



**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 150/2024**  
**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 62/2024**  
**ITENS EXCLUSIVO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE**  
**PEQUENO PORTE**

O **MUNICÍPIO DE ANTÔNIO CARLOS**, Estado de Santa Catarina, por ordem do Prefeito Municipal, o Sr. **Geraldo Pauli** e por intermédio do (a) Pregoeiro (a) e sua Equipe de Apoio, designados pela Portaria n.º 645/2023, torna público que realizará licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, às **09 h 00min** do dia **13/01/2025**, com julgamento pelo **MENOR PREÇO POR ITEM**, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, Decreto Municipal nº 11/2024, Leis Complementares nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e nº 147, de 7 de agosto de 2014 e demais alterações posteriores.

**RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:**

- das **07h 30min** do dia **16/12/2024** até às **08h 59min** do dia **13/01/2025**.

**DATA DA SESSÃO PÚBLICA**

- a partir das **09h 00min** do dia **13/01/2025**

**LOCAL:** [comprasbr.com.br](http://comprasbr.com.br)

**REFERÊNCIA DE TEMPO:** Horário de Brasília (DF).

Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o 1º (primeiro) dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo (a) Pregoeiro (a).

## 1. DO OBJETO

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE ANTÔNIO CARLOS/SC, DESTINADA A SUPRIR AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS ESCOLAS MUNICIPAIS POR 12 MESES.

- 1.1. A licitação e seu objeto obedecerão ao disposto na tabela e especificações constantes do **Termo de Referência (Anexo I)**.
- 1.2. O **critério de julgamento** adotado será o de **MENOR PREÇO POR ITEM** observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

## 2. DO CREDENCIAMENTO

2.1. Poderão participar desta Licitação os interessados, sendo estas pessoas jurídicas, que atenderem a todas as exigências constantes deste Edital, seus Anexos, e principalmente em relação à legislação.

2.2. Poderão participar deste Pregão Eletrônico as empresas que estejam legalmente estabelecidos na forma da Lei, para os fins do objeto pleiteado e estejam devidamente cadastrados e credenciados no ComprasBR, que atuará como órgão provedor do Sistema Eletrônico.

2.3. Será admitida a participação de empresas em consórcio, nos termos do artigo 15 da Lei Federal nº 14.133/2021.

2.4. Não poderá participar da licitação a empresa que estiver sob falência, dissolução, liquidação, ou que tenha sido declarada



inidônea por órgão ou entidade da administração pública direta ou indireta, federal, estadual, municipal ou Distrito Federal ou que esteja cumprindo período de suspensão no âmbito da administração municipal.

2.5. O cadastramento do licitante deverá ser realizado pelo site [www.comprasbr.com](http://www.comprasbr.com)

2.5.1. A responsabilidade de operacionalização e custo do uso do sistema ficará a cargo do Licitante participante do certame.

2.5.2. A microempresa ou empresa de pequeno porte, além da apresentação da declaração constante, no anexo v, para fins de habilitação, deverá, quando do cadastramento da proposta inicial de preço a ser digitado no sistema, verificar nos dados cadastrais se assinalou o regime ME/EPP no sistema conforme o seu regime de tributação para fazer valer o direito de prioridade do desempate, art. 44 e 45 da Lei 123/2006.

### 3. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

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

- a) acompanhar os trabalhos da equipe de apoio;
- b) responder as questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;
- c) abrir as propostas de preços, realizando diligência quando possível;
- d) analisar a aceitabilidade das propostas;
- e) desclassificar propostas indicando os motivos;
- f) conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço;
- g) verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar, realizando diligência quando possível;
- h) declarar o vencedor;
- i) receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos, encaminhando à autoridade superior, se for o caso;
- j) Assinar a ata da sessão;
- k) encaminhar o processo à autoridade superior para adjudicar e homologar, autorizando a contratação.

### 4. CREDENCIAMENTO NO SISTEMA LICITAÇÕES COMPRASBR;

4.1. Os licitantes deverão estar devidamente cadastrados e credenciados no ComprasBR, que atuará como órgão provedor do Sistema Eletrônico.

4.2. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

### 5. PARTICIPAÇÃO

5.1. A participação no Pregão, na forma eletrônica se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado (operador da corretora de mercadorias) e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecido.

5.2. Caberá ao fornecedor **acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão**, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante;



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

5.4. Não poderão participar desta licitação os interessados:

5.4.1. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

5.4.2. Que não atendam às condições deste Edital e seus Anexos;

5.4.3. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

5.4.4. Que se enquadrem nas vedações previstas no art. 14 da Lei nº 14.133 de 2021;

5.4.5. Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

5.4.6. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público – OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014 – TCU – Plenário).

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

6.1. Os licitantes encaminharão, **exclusivamente por meio do sistema**, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, **até a data e o horário estabelecidos para o fim do recebimento das propostas**, quando, então, **encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação**.

6.2. **As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.**

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

6.4. **Os documentos que compõem a proposta e a habilitação** do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do (a) Pregoeiro (a) e para acesso público **após o encerramento do envio de lances**.

## 7. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

7.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, sem que seja identificado, através dos seguintes campos:

| Valor unitário | Marca (quando for o caso)* | Fabricante (quando for o caso)* |
|----------------|----------------------------|---------------------------------|
|----------------|----------------------------|---------------------------------|

\*Quando o objeto se caracterizar como serviço ou o material estabelecer fabricação própria, a especificação não poderá identificar a pessoa jurídica, seja por razão social ou por nome fantasia. Neste caso, entende-se como aceitável a expressão “MARCA PRÓPRIA” ou outra expressão sinônima.

7.1.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

7.2. Nos valores propostos estarão inclusos **todos os custos operacionais**, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.



7.3. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de **exclusiva responsabilidade do licitante**, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto, desde que justificado na sessão, e com expressa concordância fundamentada pelo (a) Pregoeiro (a).

7.4. **O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias**, a contar da data de sua apresentação.

7.5. **Os licitantes devem respeitar os preços máximos** estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

7.6. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas da União ou do Estado e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

8.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

8.2. O (a) Pregoeiro (a) verificará as propostas apresentadas, **desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital**, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no **Termo de Referência**.

8.3. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

8.4. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

8.5. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

8.6. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

8.7. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o (a) Pregoeiro (a) e os licitantes.

8.8. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

8.9. O lance deverá ser ofertado pelo **VALOR UNITÁRIO DO ITEM** conforme descrito no termo de referência

8.10. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

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

8.12. Entende-se por lances intermediários os lances iguais ou superiores ao menor já ofertado, poré inferiores ao último lance dado pelo próprio licitante.

8.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

8.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, **vedada a identificação do licitante**.



8.15. No caso de desconexão com o (a) Pregoeiro (a), no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

8.16. Se a desconexão do sistema eletrônico para o (a) Pregoeiro (a) persistir por tempo superior a 20 (vinte) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas 24 (vinte e quatro horas) após a comunicação do fato aos participantes, através de publicação no site eletrônico oficial do Município de Antônio Carlos, disponível no endereço eletrônico <https://antoniocarlos.sc.gov.br/>

8.17. Na fase de lances, no caso de evidente equívoco de digitação pelo licitante, em que este equívoco der causa a preço incompatível ou lance manifestamente inexequível, poderá, motivadamente, ser excluído do sistema.

8.18. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.

8.19. A ausência de resposta pelo *chat*, durante o tempo do certame, ou qualquer outro que o (a) Pregoeiro (a) estabeleça, por verificada desídia do licitante, poderá acarretar a desclassificação ou a inabilitação do mesmo, reservado o direito à manifestação de recurso, em fase apropriada.

## 9. DO MODO DE DISPUTA

9.1. Será adotado para o envio de lances neste processo eletrônico o modo de disputa "aberto", em que os licitantes apresentarão lances públicos:

9.1.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

9.1.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

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

9.2. Após o final da etapa de lances, ocorrendo a participação de Microempresas, Empresas de Pequeno Porte ou Microempreendedores Individuais, o pregoeiro verificará a ocorrência de eventual empate ficto, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006.

9.2.1. Nesse caso o pregoeiro convocará a Microempresas, Empresas de Pequeno Porte ou Microempreendedores Individuais que se encontram em situação de empate informando que a mesma deverá, em 5 (cinco) minutos, ofertar novo lance, inferior ao menor lance registrado para o item. Durante o período, apenas a empresa convocada poderá registrar o novo lance como arrematante.

9.2.2. Não passando para a condição de arrematante a Microempresas, Empresas de Pequeno Porte ou Microempreendedores Individuais mais bem classificada, na forma do item anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem nessas categorias e cujas propostas estejam dentro do limite estabelecido no Art. 44 da Lei Complementar nº 123/2006, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

9.2.3. Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas Microempresas, Empresas de Pequeno Porte ou Microempreendedores Individuais sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

9.2.4. O disposto no subitem somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por Microempresas, Empresas de Pequeno Porte ou Microempreendedores Individuais.

9.2.5. O intervalo de diferença entre os lances deverá ser, de no mínimo, R\$ 0,01 (um centavo), tanto em relação aos lances intermediários, quanto em relação do lance que cobrir a melhor oferta.



## 10. EMPATE LEGAL (art. 44 e 45 da LC nº 123/2006)

10.1. Após a etapa de envio de lances, haverá a aplicação dos critérios de desempate previstos nos art. 44 e art. 45 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, seguido da aplicação do critério estabelecido no §1º do art. 60 da Lei nº 14.133/2021, se não houver licitante que atenda à primeira hipótese.

10.2. Na hipótese de persistir o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

## 11. DA NEGOCIAÇÃO

11.1. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o (a) Pregoeiro (a) poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas no edital.

11.2. A negociação será realizada por meio do sistema e poderá ser acompanhada pelos demais licitantes.

11.3. A negociação poderá ocorrer por intermédio do (a) Pregoeiro (a), em casos específicos, por meio telefônico e/ou por e-mail, desde que justificado, e reduzido a termo no *chat* destinado à visualização de todos os licitantes.

11.4. Será estabelecido o **prazo mínimo de 02 (duas) horas**, contado da solicitação do (a) Pregoeiro (a) no sistema, ou outro prazo, à critério deste, para envio da proposta e, se necessário, dos documentos complementares, adequada ao último lance ofertado após a negociação de que trata o caput.

## 12. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

12.1. Encerrada a etapa de negociação, o (a) Pregoeiro (a) examinará a aceitabilidade da proposta classificada em primeiro lugar, quanto ao objeto e valor, e verificará a habilitação do licitante, decidindo motivadamente a respeito.

12.2. Será **desclassificada** a proponente que:

12.2.1. Deixar de atender a alguma exigência constante deste Edital;

12.2.2. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável;

12.2.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação (artigo 59, inciso III da Lei nº 14.133/2021).

12.2.4. Não tiverem a exequibilidade da proposta demonstrada, quando exigido pela Administração;

12.3. Caso entenda necessário, o (a) Pregoeiro (a) ou a Autoridade Competente poderá instaurar **diligência** para fins de **aferição de exequibilidade das propostas**. Tal diligência poderá ocorrer em qualquer fase da licitação, sendo que o (a) Pregoeiro (a) ou a Autoridade Competente poderá determinar que o licitante faça prova de que possui condições de cumprir o objeto do Edital, através:

12.4. Da apresentação de planilha de custos; ou

12.4.1. Da comprovação (documentos, notas fiscais, recibos etc.) que o preço proposto é coerente com os de mercado e que tem condições de cumprir com as obrigações assumidas.

12.5. A diligência servirá como subsídio para decisão do (a) Pregoeiro (a) ou da Autoridade sobre a aceitabilidade da Proposta apresentada com indício de ser inexequível.

## 13. DA HABILITAÇÃO



13.1. O (A) Agente de Contratação, denominado (a) Pregoeiro (a) e a Equipe de Apoio designada verificarão, ainda, **sob pena de inabilitação**, da pessoa jurídica:

13.1.1 Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em **1º (primeiro) lugar**, o (a) Pregoeiro (a) verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a pesquisa aos seguintes cadastros:

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

13.1.1.2. Consulta da Certidão Negativa Correccional no site da Corregedoria-Geral da União - CGU (CGU-PJ, CEIS, CNEP e CEPIM): <https://certidoes.cgu.gov.br>;

13.1.1.3. Consulta ao Tribunal de Contas da sede do licitante;

13.2. Na hipótese de necessidade de envio de documentos complementares conforme solicitação do (a) Pregoeiro (a), os documentos **deverão ser apresentados em formato digital**, via sistema COMPRA BR ou via e-mail, no prazo definido pelo (a) Pregoeiro (a), seja este estipulado em lei ou à critério da Administração.

**13.3. A verificação pelo (a) Pregoeiro (a) e equipe de apoio nos sites eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.**

13.4. Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarada a proponente vencedora.

13.5. Será julgada **inabilitada** a proponente que:

- a) Deixar de atender alguma exigência constante do presente Edital, desde que esta não seja sanável, nos moldes da legislação.
- b) Deixar de apresentar algum dos documentos exigidos no Edital para comprovação da habilitação, independentemente de ser Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;
- c) Apresentar declaração ou documentação que contenha qualquer vício de ordem formal, que dificulte, impossibilite a compreensão ou invalide o documento;
- d) Apresentar declaração ou qualquer outro documento com conteúdo falso ou adulterado;
- e) Apresentar documento de regularidade fiscal, social ou trabalhista vencido. **Não se aplica esta regra quando o licitante for Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte.**

13.6. Do julgamento da habilitação das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, aplicar-se-á o art. 42 e 43 da LC nº123/2006 e art. 43, §1º da LC nº 147/2014, desde que esta esteja devidamente identificada.

13.7. Em face dos artigos 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/2006 e art. 43, §1º da LC nº 147/2014, o (a) Pregoeiro (a) adotará o seguinte procedimento **quando a vencedora for Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte**:

13.7.1. Serão analisados os documentos **não** integrantes da regularidade fiscal, social e trabalhista, aplicando-se o disposto no item 13.5 "a", "b", "c" e "d" deste edital.

13.8. Serão analisados os documentos relativos à regularidade fiscal, social e trabalhista, declarando-se:

13.8.1. O atendimento das exigências constantes do Edital com a respectiva habilitação, caso se verifique que toda a documentação está regular; ou



13.8.2. O desatendimento das exigências constantes do Edital, caso se verifique a restrição, ou seja, que alguma certidão foi apresentada vencida, sendo suspenso o julgamento da habilitação referente à regularidade fiscal, social e trabalhista em relação àquela **Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte** licitante. **Neste caso, será concedido o prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública, mediante requerimento, para que a interessada providencie a regularização da documentação mediante apresentação das respectivas certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.**

13.8.3. A não-regularização da documentação de regularidade fiscal, social ou trabalhista, no prazo previsto, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, retomando a licitação na forma do item 13 e seguintes, ou fracassar a licitação ou o item, conforme o caso.

13.9. As microempresas, empresas de pequeno porte ou microempreendedores individuais que pretendam usufruir dos benefícios previstos no Capítulo V da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, deverão apresentar declaração, conforme modelo do **ANEXO V**, de que se enquadram nesta categoria jurídica empresarial, mediante apresentação de certidão simplificada expedida pela Junta Comercial do Estado ou declaração de enquadramento validada pela Junta Comercial.

13.10. A não apresentação desta declaração leva ao entendimento de que as empresas proponentes não têm interesse nos benefícios previstos na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, ou não se enquadram nesta categoria jurídica.

13.11. A verificação posterior de que, nos termos da lei, o declarante não se enquadra como microempresa ou empresa de pequeno porte, caracterizará crime de fraude à licitação, conforme previsto no art. 337-F da Lei Federal nº 14.133/2021.

13.12. A certidão simplificada ou a declaração deverá ter sido emitida nos **90 (noventa) dias** imediatamente anteriores à data prevista para a sessão de entrega dos envelopes de habilitação e de proposta de preço, sob pena de não aceitabilidade.

13.13. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal, desde que a apresentação do Certificado de Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI possa suprir as exigências de inscrição nos cadastros fiscais, por constarem no próprio Certificado.

13.14.

**13.15.** As microempresas, empresas de pequeno porte ou microempreendedores individuais que pretendam usufruir dos benefícios previstos no Capítulo V da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 **deverão** apresentar, **na fase de habilitação, declaração de que os contratos que este celebrou com a administração pública não extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, conforme determina o art. 4º, §2º, da Lei 14.133/2021.**

**13.16. Habilitação jurídica (Deverá apresentar o documento solicitado conforme o tipo da empresa):**

- a) **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.
- b) **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado de Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>.
- c) **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.
- d) **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.
- e) **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de



documento comprobatório de seus administradores.

f) **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

13.17. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

**13.18. Regularidade fiscal, social e trabalhista:**

a) Inscrição do CNPJ, emitida através do site: <http://www.fazenda.gov.br/>;

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

c) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal de origem da empresa;

d) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual de origem da empresa;

e) Prova de regularidade com os débitos relativos aos tributos federais e a dívida ativa da união que abrange os créditos tributários da Receita Federal do Brasil (RFB), da PGFN (Dívida Ativa da União Junto a Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional) e as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991, emitida através do site: <http://www.fazenda.gov.br/>;

f) Prova de regularidade com FGTS, emitida através do site: <https://consulta-crf.caixa.gov.br/consultacrf/pages/consultaEmpregador.jsf>;

g) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, emitida através do site: <http://www.tst.jus.br/certidao>;

**13.19. Qualificação Econômico-Financeira:**

a) Certidão Negativa de feitos sobre Falência, expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

b) A empresa poderá apresentar, facultativamente, juntamente à Certidão Negativa de Falência, o documento emitido pelo órgão judiciário competente, que relacione os distribuidores que na Comarca de sua sede tem atribuição para sua expedição.

13.18.1 A empresa poderá apresentar, facultativamente, juntamente a Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial, o documento emitido pelo órgão judiciário competente, que relacione os distribuidores que na Comarca de sua sede tem atribuição para sua expedição.

**13.20. Qualificação Técnica:**

13.20.1 Apresentar **Atestado de Qualificação Técnica** ou **Declaração**, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que o licitante realizou fornecimento compatível em características semelhantes com o objeto da licitação.

13.21. Deverá apresentar como complemento dos documentos de habilitação, toda documentação solicitada no Termo de Referência do presente edital e a **DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE REQUISITOS DE HABILITAÇÃO E DEMAIS OBRIGAÇÕES**, conforme modelo **ANEXO IV**.

13.21.1. A referida declaração deverá estar assinada e datada, sendo esta, se possível, objeto de diligência saneadora.



## 14. DAS DILIGÊNCIAS

- 14.1. Poderão ser realizadas diligências referentes aos documentos apresentados, ou em relação a quaisquer outros documentos e aspectos, bem como localização da empresa, notas fiscais relativas ao (s) atestado (s) técnico (s) emitido (s), além de autenticações, sejam presencialmente e/ou através dos sítios eletrônicos oficiais.
- 14.2. Os documentos para habilitação que necessitam de autenticação, **SOMENTE SERÃO AUTENTICADOS POR ESTA MUNICIPALIDADE ATÉ ÀS 16h: 00min DO ÚLTIMO DIA ÚTIL ANTERIOR A ABERTURA** do processo licitatório.
- 14.3. Não será realizada autenticação de documentação no dia da abertura dos documentos, em hipótese nenhuma.
- 14.4. As autenticações serão admitidas para fins de complementação da documentação de habilitação, conforme **ANEXO II**, de acordo com o prazo estabelecido pelo (a) Pregoeiro (a) em ata.
- 14.5. A prorrogação de prazo para a apresentação de documentos exigidos em ato de diligência deverá ser requerido dentro do prazo inicialmente previsto, preferencialmente por meio escrito, e fica adstrito à conveniência da Administração Pública, sob a autoridade do (a) Pregoeiro (a), no âmbito de sua competência.
- 14.6. A utilização dos recursos e meios eletrônicos dispensa o envio de documentação por correspondência, sendo utilizado campo próprio do sistema COMPRASBR, em "**DOCUMENTOS COMPLEMENTARES (PÓS- DISPUTA)**", bem como, **SOMENTE**, em situações excepcionais, devidamente justificadas pelo (a) Pregoeiro (a), também, para e-mails da **PREFEITURA MUNICIPAL DE ANTÔNIO CARLOS**, próprios do Departamento de Licitações ([licitacao@antoniocarlos.sc.gov.br](mailto:licitacao@antoniocarlos.sc.gov.br)).
- 14.7. O envio de documentação de habilitação complementar para quaisquer outros e-mails serão desconsiderados, exceto se informado pelo (a) Pregoeiro (a), via *chat*, **no sistema COMPRAS BR**, algum e-mail diverso destes informados.
- 14.8. Serão verificados todos os documentos originais, **conforme a Lei nº 13.726/18**.

## 15. DOS RECURSOS

- 15.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, motivadamente, durante o prazo concedido na sessão pública, **em até 10 (dez) minutos**, em campo próprio do sistema, **exclusivamente**, manifestar sua intenção de recorrer.
- 15.2. As razões do recurso de que trata o caput deverão ser apresentadas no **prazo de 03 (três) dias**.
- 15.3. Os demais licitantes ficarão intimados para, se desejarem, apresentar suas **contrarrrazões**, no **prazo de 03 (três) dias**, contado da data final do prazo do recorrente, assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.
- 15.4. Os **documentos referentes aos recursos e/ou às contrarrrazões** deverão ser anexados em campo próprio do sistema COMPRAS BR, **exclusivamente**, dentro do limite de tempo estipulado (dia e horário), não sendo admitido qualquer outro meio, **sob pena de indeferimento**.
- 15.5. O envio de documentos referentes aos recursos e/ou às contrarrrazões para quaisquer outros meios serão desconsiderados, exceto em casos excepcionais, onde serão justificados e manifestados em ata pelo (a) Pregoeiro (a).
- 15.6. A ausência de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, nos termos do disposto do subitem 16.1, importará na decadência desse direito, e o (a) Pregoeiro (a) estará autorizado (a) a encerrar a fase de habilitação, declarando o licitante vencedor do referido item, e encaminhando o processo à adjudicação e homologação da autoridade superior.

## 16. DO JULGAMENTO DOS RECURSOS

- 16.1. Após a manifestação dos interessados, a pregoeira fará a análise dos recursos e das contrarrrazões manifestando-se formalmente sobre o conteúdo dos mesmos, podendo:



a) manter as decisões impugnadas via recursos, manifestando-se pelo não provimento dos recursos;

b) rever as decisões impugnadas via recursos, manifestando-se pelo provimento dos recursos;

16.2. Se a pregoeira não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior (prefeito), a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

16.3. Na elaboração de suas decisões, o prefeito será auxiliado pelo órgão de assessoramento jurídico, que deverá dirimir dúvidas e subsidiá-la com as informações necessárias.

16.4. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, o prefeito adjudicará o objeto do certame e homologará o procedimento licitatório.

16.5. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

16.6. Não caberá recurso administrativo contra a decisão final do Prefeito.

## **17. DA ADJUDICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO E ASSINATURA DE CONTRATO**

17.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato da Autoridade Competente, caso não haja interposição de recurso, ou após a regular decisão dos recursos apresentados. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará e homologará o procedimento licitatório.

## **18. DO RECEBIMENTO DO OBJETO, DA FISCALIZAÇÃO E DAS GARANTIAS**

18.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no **Termo de Referência (ANEXO I)** e documentos complementares, elaborados, exclusivamente, pelos órgãos requisitantes, respeitada a segregação de funções.

## **19. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

19.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no **Termo de Referência (ANEXO I)**.

## **20. DO PAGAMENTO**

20.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no **Termo de Referência (ANEXO I)**.

## **21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

21.1. O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela contratada, sem justificativa aceita pelo **MUNICÍPIO DE ANTÔNIO CARLOS**, resguardada os preceitos legais pertinentes, poderá acarretar, nas seguintes sanções:

a) Multa de mora no percentual correspondente a 0,5% (meio por cento), calculada sobre o valor total da contratação, por dia de inadimplência dos de execução, até o limite de 10 (dez) dia úteis, caracterizando inexecução parcial;

b) Multa compensatória no percentual de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total estimado da contratação, pela inadimplência além do prazo do subitem anterior, caracterizando inexecução total do mesmo;

c) Advertência;



d) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a **PREFEITURA MUNICIPAL DE ANTÔNIO CARLOS** e seus fundos pelo prazo de até 03 (três) anos;

e) Declaração de idoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, conforme art. 156, inciso IV e §§5º, 6º e 7º do mesmo artigo da Lei 14.133/2021.

21.2. A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui a possibilidade de rescisão unilateral do contrato, bem como aplicação de outras sanções previstas na Lei n.º 14.133/2021, inclusive responsabilização da licitante vencedora por eventuais perdas e danos causados à Administração ou a terceiros.

21.3. A multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela **PREFEITURA MUNICIPAL DE ANTÔNIO CARLOS**;

21.4. O valor da multa poderá ser descontado de eventual crédito existente na **PREFEITURA MUNICIPAL DE ANTÔNIO CARLOS**, em favor da licitante vencedora, sendo que, caso o valor da multa seja superior ao crédito existente, à diferença será cobrada na forma da lei. Se a multa aplicada for de valor superior ao primeiro pagamento o excesso também poderá ser descontado do pagamento subsequente e assim sucessivamente.

22.4. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

22.5. A contratação poderá ser rescindida na ocorrência de qualquer um dos motivos enumerados no artigo 137 da Lei Federal n.º 14.133/2021 com as formalidades e consequências previstas nos artigos 138 e 139 da referida Lei.

## **22. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

22.1. **Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública**, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital, incluída data e horário pré-estabelecidos, no sistema do **COMPRAS BR**.

22.2. A impugnação deverá ser realizada por forma eletrônica, **exclusivamente**, através de campo próprio do sistema do **COMPRAS BR**, não sendo admitida qualquer outra forma de envio.

22.3. Caberá ao (à) Pregoeiro (a), auxiliado (a) pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus Anexos, inclusive com amparo técnico, se for o caso, decidir sobre a impugnação no prazo de **até 02 (dois) dias úteis** contados da data e horário de recebimento da impugnação, respondendo, exclusivamente, através de campo próprio do sistema do **COMPRAS BR**.

22.3.1. Questionamentos, dúvidas e/ou esclarecimentos deverão seguir o rito do subitem 23.1. sem quaisquer exceções, vinculando os participantes, interessados e a própria Administração.

22.3.2. A (s) referida (s) resposta (s) à impugnação, questionamentos, dúvidas e/ou esclarecimentos poderão ser anexados, concomitantemente, ao site do Município, e ficarão acessíveis a todos os interessados.

22.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, se for o caso, de acordo com a Lei n.º 14.133/21.

22.5. As impugnações, questionamentos, dúvidas e/ou esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

22.6. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo (a) Pregoeiro (a), nos autos do processo de licitação.

## **23. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

23.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á a ata da sessão e/ou quaisquer outras atas, bem como os documentos, no sistema



eletrônico do COMPRAS BR (<https://comprasbr.com.br/>), onde todos os interessados têm acesso, e concomitantemente no site da PREFEITURA MUNICIPAL DE ANTÔNIO CARLOS (<https://antoniocarlos.sc.gov.br/licitacoes/>), conforme a possibilidade e o andamento do processo.

23.2. A adjudicação e/ou a homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

23.3. 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, a segurança da contratação e os demais princípios inerentes à Lei nº 14.133/21.

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

23.5. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

23.6. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração, de segunda-feira à sexta-feira, e em horário estabelecido, das 07h 30min às 11h 30min e das 13h 00min às 17h 00min.

23.7. 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.

23.8. Em caso de divergência entre disposições do corpo deste Edital e de seus Anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as estabelecidas no Termo de Referência.

## 24. DAS DOTAÇÕES

As despesas decorrentes do objeto deste pregão eletrônico correrão à conta dos recursos consignados no Orçamento, conforme fontes de recurso abaixo especificados:

Órgão : 04 – Secretaria de Educação e Cultura

Unidade: 01 – Secretaria de Educação e Cultura

Projeto/Atividade: 2.006 – Aquisição e distribuição da Alimentação Escolar

Despesa: 24– 3.3.90.00.00.00.00.01.0552

Despesa: 25– 3.3.90.00.00.00.00.01.0500

## 25. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

25.1. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília –DF.

25.2. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico <https://comprasbr.com.br/> além do site do Município, no endereço <https://antoniocarlos.sc.gov.br/licitacoes/>.

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



**Antônio Carlos**  
Uma história construída por todos nós!

MUNICÍPIO DE ANTÔNIO CARLOS  
Secretaria Municipal de Administração e Finanças  
Setor de Licitação  
licitacao@antoniocarlos.sc.gov.br | (48) 3272-8617

**ANEXO I A** – Termo de Referência; **ANEXO I B** – Estudo Técnico Preliminar – **ANEXO II** – Exigências para Habilitação Complementar (Pós- Disputa); **ANEXO III** – Modelo de Proposta; **ANEXO IV** – Declaração de Cumprimento de Requisitos de Habilitação e Demais Obrigações; **ANEXO V** – Declaração ME/EPP; **ANEXO VI** – Minuta da Ata de Registro de Preços.

Antônio Carlos, 013 de dezembro de 2024.

**GERALDO PAULI**  
Prefeito Municipal





**ANEXO I - A**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 150/2024**  
**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 62/2024**

**TERMO DE REFERÊNCIA Nº 013/2024**

Conforme previsto no inciso XXIII, do artigo 6º, e § 1º do artigo 40, da Lei Federal n.º 14.133/2021, Termo de Referência é o documento necessário para a contratação de bens e serviços, que deve conter os seguintes parâmetros e elementos descritivos:

**I - DEFINIÇÃO DO OBJETO, INCLUÍDOS SUA NATUREZA, OS QUANTITATIVOS, O PRAZO DO CONTRATO E, SE FOR O CASO, A POSSIBILIDADE DE SUA PRORROGAÇÃO:**

Registro de Preço para a aquisição de gêneros alimentícios para a Rede Municipal de Ensino de Antônio Carlos/SC, destinada a suprir as necessidades nutricionais dos alunos matriculados nas escolas municipais.

**Natureza do Objeto:** Envolve a aquisição de alimentos não perecíveis, hortifrutigranjeiros, laticínios, carnes, entre outros, para a preparação das refeições servidas nas escolas.

**Quantitativos:** Serão definidos com base nas necessidades nutricionais dos alunos e nos cardápios elaborados por nutricionista, considerando o número de estudantes, turnos de funcionamento e dias letivos.

**Prazo do Contrato:** Vigência de 12 meses

**II - FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO, QUE CONSISTE NA REFERÊNCIA AOS ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES CORRESPONDENTES OU, QUANDO NÃO FOR POSSÍVEL DIVULGAR ESSES ESTUDOS, NO EXTRATO DAS PARTES QUE NÃO CONTIVEREM INFORMAÇÕES SIGILOSAS:**

As informações técnicas estão vinculadas ao Estudo Técnico Preliminar (ETP) n° 013/2024.

**III - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERADO TODO O CICLO DE VIDA DO OBJETO:**

Informação prevista e descrita no item VII do Estudo Técnico Preliminar (ETP) n° 013/2024.

**IV – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:**

Informação prevista e descrita no item III do Estudo Técnico Preliminar (ETP) n° 013/2024.

**V - MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO, QUE CONSISTE NA DEFINIÇÃO DE COMO O CONTRATO DEVERÁ PRODUZIR OS RESULTADOS PRETENDIDOS DESDE O SEU INÍCIO ATÉ O SEU ENCERRAMENTO:**

O modelo de execução do objeto da aquisição de gêneros alimentícios para a rede municipal escolar de Antônio Carlos / SC define as responsabilidades do fornecedor ao longo do contrato, visando garantir a entrega eficiente e satisfatória dos produtos. Destacam-se as seguintes responsabilidades:

1. Conformidade com as Especificações Técnicas: Os alimentos devem cumprir integralmente as especificações do edital, incluindo qualidade, validade, apresentação, embalagem e condições de armazenamento, garantindo segurança e adequação ao consumo.
2. Garantia de Qualidade e Segurança: É responsabilidade do fornecedor garantir a qualidade e segurança dos alimentos fornecidos, assegurando que estejam em conformidade com as normas sanitárias e regulamentações vigentes.
3. Cumprimento dos Prazos de Entrega: O fornecedor deve cumprir rigorosamente os prazos de entrega estipulados no contrato, garantindo o abastecimento regular e pontual das escolas da rede municipal em 5 dias úteis.
4. Manutenção do Controle de Qualidade: É responsabilidade do fornecedor manter um controle de qualidade eficiente ao longo de todo o processo de fornecimento, realizando inspeções e análises regulares dos alimentos para garantir sua integridade e conformidade.



5. Comunicação e Transparência: O fornecedor deve manter uma comunicação transparente e eficiente com a administração pública, relatando eventuais problemas, propondo soluções e respondendo prontamente a qualquer solicitação ou questionamento.

**VI - MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO, QUE DESCREVE COMO A EXECUÇÃO DO OBJETO SERÁ ACOMPANHADA E FISCALIZADA PELO ÓRGÃO OU ENTIDADE:**

O presente objeto deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial;

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 (email) para esse fim;

O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato;

A empresa vencedora deverá obedecer aos prazos determinados para a entrega dos materiais, e no descumprimento dos mesmos, poderá ser aplicado multa por atraso, de acordo com a legislação vigente;

No ato da entrega, a empresa deverá enviar duas vias da Autorização de Fornecimento e deixar uma na Unidade Escolar, com o responsável pelo recebimento, e outra na Secretaria de Educação, juntamente com a nota fiscal, devidamente assinada, com a data e o horário de recebimento dos gêneros alimentícios, comprovando que a Unidade Escolar recebeu os alimentos.

Após a entrega dos materiais, a contratada deverá apresentar nota fiscal/fatura eletrônica, que estará submetida à aprovação do servidor encarregado do recebimento;

Junto à nota fiscal, deverá ser apresentado documento de forma que haja comprovação dos trabalhos realizados para o Município, se for o caso;

Poderá ser solicitada entrega de gêneros alimentícios em caráter de urgência, nos casos de abertura e/ou reabertura de Unidades Escolares.

Os gêneros alimentícios adquiridos deverão ser de acordo com a especificação do edital, reservando-se à Secretaria de Educação e os responsáveis pelo recebimento de cada Unidade Escolar, o direito de rejeitá-los no todo ou em parte, obrigando-se a vencedora a promover sua substituição sem qualquer ônus adicional no prazo máximo de 24 horas e sujeitando-se a aplicação das penalidades previstas no presente edital.

No caso de gêneros alimentícios entregues em desacordo com o edital e/ou quantidade insuficiente a autorização de fornecimento não será assinada, devendo o produto ser repostado em até 24 horas, sendo que neste momento a autorização será assinada, carimbada e datada.

É de responsabilidade de a empresa fornecedora manter uma equipe de entrega devidamente uniformizada (jaleco, boné, calça comprida e sapato fechado) para o transporte dos produtos do veículo até o estoque das unidades educativas.

A empresa deverá entregar nas unidades educativas apenas o alimento aprovado na análise de amostras, respeitando exatamente a descrição de embalagem, tipo e marca aprovada pelo processo de análise de amostras. Em caso de necessidade de substituição de um produto por similar, uma amostra deste deverá ser encaminhada para avaliação da equipe de nutricionistas do departamento de alimentação escolar, em no mínimo 15 (quinze) dias úteis anteriores a entrega, acompanhada dos documentos exigidos

Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios sem rótulos e fora das normas obrigatórias para armazenamento e transporte de alimentos.

No rótulo dos produtos devem constar todas as informações que atendam a legislação vigente, de acordo com o aprovado na análise de amostras de cada produto.

As embalagens devem ser limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistente e conferir proteção ao produto. Os materiais utilizados internamente na embalagem devem ser novos e de boa qualidade de forma a evitar danos aos produtos. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e /ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas.

As embalagens primárias e secundárias devem ser adequadas a: natureza do alimento; condições de armazenamento; condições de transporte; prazo de validade.

Não podem ser utilizadas etiquetas com informações diferentes das impressas no rótulo do alimento. Não é permitido, nas embalagens, emendas ou remendos que ocasionem a modificação do espaço interno original.

Não é permitido o reaproveitamento de embalagem que tenha sido utilizada para acondicionamento de defensivos agrícolas, fertilizantes, rações ou similares.

Nenhum componente da embalagem (matéria-prima e acessórios) poderá conter resíduos prejudiciais ao produto acondicionado e /ou a saúde humana.



Os materiais utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as normas e recomendações de saúde e higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados.

Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária, em qualquer fase da execução do programa, por determinação do departamento de alimentação escolar/secretaria municipal de educação/prefeitura municipal de Florianópolis, a obtenção de dados sobre a qualidade, a composição e o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares. A despesa de análise dos produtos suspeitos correrá por conta do fornecedor.

Em caso de erros de entrega quanto a: local, quantidade e produto diferente do que especifica o mapa de remessa, é de total responsabilidade da empresa contratada a troca ou remanejamento dos alimentos entregues em desacordo, no prazo máximo de 24 horas a partir da data em que foi constatado o erro e solicitado e remanejamento pelo departamento de alimentação escolar.

No caso do produto apresentar alterações na qualidade, impedindo seu consumo ou oferecendo risco à saúde e estando dentro do prazo de validade, será solicitada a sua substituição. O fornecedor terá o prazo de 48 (quarenta e oito) horas para a sua substituição.

#### **PRODUTOS CÂRNEOS:**

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

O veículo, no momento do fornecimento, deve ser exclusivamente para transportar os produtos cárneos, não sendo permitido o seu uso para outros fins durante o momento de entrega dos gêneros alimentícios. No ato do recebimento dos alimentos, a Unidade Educativa fará a conferência em balança digital própria com capacidade de 150 KG, aferida de acordo com as normas do INMETRO. Os entregadores da empresa contratada deverão levar os alimentos até o local para a pesagem na unidade educativa. A balança não deve ser retirada da Unidade Educativa..

Não é permitido transporte de alimentos na cabine do veículo.

Em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grande sujidades ou até suspeita de contaminantes ao alimento dentro dos veículos de entrega, o Departamento poderá solicitar a vistoria de uma Equipe da Vigilância Sanitária Municipal para atestar as condições higiênico-sanitárias dos veículos.

Os gêneros alimentícios devem estar acondicionados em caixas plásticas para o transporte. Não serão permitidos caixas de madeira, papelão ou que os alimentos estejam envoltos a jornais ou material que possa deixar resíduos nos alimentos

A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput). Fica designada a fiscal Kalina Trivelato de Lima, Nutricionista, e o Gestor do Contrato, o Secretário de Educação e Cultura.

#### **VII - CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:**

A forma de pagamento se dará pelo seguinte: "Recebido o objeto, com a certificação do fiscal e do gestor do contrato, poderá ser efetuada a liquidação da despesa e pagamento ao fornecedor, observada a ordem cronológica";

1. Em caso de irregularidades na emissão do documento fiscal, o prazo de pagamento será contado a partir da regularização do mesmo;
2. Nenhum pagamento será efetuado à empresa, enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual;
3. Não haverá sob hipótese alguma, pagamento antecipado;
4. Após a prestação de serviços, a contratada deverá apresentar nota fiscal/fatura eletrônica, que estará submetida à aprovação do servidor encarregado do recebimento, juntamente com documento comprobatório das ações realizadas para o Município;
5. A partir de uma determinação da Instrução Normativa da Receita Federal, nº 1.234/2012 e suas alterações, o município deve passar a reter o IR – Imposto de Renda, sobre os valores das contratações de bens e prestação serviços;
6. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no ato da entrega, pelo fiscal e Gestor, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.
7. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
8. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.



9. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.
10. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 15 (quinze) dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa.

#### **VIII - FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:**

##### **1. Quanto à Forma de seleção e critério de julgamento da proposta:**

1.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade Pregão, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

1.2 O regime de execução do contrato será imediato, após homologação.

##### **2. Quanto à Habilitação jurídica:**

2.1 Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

2.2 Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no site <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

2.3 Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

2.4 Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;

2.5 Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

2.6 Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

2.7 Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

##### **3. Quanto à Habilitação fiscal, social e trabalhista:**

3.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

3.2 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 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

3.3 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

3.4 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 nº 5.452, de 1º de maio de 1943;



3.5 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

3.6 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

3.7 O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

4. **Quanto à Qualificação Econômico-Financeira:**

4.1 Certidão Negativa de Falência e Concordata;

5. **Quanto à Qualificação Técnica:**

5.1 Atestado ou Certidão fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, com identificação do signatário e assinatura do responsável legal, que comprove ter fornecido os MATERIAIS/SERVIÇOS de natureza similar com prestação no processo de entrega e na assistência técnica permanente (se for o caso), sob as penalidades legais, no caso de perfídia.

**IX - ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADAS DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUORTE, COM OS PARÂMETROS UTILIZADOS PARA A OBTENÇÃO DOS PREÇOS E PARA OS RESPECTIVOS CÁLCULOS, QUE DEVEM CONSTAR DE DOCUMENTO SEPARADO E CLASSIFICADO:**

Para a aquisição de gêneros alimentícios para a Rede Municipal Escolar de Antônio Carlos / SC, foi realizada uma estimativa do valor da contratação, acompanhada de preços unitários referenciais. Essas estimativas foram baseadas em análises de mercado, levando em consideração os preços praticados por fornecedores locais e regionais, bem como as quantidades e variedades de alimentos necessárias para atender à demanda da rede escolar.

As estimativas do valor da contratação foram calculadas considerando os seguintes parâmetros:

1. Levantamento de Demanda:

Foram levantadas as necessidades de gêneros alimentícios para a rede municipal escolar, considerando o número de alunos, turnos de funcionamento das escolas e cardápios estabelecidos.

2. Análise de Preços de Mercado:

Foram pesquisados os preços praticados por fornecedores de gêneros alimentícios na região, levando em conta as variações sazonais e a disponibilidade de produtos.

3. Definição de Quantidades e Especificações:

Com base nas necessidades de cada escola e nos cardápios elaborados, foram definidas as quantidades e especificações de cada item alimentício a ser adquirido.

4. Cálculo dos Preços Unitários Referenciais:

Os preços unitários referenciais foram calculados a partir da divisão do valor total estimado da contratação pela quantidade prevista de cada item alimentício, considerando as especificações técnicas e as exigências de qualidade estabelecidas.

5. Memórias de Cálculo e Documentos de Suporte:

As memórias de cálculo e os documentos de suporte que embasaram as estimativas do valor da contratação foram devidamente registrados e classificados, garantindo a transparência e a rastreabilidade dos cálculos realizados.

| ITEM | DESCRIÇÃO   | UN | QTDE | VLR UN   | TOTAL        | Amostras e Laudos |
|------|---|----|------|----------|--------------|-------------------|
| 1    | AÇAFRÃO EM PÓ 50 GRAMAS Características Técnicas: cúrcuma desidratada e moída. Não deve conter glúten. Embalagem: Plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, de 50 g. Prazo de validade: mínimo: 12 | UN | 400  | R\$ 6,42 | R\$ 2.568,00 |                   |



|   |   |      |     |              |                 |  |
|---|---|------|-----|--------------|-----------------|--|
|   | meses. Data de Fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.  |      |     |              |                 |  |
| 2 | AÇÚCAR MASCAVO 500 GRAMAS Características Técnicas: Produto produzido a partir do caldo recém-extraído da cana-de-açúcar, bruto, úmido e escuro, natural e livre de produtos químicos. Embalagem: Plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, de 500 gramas. Prazo de validade: mínimo de 12 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.  | PCTE | 200 | R\$<br>9,14  | R\$<br>1.828,00 |  |
| 3 | AÇÚCAR DEMERARA TIPO 1 KILOGRAMA Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar, em forma cristalizada, de grãos uniformes e amarelados. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor. Odor característico. Embalagem: Plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 12 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.   | KG   | 700 | R\$<br>8,10  | R\$<br>5.668,25 |  |
| 4 | ALHO A GRANEL KILOGRAMA Características Técnicas: Deve apresentar características bem definidas, bem formadas, livres de danos fisiológicos, pragas e doenças. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em embalagens plásticas.   | KG   | 70  | R\$<br>29,70 | R\$<br>2.078,83 |  |
| 5 | AMIDO DE MILHO 500 GRAMAS Características Técnicas: fabricado a partir de grãos de milho sãos e limpos, isentos de contaminantes, umidade, fermentação e ranço. Sob a forma de pó deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima de 15%. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Ingredientes: Amido de milho 100% puro. Não deve conter glúten. Embalagem: Plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto ou embalagem cartonada, com conteúdo protegido por embalagem plástica interna. Sachê de 500 g, acondicionado em caixa de papel cartão. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega. | UN   | 300 | R\$<br>8,45  | R\$<br>2.533,50 |  |
| 6 | ARROZ AGULINHA TIPO 1 (ARROZ BRANCO) 1 KILOGRAMA Características técnicas: branco, classe: longo, fino, tipo 1. O produto não deve apresentar grãos disformes e percentual de impureza acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), sem pontos pretos devido ao rebrote. Embalagem: Plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Prazo de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.  | KG   | 700 | R\$<br>7,14  | R\$<br>4.999,40 |  |



|    |  |      |     |           |               |            |
|----|--|------|-----|-----------|---------------|------------|
| 7  | ARROZ INTEGRAL 1 KILOGRAMA Características técnicas: arroz do qual somente se retira a casca durante o beneficiamento, longo fino- tipo I. Umidade máxima de 14%. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), sem pontos pretos devido ao rebrote. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Não deve conter glúten. Embalagem: Plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.                          | KG   | 400 | R\$ 7,60  | R\$ 3.039,80  |            |
| 8  | ARROZ PARBOILIZADO 5 KILOGRAMAS Características técnicas: beneficiado, parboilizado- classe: longo fino- tipo I. Umidade máxima de 14%. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), sem pontos pretos devido ao rebrote. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Não deve conter glúten. Embalagem: Plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacotes de 5 kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Prazo de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.   | PCTE | 500 | R\$ 30,92 | R\$ 15.461,25 |            |
| 9  | AVEIA BRANCA EM FLOCOS FINOS TIPO 1 200 GRAMAS Características Técnicas: Aveia 100% natural, grãos finos, integral. Umidade máxima de 11,5%. Constituída de grãos perfeitos, maduros, secos, são, limpos e uniformes, de tamanho e cor característicos da variedade. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Não deve conter açúcar e corantes artificiais. Embalagem: Plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto. Embalagem de 200 gramas, podendo apresentar embalagem secundária de papel cartonado. Prazo de validade: Mínimo 6 meses. Data de fabricação: Máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.  | UN   | 400 | R\$ 8,92  | R\$ 3.569,60  |            |
| 10 | AVEIA BRANCA EM FLOCOS GROSSOS TIPO 1 200 GRAMAS Características Técnicas: Aveia 100% natural, grãos finos, integral. Umidade máxima de 11,5%. Constituída de grãos perfeitos, maduros, secos, são, limpos e uniformes, de tamanho e cor característicos da variedade. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Não deve conter açúcar e corantes artificiais. Embalagem: Plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto. Embalagem de 200 gramas, podendo apresentar embalagem secundária de papel cartonado. Embalagem secundária: caixa de papelão Prazo de validade: Mínimo 6 meses. Data de fabricação: Máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega. | UN   | 200 | R\$ 8,64  | R\$ 1.728,00  |            |
| 11 | BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE, SEM OVOS E SEM AÇÚCAR 80-200 GRAMAS Características Técnicas: produto à base de arroz integral e sal. Pode conter outros ingredientes desde que declarados e de acordo com a legislação vigente. Não deve conter gordura vegetal hidrogenada. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem: Plástica, resistente, adequada à natureza do produto, pesando entre 80 a 200 g. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.   | UN   | 50  | R\$ 13,97 | R\$ 698,50    | 01 amostra |



|    |  |    |     |           |              |  |
|----|--|----|-----|-----------|--------------|--|
| 12 | BISCOITO CASEIRO SABOR AMENDOIM SEM GLÚTEN 220 GRAMAS Características Técnicas: Produto à base de polvilho e/ou fécula de mandioca ou batata e/ou amido de milho e amendoim triturado. Pode conter outros ingredientes desde que declarados e de acordo com a legislação vigente. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN, LACTOSE, gordura vegetal hidrogenada, adoçantes artificiais, conservantes e corantes artificiais. Embalagem: Plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, de no mínimo 220 g. Prazo de validade: mínimo de 3 meses. Data de fabricação: máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega                             | UN | 300 | R\$ 18,73 | R\$ 5.620,00 |  |
| 13 | BISCOITO CASEIRO SABOR COCO SEM GLÚTEN 220 GRAMAS Características Técnicas: Produto à base de polvilho e/ou fécula de mandioca ou batata e/ou amido de milho e coco ralado. Pode conter outros ingredientes desde que declarados e de acordo com a legislação vigente. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN, LACTOSE, gordura vegetal hidrogenada, adoçantes artificiais, conservantes e corantes artificiais. Embalagem: Plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, de no mínimo 220 g. Prazo de validade: mínimo de 3 meses. Data de fabricação: máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega.                                       | UN | 300 | R\$ 17,93 | R\$ 5.380,00 |  |
| 14 | BISCOITO TIPO CASEIRO DE MILHO 220 G Características Técnicas: Produto à base de polvilho e/ou fécula de mandioca ou batata e/ou amido de milho e farinha de milho. Pode conter outros ingredientes desde que declarados e de acordo com a legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN, LACTOSE, gordura vegetal hidrogenada, adoçantes artificiais, conservantes e corantes artificiais. Embalagem: Plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, de no mínimo 220 g. Prazo de validade: mínimo de 3 meses. Data de fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. | UN | 300 | R\$ 15,40 | R\$ 4.620,00 |  |
| 15 | BISCOITO TIPO SEQUILHO DE 220 G Características Técnicas: Produto à base de amido de milho e/ou fécula de batata e/ou polvilho. Pode conter outros ingredientes desde que declarados e de acordo com a legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN, LACTOSE, gordura vegetal hidrogenada, adoçantes artificiais, conservantes e corantes artificiais. Embalagem: Plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, de no mínimo 220 g. Prazo de validade: mínimo de 3 meses. Data de fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega                                      | UN | 300 | R\$ 20,76 | R\$ 6.229,00 |  |
| 16 | CACAU EM PÓ 200 GRAMAS Características Técnicas: cacau em pó 100% cacau. Aspecto: pó homogêneo, cor, cheiro e sabor característico do produto. Obtido de matérias-primas sãs e livres de impurezas. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Não deve conter açúcar, glúten, soja e corantes. Embalagem: Plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, podendo conter embalagem secundária caixa de papel cartonado contendo 200 g de peso líquido. Prazo de validade: mínimo de 6 meses Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.   | UN | 300 | R\$ 24,68 | R\$ 7.404,00 |  |



|    |  |      |     |           |              |
|----|--|------|-----|-----------|--------------|
| 17 | CANELA EM PÓ 30 GRAMAS Características Técnicas: proveniente de cascas sãs, limpas e secas, livres de sujidades e contaminantes. Não deve ter adição de outros ingredientes. Deve apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Não deve conter glúten e corantes artificiais. Embalagem: Plástica, resistente,termossoldada, adequada à natureza do produto, de no mínimo 30 g de peso líquido Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.  | UN   | 80  | R\$ 4,83  | R\$ 386,72   |
| 18 | CANELA EM PAU 10 GRAMAS Características Técnicas: proveniente de cascas sãs, limpas e secas, livres de sujidades e contaminantes. Não deve ter adição de outros ingredientes. Deve apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Não deve conter glúten e corantes artificiais. Embalagem: Plástica, resistente,termossoldada, adequada à natureza do produto, de no mínimo 200 g de peso líquido Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.  | PCTE | 80  | R\$ 4,49  | R\$ 359,04   |
| 19 | CANJICA DE MILHO BRANCA 500g Características Técnicas: canjica de milho branca, tipo 1, despelculada, proveniente de grãos sadios de milho e em bom estado de conservação. Isento de contaminantes, grãos avariados, germinados, carunchados danificados por insetos, manchados e de grãos ou sementes de outras espécies. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Não deve conter glúten e corantes artificiais. Embalagem: Plástica, resistente,termossoldada, adequada à natureza do produto, pacote de 500 g de peso líquido. Prazo de validade: mínimo de 6 meses Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega. | PCTE | 100 | R\$ 7,93  | R\$ 792,50   |
| 20 | CHÁ SORTIDO – SACHÊS – 10 UNIDADES (CIDREIRA, CAMOMILA, ERVA-DOCE, HORTELÃ) Características Técnicas: acondicionado em envelope individual, tipo sachê, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem). Prazo de Validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.   | UN   | 160 | R\$ 6,40  | R\$ 1.023,60 |
| 21 | CHIA EM GRÃOS - SEMENTE 1 KG Características Técnicas: semente de chia livre de matéria estranha. Embalagem: plástica, resistente,termossoldada, adequada à natureza do produto, de 1 kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo 3 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.   | KG   | 40  | R\$ 56,75 | R\$ 2.270,00 |
| 22 | COCO EM FLOCOS INTEGRAL DESIDRATADO 100 GRAMAS Características técnicas: coco em flocos sem açúcar, parcialmente desengordurado com teor mínimo de lipídio de 3 g em 100 g. Ingredientes: polpa de coco desidratada. Embalagem primária: plástica, resistente,termossoldada, adequada à natureza do produto, de 100 g hermeticamente selados. Prazo de validade: Mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.   | UN   | 150 | R\$ 7,80  | R\$ 1.169,63 |



|    |  |      |     |           |              |            |
|----|--|------|-----|-----------|--------------|------------|
| 23 | COLORÍFICO 500 GRAMAS Características Técnicas: Produto à base de farinha de milho/fubá e corante natural de urucum. Odor, coloração e sabor próprios. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Não deve conter glúten e corantes artificiais. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacote de 500 g de peso líquido. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.   | PCTE | 250 | R\$ 8,21  | R\$ 2.052,50 |            |
| 24 | CRAVO DA ÍNDIA 10 GRAMAS Características Técnicas: cravo constituído por botões florais sãos, secos e limpos, livre de umidade, impurezas e matérias estranhas. Odor característico. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, de 10 gramas. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de Fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.  | PCTE | 60  | R\$ 4,86  | R\$ 291,60   |            |
| 25 | DOCE DE BANANA ZERO AÇÚCAR 240 GRAMAS Características Técnicas: Doce de banana sem açúcar, isento de glúten, lactose e corantes artificiais. Deve ser preparado com frutas sãs, limpas, isentas de contaminantes. Não pode conter aditivos artificiais. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Ingredientes: Banana e tâmara. Embalagem: de vidro, transparente, hermeticamente fechado, rotulagem de acordo com a legislação vigente, pote com 240 g Prazo de validade: mínimo 4 meses. Data de fabricação: máximo 60 dias anteriores ao ato da entrega.   | UN   | 270 | R\$ 18,64 | R\$ 5.031,83 | 01 amostra |
| 26 | ERVILHA SECA PARTIDA TIPO 1 400 A 500 GRAMAS Características técnicas: constituída de grãos sãos, umidade máxima de 15%, isenta de sujidades e contaminantes, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Livre de mofo, caruncho, manchas, danos, matéria estranha e insetos. Não deve conter glúten. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacote de 400 a 500 g de peso líquido. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega. | PCTE | 70  | R\$ 11,78 | R\$ 824,46   |            |
| 27 | ERVILHA CONGELADA 300 GRAMAS Características técnicas: constituída de grãos inteiros, maduros e sadios, de tamanho e coloração próprios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacotes de 300 g. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.  | PCTE | 300 | R\$ 10,74 | R\$ 3.221,40 |            |
| 28 | FARINHA DE MANDIOCA BRANCA TIPO 1, KILOGRAMA Características técnicas: Farinha de mandioca seca e torrada, subgrupo fina, classe branca, tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. isenta de umidade e de odores estranhos impróprios ao produto.. Deve apresentar coloração homogênea e ausência de odores. Não deve conter glúten e corantes artificiais. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacotes com capacidade de 1                      | PCTE | 600 | R\$ 9,76  | R\$ 5.857,20 | 01 amostra |



|    |   |      |     |           |              |            |
|----|---|------|-----|-----------|--------------|------------|
|    | kg. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.   |      |     |           |              |            |
| 29 | FARINHA DE MILHO AMARELA FLOCADA 500 G Características Técnicas: Flocos de milho amarelo, pré-cozido, obtido pela ligeira torração do grão de milho, de flocos íntegros, previamente macerado, socado e peneirado, não poderá estar rançoso ou úmido. Isento de sujidades e contaminantes. Não deve conter glúten e corantes artificiais. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacotes de 500 g. Prazo de validade: mínimo de 5 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.   | PCTE | 150 | R\$ 8,90  | R\$ 1.335,00 |            |
| 30 | FARINHA DE ROSCA 500 GRAMAS Características Técnicas: seca, fina, ligeiramente torrada. Isento de sujidades e contaminantes. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Ingredientes: Farinha de trigo, sal e fermento. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacotes de 500 g. Data de validade: mínimo de 180 dias. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.  | PCTE | 150 | R\$ 10,93 | R\$ 1.638,75 |            |
| 31 | FARINHA DE TRIGO ESPECIAL BRANCA TIPO 1- 5 KILOGRAMAS Características técnicas: Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico. Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isento de sujidades e contaminantes. Umidade máxima de 15%. Deverá apresentar aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e odor próprio. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacotes de 5 kg. Plástica. O produto deve estar acondicionado em embalagens de 5 kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega. | PCTE | 450 | R\$ 13,93 | R\$ 6.270,00 | 01 amostra |
| 32 | FARINHA DE TRIGO INTEGRAL KILOGRAMA Características técnicas: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isento de sujidades e contaminantes. Umidade máxima de 15%. Farinha de trigo integral fina, obtido do grão de trigo são e limpo, com no mínimo 5 g de fibra alimentar em 50 g do produto isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada e nem rançosa. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.  | PCTE | 200 | R\$ 11,30 | R\$ 2.260,00 |            |



|    |   |      |     |           |              |
|----|---|------|-----|-----------|--------------|
| 33 | FARINHA DE TRIGO PARA QUIBE 400 G Características técnicas: trigo para quibe isento de sujidades e contaminantes. Não poderá estar úmida, fermentada e nem rançosa. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacote de 400 gramas. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Prazo de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.  | PCTE | 100 | R\$ 8,06  | R\$ 806,00   |
| 34 | FEIJÃO CARIOCA KILOGRAMA Características Técnicas: tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos, livre de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, produção da última safra, registrada na embalagem, pacote de 1 Kg. Umidade máxima de 18%. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacotes de 1 kg. deve estar intacto, ser atóxica, pacote de 1 kg, de polietileno transparente e hermeticamente selado. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega. | KG   | 200 | R\$ 11,80 | R\$ 2.360,00 |
| 35 | FEIJÃO PRETO KILOGRAMA Características técnicas: tipo 1, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, produção da última safra, registrada na embalagem. Umidade máxima de 18%. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacotes de 1 kg. . Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.  | KG   | 300 | R\$ 10,05 | R\$ 3.015,00 |
| 36 | FEIJÃO VERMELHO KILOGRAMA Características Técnicas: tipo 1, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos, umidade máxima de tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, produção da última safra, registrada na embalagem. Umidade máxima de 18%. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacotes de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.   | KG   | 250 | R\$ 14,54 | R\$ 3.635,00 |
| 37 | FERMENTO BIOLÓGICO EM PÓ SECO E INSTANTÂNEO 125 GRAMAS Características técnicas: fermento biológico seco, instantâneo próprio para a confecção de pães. Embalagens: deve estar intacta, contendo 125 g. Prazo de validade: mínimo 4 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.  | UN   | 200 | R\$ 8,05  | R\$ 1.610,00 |



|    |   |    |     |           |              |            |
|----|---|----|-----|-----------|--------------|------------|
| 38 | FERMENTO QUÍMICO EM PÓ 100 GRAMAS Características Técnicas: formado de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Produto à base de amido milho ou fécula de mandioca, bicarbonato de sódio, fosfato monocálcico e carbonato de cálcio. Podendo conter outros ingredientes desde que declarados e de acordo com a legislação vigente. Não deve conter glúten e corantes artificiais. Embalagem: pote plástico resistente, vedado com tampa, adequado à natureza do produto, embalagem de 100 g. devem ser intactas, em latas de 100 g. Prazo de validade: mínimo de 12 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega. | UN | 500 | R\$ 5,18  | R\$ 2.587,50 |            |
| 39 | FUBÁ DE MILHO REFINADO TIPO MIMOSO KILOGRAMA Características técnicas: fubá mimoso de milho obtido pela moagem do grão de milho, não deverá estar úmido, fermentado ou rançoso, isento de sujidades e contaminantes. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacotes de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.   | KG | 150 | R\$ 5,25  | R\$ 787,50   |            |
| 40 | GERGELIM TOSTADO BRANCO DESCASCADO 200 GRAMAS Características Técnicas: semente de gergelim sem casca. Isento de sujidades e contaminantes. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, de 200 g. Prazo de validade: Mínimo 3 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.  | UN | 150 | R\$ 17,87 | R\$ 2.680,00 |            |
| 41 | GRANOLA SEM AÇÚCAR E SEM ADOÇANTES 850 GRAMAS Características Técnicas: produto à base de aveia em flocos, flocos de milho ou de arroz, uva-passa, castanhas e sementes. Podendo conter outros ingredientes desde que declarados e de acordo com a legislação vigente. Livre de sujidades e contaminantes. Não deve conter edulcorantes artificiais e corantes artificiais. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacotes de 850 gramas. Prazo de validade: 9 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.  | UN | 170 | R\$ 28,10 | R\$ 4.777,68 | 01 amostra |
| 42 | GOMA PRONTA PARA TAPIOCA 500G Características Técnicas: goma de tapioca 100% natural, sem adição de conservantes, sal e glúten. Não precisa peneirar. Deve ser solta e macia. Não poderá estar úmida, fermentada e nem rançosa. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Ingredientes: Fécula de mandioca e água. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacote de 500 g. Prazo de validade: mínimo de 4 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.   | UN | 100 | R\$ 11,47 | R\$ 1.147,25 |            |



|    |   |    |      |              |                  |   |
|----|---|----|------|--------------|------------------|---|
| 43 | GRÃO DE BICO 400 a 500 GRAMAS Características técnicas: tipo 1 grãos maduros, secos, tamanho e coloração uniformes (cor creme), sem mancha, isento de sujidades, contaminantes e mistura de outras variedades e espécies. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacotes de 400 g a 500 gramas. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.  | UN | 100  | R\$<br>12,18 | R\$<br>1.217,80  |   |
| 44 | IOGURTE BATIDO INTEGRAL SABORES 900 GRAMAS Características Técnicas: iogurte elaborado a partir de leite pasteurizado integral, com no mínimo 3% de gorduras; sabores abacaxi, morango, pêssego e salada de frutas. Um dos sabores devem ser produzidos sem corantes artificiais. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05, do MAPA e demais legislações vigentes. Características sensoriais: consistência firme, odor e sabor característicos. Não deve conter edulcorantes sintéticos ou artificiais. Não deve conter glúten. Ingredientes: Leite integral pasteurizado, açúcar, polpa da fruta e fermento lácteo Embalagem: embalagem primária: plástica, íntegra, vedada, atóxica e identificada com rótulo e informação nutricional impresso conforme legislação vigente. Embalagem de 900 g. Prazo de validade: mínimo de 30 dias a partir da data da entrega. Data de fabricação: máximo 5 dias. | UN | 4000 | R\$<br>12,74 | R\$<br>50.952,00 | 01 amostra + laudo bromatológico, ficha técnica e inspeção do laticínio |
| 45 | IOGURTE NATURAL INTEGRAL 1000 G Características Técnicas: iogurte natural integral, sem glúten, sem adição de açúcar. Deve estar de acordo com a IN 46 de 23 de outubro de 2007 MAPA, o rótulo deverá seguir a Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 do MAPA e demais legislações vigentes. Não deve conter açúcar, edulcorantes, corantes, conservantes e aromatizantes de nenhuma natureza. Características sensoriais: consistência firme, cor branca, odor e sabor característicos. Ingredientes: leite integral pasteurizado e cultura láctea. Embalagens: embalagem primária: plástica, íntegra, vedada, atóxica e identificada com rótulo e informação nutricional impresso conforme legislação vigente. Não deve conter glúten. Embalagem de 1000 g. Prazo de validade: mínimo de 30 dias a partir da data da entrega. Data de fabricação: máximo 5 dias   | UN | 500  | R\$<br>14,70 | R\$<br>7.351,00  | 01 amostra + laudo bromatológico, ficha técnica e inspeção do laticínio |
| 46 | IOGURTE ZERO LACTOSE SABOR MORANGO 140 A 170 G Características Técnicas: iogurte zero lactose, sabor morango, sem glúten, sem adição de açúcar, zero gordura. Iogurte elaborado a partir de leite e/ou leite reconstituído padronizado em seu conteúdo de gordura e cultivos de bactérias lácticas e/ou cultivo de bactérias lácticas específicas, frutas em pedaços/polpas e/ou preparado à base de frutas, adicionado de enzima lactase O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05, do MAPA e demais legislações vigentes. Características sensoriais: consistência firme, odor e sabor característicos. Não deve conter edulcorantes sintéticos ou artificiais. Não deve conter glúten. Embalagem: Embalagem primária: plástica, íntegra, vedada, atóxica, e identificada com rótulo e informação nutricional impresso conforme legislação vigente. Embalagens individuais com capacidade entre 140 a   | UN | 350  | R\$<br>5,44  | R\$<br>1.904,88  | 01 amostra  |



|    |   |    |      |           |               |                                    |
|----|---|----|------|-----------|---------------|------------------------------------|
|    | 170 g. Prazo de validade: mínimo de 30 dias a partir da data da entrega. Data de fabricação: máximo 5 dias  |    |      |           |               |                                    |
| 47 | <p>IOGURTE NATURAL ZERO LACTOSE 140 a 170 G</p> <p>Características Técnicas: iogurte natural integral zero lactose, sem glúten, sem adição de açúcar. Iogurte elaborado a partir de leite e/ou leite reconstituído padronizado em seu conteúdo de gordura e cultivos de bactérias lácticas e/ou cultivo de bactérias lácticas específicas, adicionado de enzima lactase. Não deve conter açúcar, edulcorantes, corantes, conservantes e aromatizantes de nenhuma natureza. Deve estar de acordo com a IN 46 de 23 de outubro de 2007 MAPA, o rótulo deverá seguir a Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 do MAPA e demais legislações vigentes. Características sensoriais: consistência firme, cor branca, odor e sabor característicos. Não deve conter glúten. Ingredientes: leite integral pasteurizado e cultura láctea e enzima lactase. Embalagem: Embalagem primária: plástica, íntegra, vedada, atóxica, e identificada com rótulo e informação nutricional impresso conforme legislação vigente. Embalagens individuais com capacidade entre 140 a 170 g. Prazo de validade: mínimo de 30 dias a partir da data da entrega. Data de fabricação: máximo 5 dias</p> | UN | 150  | R\$ 6,78  | R\$ 1.016,25  | 01 amostra                         |
| 48 | <p>LEITE EM PÓ INTEGRAL KILOGRAMA</p> <p>Características Técnicas: Instantâneo, contendo no mínimo 26% de lipídios. Deverá ser enriquecido com vitaminas e minerais. Umidade máxima de 3,5%. Somente será aceito produto de origem nacional. Não deve conter glúten. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem: aluminizada/metalizada resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacotes com capacidade de 1 kg. Data de fabricação: Máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.</p>   | KG | 100  | R\$ 49,25 | R\$ 4.924,58  | 01 amostra                         |
| 49 | <p>LEITE LONGA VIDA INTEGRAL 1 LITRO</p> <p>Características técnicas: leite que passa por processo de ultra pasteurização (UHT), identificação de órgão de inspeção sanitária, devendo constar na embalagem a data de fabricação, o prazo de validade e o lote, com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Embalagem: 1 litro. Prazo de validade: 120 dias.</p>   | LT | 5500 | R\$ 5,80  | R\$ 31.886,25 | 01 amostra + laudo, ficha- técnica |



|    |   |      |     |              |                 |                                       |
|----|---|------|-----|--------------|-----------------|---------------------------------------|
| 50 | LEITE UHT SEMIDESNATADO ZERO LACTOSE 1 LITRO<br>Características Técnicas: Ingredientes: leite semidesnatado e enzima lactase. Podendo conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e de acordo com a legislação vigente. Embalagem: longa vida (Tetra Pack) com 1000 ml. Deve estar de acordo com a IN nº 161 de 01/07/2022. O rótulo deve seguir a Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 do MAPA e demais legislações vigentes. Não deve conter glúten. Prazo de Validade: mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.  | LT   | 550 | R\$<br>6,59  | R\$<br>3.623,13 | 01 amostra + laudo,<br>ficha- técnica |
| 51 | LEITE DE AMÊNDOAS SEM AÇÚCAR 1 LITRO<br>Características Técnicas: Bebida vegetal de amêndoa, sem glúten e sem lactose, sem soja e zero colesterol. Sem adição de açúcar. Embalagem: caixa tetra pak 1 litro. Contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Ingredientes: Água e Amêndoa. Prazo de Validade: mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.  | LT   | 100 | R\$<br>20,57 | R\$<br>2.057,25 | 01 amostra                            |
| 52 | LENTILHA SECA TIPO 1 500 GRAMAS<br>Características Técnicas: tipo 1, teor de umidade 14%. O produto deverá ser constituído de grãos íntegros de cor característica, maduros, limpos e secos. Isento de sujidades e contaminantes, grãos avariados, germinados, carunchados, danificados por insetos, manchados, enrugados e isentos de grãos ou sementes de outras espécies. Não deve conter glúten. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacotes de 500 gramas. Prazo de validade: mínimo 12 meses. Data de Fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega. | PCTE | 100 | R\$<br>11,40 | R\$<br>1.140,00 |                                       |
| 53 | LINHAÇA MARROM (SEMENTE) 200 GRAMAS<br>Características Técnicas: sementes de linhaça marrom puras, livres de sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias.  | PCTE | 120 | R\$<br>11,10 | R\$<br>1.331,70 |                                       |
| 54 | LOURO EM FOLHAS 5 GRAMAS<br>Características Técnicas: folhas de louro picadas e desidratadas isentam de materiais estranhos à sua espécie. Ingredientes: folhas de louro<br>Embalagem: Embalagem plástica lacrada e identificada de 50 g. Prazo de validade: mínimo 12 meses. Data de Fabricação: máximo 30 dias.   | PCTE | 80  | R\$<br>5,56  | R\$<br>444,80   |                                       |
| 55 | MACARRÃO ALETRIA (CABELO DE ANJO) 500 GRAMAS<br>Características Técnicas: Macarrão com ovos tipo cabelinho de anjo. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida, ovos e corantes naturais. Embalagem: plástica, resistente, termossoldado, adequada à natureza do produto e com capacidade de 500 g. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.  | PCTE | 500 | R\$<br>6,13  | R\$<br>3.063,75 |                                       |



|    |  |      |      |             |                  |  |
|----|--|------|------|-------------|------------------|--|
| 56 | MACARRÃO TIPO CARAMUJINHO 500 GRAMAS<br>Características Técnicas: macarrão com ovos tipo conchinha. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida, ovos e corantes naturais. Embalagem: plástica, resistente, termossoldado, adequada à natureza do produto e com capacidade de 500 g. Prazo de Validade: mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.   | PCTE | 350  | R\$<br>5,80 | R\$<br>2.029,13  |  |
| 57 | MACARRÃO INTEGRAL TIPO ESPAGUETE 500 GRAMAS<br>Características Técnicas: Massa alimentícia seca, tipo espaguete, sem ovos, produto obtido a partir de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou farinha de trigo integral e farelo ou fibra de trigo e podendo conter corantes naturais. Umidade máxima de 13%. Poderá conter outros ingredientes desde que declarados e de acordo com a legislação vigente. Não deve conter ovos e corantes artificiais. Não deverá apresentar sujidade e contaminantes e não apresentar fragilidade à pressão dos dedos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem: plástica, resistente, termossoldado, adequada à natureza do produto e com capacidade de 500 g. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega. | PCTE | 150  | R\$<br>6,57 | R\$<br>984,75    |  |
| 58 | MACARRÃO INTEGRAL TIPO PARAFUSO 500 G<br>Características Técnicas: Massa alimentícia seca, tipo parafuso, sem ovos, produto obtido a partir de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou farinha de trigo integral e farelo ou fibra de trigo e podendo conter corantes naturais. Umidade máxima de 13%. Poderá conter outros ingredientes desde que declarados e de acordo com a legislação vigente. Não deve conter ovos e corantes artificiais. Não deverá apresentar sujidade e contaminantes e não apresentar fragilidade à pressão dos dedos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem: plástica, resistente, termossoldado, adequada à natureza do produto e com capacidade de 500 g. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.        | PCTE | 400  | R\$<br>7,37 | R\$<br>2.947,50  |  |
| 59 | MACARRÃO TIPO PARAFUSO SEM OVOS 500 GRAMAS<br>Características Técnicas: Massa alimentícia seca, tipo parafuso, sem ovos, produto obtido a partir de sêmola de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico e corantes naturais. Umidade máxima de 13%. Poderá conter outros ingredientes desde que declarados e de acordo com a legislação vigente. Não deve conter ovos e corantes artificiais. Não deverá apresentar sujidade e contaminantes e não apresentar fragilidade à pressão dos dedos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem: plástica, resistente, termossoldado, adequada à natureza do produto e com capacidade de 500 g. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.   | PCTE | 2000 | R\$<br>5,09 | R\$<br>10.170,00 |  |



|    |  |      |     |           |               |   |
|----|--|------|-----|-----------|---------------|---|
| 60 | MACARRÃO DE ARROZ TIPO PARAFUSO SEM OVOS 500 G<br>Características Técnicas: Massa alimentícia de arroz, 100% natural. Pode conter outros ingredientes desde que declarados e de acordo com a legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Não deve conter glúten, corantes artificiais e conservantes artificiais. Ingredientes: Farinha de arroz e corantes naturais. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacotes de 500 gramas. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.   | PCTE | 100 | R\$ 7,93  | R\$ 792,50    | 01 amostra                                      |
| 61 | MANJERICÃO DESIDRATADO 5 GRAMAS<br>Características Técnicas: folha de manjeriço picada e desidratada isenta de materiais estranhos à sua espécie. Ingredientes: manjeriço. Embalagem: Embalagem plástica lacrada e identificada de 50 g. Prazo de validade: mínimo 12 meses. Data de Fabricação: máximo 30 dias.   | PCTE | 70  | R\$ 5,18  | R\$ 362,25    |   |
| 62 | MANTEIGA EXTRA SEM SAL 200 GRAMAS<br>Características Técnicas: manteiga feita com creme de leite pasteurizado, com registro no SIF. A matéria gorda da manteiga deve ser exclusivamente de gordura láctea, não devendo ser adicionada de outros ingredientes. Não deve conter glúten. Ingredientes: Creme de leite pasteurizado. Embalagem: atóxica, não violada, formato retangular tipo tablete de 200 g. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 do MAPA e demais legislações vigentes. Deverá estar de acordo com a Portaria nº 146 de 07 de março de 1996 DIPOA - MAPA, Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Produtos Lácteos. Deverá ser transportado em veículos fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas de 0°C a 8° C ou de acordo com o fabricante, respeitando a característica do produto. Prazo de validade: mínimo de 60 dias a partir da entrega. Data de fabricação: máximo de 30 dias. | UN   | 700 | R\$ 17,37 | R\$ 12.161,80 | 01 amostra + laudo bromatológico, ficha técnica |
| 63 | MELADO DE CANA 1 KILOGRAMA<br>Característica Técnica: melado extraído da cana de açúcar, primeira qualidade. Embalagem: deve estar intacta, 1 kg. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 45 dias.   | KG   | 200 | R\$ 35,69 | R\$ 7.138,40  |   |
| 64 | MILHO PARA PIPOCA AMARELO TIPO 1 500 GRAMAS<br>Características técnicas: Grãos devem se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, são, limpos e secos, isento de mistura de outras variedades e espécies. Embalagem: deve estar intacta, ser atóxica, pacote de 500 g, de polietileno transparente e hermeticamente selado. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias.  | PCTE | 300 | R\$ 5,98  | R\$ 1.792,50  |   |
| 65 | MILHO VERDE CONGELADO 300 GRAMAS<br>Características Técnicas: o milho deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvido, são, limpo e seco. Ingredientes: milho<br>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 300 g, em embalagens de polietileno transparente atóxica, hermeticamente selado. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Prazo de fabricação: máximo de 30 dias.  | PCTE | 550 | R\$ 11,82 | R\$ 6.502,21  |   |



|    |   |      |      |           |               |  |
|----|---|------|------|-----------|---------------|--|
| 66 | NATA 400 GRAMAS Características técnicas: Creme de leite pasteurizado com 45% de gordura. Ingredientes: creme de leite. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de plástico de 400 g, hermeticamente selada. Prazo de validade: mínimo de 30 dias.  | UN   | 550  | R\$ 15,13 | R\$ 8.319,52  | 01 amostra + laudo técnico, ficha-técnica. |
| 67 | NOZ MOSCADA COM 2 UNIDADES 5 G Características Técnicas: semente de noz moscada, isento de materiais estranhos à sua espécie. Ingredientes: noz moscada. Embalagem: Embalagem plástica lacrada e identificada de 5 g. Prazo de validade: mínimo 12 meses. Data de Fabricação: máximo 30 dias.   | PCTE | 100  | R\$ 6,84  | R\$ 684,00    |  |
| 68 | ÓLEO DE CANOLA 900 ML Características Técnicas: produto obtido da canola. Deve estar isento de misturas de outros óleos, sujidades e contaminantes. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. o produto deve estar com suas características sensoriais normais (aspecto, odor, sabor e cor), isentos de odores estranhos, impróprios ao produto. Embalagem: plástica tipo garrafa pet, com conteúdo de 900 ml. Data de validade: mínimo de 12 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.  | UN   | 50   | R\$ 12,80 | R\$ 640,00    | 01 amostra                                 |
| 69 | ÓLEO DE SOJA REFINADO 900 ML Características Técnicas: produto obtido dos grãos de soja. Deve estar isento de misturas de outros óleos, sujidades e contaminantes. Óleo de soja refinado, com antioxidante (s). Rotulagem de acordo com a legislação vigente. o produto deve estar com suas características sensoriais normais (aspecto, odor, sabor e cor), isentos de odores estranhos, impróprios ao produto. Embalagem: plástica tipo garrafa pet, com conteúdo de 900 ml. Data de validade: mínimo de 12 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.  | UN   | 1300 | R\$ 8,28  | R\$ 10.767,25 |  |
| 70 | ÓLEO DE SOJA REFINADO NÃO-TRANSGÊNICO TIPO 1 900 ML: Características Técnicas: óleo de soja certificada não-transgênica. Embalagem: Deve estar intactas, transparentes atóxicas tipo pet, não apresentando amassamento ou vazamento, apresentando conteúdo de 900 ml. Data de validade: mínimo de 12 meses. Data de fabricação: máximo de 60 dias.  | UN   | 1300 | R\$ 14,95 | R\$ 19.435,00 | 01 amostra                                 |
| 71 | ORÉGANO DESIDRATADO 50 GRAMAS Características Técnicas: folhas de orégano picadas e desidratadas isento de materiais estranhos à sua espécie. Ingredientes: orégano. Embalagem: Embalagem plástica lacrada e identificada de 50 g. Prazo de validade: mínimo 12 meses. Data de Fabricação: máximo 30 dias.  | PCTE | 150  | R\$ 6,02  | R\$ 903,00    |  |
| 72 | OVOS DE GALINHA VERMELHOS GRANDES DÚZIA Características Técnicas: ovo de galinha, vermelho, fresco, tipo grande, pesando entre 48 g e 57,99 g por unidade conforme Portaria SDA nº 747, de 06/02/23 (MAPA) e Decreto Estadual nº 2.197 de 30/09/22. Isento de sujidades, de fungos ou substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais, acondicionado em embalagem apropriada e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal. Embalagem primária: Descartável, de papelão, fechada, com capacidade para 01 dúzia, identificada com rótulo impresso conforme legislação | DZ   | 2500 | R\$ 15,27 | R\$ 38.175,00 |  |



|    |   |      |     |           |               |   |
|----|---|------|-----|-----------|---------------|---|
|    | vigente. Prazo de validade: mínimo de 20 dias do seu recebimento.   |      |     |           |               |   |
| 73 | PIMENTA DO REINO PRETA MOÍDA 50 G Características Técnicas: deverá se apresentar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em embalagem atóxica. Prazo de validade: mínimo 12 meses. Data de Fabricação: máximo 30 dias.   | UN   | 50  | R\$ 7,93  | R\$ 396,35    |   |
| 74 | POLPA DE FRUTAS SABORES DIVERSOS KG Características Técnicas: polpa de fruta congelada, sem adição de açúcar, 1 kg, com 10 unidades de 100 g cada, sabores abacaxi, morango, maracujá, manga e acerola. Ingredientes: polpa de fruta. Embalagem: pacotes de polietileno atóxico transparente, com peso líquido de 1 kg. Prazo de validade: mínimo 6 meses.  | KG   | 400 | R\$ 35,53 | R\$ 14.210,00 | 01 amostra                                      |
| 75 | POLVILHO AZEDO 1 KILOGRAMA Características Técnicas: produto amiláceo extraído da mandioca. Fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto livre de umidade, bolor, sujidades e contaminantes. Não deve ser adicionado de outros ingredientes. Não deve conter glúten. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacotes de 1 kg. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.  | KG   | 300 | R\$ 18,16 | R\$ 5.448,75  |   |
| 76 | POLVILHO DOCE 500 GRAMAS Características Técnicas: Polvilho doce tipo 1, produto amiláceo extraído da mandioca. Fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto livre de umidade, bolor, sujidades e contaminantes. Não deve ser adicionado de outros ingredientes. Não deve conter glúten. Ingredientes: polvilho doce de mandioca. Não contém glúten. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacote de 500 g. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.  | PCTE | 150 | R\$ 10,83 | R\$ 1.624,88  |   |
| 77 | QUEIJO MUSSARELA FATIADO E INTERFOLHADO 250 GRAMAS Características Técnicas: Leite de vaca pasteurizado padronizado com 2,8% de gordura, fatiado e interfolhado, com Selo de Inspeção Estadual (SIE). Ingredientes: leite pasteurizado, sal e fermento lácteo. Embalagem: embalagem primária: embalagem plástica, transparente, resistente, termossoldada e adequada à natureza do produto, de 250 g. As condições deverão estar de acordo com as portarias MAPA nº 364 de 04/09/97 e atualizações e Portaria nº 146 de 07/03/96. O rótulo deverá seguir a instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 do MAPA e demais legislações vigentes. Não deve conter glúten. Prazo de validade: mínimo de 30 dias do seu recebimento. | UN   | 700 | R\$ 19,45 | R\$ 13.617,80 | 01 amostra + laudo bromatológico, ficha técnica |



|    |  |    |     |              |                 |   |
|----|--|----|-----|--------------|-----------------|---|
| 78 | QUEIJO MUSSARELA FATIADO E INTERFOLIADO ZERO LACTOSE - 150-200 GRAMAS Características Técnicas: Queijo Mussarela Fatiado zero lactose. Deve ser do tipo fatiado e interfoliado com película plástica e ser armazenado à temperatura de 0 a 8° C. Ingredientes: Leite Pasteurizado, sal, fermento lácteo e enzima lactase. Embalagem: embalagem primária: embalagem plástica, transparente, resistente, termossoldada e adequada à natureza do produto, de 150-200 g. As condições deverão estar de acordo com as portarias MAPA nº 364 de 04/09/97 e atualizações e Portaria nº 146 de 07/03/96. O rótulo deverá seguir a instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 do MAPA e demais legislações vigentes. Não deve conter glúten. Prazo de validade: mínimo de 30 dias do seu recebimento. | UN | 100 | R\$<br>26,47 | R\$<br>2.646,67 | 01 amostra + laudo bromatológico, ficha técnica |
| 79 | QUEIJO TIPO QUARK - 280 GRAMAS Características Técnicas: queijo fresco, branco, de consistência cremosa e levemente ácido. Ingredientes: Leite pasteurizado integral, nata, fermento lácteo, sal e conservante. Não deve conter glúten. Embalagem: pote plástico, atóxico e identificação impressa no rótulo, pote de 280 gramas. Data de fabricação: até 7 dias.  | UN | 200 | R\$<br>13,78 | R\$<br>2.755,60 | 01 amostra                                      |
| 80 | ROSQUINHA DE POLVILHO SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE 60-80G Características Técnicas: Rosquinha de polvilho sem glúten, sem lactose. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacote de 60-80 g. Prazo de validade: mínimo de 3 meses Data de fabricação: máximo de 60 dias.   | UN | 350 | R\$<br>10,88 | R\$<br>3.806,25 | 01 amostra                                      |
| 81 | SAL MARINHO KILOGRAMA Características Técnicas: sal marinho iodado refinado, 1ª qualidade, não devendo apresentar sujidades e misturas inadequadas. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacotes de 1 kg Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.  | KG | 450 | R\$<br>5,59  | R\$<br>2.515,50 | 01 amostra                                      |
| 82 | UVA-PASSA PRETA KILOGRAMA Características Técnicas: uva passa branca sem sementes, livre de fungos, sujidades e contaminantes. Não deve ter adição de outros ingredientes. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacotes de 1 kg. Rotulagem de acordo com a legislação. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.  | KG | 80  | R\$<br>34,95 | R\$<br>2.796,00 |   |
| 83 | UVA-PASSA BRANCA KILOGRAMA Características Técnicas: uva passa branca sem sementes, livre de fungos, sujidades e contaminantes. Não deve ter adição de outros ingredientes. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacotes de 1 kg. Rotulagem de acordo com a legislação. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.   | KG | 50  | R\$<br>50,10 | R\$<br>2.505,00 |   |
| 84 | VINAGRE DE ÁLCOOL 900 ML Ingredientes: fermentado acético de álcool, água. Embalagens: plásticas de polietilenos transparentes tipo pet resistentes. Prazo de validade: mínimo de 12 meses. Data de fabricação: máximo de 60 dias.   | UN | 150 | R\$<br>5,07  | R\$<br>760,43   |   |



|    |  |    |      |              |                  |                                    |
|----|--|----|------|--------------|------------------|------------------------------------|
| 85 | <p>CARNE CONGELADA BOVINA MÚSCULO MOÍDO KILOGRAMA Características Técnicas: Carne derivada de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser limpa e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, homogeneizada. O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne bovina, corte músculo, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores, aditivos e coadjuvantes de tecnologia/ elaboração e entre outros. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada (CMS) em conformidade com a RDC nº272 de 14/03/19 (ANVISA). Deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -12°C (doze graus centígrados negativos) ou menor conforme recomendação do fabricante. Embalagem primária: a vácuo em saco plástico transparente, resistente, termossoldado e adequado à natureza do produto. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem e de acordo com a legislação vigente. PORTARIA SDA nº 664, de 30/09/22 (MAPA) - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de carne moída. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega.</p> | KG | 1600 | R\$<br>36,18 | R\$<br>57.880,00 | 01 amostra + ficha-técnica e laudo |
| 86 | <p>CARNE BOVINA ACÉM EM CUBOS KILOGRAMA Características Técnicas: Carne derivada de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, de cor vermelho brilhante, firme e com odor característico. O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne bovina, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores, aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração e entre outros em conformidade com a RDC nº272 de 14/03/19 (ANVISA). Percentual máximo de gordura: 10% (dez por cento). Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -12°C (doze graus centígrados negativos) ou menor conforme recomendação do fabricante. Apresentação: em iscas medindo aproximadamente 2,5 cm de comprimento. Embalagem primária: a vácuo em saco plástico transparente, resistente, termossoldado e adequado à natureza do produto. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta</p>  | KG | 1600 | R\$<br>40,48 | R\$<br>64.760,00 | 01 amostra + ficha-técnica e laudo |



|    |  |    |     |              |                  |                                    |
|----|--|----|-----|--------------|------------------|------------------------------------|
|    | <p>adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem e de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega.</p>   |    |     |              |                  |                                    |
| 87 | <p>CARNE CONGELADA BOVINA SEM OSSO - COXÃO MOLE EM ISCAS KILOGRAMA Características Técnicas: Carne derivada de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, de cor vermelho brilhante, firme e com odor característico. O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne bovina, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores, aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração e entre outros em conformidade com a RDC nº272 de 14/03/19 (ANVISA). Percentual máximo de gordura: 10% (dez por cento). Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -12°C (doze graus centígrados negativos) ou menor conforme recomendação do fabricante. Apresentação: em iscas medindo aproximadamente 2,5 cm de comprimento. Embalagem primária: a vácuo em saco plástico transparente, resistente, termossoldado e adequado à natureza do produto. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem e de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega.</p> | KG | 500 | R\$<br>44,88 | R\$<br>22.437,50 | 01 amostra + ficha-técnica e laudo |



|    |  |      |     |              |                  |                                    |
|----|--|------|-----|--------------|------------------|------------------------------------|
| 88 | <p>COXINHA DA ASA KILOGRAMA - CORTES DE FRANGO CONGELADO Características Técnicas: coxinha da asa de frango congelado. Corte de frango in-natura provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem (eliminação de toda gordura aderida e pele) durante o processamento. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos). Deve apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal. Deverá estar de acordo com a RDC nº 272 de 14/03/19 e RDC nº 459, de 21/12/20 (ANVISA) e Portaria nº 557 de 30/03/22 (MAPA). Embalagem primária: saco plástico transparente, resistente, termossoldado e adequado à natureza do produto. Deve ser armazenado à temperatura de -12°C (doze graus centígrados negativos) ou menor conforme recomendação do fabricante. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva e que resista às condições rotineiras de manuseio, de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega.</p> | KG   | 600 | R\$<br>17,93 | R\$<br>10.755,00 | 01 amostra + ficha-técnica e laudo |
| 89 | <p>CARNE MOÍDA CONGELADA DE TILÁPIA 500 G Características Técnicas: carne moída de tilápia congelada, de origem de cativeiro, criação tanque, congelamento IQF. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em saco transparente, com conteúdo de 500 g, dentro de caixas de papelão. Na embalagem deve constar: peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias.</p>  | PCTE | 200 | R\$<br>31,40 | R\$<br>6.280,00  | 01 amostra                         |
| 90 | <p>FILÉ DE TILÁPIA KG Características Técnicas: filé de tilápia sem pele, de origem de cativeiro, criação tanque, congelamento IQF. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em saco transparente, com conteúdo de 1 kg, dentro de caixas de papelão. Na embalagem deve constar: peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias.</p>   | KG   | 800 | R\$<br>53,72 | R\$<br>42.976,00 | 01 amostra + ficha-técnica e laudo |
| 91 | <p>ISCAS OU TIRINHAS DE TILÁPIA CONGELADA 500 G Características Técnicas: iscas ou tirinhas de tilápia sem pele, de origem de cativeiro, criação tanque, congelamento IQF. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em saco transparente, com conteúdo de 500 g, dentro de caixas de papelão. Na embalagem deve constar: peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias.</p>   | PCTE | 200 | R\$<br>43,45 | R\$<br>8.690,00  | 01 amostra                         |



# Antônio Carlos

Uma história construída por todos nós!

MUNICÍPIO DE ANTÔNIO CARLOS  
Secretaria Municipal de Administração e Finanças  
Setor de Licitação  
licitacao@antoniocarlos.sc.gov.br | (48) 3272-8617

|    |  |    |      |              |                  |                                    |
|----|--|----|------|--------------|------------------|------------------------------------|
| 92 | <p>FILÉ DE FRANGO DO TIPO SASSAMI KILOGRAMA - CORTES CONGELADOS DE FRANGO Características Técnicas: Peito de frango congelado, cortado em postas de 60 g a 80 g cada, sem osso, sem pele e sem gordura. Corte de frango in-natura provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem (eliminação de toda gordura aderida e pele) durante o processamento. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos). Deve apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal. Deverá estar de acordo com a RDC nº 272 de 14/03/19 e RDC nº 459, de 21/12/20 (ANVISA) e Portaria nº 557 de 30/03/22 (MAPA). Embalagem primária: saco plástico transparente, resistente, termossoldado e adequado à natureza do produto. Deve ser armazenado à temperatura de -12°C (doze graus centígrados negativos) ou menor conforme recomendação do fabricante. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva e que resista às condições rotineiras de manuseio, de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega.</p>    | KG | 900  | R\$<br>22,42 | R\$<br>20.180,25 | 01 amostra + ficha-técnica e laudo |
| 93 | <p>ISCAS DE COXA/SOBRECOXA S/ PELE E S/ OSSO - KILOGRAMA - CORTES CONGELADOS DE FRANGO Características Técnicas: Coxa/Sobrecoxa de frango, congelado, sem osso, sem pele, sem aponeuroses e/ou cartilagem. Corte de frango in-natura provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem (eliminação de toda gordura aderida e pele) durante o processamento. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos). Deve apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal. Deverá estar de acordo com a RDC nº 272 de 14/03/19 e RDC nº 459, de 21/12/20 (ANVISA) e Portaria nº 557 de 30/03/22 (MAPA). Embalagem primária: saco plástico transparente, resistente, termossoldado e adequado à natureza do produto. Deve ser armazenado à temperatura de -12°C (doze graus centígrados negativos) ou menor conforme recomendação do fabricante. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva e que resista às condições rotineiras de manuseio, de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega.</p> | KG | 1000 | R\$<br>21,23 | R\$<br>21.225,00 | 01 amostra + ficha-técnica e laudo |



|              |   |    |      |                   |                  |                                    |
|--------------|---|----|------|-------------------|------------------|------------------------------------|
| 94           | <p>LOMBO SUÍNO EM CUBOS - CARNE CONGELADA SUÍNA SEM OSSO E SEM PELE KILOGRAMA Características Técnicas: Lombo suíno sem osso e sem pele, sem tempero, proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses. O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne suína, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores, aditivos e coadjuvantes de tecnologia/ elaboração e entre outros em conformidade com a RDC nº 272 de 14/03/19 e RDC nº 459, de 21/12/20 (ANVISA). Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenado à temperatura de -12°C (doze graus centígrados negativos) ou menor conforme recomendação do fabricante. Apresentação: em cubos com dimensões de aproximadamente 2,5 cm por 2,5 cm. Embalagem primária: a vácuo em saco plástico transparente, resistente, termossoldado e adequado à natureza do produto. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem e de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de Fabricação: de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega.</p> | KG | 1000 | R\$<br>28,10      | R\$<br>28.100,00 | 01 amostra + ficha-técnica e laudo |
| 95           | <p>SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA KILOGRAMA - - CORTES CONGELADOS DE FRANGO Características Técnicas: Sobrecoxa de frango, sem osso e sem pele, congelada. Peças individuais de frango in-natura provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem (eliminação de todo excesso de gordura aderida) durante o processamento. Deve apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal. Deverá estar de acordo com a RDC nº 272 de 14/03/19 e RDC nº 459, de 21/12/20 (ANVISA) e Portaria nº 557 de 30/03/22 (MAPA). Embalagem primária: saco plástico transparente, resistente, termossoldado e adequado à natureza do produto. Deve ser armazenado à temperatura de -12°C (doze graus centígrados negativos) ou menor conforme recomendação do fabricante. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem e de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega. Prazo de validade: mínimo 6 meses.</p>  | KG | 1500 | R\$<br>19,38      | R\$<br>29.062,50 | 01 amostra + ficha-técnica e laudo |
| <b>TOTAL</b> |   |    |      | R\$<br>731.763,93 |                  |                                    |

1. APÓS A FASE DE HABILITAÇÃO, O FORNECEDOR DECLARADO PROVISORIAMENTE VENCEDOR DEVERÁ FAZER ENTREGA DA AMOSTRA, DA FICHA TÉCNICA, ANÁLISES E LAUDO PARA A NUTRICIONISTA SEC. EDUCAÇÃO DE ANTÔNIO CARLOS - KALINA T. LIMA NO PRAZO DE 03 (TRÊS) DIAS UTEIS, conforme



descrito no item 7 do Estudo Técnico Preliminar do presente edital.

Kalina T. Lima

Nutricionista Sec. Educação de Antônio Carlos

(48) 3272-8662

2. O FORNECEDOR DECLARADO PROVISORIAMENTE VENCEDOR DEVERÁ ANEXAR NO SISTEMA, APÓS SOLICITAÇÃO DO PREGOEIRO A FICHA TÉCNICA, ANÁLISES E OS LAUDOS NO PRAZO DE 03 (TRÊS) DIAS ÚTEIS.

**X - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:**

1. Levantamento Orçamentário:

Recursos orçamentários disponíveis para a aquisição de gêneros alimentícios, levando em consideração o orçamento destinado à alimentação escolar no exercício vigente.

Órgão: 04 - Secretaria de Educação e Cultura

Unidade: 01 – Secretaria de Educação e Cultura

Projeto/Atividade: 2.006 – Aquisição e Distribuição da Alimentação Escolar

Despesa: 24– 3.3.90.00.00.00.00.01.552

Despesa: 25– 3.3.90.00.00.00.00.00.01.500

**XI - ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, PREFERENCIALMENTE CONFORME CATÁLOGO ELETRÔNICO DE PADRONIZAÇÃO, OBSERVADOS OS REQUISITOS DE QUALIDADE, RENDIMENTO, COMPATIBILIDADE, DURABILIDADE E SEGURANÇA:**

O Catálogo Eletrônico de Padronização encontra-se na fase inicial de construção. As especificações necessárias estão descritas no Item I deste TR.

**XII - INDICAÇÃO DOS LOCAIS DE ENTREGA DOS PRODUTOS E DAS REGRAS PARA RECEBIMENTOS PROVISÓRIO E DEFINITIVO, QUANDO FOR O CASO:**

A entrega deve ocorrer sempre na unidade escolar conforme endereço listados no Item III do ETP nº 13.

**XIII - ESPECIFICAÇÃO DA GARANTIA EXIGIDA E DAS CONDIÇÕES DE MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO:**

Não se aplica.

**Marcelo Alves do Amaral**  
Diretor de Educação



ANEXO I – B

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 150/2024**  
**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 62/2024**

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 013/2024**

A obrigação de elaborar Estudo Técnico Preliminar aplica-se à licitação de bens e à contratação de serviços e obras, inclusive locação e contratações de soluções de Tecnologia da Informação e Comunicação – TIC, e conforme previsto no § 1º, do artigo 18, da Lei Federal n.º 14.133/2021, o documento deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, e conterá os seguintes elementos obrigatórios:

**I - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERANDO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO:**

A contratação de gêneros alimentícios para a alimentação escolar visando o atendimento dos alunos da rede municipal de ensino do município de Antônio Carlos/SC é uma necessidade que deve ser abordada sob a perspectiva do interesse público. Abaixo, descreve-se a importância dessa contratação considerando o problema a ser resolvido:

1. **Nutrição Adequada dos Alunos:** A alimentação escolar desempenha um papel fundamental no fornecimento de nutrientes essenciais para o crescimento, desenvolvimento e aprendizado das crianças. A contratação de gêneros alimentícios de qualidade garante uma dieta balanceada e nutritiva, contribuindo para a saúde e bem-estar dos alunos.
2. **Combate à Desnutrição e à Obesidade Infantil:** A alimentação escolar também desempenha um papel importante no combate à desnutrição e à obesidade infantil. Ao fornecer refeições saudáveis e equilibradas, o programa de alimentação escolar ajuda a promover hábitos alimentares saudáveis desde a infância, reduzindo os índices de desnutrição e prevenindo o excesso de peso entre os alunos.
3. **Estímulo ao Aprendizado e Desempenho Escolar:** Uma alimentação adequada está diretamente relacionada ao desempenho acadêmico dos alunos com melhorias na concentração, memória e habilidades cognitivas.
4. **Inclusão e Equidade:** Para muitos alunos, a refeição oferecida na escola pode ser a principal ou única refeição nutritiva do dia. A contratação de gêneros alimentícios para a alimentação escolar promove a inclusão social, que independentemente de sua situação socioeconômica, tenham acesso a uma alimentação adequada e de qualidade.
5. **Metas do plano municipal de educação:** Meta 4, estratégia 4.7; Meta 6, estratégia 6.9; Meta 7, estratégia 7.5; Meta 16, estratégia 16.5. Conforme publicação do plano no endereço <https://antoniocarlos.sc.gov.br/estrutura/pagina-3299/pagina-47278/>

Em resumo, a contratação de gêneros alimentícios para a alimentação escolar na rede municipal de ensino de Antônio Carlos/SC é essencial para garantir a nutrição adequada, promover a saúde e o bem-estar dos alunos, estimular o aprendizado e o desempenho escolar, promover a inclusão social e econômica. Essa iniciativa representa um investimento no futuro das crianças e no desenvolvimento sustentável da comunidade como um todo.

**II - DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL, SEMPRE QUE ELABORADO, DE MODO A INDICAR O SEU ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO:**

O objeto reflete a necessidade estratégica do município de Antônio Carlos e encontra-se previsto no Plano de contratação anual de 2024, disponível no sidebar no endereço web <https://antoniocarlos.sc.gov.br/uploads/sites/336/2024/01/PLANO-ANUAL-DE-CONTRACOES-2024-3.pdf>.



### III – REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO:

Os gêneros alimentícios fornecidos para a rede municipal de ensino de Antônio Carlos/SC devem atender às seguintes exigências:

1. Especificações Técnicas: Os alimentos devem cumprir integralmente as especificações do edital, incluindo qualidade, validade, apresentação, embalagem e condições de armazenamento, garantindo segurança e adequação ao consumo escolar.
2. Registro Sanitário: Os fornecedores devem estar regularmente registrados no órgão de vigilância sanitária competente, comprovando conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.
3. Capacidade de Fornecimento: Fornecedores devem comprovar capacidade técnica e operacional para atender à demanda, incluindo produção, distribuição, armazenamento e entrega no prazo.
4. Certificações de Qualidade: A qualidade dos produtos será verificada no recebimento, conforme as especificações do edital.
5. Preço Competitivo: Os preços devem ser compatíveis com o mercado, garantindo o melhor custo-benefício, considerando qualidade, marca e condições de pagamento.
6. Endereço de entrega: A entrega deve ocorrer sempre na unidade escolar determinada por gestor da Secretaria de Educação no segmento alimentação escolar. Conforme endereço listados:

Núcleo Escolar Municipal Cônego Doutor Raulino Reitz

End: Estrada Antônio Pedro Scherer - Santa Maria - Antônio Carlos / SC

Centro de Educação Infantil Municipal Professora Xênia Goedert. Kremer

End: Estrada Antônio José Zimmermann – Louro - Antônio Carlos / SC

Escola Municipal Dom Afonso Niehues

Rua São Francisco 700 - Centro - Antônio Carlos / SC

Núcleo Escolar Municipal Professora Verônica Guesser Pauli

Rua Pedro Gerônimo Guesser S/Nº - Rachadel - Antônio Carlos / SC

Centro Educação Infantil Municipal Coração De Jesus

Rua Zeno Pauli Nº 02 – Centro - Antônio Carlos / SC

Centro de Educação Infantil Municipal Professor João Juvenal de Amorim

Rua Pequeno Príncipe S/Nº - Antônio Carlos / SC

Centro de Educação Infantil Municipal Fábio Luiz Egert

Rua 12 de outubro, 30 - Antônio Carlos / SC



7. Amostras: As empresas melhores classificadas na etapa de lances, deverão efetuar a entrega de 1 (uma amostra) de cada gênero alimentício solicitado, a ser fornecido juntamente com os documentos exigidos abaixo em até 5 dias úteis, impreterivelmente após o encerramento da etapa de lances do Pregão, na Secretaria de Educação.

As amostras deverão ser os próprios a serem comercializados (marca, peso, embalagem, sabor), devendo estar etiquetadas com o nome da empresa contratada, número do pregão, número e nome do item de acordo com o edital e marca do produto.

As amostras devem estar acompanhadas dos seguintes documentos listados abaixo:

- Relação de amostras apresentadas pela empresa

- Ficha técnica do produto (original ou cópia autenticada), de acordo com o modelo apresentado em anexo (todos os dados solicitados no modelo, preferencialmente na mesma ordem de apresentação);

Esta análise possui caráter eliminatório.

8. Laudo de análise: (cópia autenticada emitido por Laboratório qualificado, com data inferior a 6 meses da data de entrega das amostras. O laboratório que realizar as análises deverá estar habilitado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e/ou credenciado ou reconhecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, para análise de alimentos. Deverá ser apresentado documento que comprove a habilitação, o credenciamento ou reconhecimento do laboratório pelos órgãos acima citados. Os laudos deverão ser elaborados no produto final, não serão aceitos laudos laboratoriais de matéria-prima.

Os licitantes que forem os próprios fabricantes, matadouros-frigoríficos/entrepósitos de carnes, ovos, leite e derivados, de acordo com as Leis 1.283/1950 e 7.889/1989, deverão apresentar:

- a) Alvará Sanitário do Fabricante (cópia), válido. Não serão considerados válidos protocolos ou recibos de solicitação na renovação de validade do Alvará, no momento da entrega das amostras.
- b) Inscrição ou registro da empresa e do responsável-técnico, perante o Conselho Regional de Medicina Veterinária (CRMV) Lei 5.517/68 e Resolução CFMV nº 683/2001.
- c) Título de Registro Atualizado no SIF (Sistema de Inspeção Federal) emitido pela DIPOA (Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal), quando de produtor com sede em outros Estados, ou Título de Registro atualizado no SIE (Sistema de Inspeção Estadual), emitido pela CIDASC (Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola do Estado de Santa Catarina) quando de produtor com sede no Estado de Santa Catarina, ou Título de Registro Atualizado no SIM (Sistema de Inspeção Municipal).

#### 8.1 Análises obrigatórias

##### 8.1.1. CARNE CONGELADA BOVINA – MÚSCULO MOÍDO

Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950

Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989

Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal – RIISPOA/MA.

Instrução Normativa nº 83 de 21/11/2003 ANVISA/MS



| Laudo          | Parâmetros  | Referência                                   |
|----------------|---|--|
| FÍSICO-QUÍMICA | Amônia<br>Gordura Total<br>Reação de Gás Sulfídrico<br>Potencial Hidrogênio (pH)<br>Cinzas insolúveis em HCl a 10%  |  |
| MICROSCOPIA    | Matéria estranha Macroscópica (insetos vivos ou mortos, objetos rígidos pontiagudos e/ou cortantes prejudiciais à saúde humana).<br>Matéria Estranha Microscópica (insetos e seus fragmentos, elos de roedor, larvas e parasitos prejudiciais à saúde humana).<br>Tecidos inferiores. | Resolução RDC nº14 de 28/03/2014, ANVISA/MS  |
| MICROBIOLOGIA  | Contagem de coliformes a 45°C<br>Pesquisa de Salmonella sp<br>Contagem de Estafilococos coagulase positiva  | Resolução RDC nº12 de 02/01/2001, ANVISA/MS. |

#### 8.1.2. CARNE CONGELADA SUÍNA – LOMBO

Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950

Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989

Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal – RIISPOA/MA.

Instrução Normativa nº 83 de 21/11/2003 ANVISA/MS



| Laudo          | Parâmetros  | Referência                                   |
|----------------|---|--|
| FÍSICO-QUÍMICA | Amônia<br>Gordura Total<br>Reação de Gás Sulfídrico<br>Potencial Hidrogênio (pH)<br>Cinzas insolúves em HCl a 10%   | Gordura máxima 15%<br>(Referência interna)   |
| MICROSCOPIA    | Matéria estranha Macroscópica (insetos vivos ou mortos, objetos rígidos pontiagudos e/ou cortantes prejudiciais à saúde humana).<br>Matéria Estranha Microscópica (insetos e seus fragmentos, elos de roedor, larvas e parasitos prejudiciais à saúde humana).<br>Tecidos inferiores. | Resolução RDC nº14 de 28/03/2014, ANVISA/MS  |
| MICROBIOLOGIA  | Contagem de coliformes a 45°C<br>Pesquisa de Salmonella sp<br>Contagem de Estafilococos coagulase positiva  | Resolução RDC nº12 de 02/01/2001, ANVISA/MS. |

### 8.1.3. CARNE CONGELADA BOVINA EM CUBOS - ACÉM

Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950

Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989

Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal – RIISPOA/MA.

Instrução Normativa nº 83 de 21/11/2003 ANVISA/MS

| Laudo | Parâmetros | Referência |
|-------|------------|------------|
|-------|------------|------------|



|                |   |  |
|----------------|---|--|
| FÍSICO-QUÍMICA | Amônia<br>Gordura Total<br>Reação de Gás Sulfídrico<br>Potencial Hidrogênio (pH)<br>Cinzas insolúves em HCl a 10%   | Gordura máxima 15%<br><br>(Referência interna) |
| MICROSCOPIA    | Matéria estranha Macroscópica (insetos vivos ou mortos, objetos rígidos pontiagudos e/ou cortantes prejudiciais à saúde humana).<br><br>Matéria Estranha Microscópica (insetos e seus fragmentos, elos de roedor, larvas e parasitos prejudiciais à saúde humana).<br><br>Tecidos inferiores. | Resolução RDC nº14 de 28/03/2014, ANVISA/MS    |
| MICROBIOLOGIA  | Contagem de coliformes a 45°C<br>Pesquisa de Salmonella sp<br>Contagem de Estafilococos coagulase positiva  | Resolução RDC nº12 de 02/01/2001, ANVISA/MS.   |

#### 8.1.4. FRANGO CONGELADO (SOBRECOXA, SASSAMI, COXINHA DA ASA)

| Laudo         | Parâmetros   | Referência                                   |
|---------------|--|--|
| MICROBIOLOGIA | Contagem de coliformes a 45°C<br>Pesquisa de Salmonella sp<br>Contagem de Estafilococos coagulase positiva | Resolução RDC nº12 de 02/01/2001, ANVISA/MS. |

#### 8.1.5. PEIXE CONGELADO

| Laudo | Parâmetros | Referência |
|-------|------------|------------|
|-------|------------|------------|



|               |  |  |
|---------------|--|--|
| MICROBIOLOGIA | Pesquisa de Salmonella spp<br>Contagem de Estafilococos coagulase positiva<br>Contagem de E.coli | Instrução Normativa nº 21,<br>de 31/05/2017 - MAPA |
|---------------|--|--|

## MODELO DE FICHA TÉCNICA

### 1. Identificação do fabricante

Nome

Endereço

Telefone

Nº CNPJ

### 2. Características do produto

Nome comercial/fantasia

Ingredientes:

Informação nutricional (conforme legislação vigente):

Características sensoriais

Umidade (quando solicitado pela especificação do produto)

Solubilidade (quando solicitado pela especificação do produto)

Prazo de validade

### 3. Embalagem primária

Descrição do material utilizado

Peso do produto por embalagem

### 4. Embalagem secundária

Descrição do material utilizado

Peso líquido

Cuidados no armazenamento

### 5. Responsável Técnico

Nome





Formação

Nº de Registro no órgão de classe

Cópia da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) ou cópia de registro de quitação juntamente ao respectivo Conselho Profissional ou Cópia da Certidão de Pessoa Jurídica.

Comprovante de vínculo com a empresa (cópia do contrato de trabalho, cópia da Carteira de Trabalho ou declaração da empresa).

Assinatura do Responsável Técnico

Carimbo do Responsável Técnico

6. Data de elaboração/revisão (inferior a 1 ano)

7. Dados alergênicos

Dados alergênicos ou causadores de intolerâncias alimentares:

| Alergênicos  | Presença (*) | Livre de contaminação cruzada (*) |
|--|--------------|-----------------------------------|
| Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas |              |                                   |
| Crustáceos   |              |                                   |
| Ovos   |              |                                   |
| Peixes   |              |                                   |
| Amendoim   |              |                                   |
| Soja   |              |                                   |
| Leite (Lactose) de todas as espécies de mamíferos          |              |                                   |
| Leite (proteína) de todas as espécies de mamíferos         |              |                                   |
| Amêndoas   |              |                                   |
| Avelãs   |              |                                   |
| Castanha de caju   |              |                                   |



**Antônio Carlos**  
Uma história construída por todos nós!

**MUNICÍPIO DE ANTÔNIO CARLOS**  
Secretaria Municipal de Administração e Finanças  
Setor de Licitação  
licitacao@antoniocarlos.sc.gov.br | (48) 3272-8617

|  |  |  |
|--|--|--|
| Castanha-do-pará ou castanha-do brasil |  |  |
| Macadâmias                             |  |  |
| Nozes                                  |  |  |
| Pecãs                                  |  |  |
| Pistaches                              |  |  |
| Pinoli                                 |  |  |
| Corantes Artificiais                   |  |  |

#### 8.1.6. LEITE INTEGRAL UHT

Portaria nº 146 de 07/03/1996 MAPA

Portaria nº 370 de 04/09/1997 MAPA

| Laudo | Parâmetros | Referência |
|-------|------------|------------|
|-------|------------|------------|





|                |  |   |
|----------------|--|---|
| FÍSICO-QUÍMICA | <ul style="list-style-type: none"><li>- Extrato seco desengordurado</li><li>- Matéria gorda</li><li>- Estabilidade ao etanol a 68% antes e após a incubação</li><li>-Acidez em ácido láctico antes e após a incubação</li><li>- Cloretos</li><li>- Amido</li><li>- Formol</li><li>-Índice Crioscópico</li><li>- Lactose</li><li>- Densidade</li><li>- Proteína</li><li>- Água oxigenada</li><li>- Neutralizantes da acidez</li></ul> |   |
| MICROSCOPIA    | <p>Matéria estranha Macroscópica (insetos vivos ou mortos, objetos rígidos pontiagudos e/ou cortantes prejudiciais à saúde humana).</p> <p>Matéria estranha Microscópica (insetos e seus fragmentos, ovos de roedor, larvas e parasitos prejudiciais à saúde humana)</p>   | Resolução RDC nº14 de 28/03/2014<br>ANVISA/MS |
| MICROBIOLOGIA  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Contagem total de mesófilos aeróbios estritos facultativos</li><li>- Teste de incubação a 37°C</li></ul>   | Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 ANVISA/MS   |

### 8.1.7. LEITE UHT SEMIDESNATADO SEM LACTOSE

Portaria nº 146 de 07/03/1996 MAPA

Portaria nº 370 de 04/09/1997 MAPA

| Laudo | Parâmetros | Referência |
|-------|------------|------------|
|-------|------------|------------|



|                |  |   |
|----------------|--|---|
| FÍSICO-QUÍMICA | <ul style="list-style-type: none"><li>- Extrato seco desengordurado</li><li>- Matéria gorda</li><li>- Estabilidade ao etanol a 68% antes e após a incubação</li><li>-Acidez em ácido láctico antes e após a incubação</li><li>- Cloretos</li><li>- Amido</li><li>- Formol</li><li>-Índice Crioscópico</li><li>- Lactose</li><li>- Densidade</li><li>- Proteína</li><li>- Água oxigenada</li><li>- Neutralizantes da acidez</li></ul> |   |
| MICROSCOPIA    | <p>Matéria estranha Macroscópica (insetos vivos ou mortos, objetos rígidos pontiagudos e/ou cortantes prejudiciais à saúde humana).</p> <p>Matéria estranha Microscópica (insetos e seus fragmentos, elos de roedor, larvas e parasitos prejudiciais à saúde humana)</p>   | Resolução RDC nº14 de 28/03/2014<br>ANVISA/MS |
| MICROBIOLOGIA  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Contagem total de mesófilos aeróbios estrictos facultativos</li><li>- Teste de incubação a 37°C</li></ul>  | Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 ANVISA/MS   |

## 8.2 Apresentação de amostras e documentos

8.2.1 As empresas vencedoras deverão apresentar as amostras dos produtos para análise da Nutricionista, na Secretaria Municipal de Educação e Cultura, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis.

8.2.2 As empresas vencedoras deverão apresentar as amostras dos produtos para análise da Nutricionista, na Secretaria Municipal de Educação e Cultura, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis.

8.2.3. As licitantes deverão apresentar um relatório das amostras apresentadas, em duas vias, no qual deverá constar as amostras entregues para análise, com as respectivas marcas, sob pena de desclassificação.



8.2.4. As amostras deverão estar etiquetadas com a razão social da licitante, número do pregão e número do item.

8.2.5. As amostras serão submetidas à avaliação sensorial com posterior emissão de parecer técnico da Nutricionista, sendo condição essencial à aprovação para a classificação da proposta.

8.2.5.1 O prazo para emissão do parecer de análise das amostras é de até 05 (cinco) dias úteis contados da data final da apresentação das mesmas. Na avaliação sensorial serão avaliados os seguintes critérios:

- a) Adequação e resistência da embalagem apresentada;
- b) Licença sanitária do fabricante;
- c) Característica do produto quanto ao sabor, cor, odor e textura;
- d) origem e procedência da carne.

Prazo de validade: mínimo 6 meses.

Data de fabricação: máximo 30 dias

- e) Rotulagem (a qual deverá obedecer a legislação em vigor);
- f) Prazo de validade;
- g) Adequação do produto às especificações do edital;
- h) Apresentação de documentação solicitada.

8.2.6. O parecer técnico referente às amostras será publicado no site do Município de Antônio Carlos/SC – [www.antoniocarlos.sc.gov.br](http://www.antoniocarlos.sc.gov.br).

8.2.7. As amostras aprovadas serão retidas para serem confrontadas com os produtos no ato da entrega.

8.2.8. Em conjunto com as amostras, as licitantes deverão apresentar documentação de qualificação técnica, sob pena de desclassificação:

8.2.8.1. DECLARAÇÃO DE SUBSTITUIÇÃO DE PRODUTO EM 24 (vinte e quatro) HORAS, caso o mesmo seja rejeitado no momento da entrega ou durante a manipulação e ou cocção;

8.2.8.2. DECLARAÇÃO comprometendo-se a SUBSTITUIÇÃO DO LOTE OU PARTE DO LOTE, de todos os produtos cotados, caso os mesmos venham apresentar problemas durante o período de consumo conforme a data de validade, que deverá ser entregue junto com as amostras.

8.2.8.3. DECLARAÇÃO DE PROCEDÊNCIA DO PRODUTO, informando a procedência e qualidade dos produtos que irá entregar bem como o número de telefone que deverá estar disponível para atendimento durante o horário comercial para solução de possíveis problemas.

8.2.8.4. CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA dos últimos 12 (doze) meses, concedida pela Vigilância Sanitária do seu município de origem.

8.2.8.5. CERTIFICADO DE REGISTRO DO PRODUTO de origem animal no órgão competente (SIF, SIP, SIM).

#### **IV - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADAS DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHEM DÃO SUPORTE, QUE CONSIDEREM INTERDEPENDÊNCIAS COM OUTRAS CONTRATAÇÕES, DE MODO A POSSIBILITAR ECONOMIA DE ESCALA:**

O quantitativo em questão está baseado nas contratações deste objeto, ocorridas nos últimos 12 meses, conforme evidenciado abaixo:

| ITEM | DESCRIÇÃO | UN | QTDE |
|------|-----------|----|------|
|------|-----------|----|------|



|   |  |      |     |
|---|--|------|-----|
| 1 | AÇAFRÃO EM PÓ 50 GRAMAS Características Técnicas: cúrcuma desidratada e moída. Não deve conter glúten. Embalagem: Plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, de 50 g. Prazo de validade: mínimo: 12 meses. Data de Fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.   | UN   | 400 |
| 2 | AÇÚCAR MASCAVO 500 GRAMAS Características Técnicas: Produto produzido a partir do caldo recém-extraído da cana-de-açúcar, bruto, úmido e escuro, natural e livre de produtos químicos. Embalagem: Plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, de 500 gramas. Prazo de validade: mínimo de 12 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.   | PCTE | 200 |
| 3 | AÇÚCAR DEMERARA TIPO 1 KILOGRAMA Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar, em forma cristalizada, de grãos uniformes e amarelados. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor. Odor característico. Embalagem: Plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 12 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.  | KG   | 700 |
| 4 | ALHO A GRANEL KILOGRAMA Características Técnicas: Deve apresentar características bem definidas, bem formadas, livres de danos fisiológicos, pragas e doenças. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em embalagens plásticas.  | KG   | 70  |
| 5 | AMIDO DE MILHO 500 GRAMAS Características Técnicas: fabricado a partir de grãos de milho são e limpos, isentos de contaminantes, umidade, fermentação e ranço. Sob a forma de pó deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima de 15%. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Ingredientes: Amido de milho 100% puro. Não deve conter glúten. Embalagem: Plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto ou embalagem cartonada, com conteúdo protegido por embalagem plástica interna. Sachê de 500 g, acondicionado em caixa de papel cartão. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega. | UN   | 300 |
| 6 | ARROZ AGULINHA TIPO 1 (ARROZ BRANCO) 1 KILOGRAMA Características técnicas: branco, classe: longo, fino, tipo 1. O produto não deve apresentar grãos disformes e percentual de impureza acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), sem pontos pretos devido ao rebrote. Embalagem: Plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Prazo de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.   | KG   | 700 |
| 7 | ARROZ INTEGRAL 1 KILOGRAMA Características técnicas: arroz do qual somente se retira a casca durante o beneficiamento, longo fino- tipo I. Umidade máxima de 14%. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), sem pontos pretos devido ao rebrote. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Não deve conter glúten. Embalagem: Plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.  | KG   | 400 |
| 8 | ARROZ PARBOILIZADO 5 KILOGRAMAS Características técnicas: beneficiado, parboilizado-classe: longo fino- tipo I. Umidade máxima de 14%. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), sem pontos pretos devido ao rebrote. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Não deve conter glúten. Embalagem: Plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacotes de 5 kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Prazo de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.  | PCTE | 500 |



|    |  |    |     |
|----|--|----|-----|
| 9  | AVEIA BRANCA EM FLOCOS FINOS TIPO 1 200 GRAMAS Características Técnicas: Aveia 100% natural, grãos finos, integral. Umidade máxima de 11,5%. Constituída de grãos perfeitos, maduros, secos, são, limpos e uniformes, de tamanho e cor característicos da variedade. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Não deve conter açúcar e corantes artificiais. Embalagem: Plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto. Embalagem de 200 gramas, podendo apresentar embalagem secundária de papel cartonado. Prazo de validade: Mínimo 6 meses. Data de fabricação: Máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.  | UN | 400 |
| 10 | AVEIA BRANCA EM FLOCOS GROSSOS TIPO 1 200 GRAMAS Características Técnicas: Aveia 100% natural, grãos finos, integral. Umidade máxima de 11,5%. Constituída de grãos perfeitos, maduros, secos, são, limpos e uniformes, de tamanho e cor característicos da variedade. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Não deve conter açúcar e corantes artificiais. Embalagem: Plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto. Embalagem de 200 gramas, podendo apresentar embalagem secundária de papel cartonado. Embalagem secundária: caixa de papelão Prazo de validade: Mínimo 6 meses. Data de fabricação: Máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega. | UN | 200 |
| 11 | BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE, SEM OVOS E SEM AÇÚCAR 80-200 GRAMAS Características Técnicas: produto à base de arroz integral e sal. Pode conter outros ingredientes desde que declarados e de acordo com a legislação vigente. Não deve conter gordura vegetal hidrogenada. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem: Plástica, resistente, adequada à natureza do produto, pesando entre 80 a 200 g. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.   | UN | 50  |
| 12 | BISCOITO CASEIRO SABOR AMENDOIM SEM GLÚTEN 220 GRAMAS Características Técnicas: Produto à base de polvilho e/ou fécula de mandioca ou batata e/ou amido de milho e amendoim triturado. Pode conter outros ingredientes desde que declarados e de acordo com a legislação vigente. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN, LACTOSE, gordura vegetal hidrogenada, adoçantes artificiais, conservantes e corantes artificiais. Embalagem: Plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, de no mínimo 220 g. Prazo de validade: mínimo de 3 meses. Data de fabricação: máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega   | UN | 300 |
| 13 | BISCOITO CASEIRO SABOR COCO SEM GLÚTEN 220 GRAMAS Características Técnicas: Produto à base de polvilho e/ou fécula de mandioca ou batata e/ou amido de milho e coco ralado. Pode conter outros ingredientes desde que declarados e de acordo com a legislação vigente. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN, LACTOSE, gordura vegetal hidrogenada, adoçantes artificiais, conservantes e corantes artificiais. Embalagem: Plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, de no mínimo 220 g. Prazo de validade: mínimo de 3 meses. Data de fabricação: máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega.   | UN | 300 |
| 14 | BISCOITO TIPO CASEIRO DE MILHO 220 G Características Técnicas: Produto à base de polvilho e/ou fécula de mandioca ou batata e/ou amido de milho e farinha de milho. Pode conter outros ingredientes desde que declarados e de acordo com a legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN, LACTOSE, gordura vegetal hidrogenada, adoçantes artificiais, conservantes e corantes artificiais. Embalagem: Plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, de no mínimo 220 g. Prazo de validade: mínimo de 3 meses. Data de fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega.                                   | UN | 300 |



|    |   |      |     |
|----|---|------|-----|
| 15 | BISCOITO TIPO SEQUILHO DE 220 G Características Técnicas: Produto à base de amido de milho e/ou fécula de batata e/ou polvilho. Pode conter outros ingredientes desde que declarados e de acordo com a legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN, LACTOSE, gordura vegetal hidrogenada, adoçantes artificiais, conservantes e corantes artificiais. Embalagem: Plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, de no mínimo 220 g. Prazo de validade: mínimo de 3 meses. Data de fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega                                   | UN   | 300 |
| 16 | CACAU EM PÓ 200 GRAMAS Características Técnicas: cacau em pó 100% cacau. Aspecto: pó homogêneo, cor, cheiro e sabor característico do produto. Obtido de matérias-primas sãs e livres de impurezas. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Não deve conter açúcar, glúten, soja e corantes. Embalagem: Plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, podendo conter embalagem secundária caixa de papel cartonado contendo 200 g de peso líquido. Prazo de validade: mínimo de 6 meses Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.  | UN   | 300 |
| 17 | CANELA EM PÓ 30 GRAMAS Características Técnicas: proveniente de cascas sãs, limpas e secas, livres de sujidades e contaminantes. Não deve ter adição de outros ingredientes. Deve apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Não deve conter glúten e corantes artificiais. Embalagem: Plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, de no mínimo 30 g de peso líquido Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.  | UN   | 80  |
| 18 | CANELA EM PAU 10 GRAMAS Características Técnicas: proveniente de cascas sãs, limpas e secas, livres de sujidades e contaminantes. Não deve ter adição de outros ingredientes. Deve apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Não deve conter glúten e corantes artificiais. Embalagem: Plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, de no mínimo 200 g de peso líquido Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.  | PCTE | 80  |
| 19 | CANJICA DE MILHO BRANCA 500g Características Técnicas: canjica de milho branca, tipo 1, despelculada, proveniente de grãos sadios de milho e em bom estado de conservação. Isento de contaminantes, grãos avariados, germinados, carunchados danificados por insetos, manchados e de grãos ou sementes de outras espécies. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Não deve conter glúten e corantes artificiais. Embalagem: Plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacote de 500 g de peso líquido. Prazo de validade: mínimo de 6 meses Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega. | PCTE | 100 |
| 20 | CHÁ SORTIDO – SACHÊS – 10 UNIDADES (CIDREIRA, CAMOMILA, ERVA-DOCE, HORTELÃ) Características Técnicas: acondicionado em envelope individual, tipo sachê, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem). Prazo de Validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.  | UN   | 160 |
| 21 | CHIA EM GRÃOS - SEMENTE 1 KG Características Técnicas: semente de chia livre de matéria estranha. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, de 1 kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo 3 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.   | KG   | 40  |



|    |   |      |     |
|----|---|------|-----|
| 22 | COCO EM FLOCOS INTEGRAL DESIDRATADO 100 GRAMAS Características técnicas: coco em flocos sem açúcar, parcialmente desengordurado com teor mínimo de lipídio de 3 g em 100 g. Ingredientes: polpa de coco desidratada. Embalagem primária: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, de 100 g hermeticamente selados. Prazo de validade: Mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.   | UN   | 150 |
| 23 | COLORÍFICO 500 GRAMAS Características Técnicas: Produto à base de farinha de milho/fubá e corante natural de urucum. Odor, coloração e sabor próprios. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Não deve conter glúten e corantes artificiais. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacote de 500 g de peso líquido. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.  | PCTE | 250 |
| 24 | CRAVO DA ÍNDIA 10 GRAMAS Características Técnicas: cravo constituído por botões florais sãos, secos e limpos, livre de umidade, impurezas e matérias estranhas. Odor característico. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, de 10 gramas. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de Fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.   | PCTE | 60  |
| 25 | DOCE DE BANANA ZERO AÇÚCAR 240 GRAMAS Características Técnicas: Doce de banana sem açúcar, isento de glúten, lactose e corantes artificiais. Deve ser preparado com frutas sãs, limpas, isentas de contaminantes. Não pode conter aditivos artificiais. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Ingredientes: Banana e tâmara. Embalagem: de vidro, transparente, hermeticamente fechado, rotulagem de acordo com a legislação vigente, pote com 240 g Prazo de validade: mínimo 4 meses. Data de fabricação: máximo 60 dias anteriores ao ato da entrega.  | UN   | 270 |
| 26 | ERVILHA SECA PARTIDA TIPO 1 400 A 500 GRAMAS Características técnicas: constituída de grãos sãos, umidade máxima de 15%, isenta de sujidades e contaminantes, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Livre de mofo, caruncho, manchas, danos, matéria estranha e insetos. Não deve conter glúten. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacote de 400 a 500 g de peso líquido. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.  | PCTE | 70  |
| 27 | ERVILHA CONGELADA 300 GRAMAS Características técnicas: constituída de grãos inteiros, maduros e sadios, de tamanho e coloração próprios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacotes de 300 g. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.   | PCTE | 300 |
| 28 | FARINHA DE MANDIOCA BRANCA TIPO 1, KILOGRAMA Características técnicas: Farinha de mandioca seca e torrada, subgrupo fina, classe branca, tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. isenta de umidade e de odores estranhos impróprios ao produto.. Deve apresentar coloração homogênea e ausência de odores. Não deve conter glúten e corantes artificiais. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacotes com capacidade de 1 kg. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega. | PCTE | 600 |



|    |  |      |     |
|----|--|------|-----|
| 29 | FARINHA DE MILHO AMARELA FLOCADA 500 G Características Técnicas: Flocos de milho amarelo, pré-cozido, obtido pela ligeira torração do grão de milho, de flocos íntegros, previamente macerado, socado e peneirado, não poderá estar rançoso ou úmido. Isento de sujidades e contaminantes. Não deve conter glúten e corantes artificiais. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacotes de 500 g. Prazo de validade: mínimo de 5 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.  | PCTE | 150 |
| 30 | FARINHA DE ROSCA 500 GRAMAS Características Técnicas: seca, fina, ligeiramente torrada. Isento de sujidades e contaminantes. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Ingredientes: Farinha de trigo, sal e fermento. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacotes de 500 g. Data de validade: mínimo de 180 dias. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.   | PCTE | 150 |
| 31 | FARINHA DE TRIGO ESPECIAL BRANCA TIPO 1- 5 KILOGRAMAS Características técnicas: Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico. Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isento de sujidades e contaminantes. Umidade máxima de 15%. Deverá apresentar aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e odor próprio. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacotes de 5 kg. Plástica. O produto deve estar acondicionado em embalagens de 5 kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega. | PCTE | 450 |
| 32 | FARINHA DE TRIGO INTEGRAL KILOGRAMA Características técnicas: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isento de sujidades e contaminantes. Umidade máxima de 15%. Farinha de trigo integral fina, obtido do grão de trigo são e limpo, com no mínimo 5 g de fibra alimentar em 50 g do produto isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada e nem rançosa. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.  | PCTE | 200 |
| 33 | FARINHA DE TRIGO PARA QUIBE 400 G Características técnicas: trigo para quibe isento de sujidades e contaminantes. Não poderá estar úmida, fermentada e nem rançosa. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacote de 400 gramas. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Prazo de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.   | PCTE | 100 |
| 34 | FEIJÃO CARIOCA KILOGRAMA Características Técnicas: tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos, livre de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, produção da última safra, registrada na embalagem, pacote de 1 Kg. Umidade máxima de 18%. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacotes de 1 kg. deve estar intacto, ser atóxica, pacote de 1 kg, de polietileno transparente e hermeticamente selado. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.  | KG   | 200 |



|    |   |    |     |
|----|---|----|-----|
| 35 | FEIJÃO PRETO KILOGRAMA Características técnicas: tipo 1, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos, constituído de grãos inteiros e saudáveis, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, produção da última safra, registrada na embalagem. Umidade máxima de 18%. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacotes de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.   | KG | 300 |
| 36 | FEIJÃO VERMELHO KILOGRAMA Características Técnicas: tipo 1, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos, umidade máxima de tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e saudáveis, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, produção da última safra, registrada na embalagem. Umidade máxima de 18%. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacotes de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.  | KG | 250 |
| 37 | FERMENTO BIOLÓGICO EM PÓ SECO E INSTANTÂNEO 125 GRAMAS Características técnicas: fermento biológico seco, instantâneo próprio para a confecção de pães. Embalagens: deve estar intacta, contendo 125 g. Prazo de validade: mínimo 4 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.  | UN | 200 |
| 38 | FERMENTO QUÍMICO EM PÓ 100 GRAMAS Características Técnicas: formado de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Produto à base de amido milho ou fécula de mandioca, bicarbonato de sódio, fosfato monocálcico e carbonato de cálcio. Podendo conter outros ingredientes desde que declarados e de acordo com a legislação vigente. Não deve conter glúten e corantes artificiais. Embalagem: pote plástico resistente, vedado com tampa, adequado à natureza do produto, embalagem de 100 g. devem ser intactas, em latas de 100 g. Prazo de validade: mínimo de 12 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega. | UN | 500 |
| 39 | FUBÁ DE MILHO REFINADO TIPO MIMOSO KILOGRAMA Características técnicas: fubá mimoso de milho obtido pela moagem do grão de milho, não deverá estar úmido, fermentado ou rançoso, isento de sujidades e contaminantes. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacotes de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.   | KG | 150 |
| 40 | GERGELIM TOSTADO BRANCO DESCASCADO 200 GRAMAS Características Técnicas: semente de gergelim sem casca. Isento de sujidades e contaminantes. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, de 200 g. Prazo de validade: Mínimo 3 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.  | UN | 150 |
| 41 | GRANOLA SEM AÇÚCAR E SEM ADOÇANTES 850 GRAMAS Características Técnicas: produto à base de aveia em flocos, flocos de milho ou de arroz, uva-passa, castanhas e sementes. Podendo conter outros ingredientes desde que declarados e de acordo com a legislação vigente. Livre de sujidades e contaminantes. Não deve conter edulcorantes artificiais e corantes artificiais. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacotes de 850 gramas. Prazo de validade: 9 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.  | UN | 170 |



|    |  |    |      |
|----|--|----|------|
| 42 | GOMA PRONTA PARA TAPIOCA 500G Características Técnicas: goma de tapioca 100% natural, sem adição de conservantes, sal e glúten. Não precisa peneirar. Deve ser solta e macia. Não poderá estar úmida, fermentada e nem rançosa. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Ingredientes: Fécula de mandioca e água. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacote de 500 g. Prazo de validade: mínimo de 4 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.  | UN | 100  |
| 43 | GRÃO DE BICO 400 a 500 GRAMAS Características técnicas: tipo 1 grãos maduros, secos, tamanho e coloração uniformes (cor creme), sem mancha, isento de sujidades, contaminantes e mistura de outras variedades e espécies. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacotes de 400 g a 500 gramas. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.   | UN | 100  |
| 44 | IOGURTE BATIDO INTEGRAL SABORES 900 GRAMAS Características Técnicas: iogurte elaborado a partir de leite pasteurizado integral, com no mínimo 3% de gorduras; sabores abacaxi, morango, pêsego e salada de frutas. Um dos sabores devem ser produzidos sem corantes artificiais. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05, do MAPA e demais legislações vigentes. Características sensoriais: consistência firme, odor e sabor característicos. Não deve conter edulcorantes sintéticos ou artificiais. Não deve conter glúten. Ingredientes: Leite integral pasteurizado, açúcar, polpa da fruta e fermento lácteo Embalagem: embalagem primária: plástica, íntegra, vedada, atóxica e identificada com rótulo e informação nutricional impresso conforme legislação vigente. Embalagem de 900 g. Prazo de validade: mínimo de 30 dias a partir da data da entrega. Data de fabricação: máximo 5 dias.   | UN | 4000 |
| 45 | IOGURTE NATURAL INTEGRAL 1000 G Características Técnicas: iogurte natural integral, sem glúten, sem adição de açúcar. Deve estar de acordo com a IN 46 de 23 de outubro de 2007 MAPA, o rótulo deverá seguir a Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 do MAPA e demais legislações vigentes. Não deve conter açúcar, edulcorantes, corantes, conservantes e aromatizantes de nenhuma natureza. Características sensoriais: consistência firme, cor branca, odor e sabor característicos. Ingredientes: leite integral pasteurizado e cultura láctea. Embalagens: embalagem primária: plástica, íntegra, vedada, atóxica e identificada com rótulo e informação nutricional impresso conforme legislação vigente. Não deve conter glúten. Embalagem de 1000 g. Prazo de validade: mínimo de 30 dias a partir da data da entrega. Data de fabricação: máximo 5 dias  | UN | 500  |
| 46 | IOGURTE ZERO LACTOSE SABOR MORANGO 140 A 170 G Características Técnicas: iogurte zero lactose, sabor morango, sem glúten, sem adição de açúcar, zero gordura. Iogurte elaborado a partir de leite e/ou leite reconstituído padronizado em seu conteúdo de gordura e cultivos de bactérias lácticas e/ou cultivo de bactérias lácticas específicas, frutas em pedaços/polpas e/ou preparado à base de frutas, adicionado de enzima lactase O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05, do MAPA e demais legislações vigentes. Características sensoriais: consistência firme, odor e sabor característicos. Não deve conter edulcorantes sintéticos ou artificiais. Não deve conter glúten. Embalagem: Embalagem primária: plástica, íntegra, vedada, atóxica, e identificada com rótulo e informação nutricional impresso conforme legislação vigente. Embalagens individuais com capacidade entre 140 a 170 g. Prazo de validade: mínimo de 30 dias a partir da data da entrega. Data de fabricação: máximo 5 dias | UN | 350  |



|    |   |      |      |
|----|---|------|------|
| 47 | IOGURTE NATURAL ZERO LACTOSE 140 a 170 G Características Técnicas: Iogurte natural integral zero lactose, sem glúten, sem adição de açúcar. Iogurte elaborado a partir de leite e/ou leite reconstituído padronizado em seu conteúdo de gordura e cultivos de bactérias lácticas e/ou cultivo de bactérias lácticas específicas, adicionado de enzima lactase. Não deve conter açúcar, edulcorantes, corantes, conservantes e aromatizantes de nenhuma natureza. Deve estar de acordo com a IN 46 de 23 de outubro de 2007 MAPA, o rótulo deverá seguir a Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 do MAPA e demais legislações vigentes. Características sensoriais: consistência firme, cor branca, odor e sabor característicos. Não deve conter glúten. Ingredientes: leite integral pasteurizado e cultura láctea e enzima lactase. Embalagem: Embalagem primária: plástica, íntegra, vedada, atóxica, e identificada com rótulo e informação nutricional impresso conforme legislação vigente. Embalagens individuais com capacidade entre 140 a 170 g. Prazo de validade: mínimo de 30 dias a partir da data da entrega. Data de fabricação: máximo 5 dias | UN   | 150  |
| 48 | LEITE EM PÓ INTEGRAL KILOGRAMA Características Técnicas: Instantâneo, contendo no mínimo 26% de lipídios. Deverá ser enriquecido com vitaminas e minerais. Umidade máxima de 3,5%. Somente será aceito produto de origem nacional. Não deve conter glúten. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem: aluminizada/metalizada resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacotes com capacidade de 1 kg. Data de fabricação: Máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.   | KG   | 100  |
| 49 | LEITE LONGA VIDA INTEGRAL 1 LITRO Características técnicas: leite que passa por processo de ultra pasteurização (UHT), identificação de órgão de inspeção sanitária, devendo constar na embalagem a data de fabricação, o prazo de validade e o lote, com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Embalagem: 1 litro. Prazo de validade: 120 dias.   | LT   | 5500 |
| 50 | LEITE UHT SEMIDESNATADO ZERO LACTOSE 1 LITRO Características Técnicas: Ingredientes: leite semidesnatado e enzima lactase. Podendo conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e de acordo com a legislação vigente. Embalagem: longa vida (Tetra Pack) com 1000 ml. Deve estar de acordo com a IN nº 161 de 01/07/2022. O rótulo deve seguir a Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 do MAPA e demais legislações vigentes. Não deve conter glúten. Prazo de Validade: mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.   | LT   | 550  |
| 51 | LEITE DE AMÊNDOAS SEM AÇÚCAR 1 LITRO Características Técnicas: Bebida vegetal de amêndoa, sem glúten e sem lactose, sem soja e zero colesterol. Sem adição de açúcar. Embalagem: caixa tetra pak 1 litro. Contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Ingredientes: Água e Amêndoa. Prazo de Validade: mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.   | LT   | 100  |
| 52 | LENTILHA SECA TIPO 1 500 GRAMAS Características Técnicas: tipo 1, teor de umidade 14%. O produto deverá ser constituído de grãos íntegros de cor característica, maduros, limpos e secos. Isento de sujidades e contaminantes, grãos avariados, germinados, carunchados, danificados por insetos, manchados, enrugados e isentos de grãos ou sementes de outras espécies. Não deve conter glúten. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacotes de 500 gramas. Prazo de validade: mínimo 12 meses. Data de Fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.  | PCTE | 100  |
| 53 | LINHAÇA MARROM (SEMENTE) 200 GRAMAS Características Técnicas: sementes de linhaça marrom puras, livres de sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias.   | PCTE | 120  |



|    |   |      |      |
|----|---|------|------|
| 54 | LOURO EM FOLHAS 5 GRAMAS Características Técnicas: folhas de louro picadas e desidratadas isentam de materiais estranhos à sua espécie. Ingredientes: folhas de louro<br>Embalagem: Embalagem plástica lacrada e identificada de 50 g. Prazo de validade: mínimo 12 meses. Data de Fabricação: máximo 30 dias.  | PCTE | 80   |
| 55 | MACARRÃO ALETRIA (CABELO DE ANJO) 500 GRAMAS Características Técnicas: Macarrão com ovos tipo cabelinho de anjo. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas.<br>Ingredientes: farinha de trigo enriquecida, ovos e corantes naturais. Embalagem: plástica, resistente, termossoldado, adequada à natureza do produto e com capacidade de 500 g. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.  | PCTE | 500  |
| 56 | MACARRÃO TIPO CARAMUJINHO 500 GRAMAS Características Técnicas: macarrão com ovos tipo conchinha. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida, ovos e corantes naturais. Embalagem: plástica, resistente, termossoldado, adequada à natureza do produto e com capacidade de 500 g. Prazo de Validade: mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.   | PCTE | 350  |
| 57 | MACARRÃO INTEGRAL TIPO ESPAGUETE 500 GRAMAS Características Técnicas: Massa alimentícia seca, tipo espaguete, sem ovos, produto obtido a partir de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou farinha de trigo integral e farelo ou fibra de trigo e podendo conter corantes naturais. Umidade máxima de 13%. Poderá conter outros ingredientes desde que declarados e de acordo com a legislação vigente. Não deve conter ovos e corantes artificiais. Não deverá apresentar sujidade e contaminantes e não apresentar fragilidade à pressão dos dedos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem: plástica, resistente, termossoldado, adequada à natureza do produto e com capacidade de 500 g. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega. | PCTE | 150  |
| 58 | MACARRÃO INTEGRAL TIPO PARAFUSO 500 G Características Técnicas: Massa alimentícia seca, tipo parafuso, sem ovos, produto obtido a partir de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou farinha de trigo integral e farelo ou fibra de trigo e podendo conter corantes naturais. Umidade máxima de 13%. Poderá conter outros ingredientes desde que declarados e de acordo com a legislação vigente. Não deve conter ovos e corantes artificiais. Não deverá apresentar sujidade e contaminantes e não apresentar fragilidade à pressão dos dedos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem: plástica, resistente, termossoldado, adequada à natureza do produto e com capacidade de 500 g. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.        | PCTE | 400  |
| 59 | MACARRÃO TIPO PARAFUSO SEM OVOS 500 GRAMAS Características Técnicas: Massa alimentícia seca, tipo parafuso, sem ovos, produto obtido a partir de sêmola de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico e corantes naturais. Umidade máxima de 13%. Poderá conter outros ingredientes desde que declarados e de acordo com a legislação vigente. Não deve conter ovos e corantes artificiais. Não deverá apresentar sujidade e contaminantes e não apresentar fragilidade à pressão dos dedos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem: plástica, resistente, termossoldado, adequada à natureza do produto e com capacidade de 500 g. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.   | PCTE | 2000 |



|    |   |      |     |
|----|---|------|-----|
| 60 | MACARRÃO DE ARROZ TIPO PARAFUSO SEM OVOS 500 G Características Técnicas: Massa alimentícia de arroz, 100% natural. Pode conter outros ingredientes desde que declarados e de acordo com a legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Não deve conter glúten, corantes artificiais e conservantes artificiais. Ingredientes: Farinha de arroz e corantes naturais. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacotes de 500 gramas. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.   | PCTE | 100 |
| 61 | MANJERICÃO DESIDRATADO 5 GRAMAS Características Técnicas: folha de manjericão picada e desidratada isenta de materiais estranhos à sua espécie. Ingredientes: manjericão. Embalagem: Embalagem plástica lacrada e identificada de 50 g. Prazo de validade: mínimo 12 meses. Data de Fabricação: máximo 30 dias.   | PCTE | 70  |
| 62 | MANTEIGA EXTRA SEM SAL 200 GRAMAS Características Técnicas: manteiga feita com creme de leite pasteurizado, com registro no SIF. A matéria gorda da manteiga deve ser exclusivamente de gordura láctea, não devendo ser adicionada de outros ingredientes. Não deve conter glúten. Ingredientes: Creme de leite pasteurizado. Embalagem: atóxica, não violada, formato retangular tipo tablete de 200 g. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 do MAPA e demais legislações vigentes. Deverá estar de acordo com a Portaria nº 146 de 07 de março de 1996 DIPOA - MAPA, Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Produtos Lácteos. Deverá ser transportado em veículos fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas de 0°C a 8° C ou de acordo com o fabricante, respeitando a característica do produto. Prazo de validade: mínimo de 60 dias a partir da entrega. Data de fabricação: máximo de 30 dias. | UN   | 700 |
| 63 | MELADO DE CANA 1 KILOGRAMA Característica Técnica: melado extraído da cana de açúcar, primeira qualidade.. Embalagem: deve estar intacta, 1 kg. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 45 dias.  | KG   | 200 |
| 64 | MILHO PARA PIPOCA AMARELO TIPO 1 500 GRAMAS Características técnicas: Grãos devem se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, são, limpos e secos, isento de mistura de outras variedades e espécies. Embalagem: deve estar intacta, ser atóxica, pacote de 500 g, de polietileno transparente e hermeticamente selado. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias.  | PCTE | 300 |
| 65 | MILHO VERDE CONGELADO 300 GRAMAS Características Técnicas: o milho deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvido, são, limpo e seco. Ingredientes: milho Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 300 g, em embalagens de polietileno transparente atóxica, hermeticamente selado. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Prazo de fabricação: máximo de 30 dias.   | PCTE | 550 |
| 66 | NATA 400 GRAMAS Características técnicas: Creme de leite pasteurizado com 45% de gordura. Ingredientes: creme de leite. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de plástico de 400 g, hermeticamente selada. Prazo de validade: mínimo de 30 dias.  | UN   | 550 |
| 67 | NOZ MOSCADA COM 2 UNIDADES 5 G Características Técnicas: semente de noz moscada, isento de materiais estranhos à sua espécie. Ingredientes: noz moscada. Embalagem: Embalagem plástica lacrada e identificada de 5 g. Prazo de validade: mínimo 12 meses. Data de Fabricação: máximo 30 dias.   | PCTE | 100 |



|    |   |      |      |
|----|---|------|------|
| 68 | ÓLEO DE CANOLA 900 ML Características Técnicas: produto obtido da canola. Deve estar isento de misturas de outros óleos, sujidades e contaminantes. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. o produto deve estar com suas características sensoriais normais (aspecto, odor, sabor e cor), isentos de odores estranhos, impróprios ao produto. Embalagem: plástica tipo garrafa pet, com conteúdo de 900 ml. Data de validade: mínimo de 12 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.  | UN   | 50   |
| 69 | ÓLEO DE SOJA REFINADO 900 ML Características Técnicas: produto obtido dos grãos de soja. Deve estar isento de misturas de outros óleos, sujidades e contaminantes. Óleo de soja refinado, com antioxidante (s). Rotulagem de acordo com a legislação vigente. o produto deve estar com suas características sensoriais normais (aspecto, odor, sabor e cor), isentos de odores estranhos, impróprios ao produto. Embalagem: plástica tipo garrafa pet, com conteúdo de 900 ml. Data de validade: mínimo de 12 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.  | UN   | 1300 |
| 70 | ÓLEO DE SOJA REFINADO NÃO-TRANSGÊNICO TIPO 1 900 ML: Características Técnicas: óleo de soja certificada não-transgênica. Embalagem: Deve estar intactas, transparentes atóxicas tipo pet, não apresentando amassamento ou vazamento, apresentando conteúdo de 900 ml. Data de validade: mínimo de 12 meses. Data de fabricação: máximo de 60 dias.  | UN   | 1300 |
| 71 | ORÉGANO DESIDRATADO 50 GRAMAS Características Técnicas: folhas de orégano picadas e desidratadas isento de materiais estranhos à sua espécie. Ingredientes: orégano. Embalagem: Embalagem plástica lacrada e identificada de 50 g. Prazo de validade: mínimo 12 meses. Data de Fabricação: máximo 30 dias.  | PCTE | 150  |
| 72 | OVOS DE GALINHA VERMELHOS GRANDES DÚZIA Características Técnicas: ovo de galinha, vermelho, fresco, tipo grande, pesando entre 48 g e 57,99 g por unidade conforme Portaria SDA nº 747, de 06/02/23 (MAPA) e Decreto Estadual nº 2.197 de 30/09/22. Isento de sujidades, de fungos ou substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais, acondicionado em embalagem apropriada e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal. Embalagem primária: Descartável, de papelão, fechada, com capacidade para 01 dúzia, identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 20 dias do seu recebimento. | DZ   | 2500 |
| 73 | PIMENTA DO REINO PRETA MOÍDA 50 G Características Técnicas: deverá se apresentar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em embalagem atóxica. Prazo de validade: mínimo 12 meses. Data de Fabricação: máximo 30 dias.   | UN   | 50   |
| 74 | POLPA DE FRUTAS SABORES DIVERSOS KG Características Técnicas: polpa de fruta congelada, sem adição de açúcar, 1 kg, com 10 unidades de 100 g cada, sabores abacaxi, morango, maracujá manga e acerola. Ingredientes: polpa de fruta Embalagem: pacotes de polietileno atóxico transparente, com peso líquido de 1 kg. Prazo de validade: mínimo 6 meses.  | KG   | 400  |
| 75 | POLVILHO AZEDO 1 KILOGRAMA Características Técnicas: produto amiláceo extraído da mandioca. Fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto livre de umidade, bolor, sujidades e contaminantes. Não deve ser adicionado de outros ingredientes. Não deve conter glúten. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacotes de 1 kg. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.  | KG   | 300  |



|    |  |      |     |
|----|--|------|-----|
| 76 | POLVILHO DOCE 500 GRAMAS Características Técnicas: Polvilho doce tipo 1, produto amiláceo extraído da mandioca. Fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto livre de umidade, bolor, sujidades e contaminantes. Não deve ser adicionado de outros ingredientes. Não deve conter glúten. Ingredientes: polvilho doce de mandioca. Não contém glúten. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacote de 500 g. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.   | PCTE | 150 |
| 77 | QUEIJO MUSSARELA FATIADO E INTERFOLHADO 250 GRAMAS Características Técnicas: Leite de vaca pasteurizado padronizado com 2,8% de gordura, fatiado e interfolhado, com Selo de Inspeção Estadual (SIE). Ingredientes: leite pasteurizado, sal e fermento lácteo. Embalagem: embalagem primária: embalagem plástica, transparente, resistente, termossoldada e adequada à natureza do produto, de 250 g. As condições deverão estar de acordo com as portarias MAPA nº 364 de 04/09/97 e atualizações e Portaria nº 146 de 07/03/96. O rótulo deverá seguir a instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 do MAPA e demais legislações vigentes. Não deve conter glúten. Prazo de validade: mínimo de 30 dias do seu recebimento.  | UN   | 700 |
| 78 | QUEIJO MUSSARELA FATIADO E INTERFOLIADO ZERO LACTOSE - 150-200 GRAMAS Características Técnicas: Queijo Mussarela Fatiado zero lactose. Deve ser do tipo fatiado e interfolhado com película plástica e ser armazenado à temperatura de 0 a 8° C. Ingredientes: Leite Pasteurizado, sal, fermento lácteo e enzima lactase. Embalagem: embalagem primária: embalagem plástica, transparente, resistente, termossoldada e adequada à natureza do produto, de 150-200 g. As condições deverão estar de acordo com as portarias MAPA nº 364 de 04/09/97 e atualizações e Portaria nº 146 de 07/03/96. O rótulo deverá seguir a instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 do MAPA e demais legislações vigentes. Não deve conter glúten. Prazo de validade: mínimo de 30 dias do seu recebimento. | UN   | 100 |
| 79 | QUEIJO TIPO QUARK - 280 GRAMAS Características Técnicas: queijo fresco, branco, de consistência cremosa e levemente ácido. Ingredientes: Leite pasteurizado integral, nata, fermento lácteo, sal e conservante. Não deve conter glúten. Embalagem: pote plástico, atóxico e identificação impressa no rótulo, pote de 280 gramas. Data de fabricação: até 7 dias.  | UN   | 200 |
| 80 | ROSQUINHA DE POLVILHO SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE 60-80G Características Técnicas: Rosquinha de polvilho sem glúten, sem lactose. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacote de 60-80 g. Prazo de validade: mínimo de 3 meses Data de fabricação: máximo de 60 dias.   | UN   | 350 |
| 81 | SAL MARINHO KILOGRAMA Características Técnicas: sal marinho iodado refinado, 1ª qualidade, não devendo apresentar sujidades e misturas inadequadas. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacotes de 1 kg Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.  | KG   | 450 |
| 82 | UVA-PASSA PRETA KILOGRAMA Características Técnicas: uva passa branca sem sementes, livre de fungos, sujidades e contaminantes. Não deve ter adição de outros ingredientes. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacotes de 1 kg. Rotulagem de acordo com a legislação. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.  | KG   | 80  |
| 83 | UVA-PASSA BRANCA KILOGRAMA Características Técnicas: uva passa branca sem sementes, livre de fungos, sujidades e contaminantes. Não deve ter adição de outros ingredientes. Embalagem: plástica, resistente, termossoldada, adequada à natureza do produto, pacotes de 1 kg. Rotulagem de acordo com a legislação. Data de fabricação: máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.   | KG   | 50  |



|    |   |    |      |
|----|---|----|------|
| 84 | VINAGRE DE ÁLCOOL 900 ML Ingredientes: fermentado acético de álcool, água. Embalagens: plásticas de polietilenos transparentes tipo pet resistentes. Prazo de validade: mínimo de 12 meses. Data de fabricação: máximo de 60 dias.  | UN | 150  |
| 85 | CARNE CONGELADA BOVINA MÚSCULO MOÍDO KILOGRAMA Características Técnicas: Carne derivada de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser limpa e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, homogeneizada. O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne bovina, corte músculo, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores, aditivos e coadjuvantes de tecnologia/ elaboração e entre outros. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada (CMS) em conformidade com a RDC nº272 de 14/03/19 (ANVISA). Deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -12°C (doze graus centígrados negativos) ou menor conforme recomendação do fabricante. Embalagem primária: a vácuo em saco plástico transparente, resistente, termossoldado e adequado à natureza do produto. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem e de acordo com a legislação vigente. PORTARIA SDA nº 664, de 30/09/22 (MAPA) - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de carne moída. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega. | KG | 1600 |
| 86 | CARNE BOVINA ACÉM EM CUBOS KILOGRAMA Características Técnicas: Carne derivada de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, de cor vermelho brilhante, firme e com odor característico. O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne bovina, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores, aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração e entre outros em conformidade com a RDC nº272 de 14/03/19 (ANVISA). Percentual máximo de gordura: 10% (dez por cento). Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -12°C (doze graus centígrados negativos) ou menor conforme recomendação do fabricante. Apresentação: em iscas medindo aproximadamente 2,5 cm de comprimento. Embalagem primária: a vácuo em saco plástico transparente, resistente, termossoldado e adequado à natureza do produto. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem e de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega.  | KG | 1600 |



|    |   |      |     |
|----|---|------|-----|
| 87 | <p>CARNE CONGELADA BOVINA SEM OSSO - COXÃO MOLE EM ISCAS KILOGRAMA</p> <p>Características Técnicas: Carne derivada de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, de cor vermelho brilhante, firme e com odor característico. O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne bovina, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores, aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração e entre outros em conformidade com a RDC nº272 de 14/03/19 (ANVISA). Percentual máximo de gordura: 10% (dez por cento). Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -12°C (doze graus centígrados negativos) ou menor conforme recomendação do fabricante. Apresentação: em iscas medindo aproximadamente 2,5 cm de comprimento. Embalagem primária: a vácuo em saco plástico transparente, resistente, termossoldado e adequado à natureza do produto. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem e de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega.</p> | KG   | 500 |
| 88 | <p>COXINHA DA ASA KILOGRAMA - CORTES DE FRANGO CONGELADO</p> <p>Características Técnicas: coxinha da asa de frango congelado. Corte de frango in-natura provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem (eliminação de toda gordura aderida e pele) durante o processamento. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos). Deve apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal. Deverá estar de acordo com a RDC nº 272 de 14/03/19 e RDC nº 459, de 21/12/20 (ANVISA) e Portaria nº 557 de 30/03/22 (MAPA). Embalagem primária: saco plástico transparente, resistente, termossoldado e adequado à natureza do produto. Deve ser armazenado à temperatura de -12°C (doze graus centígrados negativos) ou menor conforme recomendação do fabricante. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva e que resista às condições rotineiras de manuseio, de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega.</p>   | KG   | 600 |
| 89 | <p>CARNE MOÍDA CONGELADA DE TILÁPIA 500 G</p> <p>Características Técnicas: carne moída de tilápia congelada, de origem de cativeiro, criação tanque, congelamento IQF. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em saco transparente, com conteúdo de 500 g, dentro de caixas de papelão. Na embalagem deve constar: peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias.</p>  | PCTE | 200 |
| 90 | <p>FILÉ DE TILÁPIA KG</p> <p>Características Técnicas: filé de tilápia sem pele, de origem de cativeiro, criação tanque, congelamento IQF. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em saco transparente, com conteúdo de 1 kg, dentro de caixas de papelão. Na embalagem deve constar: peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias.</p>   | KG   | 800 |



|    |   |      |      |
|----|---|------|------|
| 91 | ISCAS OU TIRINHAS DE TILÁPIA CONGELADA 500 G Características Técnicas: iscas ou tirinhas de tilápia sem pele, de origem de cativeiro, criação tanque, congelamento IQF. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em saco transparente, com conteúdo de 500 g, dentro de caixas de papelão. Na embalagem deve constar: peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias.   | PCTE | 200  |
| 92 | FILÉ DE FRANGO DO TIPO SASSAMI KILOGRAMA - CORTES CONGELADOS DE FRANGO Características Técnicas: Peito de frango congelado, cortado em postas de 60 g a 80 g cada, sem osso, sem pele e sem gordura. Corte de frango in-natura provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem (eliminação de toda gordura aderida e pele) durante o processamento. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos). Deve apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal. Deverá estar de acordo com a RDC nº 272 de 14/03/19 e RDC nº 459, de 21/12/20 (ANVISA) e Portaria nº 557 de 30/03/22 (MAPA). Embalagem primária: saco plástico transparente, resistente, termossoldado e adequado à natureza do produto. Deve ser armazenado à temperatura de -12°C (doze graus centígrados negativos) ou menor conforme recomendação do fabricante. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva e que resista às condições rotineiras de manuseio, de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega.    | KG   | 900  |
| 93 | ISCAS DE COXA/SOBRECOXA S/ PELE E S/ OSSO - KILOGRAMA - CORTES CONGELADOS DE FRANGO Características Técnicas: Coxa/Sobrecoxa de frango, congelado, sem osso, sem pele, sem aponeuroses e/ou cartilagem. Corte de frango in-natura provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem (eliminação de toda gordura aderida e pele) durante o processamento. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos). Deve apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal. Deverá estar de acordo com a RDC nº 272 de 14/03/19 e RDC nº 459, de 21/12/20 (ANVISA) e Portaria nº 557 de 30/03/22 (MAPA). Embalagem primária: saco plástico transparente, resistente, termossoldado e adequado à natureza do produto. Deve ser armazenado à temperatura de -12°C (doze graus centígrados negativos) ou menor conforme recomendação do fabricante. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva e que resista às condições rotineiras de manuseio, de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega. | KG   | 1000 |



|    |  |    |      |
|----|--|----|------|
| 94 | LOMBO SUÍNO EM CUBOS - CARNE CONGELADA SUÍNA SEM OSSO E SEM PELE KILOGRAMA Características Técnicas: Lombo suíno sem osso e sem pele, sem tempero, proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses. O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne suína, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores, aditivos e coadjuvantes de tecnologia/ elaboração e entre outros em conformidade com a RDC nº 272 de 14/03/19 e RDC nº 459, de 21/12/20 (ANVISA). Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenado à temperatura de -12°C (doze graus centígrados negativos) ou menor conforme recomendação do fabricante. Apresentação: em cubos com dimensões de aproximadamente 2,5 cm por 2,5 cm. Embalagem primária: a vácuo em saco plástico transparente, resistente, termossoldado e adequado à natureza do produto. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem e de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de Fabricação: de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega. | KG | 1000 |
| 95 | SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA KILOGRAMA -- CORTES CONGELADOS DE FRANGO Características Técnicas: Sobrecoxa de frango, sem osso e sem pele, congelada. Peças individuais de frango in-natura provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem (eliminação de todo excesso de gordura aderida) durante o processamento. Deve apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal. Deverá estar de acordo com a RDC nº 272 de 14/03/19 e RDC nº 459, de 21/12/20 (ANVISA) e Portaria nº 557 de 30/03/22 (MAPA). Embalagem primária: saco plástico transparente, resistente, termossoldado e adequado à natureza do produto. Deve ser armazenado à temperatura de -12°C (doze graus centígrados negativos) ou menor conforme recomendação do fabricante. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem e de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega. Prazo de validade: mínimo 6 meses.   | KG | 1500 |

**V – LEVANTAMENTO DE MERCADO, QUE CONSISTE NA ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS, E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR:**

Diante das necessidades apontadas neste estudo, foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, como por exemplo, o Município de Biguaçu, através do site <https://www.bigua.sc.gov.br/> por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Secretaria da Educação. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. Verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas à entrega dos materiais a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

**VI - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADA DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, QUE PODERÃO CONSTAR DE ANEXO CLASSIFICADO, SE A ADMINISTRAÇÃO OPTAR POR PRESERVAR O SEU SIGILO ATÉ A CONCLUSÃO DA LICITAÇÃO:**

A pesquisa de preços foi realizada conforme exigido na descrição do item, constando como anexos deste documento.



## **VII – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, INCLUSIVE DAS EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MANUTENÇÃO E À ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO:**

É fundamental garantir a qualidade, segurança e adequação às necessidades nutricionais dos alunos. Além disso, é necessário considerar a manutenção e assistência técnica dos equipamentos utilizados para o armazenamento e preparo dos alimentos, quando necessário. As exigências relacionadas a esses aspectos são as seguintes:

1. **Qualidade e Segurança dos Alimentos:** Os alimentos fornecidos devem ser de alta qualidade, seguros e atender às normas sanitárias em vigor.
2. **Atendimento às Especificações Técnicas:** Os fornecedores devem fornecer os gêneros alimentícios de acordo com as especificações técnicas definidas no edital de licitação. Isso inclui garantir embalagens apropriadas, rótulos claros e legíveis, além de informações nutricionais completas.
3. **Assistência Técnica para Equipamentos:** Quando aplicável, os fornecedores devem oferecer assistência técnica para equipamentos utilizados no armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos, como geladeiras, freezers, fogões industriais, entre outros. Isso inclui serviços de manutenção preventiva e corretiva, bem como reposição de peças e acessórios.
4. **Disponibilidade de Suporte Técnico:** Os fornecedores devem garantir a disponibilidade de suporte técnico especializado para solucionar eventuais problemas relacionados aos alimentos fornecidos ou aos equipamentos utilizados em sua manipulação e preparo. Isso inclui canais de comunicação acessíveis, como telefone, e-mail ou chat online, para o registro e acompanhamento de chamados técnicos.
5. **Garantia de Qualidade e Durabilidade:** Os gêneros alimentícios fornecidos devem possuir garantia de qualidade e durabilidade, assegurando que mantenham suas características organolépticas e nutricionais ao longo do tempo. Os fornecedores devem ser responsáveis por substituir quaisquer produtos que não atendam a esses padrões.
6. **Treinamento e Capacitação:** Quando necessário, os fornecedores devem oferecer treinamento e capacitação para os funcionários responsáveis pelo manuseio e preparo dos alimentos, garantindo práticas seguras e higiênicas.

## **VIII - JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO:**

O critério de julgamento será o menor preço por item. A entrega dos materiais será feita de forma parcelada, de acordo com o cronograma estabelecido previamente pela Secretaria demandante.

## **IX – DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS:**

Os resultados pretendidos em termos de economicidade e melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis com a contratação de gêneros alimentícios para a alimentação escolar na rede municipal de ensino de Antônio Carlos/SC são os seguintes:

1. **Economicidade na Aquisição de Alimentos:** A contratação direta de gêneros alimentícios por meio de processos licitatórios ou parcerias com fornecedores locais pode resultar em economia de recursos financeiros para o município. Isso pode ser alcançado através de negociações de preços favoráveis, compras em grande escala e busca por produtos de qualidade a preços competitivos.
2. **Redução de Desperdícios e Racionalização de Recursos:** Ao planejar adequadamente as compras de alimentos de acordo com a demanda escolar, é possível reduzir desperdícios e evitar excessos. Isso contribui para o melhor aproveitamento dos recursos materiais e financeiros disponíveis, garantindo que os alimentos sejam utilizados de forma eficiente e sem desperdício.
3. **Utilização de Recursos Humanos de Forma Eficiente:** A contratação de gêneros alimentícios pode liberar recursos humanos da tarefa de aquisição e preparo de alimentos, permitindo que sejam realocados para outras atividades essenciais.



dentro das escolas, como o acompanhamento pedagógico dos alunos, a manutenção das instalações e a implementação de programas educacionais.

4. Otimização da Gestão Financeira: A contratação de gêneros alimentícios por meio de processos eficientes de aquisição e controle de custos pode contribuir para uma gestão financeira mais eficaz e transparente. Isso envolve a definição de orçamentos adequados, o acompanhamento dos gastos, a prestação de contas e a busca por formas de economizar recursos sem comprometer a qualidade da alimentação escolar.

**X – PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL:**

Será indispensável promover uma capacitação destinada às merendeiras e aos demais colaboradores envolvidos, em conjunto com a empresa que saiu vitoriosa no processo licitatório, com o intuito de fornecer orientações abrangentes sobre a logística e o recebimento dos materiais.

**XI – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:**

Foram identificadas as seguintes contratações no exercício anterior:

1. Pregão eletrônico : 93/2023, Processo: 169/2023, Contrato: 18/2024
2. Licitação : 41/2023, Processo: 66/2023, Contrato: 56/2023

**XII - DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS, INCLUÍDOS REQUISITOS DE BAIXO CONSUMO DE ENERGIA E DE OUTROS RECURSOS, BEM COMO LOGÍSTICA REVERSA PARA DESFAZIMENTO E RECICLAGEM DE BENS E REFUGOS, QUANDO APLICÁVEL:**

Serão promovidas ações de conscientização e educação ambiental junto aos alunos, professores e funcionários das escolas, visando sensibilizar sobre a importância da preservação ambiental e do consumo consciente de alimentos. Isso inclui a realização de atividades educativas, campanhas de reciclagem e projetos de horta escolar, que promovam a valorização dos recursos naturais e o respeito ao meio ambiente.

**XIII - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA:**

Com base nas informações expostas durante a apresentação deste Estudo Técnico Preliminar (ETP), bem como na solução proposta para o objeto em questão e na pesquisa de mercado amplamente realizada, manifestamos nosso parecer favorável à continuidade do procedimento, com vistas à publicação do edital.

**Marcelo Alves do Amaral**

Diretor de Educação



**Antônio Carlos**  
Uma história construída por todos nós!

MUNICÍPIO DE ANTÔNIO CARLOS  
Secretaria Municipal de Administração e Finanças  
Setor de Licitação  
licitacao@antoniocarlos.sc.gov.br | (48) 3272-8617

## ANEXO II

### PROCESSO LICITATÓRIO Nº 150/2024 EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 62/2024

#### HABILITAÇÃO COMPLEMENTAR E DILIGÊNCIAS SANEADORAS

1.1. Dentre as atribuições do (a) Pregoeiro (a), destaca-se, em relação à habilitação, a verificação e julgamento das condições de habilitação, saneado erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos de habilitação, que deverão estar anexadas de forma eletrônica, nos moldes da legislação.

1.2. Será julgada **inabilitada** a proponente que:

- a) Deixar de atender alguma exigência constante do presente Edital, desde que esta não seja sanável, nos moldes da legislação.
- b) Deixar de apresentar algum dos documentos exigidos no Edital para comprovação da habilitação, independentemente de ser Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;
- c) Apresentar declaração ou documentação que contenha qualquer vício de ordem formal, que dificulte, impossibilite a compreensão ou invalide o documento;
- d) Apresentar declaração ou qualquer outro documento com conteúdo falso ou adulterado;
- e) Apresentar documento de regularidade fiscal, social ou trabalhista vencido. **Não se aplica esta regra quando o licitante for Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte.**

1.3 - A empresa vencedora do Pregão deverá apresentar, imediatamente após o encerramento da disputa de lances, os **DOCUMENTOS COMPLEMENTARES DE HABILITAÇÃO**, quando estes forem considerados, pelo (a) Pregoeiro (a), constantes no item 13 do edital, assim que for autorizado, e dentro do prazo estabelecido e devidamente justificado.

1.4. A prorrogação de prazo para a apresentação de documentos exigidos em ato de diligência deverá ser requerido dentro do prazo inicialmente previsto, preferencialmente por meio escrito, via *chat* no **sistema COMPRAS BR**, ficando adstrito à conveniência da Administração Pública, quando não for especificado prazo legal, sob a autoridade do (a) Pregoeiro (a), no âmbito de sua competência, e sempre com critérios de razoabilidade e interesse público.

1.5. O (a) Pregoeiro (a) poderá, no julgamento da habilitação, sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes, e lhes atribuirá validade e eficácia para fins de habilitação e classificação, observado o disposto na Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999.

1.6. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento de que trata o art. 47 do Decreto nº 10.024/2019, além do art. 59, § 2º e o art. 64 da Lei nº 14.133/2021, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema, sendo a ocorrência registrada em ata.



**ANEXO III**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 150/2024**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 62/2024**

**MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL FINAL**  
**(Licitante vencedor)**

Apresentamos nossa proposta para o fornecimento do objeto da presente licitação PREGÃO ELETRÔNICO Nº 62/2024, acatando todas as estipulações consignadas no respectivo Edital e seus Anexos.

**1. IDENTIFICAÇÃO DO CONCORRENTE:**

|  |
|--|
| <b>NOME DA EMPRESA:</b>                            |
| <b>REPRESENTANTE / CARGO:</b>                      |
| <b>ENDEREÇO / TELEFONE / E-MAIL:</b>               |
| <b>CNPJ / INSCRIÇÃO ESTADUAL:</b>                  |
| <b>CARTEIRA DE IDENTIDADE / CPF:</b>               |
| <b>AGÊNCIA / Nº DA CONTA BANCÁRIA / CHAVE PIX:</b> |

**2. PREÇO (READEQUADO AO LANCE VENCEDOR)**

Deverá ser cotado, preço unitário e total por item, de acordo com o **ANEXO I** do Edital.

PROPOSTA: R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_).

**3. CONDIÇÕES GERAIS**

A proponente declara conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação.

**4. PRAZO DE GARANTIA**

Conforme o Termo de Referência (caso conste), a garantia é mínima é de \_\_\_\_\_.

**5. LOCAL E PRAZO DE ENTREGA**

De acordo com o especificado no **ANEXO I**, deste Edital.



**Antônio Carlos**  
Uma história construída por todos nós!

**MUNICÍPIO DE ANTÔNIO CARLOS**  
Secretaria Municipal de Administração e Finanças  
Setor de Licitação  
licitacao@antoniocarlos.sc.gov.br | (48) 3272-8617

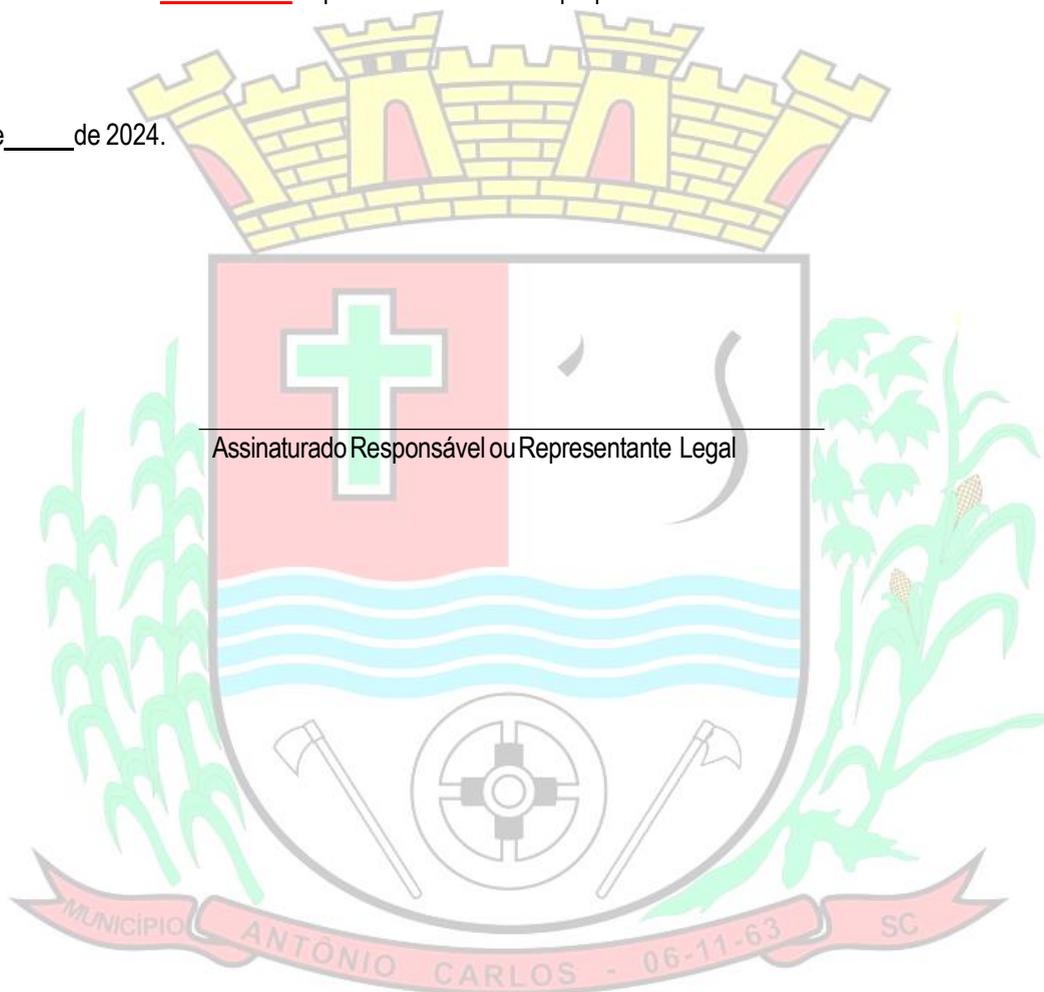
Obs.: No preço cotado já estão incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como despesas com transportes, deslocamentos e outras quaisquer que incidam sobre a contratação.

## 6. VALIDADE DA PROPOSTA COMERCIAL

A validade mínima desta proposta é de \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) dias contados a partir da data da sessão pública do Pregão.

Obs.: a interposição de recurso SUSPENDE o prazo de validade da proposta até decisão.

Antônio Carlos, \_\_\_ de \_\_\_ de 2024.





**ANEXO IV**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 150/2024**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 62/2024**

**DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE REQUISITOS DE HABILITAÇÃO E DEMAIS OBRIGAÇÕES**

A pessoa jurídica denominada \_\_\_\_\_ (nome da empresa), inscrita no CNPJ sob nº \_\_\_\_\_, com sede à \_\_\_\_\_ (endereço completo da empresa), e por intermédio de seu representante legal, devidamente credenciado:

**DECLARA**, para fins de participação no processo licitatório em pauta, nos termos do inciso I do art. 63 da Lei nº 14.133/2021, de **que cumpre plenamente aos requisitos exigidos para efeito de habilitação;**

**DECLARA** que para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, **que quaisquer outras despesas não incluídas na cotação dos preços dos produtos licitados correrão por conta da empresa;**

**DECLARA** que para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, **que tomou conhecimento e aceita as condições do conteúdo do presente Edital e se submete ao disposto constante na Lei nº 14.133/2021 e Diplomas Complementares;**

**DECLARA** que para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, que nos termos do § 6º inciso V do art. 27 da Lei nº 6.544, de 22 de novembro de 1989, encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere a observância do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal do Brasil, não possuir em seu quadro funcional menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e nem menor de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho;

**DECLARA** que não possui proprietário, sócios ou funcionários que sejam servidores ou agentes políticos do órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação; e que não possui proprietário ou sócio que seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, e por afinidade até o segundo grau, de agente político do órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação;

**DECLARA** que por meio de seu representante legal infra-assinado, que se encontra em situação regular perante as Fazendas Nacional, Estadual e Municipal, a Seguridade Social (FGTS e INSS), bem como atende a todas as demais exigências de habilitação constantes do edital próprio.

**DECLARA**, também, que está obrigada sob as penas da lei, a informar, quando de sua ocorrência, fatos supervenientes impeditivos de sua habilitação;



**Antônio Carlos**  
Uma história construída por todos nós!

**MUNICÍPIO DE ANTÔNIO CARLOS**  
Secretaria Municipal de Administração e Finanças  
Setor de Licitação  
licitacao@antoniocarlos.sc.gov.br | (48) 3272-8617

**DECLARA**, também, conhecer e cumprir o previsto na Lei nº 12.846/2013 (Lei Anticorrupção) e no Decreto nº 8.420/2015, sob pena de responsabilização administrativa e civil pela prática de atos contra esta Administração, incluindo todos os seus profissionais envolvidos na fase de contratação e execução do objeto licitado;

**DECLARA**, também, que cumpre as exigências de reservas de cargos para pessoas com deficiência e para reabilitado da previdência social, previstas em lei e noutras normas específicas.

**DECLARA**, também, que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

Por ser a expressão da verdade, firmo a presente declaração.

Antônio Carlos, de de 2024.

Assinatura do Responsável ou Representante Legal





**Antônio Carlos**  
Uma história construída por todos nós!

MUNICÍPIO DE ANTÔNIO CARLOS  
Secretaria Municipal de Administração e Finanças  
Setor de Licitação  
licitacao@antoniocarlos.sc.gov.br | (48) 3272-8617

ANEXO V

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 150/2024

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 62/2024

DECLARAÇÃO ME/EPP

A empresa \_\_\_\_\_, estabelecida na \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob nº \_\_\_\_\_ neste ato representada pelo Senhor (a) \_\_\_\_\_, devidamente credenciado, no uso de suas atribuições legais, vem:

**DECLARAR**, sob as penas da lei, que se enquadra como **Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual** nos termos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, estando apta a se beneficiar das vantagens legalmente instituídas por não se enquadrar em nenhuma das vedações legais impostas pelo parágrafo 4º, do artigo 3º da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006. Tendo conhecimento dos artigos 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/2006, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores impeditivas de tal habilitação.

**DECLARA** também que os contratos já celebrados com a administração pública não extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, conforme determina o art. 4º, §2º, da Lei 14.133/2021.

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

Antônio Carlos, \_\_\_ de \_\_\_ de 2024.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Responsável ou Representante Legal





**ANEXO VI**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 150/2024**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 62/2024**

**MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

No dia \_do mês de \_do ano de 2024, compareceram, de um lado a (o) **MUNICÍPIO DE ANTÔNIO CARLOS**, Estado de Santa Catarina, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ sob o nº. 82.892.290/0001-90, com sede administrativa na **PRAÇA ANCHIETA, N.º 10, BAIRRO CENTRO, CEP N.º 88180-001**, representado pelo **PREFEITO MUNICIPAL**, o Sr. **GERALDO PAULI**, doravante denominada **ADMINISTRAÇÃO**, e as empresas abaixo qualificadas, doravante denominadas **DETENTORAS DA ATA**, que firmam a presente **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS** de acordo com o resultado do julgamento da licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO nº. 62/2024 - PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 150/2024**, regidos pela Lei n.º 14.133/2021 e o Decreto Municipal n.º 11/2024, bem como as demais normas legais pertinentes, o disposto no edital e seus anexos e os termos da proposta, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas.

Seguem os licitantes que participaram da licitação:

NOME DA EMPRESA, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ n.º..., com sede na Rua ..., bairro..., Cidade/UF, representado por ..., inscrito no CPF n.º ...

| ESA      |    |
|----------|----|
| XXXXXXXX | XX |
| XXXXXXXX | XX |
| XXXXXXXX | XX |

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE ANTÔNIO CARLOS/SC, DESTINADA A SUPRIR AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS ESCOLAS MUNICIPAIS POR 12 MESES.

Tudo em conformidade com as especificações constantes no Edital, nas condições definidas no ato convocatório, seus anexos, propostas de preços e demais documentos e Atas do Processo e Licitação acima descritos, os quais integram este instrumento independente de transcrição, pelo prazo de validade do presente Registro de Preços

1.1. Seguem abaixo as especificações de cada item, com o respectivo fornecedor vencedor:

**FORNECEDOR/ NOME DA EMPRESA**



|  | CLASSIFICAÇÃO | RAZÃO DA | CLASSIFICAÇÃO | PREÇO UNITÁRIO | TOTAL |
|--|---------------|----------|---------------|----------------|-------|
|  | X             |          |               |                |       |

1.2. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar contratações com os respectivos fornecedores ou a contratar a totalidade dos bens registrados, sendo-lhe facultada a utilização de outros meios permitidos pela legislação relativa às licitações, sem cabimento de recurso, sendo assegurado ao beneficiário do registro de preços preferência em igualdade de condições.

## CLÁUSULA SEGUNDA - DO PREÇO E DA REVISÃO

2.1. O preço unitário para fornecimento do objeto de registro será o de **MENOR PREÇO POR ITEM** inscrito na Ata do Processo e Licitação descritos acima e de acordo com a ordem de classificação das respectivas propostas que integram este instrumento, independente de transcrição, pelo prazo de validade do registro, conforme segue:

2.2. Os preços registrados serão fixos e irrevogáveis durante a vigência da Ata de Registro de Preço, com exceção do subitem abaixo.

2.3. Na hipótese de alteração de preços de mercado, para mais ou para menos devidamente comprovadas, estes poderão ser revistos, visando ao restabelecimento da relação inicialmente pactuada, em decorrência de situações previstas na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 e art. 134, ambos da Lei nº 14.133/2021, por meio de apostilamento.

2.4. Para efeitos de revisão de preços ou do pedido de cancelamento do registro de que trata a cláusula sexta, a comprovação deverá ser feita por meio de documentação comprobatória da elevação dos preços inicialmente pactuados, mediante juntada da planilha de custos, lista de preços de fabricantes, notas fiscais de aquisição, de transporte, encargos e outros, alusivos à data da apresentação da proposta e do momento do pleito, sob pena de indeferimento do pedido.

2.5. A revisão será precedida de pesquisa prévia no mercado, banco de dados, índices ou tabelas oficiais ou outros meios disponíveis para levantamento das condições de mercado, envolvendo todos os elementos materiais para fins de fixação de preço máximo a ser pago pela administração.

2.6. O órgão gerenciador deverá decidir sobre a revisão dos preços no prazo máximo de 30 (trinta) dias, salvo por motivo de força maior, devidamente justificado no processo, conforme art. 123, § único da Lei 14.133/2021.

2.7. No reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro do preço inicialmente estabelecido, o órgão gerenciador, se julgar conveniente, poderá optar pelo cancelamento do preço, liberando os fornecedores do compromisso assumido, sem aplicação de penalidades ou determinar a negociação.

2.8. No ato da negociação de preservação do equilíbrio econômico-financeiro do contrato será dada preferência ao fornecedor de primeiro menor preço e, sucessivamente, aos demais classificados, respeitada a ordem de classificação.

2.9. Na ocorrência do preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado, caberá ao órgão gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores, mediante as providências seguintes:

- convocar o fornecedor primeiro classificado, visando estabelecer a negociação para redução de preços originalmente registrados e sua adequação ao praticado no mercado;
- frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido; e
- convocar os demais fornecedores registrados, na ordem de classificação, visando igual oportunidade



denegociação.

2.10. Quando o preço registrado torna-se inferior aos preços praticados no mercado e o fornecedor não puder cumprir o compromisso inicialmente assumido poderá mediante requerimento devidamente instruído, pedir revisão dos preços ou o cancelamento do preço registrado, comprovadas as situações elencadas na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 e art. 134, ambos da Lei nº 14.133/2021, caso em que o órgão gerenciador poderá:

- a) estabelecer negociação com os classificados visando à manutenção dos preços inicialmente registrados;
- b) permitir a apresentação de novos preços, observado o limite máximo estabelecido pela administração, quando da impossibilidade de manutenção do preço na forma referida na alínea anterior, observada as seguintes condições:
  - b1) as propostas com os novos valores deverão constar de envelope lacrado, a ser entregue em data, local e horário, previamente, designados pelo órgão gerenciador;
  - b2) o novo preço ofertado deverá manter equivalência entre o preço originalmente constante da proposta e o preço de mercado vigente à época da licitação, sendo registrado o de menor valor.

2.11. A fixação do novo preço pactuado deverá ser consignada em apostila à Ata de Registro de Preços, com as justificativas cabíveis, observada a anuência das partes.

2.12. Não havendo êxito nas negociações, de que trata este subitem e o anterior estes serão formalmente desonerados do compromisso de fornecimento em relação ao item ou lote pelo órgão gerenciador, com consequente cancelamento dos seus preços registrados, sem aplicação das penalidades.

### **CLÁUSULA TERCEIRA - DO PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS**

3.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme art. 84 da Lei 14.133/2021.

3.2. Os preços decorrentes do Sistema de Registro de Preços terão sua vigência conforme as disposições contidas nos instrumentos convocatórios e respectivos contratos, obedecido ao disposto no art. 105 da Lei nº 14.133/2021.

3.3. É admitida a prorrogação da vigência da Ata, conforme art. 84 da Lei 14.133/2021.

### **CLÁUSULA QUARTA - DOS USUÁRIOS DO REGISTRO DE PREÇOS**

4.1. A Ata de Registro de Preços será utilizada pelos órgãos ou entidades da Administração Municipal relacionadas no objeto deste Edital;

4.2. Os órgãos e entidades participantes da Ata de Registro de Preços deverão apresentar suas solicitações de aquisição ou contratação ao órgão gerenciador, que formalizará por intermédio de instrumental contratual ou emissão de nota de empenho de despesa ou autorização de compra ou outro instrumento equivalente, na forma estabelecida no art. 95 da Lei nº 14.133/2021, e procederá diretamente a solicitação com o fornecedor, com os preços registrados, obedecida a ordem de classificação.

4.3. Os quantitativos dos contratos de fornecimento serão sempre fixos e os preços a serem pagos serão aqueles registrados em ata.

4.4. Aplicam-se aos contratos de fornecimento as disposições pertinentes da Lei Federal nº 14.133, de 01º de abril de 2021, suas alterações posteriores e demais normas cabíveis.



4.5. Os órgãos e entidades participantes da Ata de Registro de Preços manterão o órgão gerenciador informado a respeito dos processos de aquisições por meio de registro de preços, devendo encaminhar cópia dos comprovantes das aquisições, para a anexação ao respectivo processo de registro.

4.6. A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração.

## **CLÁUSULA QUINTA - DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DAS PARTES**

5.1. Compete ao Órgão Gestor:

5.1.1. À Administração e os atos de controle da Ata de Registro de Preços decorrente da presente licitação será da Secretaria de Administração e Finanças.

5.1.2. A secretaria acompanhará, periodicamente, os preços praticados no mercado para os serviços registrados, para fins de controle e fixado do valor máximo a ser pago pela Administração.

5.1.3. A secretaria sempre que os órgãos e entidades usuários da ata de registro de preços necessitarem da entrega dos serviços, indicará os fornecedores e seus respectivos saldos, visando subsidiar os pedidos de serviços, respeitada a ordem de registro e os quantitativos a serem fornecidos.

5.1.4. 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;

5.1.5. Prorrogar o prazo de vigência da ata de registro de preços, com a publicação na imprensa oficial do município, observado o prazo legalmente permitido, quando os preços apresentarem mais vantajosos para a Administração e/ou existirem demandas para atendimento dos órgãos usuários.

5.1.6. Decidir sobre a revisão ou cancelamento dos preços registrados no prazo máximo de 30 (trinta) dias, salvo motivo de força maior devidamente justificado no processo;

5.1.7. Emitir a autorização de compra;

5.1.8. Dar preferência de contratação com o detentor do registro de preços ou conceder igualdade de condições, no caso de contratações por outros meios permitidos pela legislação;

5.2. Compete aos órgãos ou entidades usuários:

5.2.1. Proporcionar ao detentor da ata todas as condições para o cumprimento de suas obrigações e entrega dos serviços dentro das normas estabelecidas no edital;

5.2.2. Proceder à fiscalização da contratação, mediante controle do cumprimento de todas as obrigações relativas ao fornecimento, inclusive encaminhando ao órgão gerenciador qualquer irregularidade verificada;

5.2.3. Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com as obrigações assumidas pelo detentor da ata.

5.3. Compete ao Compromitente Detentor da Ata:



5.3.1. Entregar os produtos nas condições estabelecidas no edital e seus anexos e atender todos os pedidos de contratação durante 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;

5.3.2. 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;

5.3.3. 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;

5.3.4. Ter revisado ou cancelado o registro de seus preços, quando presentes os pressupostos previstos na cláusula segunda desta Ata;

5.3.5. 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;

5.3.6. Vincular-se ao preço máximo (novo preço) definido pela Administração, resultante do ato de revisão;

5.3.7. Ter direito de preferência ou, igualdade de condições caso a Administração optar pela contratação dos bens ou serviços objeto de registro por outros meios facultados na legislação relativa às licitações.

5.3.8. 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.

5.3.9. Receber os pagamentos respectivos nas condições pactuadas no edital e na cláusula oitava desta Ata de Registro de Preços.

5.3.10. A aquisição dos materiais se dará de forma fracionada, conforme necessidade da Secretaria solicitante, sendo o frete de responsabilidade da empresa contratada;

5.3.11. O Material deverá ser entregue no prazo máximo de 05 (cinco) dias após o envio da Ordem de Compra.

5.3.12. Caso o material entregue apresente avarias ou falhas que venham a ocasionar perda ao município, o mesmo será devolvido e caberá à empresa realizar a substituição do mesmo. Os materiais deverão ser de primeira linha, atendendo os padrões prescritos em norma para cada qual.

5.3.13. Nos casos em que os produtos solicitados não atendam as especificações deste edital, os mesmos terão a entrega negada, devendo a contratada substituí-los imediatamente.

## **CLÁUSULA SEXTA - DO CANCELAMENTO DOS PREÇOS REGISTRADOS**

6.1. A Ata de Registro de Preços será cancelada, automaticamente, por decurso de prazo de vigência ou quando não restarem fornecedores registrados e, por iniciativa do órgão gerenciador da Ata de Registro de Preços quando:

6.2. Pela ADMINISTRAÇÃO, quando:

a) o detentor da ata descumprir as condições da Ata de Registro de Preços a que estiver vinculado;



- b) o detentor não retirar nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido, sem justificativa aceitável;
- c) em qualquer hipótese de inexecução total ou parcial do contrato de fornecimento;
- d) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese desta apresentar superior ao praticado no mercado;
- e) estiver impedido para licitar ou contratar temporariamente com a administração ou for declarado inidôneo para licitar ou contratar com a administração pública, nos termos da Lei Federal n.º 14.133/2021.
- f) por razões de interesse público devidamente fundamentadas.

6.3. Pela DETENTORA da ata quando, mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitada de executar o contrato de acordo com a ata de registro de preços, decorrente de caso fortuito ou de força maior.

6.4. Nas hipóteses previstas no subitem 6.1, a comunicação do cancelamento de preço registrado será publicada na imprensa oficial juntando-se o comprovante ao expediente que deu origem ao registro.

6.5. O cancelamento do registro, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente.

6.6. A solicitação da detentora da ata para cancelamento do registro do preço deverá ser protocolada no protocolo geral da ADMINISTRAÇÃO, facultada a esta a aplicação das sanções administrativas previstas no edital, se não aceitar as razões do pedido, sendo assegurado ao fornecedor o contraditório e a ampla defesa.

6.7. Cancelada a ata em relação a uma detentora, o Órgão Gerenciador poderá emitir ordem de fornecimento àquela com classificação imediatamente subsequente.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA - DO FORNECIMENTO, LOCAL E PRAZO DE ENTREGA**

7.1. A Ata de Registro de Preços será utilizada para aquisição do respectivo objeto, pelos órgãos e entidades da Administração Municipal.

7.2. Cada fornecimento deverá ser efetuado mediante solicitação por escrito, formalizado pelo órgão ou entidade participante ao órgão gerenciador, dela devendo constar: a data, o valor unitário do fornecimento, a quantidade pretendida, o local para a entrega, o prazo, o carimbo e a assinatura do responsável.

7.3. O órgão gerenciador formalizará por intermédio de instrumento contratual ou autorização de compra ou outro instrumento equivalente, na forma estabelecida no art. 95 da Lei nº 14.133/2021, acompanhada a respectiva nota de empenho, contendo o número de referência da Ata de Registro de Preços e procederá diretamente a solicitação com o fornecedor, com os preços registrados, obedecida a ordem de classificação.

7.4. Caso a fornecedora classificada não puder fornecer os produtos solicitados, ou o quantitativo total requisitado ou parte dele, deverá comunicar o fato ao Departamento de Compras - órgão gerenciador, por

escrito, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar do recebimento da Ordem de Fornecimento.

7.5. A(s) fornecedora(s) classificada(s) ficará(ão) obrigada(s) a atender as ordens de fornecimento efetuadas dentro do prazo de validade do registro, mesmo se a entrega dos serviços ocorrer em data posterior ao seu vencimento.

7.6. O local de entrega dos serviços será estabelecido em cada Ordem de Fornecimento, podendo ser na sede da unidade requisitante, ou em local em que esta indicar.

7.7. O prazo de entrega será conforme solicitação do órgão ou entidade requisitante, constante no termo de



referência anexo.

7.8. Se a Detentora da ata não puder fornecer o quantitativo total requisitado, ou parte dele, deverá comunicar o fato à administração, por escrito, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar do recebimento da ordem de fornecimento.

7.9. Serão aplicadas as sanções previstas na Lei Federal n.º 14.133/2021, além das determinações deste edital, se a detentora da ata não atender as ordens de fornecimento.

7.10. A segunda fornecedora classificada só poderá fornecer à Administração, quando estiver esgotada a capacidade de fornecimento da primeira, e assim sucessivamente, de acordo com o consumo anual previsto para cada item da licitação, ou quando da primeira classificada tiver seu registro junto a Ata cancelado.

7.11. As despesas relativas à entrega dos serviços correrão por conta exclusiva da fornecedora detentora da Ata.

7.12. A Detentora da Ata obriga-se a fornecer os serviços, descritos na presente Ata, novos e de primeiro uso, em conformidade com as especificações descritas na proposta de Preços, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição, caso não esteja em conformidade com as referidas especificações.

7.13. Serão recusados os serviços imprestáveis ou defeituosos, que não atendam as especificações constantes no edital e/ou que não estejam adequados para o uso.

7.14. Todas as despesas relativas à prestação de serviços, bem como todos os impostos, taxas e demais despesas decorrentes da presente Ata, correrão por conta exclusiva da contratada.

#### **CLÁUSULA OITAVA - DO PAGAMENTO**

8.1. O pagamento, decorrente do fornecimento do objeto desta licitação, será efetuado mediante crédito em conta bancária, em até 15 (quinze) dias, contados do recebimento definitivo dos serviços, após a apresentação da respectiva Nota Fiscal, devidamente atestada pelo setor competente.

8.2. Os pagamentos somente serão efetuados após a comprovação, pela (s) fornecedora (s), de que se encontra regular com suas obrigações para com o sistema de seguridade social, mediante a apresentação das Certidões Negativas de Débito com o INSS e com o FGTS.

8.3. Ocorrendo erro no documento da cobrança, este será devolvido e o pagamento será sustado para que o fornecedor tome as medidas necessárias, passando o prazo para o pagamento a ser contado a partir da data da reapresentação do mesmo.

8.4. Caso se constate erro ou irregularidade na Nota Fiscal, o órgão, a seu critério, poderá devolvê-la, para as devidas correções.

8.5. Na hipótese de devolução, a Nota Fiscal será considerada como não apresentada, para fins de atendimento das condições contratuais.

8.6. Na pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual o valor será descontado da fatura ou créditos existentes em favor da fornecedora.

8.7. A Administração efetuará retenção, na fonte dos tributos e contribuições sobre todos os pagamentos devidos à fornecedora classificada.



## **CLÁUSULA NONA - DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES**

9.1. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o art. 125 da Lei nº 14.133/2021 quando não formalizado contrato para ser aditivado.

9.2. A supressão dos produtos registrados na Ata de Registro de Preços poderá ser total ou parcial, a critério do órgão gerenciador, considerando-se o disposto no art. 83 da Lei n. 14.133/2021.

## **CLÁUSULA DÉCIMA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

10.1. As despesas decorrentes da contratação dos objetos da presente Ata de Registro de Preços correrão a cargo dos Órgãos ou Entidades Usuários da Ata, cujos Programas de Trabalho e Elementos de Despesas constarão nas respectivas notas de empenho, contrato ou documento equivalente, observada as condições estabelecidas no edital e ao que dispõe o art. 95 da Lei n. 14.133/2021.

## **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS PENALIDADES E DAS MULTAS**

11.1. Caberá ao Órgão Gerenciador, a seu juízo, após a notificação por escrito de irregularidade pela unidade requisitante, aplicar ao detentor da ata, garantidos o contraditório e a ampla defesa, as seguintes sanções administrativas:

11.2. Pelo descumprimento total da obrigação assumida, caracterizado pela recusa do fornecedor em assinar o contrato, aceitar ou retirar a nota de empenho ou documento equivalente no prazo estabelecido, ressalvados os casos previstos em lei, devidamente informados e aceitos:

- a) Multa de dez por cento sobre o valor constante da nota de empenho ou contrato;
- b) Cancelamento do preço registrado;
- c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a administração no prazo de até 05 (cinco) anos.

11.3. As sanções previstas neste subitem poderão ser aplicadas cumulativamente.

11.4. Por atraso injustificado no cumprimento de contrato de fornecimento:

- a) multa de 0,5% (meio por cento), por dia útil de atraso, sobre o valor da prestação em atraso até o décimo dia;
- b) rescisão unilateral do contrato após o décimo dia de atraso.

11.5. Por inexecução total ou execução irregular do contrato de fornecimento ou de prestação de serviço:

- a) advertência, por escrito, nas faltas leves;
- b) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor correspondente à parte não cumprida ou da totalidade do fornecimento ou serviço não executado pelo fornecedor;
- c) suspensão temporária de participar de licitação e impedimento de contratar com a administração pública estadual por prazo não superior a 3 (três) anos;
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a administração pública municipal, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

11.6. A penalidade prevista na alínea "b" do subitem 11.5. poderá ser aplicada de forma isolada ou cumulativamente com as sanções previstas nas alíneas "a", "c" e "d", sem prejuízo da rescisão unilateral do instrumento de ajuste por



qualquer das hipóteses prescritas nos artigos 155 a 163 da Lei nº 14.133/2021.

11.7. Ensejará ainda motivo de aplicação de penalidade de suspensão temporária de participação em licitação ou impedimento de contratar com a administração pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, o licitante que apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato, nos termos dos arts. 155 e 156 da Lei 14.133/2021.

11.8. O fornecedor que não recolher as multas previstas neste artigo, no prazo estabelecido, ensejará também a aplicação da pena de suspensão temporária de participação em licitação ou impedimento de contratar com a administração, enquanto não adimplida a obrigação.

11.9. A aplicação das penalidades previstas nas alíneas "c" e "d" do subitem 11.1.3, será de competência exclusiva do Prefeito Municipal, facultada a ampla defesa, na forma e no prazo estipulado no parágrafo seguinte, podendo a reabilitação ser concedida mediante ressarcimento dos prejuízos causados e após decorrido o prazo de sanção mínima imposta.

11.10. Fica garantido ao fornecedor o direito prévio da citação e de ampla defesa, no respectivo processo, no prazo de cinco dias úteis, contado da notificação.

11.11. As penalidades aplicadas serão obrigatoriamente anotadas no registro cadastral dos fornecedores mantido pela Administração.

11.12. As importâncias relativas às multas deverão ser recolhidas à conta do Tesouro do Município.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA EFICÁCIA**

12.1. O presente Termo de Registro de Preços somente terá eficácia após a publicação do respectivo extrato na imprensa oficial do município.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO FORO**

13.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Biguaçu para dirimir quaisquer dúvidas ou questões oriundas do presente instrumento. E, por estarem as partes justas e compromissadas, assinam o presente Termo em uma via para cada parte, de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo assinadas.

Antônio Carlos, xx de xxxxxx de 2024.

**GERALDO PAULI**  
Prefeito Municipal

**XX**  
**CONTRATADA**