÔNICO SRP № 001/2024 PROCESSO № 8152/2023

	(razão social), pessoa jurídica de direito
privado, inscrita no CNP	J sob o nº(informar o numero do
CNPJ), com sede à	, N°,
Municipio	(endereço), por intermédio de seu (a) representante
legal Sr(a)	(nome), inscrito(a) no CPF sob e no RG nº, declara, para fins
o nº	e no RG n°, declara, para fins cedimento licitatório sob a modalidade de <b>Pregão Eletrônico SRP n°</b>
<b>001/2024:</b>	cedimento iicitatorio sob a modalidade de Pregao Eletronico SRP II
a) Declaramos, Curesponsabilidade adminis	imprir plenamente todos os requisitos de habilitação, estando ciente da trativa, civil e penal.
18 (dezoito) anos em trak	não possuímos em nosso quadro de pessoal empregado(s) com menos de palho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesseis) anos em qualquer do de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal .
c) Declaramos, sob da sua habilitação,	as penalidades cabíveis, a inexistência de fatos supervenientes impeditivos
empregado de empresa p	e não possuimos em nosso quadro societário servidor público da ativa, ou pública ou de sociedade de economia mista, da contratante, sendo de inteira ratado a fiscalização dessa vedação; (art. 18, XII, Lei 13.080/2015).
apresentar o comprovant Contas do Estado de Ma	e caso seja vencedora, no ato da assinatura do Contrato/Ata de Registro irá e de que a mesma está cadastrada no "SISTEMA E-CJUR" do Tribunal de to Grosso do Sul, conforme dispõe o inciso V do Artigo 15 da Resolução nº e 2017, alterada pela Resolução nº 149, de 28 de julho 2021
f) DECLARO para of <b>Processo nº/20-</b> -, ind	os devidos fins que caso seja vencedora do <b>Pregão Eletrônico</b> nº/20, icarei como PREPOSTO, o seguinte funcionário:
NOME COMPLETO: CPF: ENDEREÇO: E-MAIL: TELEFONE:	
Local, de	de 2024.
	Assinatura do representante legal



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

# ANEXO IV DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 001/2024 PROCESSO Nº 8152/2023

						(	razão	soc	cial),	pess	soa j	urídica	de	direito
			CNPJ sob								(info	ormar o		ero do
			à									,	N°	
Mun	icipio				(end	lereço),	por in	term	édio	de se	u (a)	represe	ntant	e legal
Sr(a	.)											no CP		
					rmar) e									ormar),
			dos fins e											
			que a prop											
			posta não											
ou	recebido	ue	qualquer	outro	particip	ante	poleni	Jiai	ou	ue	Talo	uesia	. IIC	itação.
Dec	lara ainda	a due a	a intenção	de anres	sentar a i	oronost	ล กลึด	foi in	form	ada	discut	tida ou i	influe	nciada
por	qualqu	-	outro	participa	-	potencia		ou	d€		fato	da		itação.
ρο.	quaiqe	401	ouno	participe	1110	potorion	۸۱	ou.	۵.		iaio	uu		nação.
Da n	nesma fori	ma, de	clara que r	não tento	u, por qu	alquer r	neio o	u por	gual	quer	pesso	a, influii	r na d	ecisão
			ırticipante p			•		•	•					
	•	•					•	•		•	•			
Por t	fim, declar	ra esta	ır plenameı	nte ciente	e do teor	e da ex	tensã	o de	sta d	eclara	ação e	e que de	etêm	plenos
pode	eres e info	rmaçõ	es para firr	ná-la, se	responsa	abilizan	do pel	a exe	ecuçã	ão do	objet	o no pra	izo do	o edital
е	que	os	preços	se	referer	n a	p	oreço	S	usu	ais	de	me	ercado.
						_(munic	ipio)	- (L	JF),	(dia)	de	(mês)	de	(ano).
					-1\									
			CNPJ:	azão soci	aı)									
			UNEJ.											



PÁGINA:
ASS:

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

#### ANEXO V MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 001/2024-SRP PROCESSO Nº 8152/2023

1 NOCESCO N 0102/2020
REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR, PARA O PERÍODO DE 12 MESES.
Aos dias do mês de do ano de dois mil e vinte e um, O MUNICIPIO DE SIDROLÂNDIA-MS, com sede na RUA São Paulo, Nº 964, Bairro: Centro, CEP: 79.170-000, CNPJ nº 03.501.574/0001-31, neste ato representado pela PREFEITA MUNICIPAL, Sra. Vanda Cristina Camilo, portador(a) da Carteira de Identidade RG n.º 1920193 SSP/MS e CPF n.º 638.072.381-15, residente e domiciliado na Rua Distrito Federal nº 64, Centro, SIDROLÂNDIA-MS - MS, doravante denominada Contratante, no uso de suas atribuições legais, resolve, nos termos da Lei nº 14.133/2021 e Decreto nº 108/2023, em face da Licitação <b>Pregão Eletrônico nº 001/2024</b> , modalidade pregão, forma eletrônico – SRP, registrar os preços da empresa segundo as seguintes cláusulas e condições:
1. DO OBJETO:
<ul> <li>1.1 A presente Ata tem por objeto o REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR, PARA O PERÍODO DE 12 MESES, pelo período de 12 (doze) meses após a publicação do extrato da ata na imprensa oficial, conforme especificações e condições estabelecidas no Edital e seus Anexos, os quais passam a fazer parte do presente processo licitatório.</li> <li>1.2. As quantidades constantes do Termo de Referência (Anexo I) são estimativas de consumo, não se obrigando a Administração à aquisição total.</li> <li>2. DA EMPRESA REGISTRADA:</li> </ul>
2.1 Empresa Adjudicatária:, CNPJ nº, com sede no, telefone nº, fax nº, representada por seu, Senhor, RG nº, CPF nº
2.2 A empresa acima citada indica como PREPOSTO o(a) Sr(a), CPF, Endereço, e-mail, Telefone
, que responderá por toda e qualquer situação relativa a esta Ata de Registro de Preços.
3. DO GERENCIAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:
3.1 O(s) Órgão(s) Gerenciador(es) da Ata de Registro de Preços será(ão) a(s) Secretaria(s) Municipal(is), por intermédio do Sr, CPF N:



PÁGINA:
ASS:

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

#### 11.4 DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

4.1 O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item	Forr	necedor <i>(razâ</i>	ão social, CNPJ/	MF, endere	ço, contato	s, repres	entante)	
do								
TR								
	Especificaçã	Marca	Modelo	Unidade	Quantidad	Quantid	Valor	Prazo
V	О	(se exigida	(se exigido no		eMáxima	ade	Un	garantia
^		no edital)	edital)			Mínima		ou
								validade

4.2 A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

#### 5 ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

- 5.1 O órgão gerenciador será a Secretaria Municipal de ......(nome do órgão)....
- 5.2 A listagem órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços consta como anexo a esta Ata.

#### 6 DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 6.1 Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:
  - 6.1.1 apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;
  - 6.1.2 demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e
  - 6.1.3 consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.
- 6.2 A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.
  - 6.2.1 O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.
- 6.3 Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.
- 6.4 O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

- 6.5 O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.
- 6.6 As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.
- 6.7 O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.
- 6.8 Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 6.6
- 6.9 A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 6.6, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 6.10 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

#### 7 VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

- 7.1 A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.
  - 7.1.1 O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.
  - 7.1.2 Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.
- 7.2 A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.
  - 7.2.1 O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.
- 7.3 Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.



PÁGINA:	
ASS:	

- 7.4 Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:
  - 7.4.1 Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto *no edital ou no aviso de contratação direta* e se obrigar nos limites dela;
  - 7.4.2 Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:
    - 7.4.2.1 Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e
    - 7.4.2.2 Mantiverem sua proposta original.
  - 7.4.3 Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.
- 7.5 O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.
- 7.6 Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
- 7.7 A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 7.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
  - 7.7.1 Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos *no edital ou no aviso de contratação direta*; e
  - 7.7.2 Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 11.
- 7.8 O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 7.9 Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
  - 7.9.1 O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.
- 7.10 A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.
- 7.11 Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 7.7, observando o



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

item 7.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

- 7.12 Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 7.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital ou do aviso de contratação direta, poderá:
  - 7.12.1 Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
  - 7.12.2 Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.
- 7.13 A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

#### 8 ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

- 8.1 Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:
  - 8.1.1 Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
  - 8.1.2 Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
  - 8.1.3 Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.
    - 8.1.3.1 No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;
    - 8.1.3.2 No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

#### 9 NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

9.1 Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.



PÁGINA:	
ASS:	

- 9.1.1 Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.
- 9.1.2 Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.
- 9.1.3 Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.
- 9.1.4 Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 9.2 Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.
  - 9.2.1 Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.
  - 9.2.2 Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 11.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.
  - 9.2.3 Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus precos registrados, observado o disposto no item 7.7.
  - 9.2.4 Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 11.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.
  - 9.2.5 Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 9.2 e no item 9.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.
  - 9.2.6 O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

# 10 REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 10.1 As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.
- 10.2 O remanejamento somente poderá ser feito:
  - 10.2.1 De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou
  - 10.2.2 De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.
- 10.3 O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.
- 10.4 Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.
- 10.5 Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.
- 10.6 Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.
- 10.7 Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 10.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

# 11 CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

- 11.1 O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:
  - 11.1.1 Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
  - 11.1.2 Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
  - 11.1.3 Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou
  - 11.1.4 Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

- 11.1.4.1 Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.
- 11.2 O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 11.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.
- 11.3 Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.
- 11.4 O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:
  - 11.4.1 Por razão de interesse público;
  - 11.4.2 A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
  - 11.4.3 Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornarse superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

#### 12 DAS PENALIDADES

- 12.1 O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas *no edital ou no aviso de contratação direta*.
  - 12.1.1 As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.
- 12.2 É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade.
- 12.3 O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 11.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

#### 13 CONDIÇÕES GERAIS

13.1 As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

13.2 Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em .... (....) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes *e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).* 

#### **14. DO FORO**

14.1 O foro da Cidade de Sidrolândia-MS, é o competente para solucionar conflitos de interesse entre e da empresa adjudicatária, relativos à presente ata e aos contratos dela advindos.

#### 15. DA PUBLICIDADE

15.1 O extrato da presente Ata de Registro de Preços será publicado no órgão da Imprensa Oficial.E por estarem assim, justas e acordadas, as partes assinam à presente ata em três vias de igual teor e forma para todos os fins de direito.

Órgão Gerenciador/Detentor:	
	Prefeita
Pela empresa adjudicatária:	
,	Representante legal da empresa



PÁGINA:
ASS:

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

#### ANEXO VI MINUTA DO CONTRATO

		IISTRATIVO N IISTRATIVO N		•			
Rua Sa senhor domicil denom	ão Paulo, nº a Vanda Cris liada à Rua I inada	964, Centro, S stina Camilo, b Distrito Federa Contra	SIDROLANDI prasileira, ins I, nº 64, Cer atante	IA-MS -M/S, scrita no CPF ntro, no Mun e com	neste ato re sob o nº ( icípio de SII , ins estab	epresentada   638.072.381- DROLÂNDIA a scrita no CNF elecimento	
RG n.º		nominada, emitic	Contratada , bras la pela	, repressileiro (a), po /, e do	sentada ortador (a) da CPF n.º	a carteira de	ato por identidade tipo, pactuam o do processo de
Pregão	<b>Eletrônico</b>		x - REGIST	RO DE PRE	<b>EÇOS</b> , nos	termos da L	_ei Federal N.º
	•	acima				PREPO,	
				mail ó nar tada	o gualgua	, cituação r	Telefone elativa a este
Contra		, que	responder	a por toua	e qualquei	Situação i	elativa a este
da Sra	. Vanda Cris		refeita Munic	cipal, exarada	a em despa		a da autorização e do <b>Processo</b>
pelas le Lei Fed Lei Con Lei Con Decrete	eis: deral nº 14.13	.3/93 e alteraçõ s/90 – Código d º 123/2006 º 147/2014; º 108/2023	ies;			e condições	nele contidas e
CLÁUS	SULA PRIME	IRA – OBJETO	o: O objeto d	do presente i	nstrumento	é <b>REGISTR</b> O	DE PREÇOS

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO: O objeto do presente instrumento é REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR, PARA O PERÍODO DE 12 MESES, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

- 1.1. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:
  - 1.1.1. O Termo de Referência;
  - 1.1.2. O Edital da Licitação;
  - 1.1.3. A Proposta do contratado;
  - 1.1.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

CLÁUSULA SEGUNDA - DO VALOR E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO	(art. 92	V e VI	): Dá-se a
este contrato o valor global de R\$ (			_).

#### Tabela itens

- 2.1 No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.
- 2.2 Emitir a NF de bens ou serviços, com os destaques no rodapé da NF dos impostos a ser retido na fonte no caso do IRRF, conforme Inst. Normativa da RF nº 1.234/2012 e <u>Decreto Municipal nº 089/2023 de 02 de março de 2.023</u> e o ISSQN Conforme Lei Federal nº116/2003 e Código Tributário Municipal.
- 2.3 O pagamento será no prazo de até **30 (trinta) dias** mediante apresentação da Nota Fiscal ou Fatura devidamente atestada, em conformidade com a legislação vigente, ou seja, mediante apresentação da Nota Fiscal eletrônica, acompanhada da(s) Requisições/Autorizações de Fornecimento.
- 2.4 Juntamente com a Nota Fiscal a CONTRATADA deverá apresentar as seguintes Certidões:
  - 2.4.1 Prova de Regularidade com a **Fazenda Federal** e a Seguridade Social CND **(INSS)**, mediante a Certidão Conjunta Negativa ou Positiva, com efeitos de negativa, de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
  - 2.4.2 Prova de regularidade com a **Fazenda Estadual** (Certidão Negativa de Débitos, ou Positiva com efeito de Negativa de Tributos Estaduais), emitido pelo órgão competente, da localidade de domicilio ou sede da empresa do proponente, na forma da Lei;
  - 2.4.3 Prova de regularidade com a **Fazenda Municipal** (Certidão Negativa de Débitos, ou Positiva com efeito de Negativa de Tributos Municipais), emitido pelo órgão competente, da localidade de domicilio ou sede da empresa do proponente, na forma da Lei;
  - 2.4.4 Prova de Regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço **(FGTS)**, mediante Certificado de Regularidade do **FGTS**;
  - 2.4.5 A comprovação da **Regularidade Trabalhista** consistirá na apresentação de prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas **(CNDT)** ou Certidão Positiva com efeitos de negativa, emitida pelo TST Tribunal Superior do Trabalho.

CLÁUSULA TERCEIRA - C	PRAZO: O prazo de vigência da contratação é de
contados do(a)	, prorrogável sucessivamente por até 10 anos, na forma dos artigos
106 e 107 da Lei nº 14.133.	de 2021.

3.1 A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado, atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

- a) Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- b) Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os servicos tenham sido prestados regularmente:
- c) Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- d) Haja manifestação expressa do contratado informando o interesse na prorrogação;
- e) Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.
- 3.2 O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.
- 3.3 A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.
- 3.4 Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.
- 3.5 O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

# CLÁUSULA QUARTA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

4.1 O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

#### CLÁUSULA QUINTA – SUBCONTRATAÇÃO

5.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

#### CLÁUSULA SEXTA - REPACTUAÇÃO DOS PREÇOS CONTRATADOS (art. 92, V e X)

- 6.1 Os preços contratados serão repactuados para manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, após o interregno de um ano, mediante solicitação do contratado.
- 6.2 O interregno mínimo de 1 (um) ano para a primeira repactuação será contado:
  - a. Para os custos relativos à mão de obra, vinculados à data-base da categoria profissional: a partir da data de início dos efeitos financeiros do acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho ao qual a proposta estiver vinculada, relativo a cada categoria profissional abrangida pelo contrato;
  - b. Para os custos decorrentes do mercado: a partir da apresentação da proposta.
- 6.3 Nas repactuações subsequentes à primeira, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir da data da última repactuação correspondente à mesma parcela objeto da nova solicitação.
  - 6.3.1 Entende-se como última repactuação a data em que iniciados seus efeitos financeiros, independentemente daquela apostilada.



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

- 6.4 A repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, observado o princípio da anualidade do reajuste de preços da contratação, podendo ser realizada em momentos distintos para discutir a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, como os decorrentes de mão de obra e os decorrentes dos insumos necessários à execução dos serviços. (art. 135, § 4º, da Lei n.º 14.133/2021).
- Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, a repactuação dos custos contratuais decorrentes da mão de obra poderá ser dividida em tantos quantos forem os acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho das respectivas categorias. (art. 135, § 5º, da Lei n.º 14.133/2021)
- 6.6 É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de lei, acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho.
- 6.7 Na repactuação, o contratante não se vinculará às disposições contidas em acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho que tratem de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública, de matéria não trabalhista, de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados do contratado, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade.(art. 135, §§ 1º e 2º, da Lei n.º 14.133/2021)
- 6.8 Quando a repactuação solicitada se referir aos custos da mão de obra, o contratado efetuará a comprovação da variação dos custos por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços, acompanhada da apresentação do novo acordo, convenção ou sentença normativa da categoria profissional abrangida pelo contrato.
  - 6.8.1 A repactuação para reajustamento do contrato em razão de novo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho deve repassar integralmente o aumento de custos da mão de obra decorrente desses instrumentos.
- 6.9 Quando a repactuação solicitada pelo contratado se referir aos custos decorrentes do mercado, o respectivo aumento será apurado mediante a aplicação do índice de reajustamento **IPCA**, com base na sequinte fórmula:

 $R = V (I - I^{0}) / I^{0}$ , onde:

R = Valor do reajustamento procurado;

V = Valor contratual correspondente à parcela dos custos decorrentes do mercado a ser reajustada;

lº = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data de apresentação da proposta;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento

6.10 No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo; fica o contratado obrigado a apresentar



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

- 6.11 Nas aferições finais, o índice utilizado para a repactuação dos custos decorrentes do mercado será, obrigatoriamente, o definitivo.
- 6.12 Caso o índice estabelecido venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- 6.13 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente dos custos decorrentes do mercado, por meio de termo aditivo.
- 6.14 Independentemente do requerimento de repactuação dos custos decorrentes do mercado, o contratante verificará, a cada anualidade, se houve deflação do índice adotado que justifique o recálculo dos custos em valor menor, promovendo, em caso positivo, a redução dos valores correspondentes da planilha contratual.
- 6.15 Os efeitos financeiros da repactuação decorrente da variação dos custos contratuais de mão de obra vinculados aos acordos, às convenções ou aos dissídios coletivos de trabalho retroagirão, quando for o caso, à data do início dos efeitos financeiros do novo acordo, convenção ou sentença normativa que fundamenta a repactuação.
- 6.16 Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações poderão se iniciar em data futura, desde que assim acordado entre as partes, sem prejuízo da contagem da anualidade para concessão das repactuações futuras.
- 6.17 Os efeitos financeiros da repactuação ficarão restritos exclusivamente aos itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.
- 6.18 O pedido de repactuação deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação ou encerramento contratual, sob pena de preclusão.
- 6.19 Caso, na data da prorrogação contratual, ainda não tenha sido celebrado o novo acordo, convenção ou dissídio coletivo da categoria, ou ainda não tenha sido possível ao contratante ou ao contratado proceder aos cálculos devidos, deverá ser inserida cláusula no termo aditivo de prorrogação para resguardar o direito futuro à repactuação, a ser exercido tão logo se disponha dos valores reajustados, sob pena de preclusão.
- 6.20 A extinção do contrato não configurará óbice para o deferimento da repactuação solicitada tempestivamente, hipótese em que será concedida por meio de termo indenizatório.
- 6.21 O contratante decidirá sobre o pedido de repactuação de preços em até 20 dias, contado da data do fornecimento, pelo contratado, da documentação comprobatória da variação dos custos a serem repactuados. (art. 92, § 6º, c/c o art. 135, § 6º)



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

- 6.22 O prazo referido no subitem anterior ficará suspenso enquanto o contratado não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pelo contratante para a comprovação da variação dos custos.
- 6.23 A repactuação de preços será formalizada por apostilamento.
- 6.24 As repactuações não interferem no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico dos contratos com base no disposto no art. 124, inciso II, alínea "d", da Lei nº 14.133, de 2021.
- 6.25 O contratado deverá complementar a garantia contratual anteriormente prestada, de modo que se mantenha a proporção inicial em relação ao valor contratado.
- 6.26 A majoração da tarifa de transporte público gera a possibilidade de revisão do item relativo aos valores pagos a título de vale-transporte, constante da Planilha de Custos e Formação de Preços do presente Contrato, desde que comprovada pelo contratado a sua efetiva repercussão sobre os preços contratados.
- 6.27 A revisão dos custos relativos ao vale-transporte será formalizada por apostilamento.

#### CLÁUSULA SÉTIMA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

- 7.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 7.2 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 7.3 Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- 7.4 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado:
- 7.5 Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal relativa à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021:
- 7.6 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;
- 7.7 Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

- 7.8 Não praticar atos de ingerência na administração do contratado, tais como (art. 48 da Lei n.º 14.133/2021):
- 7.9 Cientificar a procuradoria municipal para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 7.10 Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
  - 7.10.1 A Administração terá o prazo de 20 dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 7.11 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 20 dias.
- 7.12 Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (§4º, do art. 137, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 7.13 Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 7.14 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

#### CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

- 8.1 O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- 8.2 Manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato.
  - 8.2.1 A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.
- 8.3 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (<u>art.</u> 137, II) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 8.4 Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;



PÁGINA:	
ASS:	

- 8.5 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 8.6 Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou de agente público que tenha desempenhado função na licitação ou que atue na fiscalização ou gestão do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 8.7 Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão contratante, nos termos do artigo 7° do Decreto n° 7.203, de 2010;
- 8.8 Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;
- 8.9 Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- 8.10 Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 8.11 Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 8.12 Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.
- 8.13 Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 8.14 Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.
- 8.15 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;



PÁGINA:	
ASS:	

- 8.16 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 8.17 Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116);
- 8.18 Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único);
- 8.19 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 8.20 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 8.21 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;
- 8.22 Assegurar aos seus trabalhadores ambiente de trabalho, inclusive equipamentos e instalações, em condições adequadas ao cumprimento das normas de saúde, segurança e bem-estar no trabalho;
- 8.23 Garantir o acesso do contratante, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento:
- 8.24 Disponibilizar ao contratante os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual EPI, quando for o caso:
- 8.25 Fornecer os uniformes a serem utilizados por seus empregados, conforme disposto no Termo de Referência, sem repassar quaisquer custos a estes;
- 8.26 Não se beneficiar da condição de optante pelo Simples Nacional, salvo quando se tratar das exceções previstas no § 5°-C do art. 18 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006;
  - 8.26.1 Comunicar formalmente à Receita Federal a assinatura do contrato de prestação de serviços mediante cessão de mão de obra, para fins de exclusão obrigatória do Simples Nacional, a contar do mês seguinte ao da contratação, conforme previsão do art.17, XII, art. 30, §1º, II, e do art. 31, II, todos da Lei Complementar nº 123/2006, salvo quando se tratar das exceções previstas no § 5º-C do art. 18 do mesmo diploma legal;
  - 8.26.2 Para efeito de comprovação da comunicação, a contratado deverá apresentar cópia do ofício enviado à Receita Federal do Brasil, com comprovante de entrega e recebimento,



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

comunicando a assinatura do contrato de prestação de serviços mediante cessão de mão de obra, até o último dia útil do Contrato.

#### CLÁUSULA NONA - INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

- 9.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:
  - a) der causa à inexecução parcial do contrato;
  - b) 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;
  - d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
  - e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
  - f)praticar ato fraudulento na execução do contrato;
  - g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
  - h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 9.2 Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:
  - i) **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (<u>art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021</u>);
  - ii) **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);
  - iii) **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).
  - iv) Multa:
  - (1) Moratória de 0,05% (cinco centéssimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias, após o prazo fixado em Contrato;
  - (2) Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2 % (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.
    - a. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o <u>inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021</u>.
  - (3) Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas "e" a "h" do subitem 9.1, de 3,00% a 5,00% do valor do Contrato.
  - (4) Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea "c" do subitem 9.1, de 1,50% a 2,50% do valor do Contrato.



PÁGINA:	
ASS:	

- (5) Para infração descrita na alínea "b" do subitem 9.1, a multa será de 2,00% a 3,00% do valor do Contrato.
- (6) Para infrações descritas na alínea "d" do subitem 9.1, a multa será de 2,00% a 3,00% do valor do Contrato.
- (7) Para a infração descrita na alínea "a" do subitem 9.1, a multa será de 1,00% a 2,00% do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:
- 9.3 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)
- 9.4 Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).
  - 9.4.1 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)
  - 9.4.2 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)
  - 9.4.3 Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de <u>05 (cinco) dias</u>, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 9.5 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 <u>art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021</u>, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- 9.6 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.
- 9.7 Os atos previstos como infrações administrativas na <u>Lei nº 14.133, de 2021</u>, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos <u>na Lei nº 12.846, de 2013</u>, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida <u>Lei (art. 159)</u>.
- 9.8 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



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

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).

- 9.9 O Contratante deverá, no prazo máximo de 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).
- 9.10 As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do <u>art. 163 da Lei nº 14.133/21.</u>
- 9.11 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, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

#### CLÁUSULA DÉCIMA - DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

- 10.1 O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.
- 10.2 O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o contratante, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.
  - 10.2.1 A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.
  - 10.2.2 Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.
- 10.3 O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no <u>artigo 137 da Lei nº 14.133/21</u>, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.
  - 10.3.1.1 Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.
  - 10.3.1.2 A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.
  - 10.3.1.3 Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.



PÁGINA:	
ASS:	

- 10.4 O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:
  - 10.4.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
  - 10.4.2 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
  - 10.4.3 Indenizações e multas.
- 10.5 A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).
- 10.6 O não pagamento dos salários e das verbas trabalhistas, e o não recolhimento das contribuições sociais, previdenciárias e para com o FGTS poderá dar ensejo à extinção do contrato por ato unilateral e escrito do contratante e à aplicação das penalidades cabíveis.
- 10.7 O contratante poderá conceder prazo para que o contratado regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de habilitação, sob pena de extinção contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade de correção.
- 10.8 Quando da extinção, o fiscal administrativo deverá verificar o pagamento pelo contratado das verbas rescisórias ou os documentos que comprovem que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do contrato de trabalho.
- 10.9 Até que o contratado comprove o disposto no item anterior, o contratante reterá:
  - 10.9.1 a garantia contratual prestada com cobertura para os casos de descumprimento das obrigações de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as verbas rescisórias -, a qual será executada para reembolso dos prejuízos sofridos pela Administração, nos termos da legislação que rege a matéria (art. 121, § 3º, I, e art. 139, III, b, da Lei n.º 14.133/2021); e
  - 10.9.2 os valores das Notas fiscais ou Faturas correspondentes em valor proporcional ao inadimplemento, até que a situação seja regularizada.
- 10.10 Na hipótese do subitem anterior, não havendo quitação das obrigações por parte do contratado no prazo de 15 (quinze) dias, o contratante poderá efetuar o pagamento das obrigações diretamente aos empregados que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato, deduzindo o respectivo valor do pagamento devido ao contratado (art. 121, §3º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021).
- 10.11 O contratante poderá ainda:
  - 10.11.1 nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo contratado, reter a garantia prestada a ser executada (art. 139, III, "c", da Lei n.º 14.133/2021), conforme legislação que rege a matéria; e
  - 10.11.2 nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei n.º 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do contratado decorrentes do contrato.
- 10.12 O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

#### CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – ALTERAÇÕES

- 11.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos <u>arts. 124 e seguintes da Lei nº</u> 14.133, de 2021.
- 11.2 O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- 11.3 As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).
- 11.4 Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do <u>art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021</u>.

#### CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

15.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

Secretaria de X	XXXXXXXX	
Funcional Programática: 3	XXXXXXXXXXXXXXX	X
Material de Consumo: XXXXXXXX	Fonte: XXXXXX	Ficha:XXX

15.2 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

#### CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

16.1 Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

#### CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1 Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no <u>art. 94 da Lei 14.133, de 2021</u>, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao <u>art. 8º, §2º, da Lei n.</u> 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA- FORO (art. 92, §1º)

execução deste Termo de Contra		_ para dirimir os litígios que decorre er compostos pela conciliação, confo	
92, §1º, da Lei nº 14.133/21.	<i>e</i>		
presente termo, com 02 (duas) có		e do que aqui ficou estipulado firr	nam o
Sidrolândia-MS, de	_ de		
			_
Prefeita		CONTRATADA	



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

# ANEXO VII MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENOPORTE

(NC (en	DME DA EMPRESA), inscrita no CNPJ/MF nº, sediada à dereço completo da empresa licitante), por intermédio de seu representante legal o(a) Srº(a), portador(a) do Registro de Identidade (RG) sob nº
	e inscrito no CPF/MF sob nº, juntamente com seuntador ou Técnico Contábil, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade (CRC), CLARA expressamente, sob as penas do art. 299 do Código Penal e demais legislações cabíveis,
a)	encontra-se devidamente enquadrada no porte empresarial de:
	<ul> <li>[ ] Microempreendedor Individual (MEI); ou</li> <li>[ ] Microempresa (ME); ou</li> <li>[ ] Empresa de Pequeno Porte (EPP).</li> </ul>
b)	o valor da receita bruta anual da sociedade, no último exercício, não excedeu o limite fixado nos incisos I e II, art. 3º, da Lei Complementar nº 123/2006;
c)	não se enquadra em quaisquer das hipóteses de exclusão relacionadas no art. 3º, § 4º, incisos I a XI, da mesma Lei.
	Local e data.
	Assinatura do representante legal
	Nome completo
	Nº de registro no Conselho Regional de Contabilidade (CRC) Assinatura do Contador ou Técnico Contábil