



EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 13/2024

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 08/2024

Data de abertura da sessão: 06/06/2024 às 8h30min

PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 13/2024

MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 08/2024

TIPO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO POR ITEM

MODO DE DISPUTA: ABERTO

UNIDADES ADMINISTRATIVAS VINCULADAS/RESPONSÁVEIS: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

FUNDAMENTO LEGAL: LEI FEDERAL Nº 14.133/2021

RITO PROCEDIMENTAL: COMUM, PREVISTO NO ARTIGO 17 DA LEI 14.133/2021.

ORÇAMENTO SIGILOSO

O PREFEITO MUNICIPAL DE NOVA BASSANO/RS, no uso de suas atribuições, torna público, para conhecimento dos interessados, a realização de licitação na modalidade Pregão, na forma Eletrônica, do tipo menor preço por item, objetivando o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1.º de abril de 2021, Decreto Municipal nº 13/2024 e alterações, e demais legislações aplicáveis.

A sessão virtual do pregão eletrônico será realizada no seguinte endereço: www.portaldecompraspublicas.com.br, no dia 06 de junho de 2024, às 8h30min, podendo as propostas serem enviadas até às 8h29min, sendo que todas as referências de tempo observam o horário de Brasília.

1. DO OBJETO/REGISTRO DE PREÇOS

1.1. Constitui objeto da presente licitação o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR** conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital, Termo de Referência e demais anexos.

1.2. As regras referentes ao órgão gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões, são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

2. O CREDENCIAMENTO

2.1. O Credenciamento é o nível básico do Registro Cadastral no **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS** que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma Eletrônica.

2.2. O cadastro deverá ser feito no Portal de Compras Públicas, no sítio www.portaldecompraspublicas.com.br

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

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

2.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Portal De Compras Públicas e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, que satisfaçam integralmente as condições e exigências deste Edital, Termo de Referência e Anexos e que estejam com Credenciamento regular no PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS.

3.2. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488/2007, para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123/2006 e no artigo 4º da Lei nº 14.133/2021.



3.3. A pessoa jurídica poderá participar da licitação em consórcio, observadas as regras do art. 15 da Lei nº 14.133/2021.

3.4. NÃO PODERÃO PARTICIPAR DESTA LICITAÇÃO:

- 3.3.1. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
- 3.3.2. Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 3.3.3. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 3.3.4. Que se enquadrem nas vedações previstas nos artigos 9º e 14 da Lei nº 14.133/2021;
- 3.3.5. Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;
- 3.3.6. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

3.5. COMO CONDIÇÃO PARA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO, A LICITANTE ASSINALARÁ EM CAMPO PRÓPRIO DO SISTEMA ELETRÔNICO, AS SEGUINTE DECLARAÇÕES:

3.5.1. Declaração, sob as penas da Lei, que não ultrapassou o limite de faturamento e cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49 da referida Lei, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

3.4.1.1. No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame para aquele item, mesmo que a licitante seja qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte.

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

3.5.2. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

3.5.3. Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

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

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

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

3.5.7. Sob pena de desclassificação, declaração de que a proposta econômica compreende a integridade 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 da proposta.

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

3.5.9. Que está ciente do cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoas com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que, se aplicado ao número de funcionários da empresa, atende às regras de acessibilidade previstas na legislação.

3.6. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

4.1. Os licitantes, por meio do sistema eletrônico, preencherão a proposta com a descrição do objeto e o valor ofertado, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio da proposta.

4.2. O envio da proposta ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

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



4.4. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema.

4.5. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

4.6. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas após a fase de envio de lances.

4.7. O documento da proposta readequada será solicitado pela Pregoeira após a Fase de Negociação.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

5.1.1. Valor unitário e total para o item pretendido, indicado em moeda nacional. No referido preço deverão estar incluídas quaisquer vantagens, abatimentos, impostos, taxas e contribuições sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, que eventualmente incidam sobre a operação ou, ainda, despesas com transporte ou terceiros, que correrão por conta da licitante vencedora

Observação: Serão considerados, para fins de julgamento, os valores constantes no preço até, **no máximo, 02 (duas) casas decimais após a vírgula**, sendo desprezadas as demais, se houver, também em eventual contratação.

5.1.2. Marca de cada item ofertado;

5.1.3. Fabricante de cada item ofertado;

5.1.4. Descrição detalhada do item, de acordo com o objeto do edital.

OBS.: Caso o item ofertado seja produzido/fabricado pelo licitante, deverá ser indicado nos campos Marca/Modelo/Fabricante apenas a expressão "Marca Própria" ou outra que não venha de alguma forma possibilitar a identificação do licitante.

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

5.3. O preço ofertado, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, será de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

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

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

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

6.2. A Pregoeira verificará as propostas apresentadas, desclassificando, desde logo, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não atendam as especificações exigidas no Termo de Referência, conforme art. 59 da Lei nº 14.133/2021.

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

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

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

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

6.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre a Pregoeira e os licitantes.

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

6.5.1. O lance deverá ser ofertado de acordo com o tipo de licitação indicada no preâmbulo deste edital.

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

6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **1% (um por cento)**. Serão considerados intermediários os lances iguais ou superiores ao menor já ofertado.

6.9. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

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



- 6.11. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 6.12. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 6.13. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 6.14. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá a Pregoeira, assessorada pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 6.15. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pela Pregoeira.
- 6.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.17. No caso de desconexão com a Pregoeira, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 6.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para a Pregoeira persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa da Pregoeira aos participantes do certame, publicada no Portal de Compras Públicas, <http://www.portaldecompraspublicas.com.br>, quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura. E será reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pela Pregoeira aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 6.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 6.20. Uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática junto à Receita Federal do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 6.21. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 6.22. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 6.23. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 6.24. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 6.25. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no Art. 60º, § 1º, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 6.26. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.
- 6.27. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, a Pregoeira deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
- 6.27.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 6.27.2. A Pregoeira solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo mínimo de 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

- 7.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo mínimo de 02 (duas) horas a contar da solicitação da Pregoeira no sistema eletrônico, observando as diretrizes do Anexo II – Modelo de Proposta Comercial:



7.1.1. Deverá ser redigida em língua portuguesa, perfeitamente legível, identificada e assinada pelo representante legal do licitante, enviada em campo próprio do Portal de Compras Públicas, em formato PDF, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas.

7.1.2. Deverá conter o prazo de validade, não inferior a 60 (sessenta) dias consecutivos, a contar da data de sua apresentação. Caso o prazo não seja explícito na proposta, subentender-se-á o prazo aqui definido.

7.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração durante a vigência da ata e aplicação de eventual sanção à contratada, se for o caso.

7.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a contratada.

7.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, com até duas casas decimais, informando o valor unitário e o valor total do objeto, além da marca de cada item ofertado, sendo aceita somente a indicação de uma marca para cada item.

7.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

7.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

7.5. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

7.6. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

8.1. A pregoeira examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao valor de referência para contratação neste Edital e em seus anexos.

8.1.1. Serão desclassificadas as propostas que:

I. contiverem vícios insanáveis;

II. não obedecerem às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

III. apresentarem preços inexequíveis;

IV. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

V. apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do Edital, desde que insanável.

8.1.2. A verificação da conformidade das propostas poderá ser feita exclusivamente em relação à proposta mais bem classificada.

8.2. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

8.3. A Pregoeira poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

8.3.1. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pela Pregoeira por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pela Pregoeira.

8.4. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, a Pregoeira examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.5. Havendo necessidade, a Pregoeira suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a sua continuidade.

8.6. Nas hipóteses em que a Pregoeira não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

8.7. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de a Pregoeira passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8.8. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, a pregoeira solicitará ao licitante melhor classificado que envie, via sistema, através de campo próprio no Portal de Compras Públicas, no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, contado da convocação, os documentos de habilitação, conforme item 9 deste Edital.

9. DA HABILITAÇÃO

9.1. A habilitação do licitante será verificada por meio do Portal De Compras Públicas, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, social e trabalhista, à qualificação econômica financeira e qualificação técnica.



9.2. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema.

9.3. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

9.4. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

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

9.5.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

9.6. Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

9.7. HABILITAÇÃO JURÍDICA

9.7.1. registro comercial, no caso de empresa individual;

9.7.2. ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

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

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

9.8. REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

9.8.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ/MF);

9.8.2. prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes do Estado ou do Município, se houver, relativo à sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividades;

9.8.3. prova de regularidade quanto aos tributos e encargos sociais administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB e quanto à Dívida Ativa da União administrada pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional - PGFN (Certidão Conjunta Negativa);

9.8.4. prova de regularidade com a Fazenda Estadual;

9.8.5. prova de regularidade com a Fazenda Municipal, da sede do licitante;

9.8.6. prova de regularidade com a Fazenda Municipal do município de Nova Bassano/RS emitida no site www.novabassano.rs.gov.br (*Serviços Online – Tributação – Emitir Certidões*) **Obs.1:** para empresas não cadastradas, vide item 22.17 do edital; **Obs.2:** documento de apresentação obrigatória para todos os licitantes;

9.8.7. prova de regularidade (CRF) junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);

9.8.8. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, expedida pela Justiça do Trabalho, nos termos da Lei Federal nº 12.440/2011 e a Resolução Administrativa TST nº 1470/2011.

9.8.9. Alvará de Licença Sanitária, emitido pelo órgão competente, em vigor.

9.9. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

9.9.1. Certidão Negativa em matéria Falimentar, Concordatária e Recuperação Judicial e Extrajudicial expedida pelo distribuidor do Foro da sede da licitante ou emitida na página do Tribunal de Justiça, em prazo não superior a 60 (sessenta) dias da data da apresentação do documento.

9.10. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

9.10.1. Atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome da empresa, de que a mesma executou satisfatoriamente objeto compatível com o ora licitado, em características.

9.10.2. Alvará de Licença Sanitária, em vigor.

9.11. OUTROS DOCUMENTOS

9.11.1. Certidão Simplificada da Junta Comercial ou documento semelhante, no caso das empresas que usufruíram dos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006.

9.11.2. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.



9.12. 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. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

9.13. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da Administração, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.14. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

9.15. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a Pregoeira suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.

9.16. Na análise dos documentos de habilitação, a Pregoeira poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

9.17. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, a Pregoeira examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital.

9.18. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor, oportunizando-se a manifestação da intenção de recurso.

10. DOS RECURSOS

10.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo 10 (dez) minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

10.2. Havendo quem se manifeste, caberá à Pregoeira verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

10.2.1. Nesse momento a Pregoeira não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

10.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

10.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

10.3. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

10.5. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos que não possam ser aproveitados.

10.6. Na elaboração da decisão acerca do recurso, a Pregoeira e/ou a Autoridade Competente serão auxiliados, quando necessário, pelo setor técnico competente e pelo setor jurídico.

10.7. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

10.8. A apreciação dos recursos dar-se-á em fase única, na forma prevista no inciso II do § 1º do artigo 165 da Lei Federal nº 14.133/2021.

11. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

11.1. A sessão pública poderá ser reaberta:



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

11.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006.

11.1.3. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

11.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), ou e-mail, ou de acordo com a fase do procedimento licitatório.

11.3. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no cadastro do Portal De Compras Públicas, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

12. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

12.1. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade superior adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório.

13. CONDIÇÕES DE CONTRATAÇÃO

13.1. O licitante vencedor será convocado para assinar a ata de registro de preços e/ou contrato dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

13.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte, durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

13.3. Será facultado à Administração, quando o convocado não assinar a ata de registro de preços e/ou contrato no prazo e nas condições estabelecidas neste Edital, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura da ata de registro de preços e/ou contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

13.4. Decorrido o prazo de validade da proposta sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

13.5. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação, nos termos deste Edital, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

a) convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;

b) adjudicar e celebrar a ata de registro de preços e/ou contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

13.6. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar a ata de registro de preços e/ou contrato no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas, previstas neste edital.

14. VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E/OU CONTRATO

14.1. O termo inicial de vigência será o de sua assinatura e o final ocorrerá em 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

14.2. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas, respeitados os limites dispostos na Lei Federal n.º 14.133/2021.

15. DAS CONDIÇÕES PARA ALTERAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS:

15.1. Os preços poderão ser alterados, na forma de reajuste em sentido estrito, para a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro consistente na aplicação do índice de correção monetária previsto na ata, que deve retratar a variação efetiva do custo de produção, admitida a adoção de índices específicos ou setoriais, observado o princípio da anualidade.

15.2. Os preços registrados poderão ser reequilibrados em decorrência de fato que eleve o custo dos bens, desde que haja o convencimento do fiscal com base na documentação apresentada pela contratada, sob pena de indeferimento do pedido.

15.3. A resposta aos pedidos de reequilíbrio da ata deverá ser feita em até 30 dias.

16. FORMALIZAÇÃO DO CADASTRO RESERVA:

16.1. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:



- a) dos licitantes ou dos fornecedores que aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e
- b) dos licitantes ou dos fornecedores que mantiverem sua proposta original.
- 16.2. será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.
- 16.3. O registro a que se refere o item 16.1 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva, para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.
- 16.4. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores de que trata a alínea "a" do item 16.1 antecederão aqueles de que trata a alínea "b" do referido item.
- 16.5. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
- a) quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou
- b) quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços.

17. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES:

- 17.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 17.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pela pregoeira durante o certame.
- 17.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:
- a) não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- b) recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- c) pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- d) deixar de apresentar amostra (quando exigida);
- e) apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 17.1.3. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 17.1.4. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração.
- 17.1.5. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação.
- 17.1.6. Fraudar a licitação.
- 17.1.7. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- a) agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- b) induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- c) apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 17.1.8. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.
- 17.1.9. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 17.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- I. advertência;
- II. multa;
- III. impedimento de licitar e contratar e;
- IV. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 17.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
- 17.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida.
- 17.3.2. As peculiaridades do caso concreto.
- 17.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes.
- 17.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração.
- 17.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
- 17.4.1. Para as infrações previstas nos itens 17.1.1, 17.1.2, 17.1.3 e 17.1.4, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
- 17.4.2. Para as infrações previstas nos itens 17.1.5, 17.1.6, 17.1.7, 17.1.8 e 17.1.9, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 17.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.



17.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, a qual poderá ser feita através de publicação na imprensa oficial, através de meios eletrônicos ou, em último caso, através de correspondência devidamente registrada.

17.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 17.1.1, 17.1.2, 17.1.3 e 17.1.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

17.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 17.1.5, 17.1.6, 17.1.7, 17.1.8 e 17.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 17.1.1, 17.1.2, 17.1.3 e 17.1.4 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

17.9. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

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

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

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

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

18. DA CARONA

18.1 Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação.

19. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

19.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, a contar do recebimento e aceitação do objeto adquirido, mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura, devidamente atestada pelo responsável pelo recebimento, em conta bancária corrente da empresa, a ser fornecida ao Município.

Obs: Obrigatoriamente, deverá constar o nº da agência e da conta bancária na própria Nota Fiscal, ou juntamente com esta.

19.2. A nota fiscal/fatura emitida pelo fornecedor deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do processo, número do pregão e da ordem de fornecimento, a fim de se acelerar o trâmite de recebimento do material e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

19.3. Nenhum pagamento será efetuado pela Administração enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que for imposta ao fornecedor em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

19.4. Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

19.5. Ocorrendo atraso no pagamento, os valores serão corrigidos monetariamente pelo IGPM/FGV do período, ou outro índice que vier a substituí-lo, e a Administração compensará a contratada com juros de 0,5 % ao mês *pro rata*.

19.6. O Município de Nova Bassano, em sendo o caso, poderá proceder à retenção dos tributos (Impostos, taxas e/ou contribuições) incidentes, nos termos da legislação em vigor, devendo, para tanto, a licitante vencedora discriminar na NOTA FISCAL/FATURA o valor correspondente e os referidos tributos, inclusive quanto à retenção dos valores correspondentes ao Imposto de Renda Retido na Fonte, nos termos do que preceitua Decreto Municipal nº 49, de 10 de novembro de 2022, e da Instrução Normativa da RFB Nº 1.234/2021.

20. DA EXECUÇÃO DO OBJETO, RECEBIMENTO E DOS LOCAIS DE ENTREGA

20.1. A execução do objeto, bem como o recebimento do mesmo e os locais de entrega estão estipulados no item 5 do Termo de Referência (Anexo I).



21. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

21.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital e/ou apresentar pedido de esclarecimento.

21.2. A impugnação e/ou pedido de esclarecimento deverão ser feitos exclusivamente por forma eletrônica no sistema www.portaldecompraspublicas.com.br.

21.3. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada no Portal de Compras Públicas no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

21.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

21.5. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame, salvo quando se amoldarem ao art. 55 parágrafo 1º, da Lei nº 14.133/2021. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pela Pregoeira, nos autos do processo de licitação.

21.6. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a Administração.

21.7. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados, bem como outros avisos de ordem geral, serão cadastradas no sítio www.portaldecompraspublicas.com.br, sendo de responsabilidade dos licitantes seu acompanhamento.

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

22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

22.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

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

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

22.4. No julgamento das propostas e da habilitação, a Pregoeira poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

22.6. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

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

22.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

22.9. 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.

22.10. O licitante é o responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do documento equivalente, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

22.11. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

22.12. O município de Nova Bassano/RS, poderá revogar este Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente que constitua óbice manifesto e incontornável, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, salvo quando for viável a convalidação do ato ou do procedimento viciado, desde que observados os princípios da ampla defesa e contraditório. A anulação do pregão induz à do contrato.

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



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

22.15. O Edital estará disponibilizado, na íntegra, nos endereços eletrônicos: www.portaldecompraspublicas.com.br, e www.novabassano.rs.gov.br, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e também poderão ser lidos e/ou obtidos no Departamento de Licitações, na Rua Silva Jardim, 505, Centro, Nova Bassano/RS, nos dias úteis, no horário das 08:00 às 11:30 e 13:30 às 17h, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA;

ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS;

ANEXO III – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

22.17. As empresas que não possuem cadastro junto ao Município deverão encaminhar seu cartão do CNPJ para os endereços de e-mails fernanda@novabassano.rs.gov.br ou roberta@novabassano.rs.gov.br para que os seus dados sejam cadastrados no nosso sistema e, após, seguir os passos indicados no item 9.8.7 para a obtenção da Certidão Negativa de Débitos com o Município de Nova Bassano.

22.18. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada.

22.19. Fica eleito o Foro da Comarca de Nova Prata para dirimir quaisquer litígios oriundos da licitação e do contrato dela decorrente, com expressa renúncia a outro qualquer, por mais privilegiado que seja.

Nova Bassano, RS, 20 de maio de 2024.

IVALDO DALLA COSTA
Prefeito Municipal



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 48/2024 SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO MUNICÍPIO DE NOVA BASSANO/RS

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO:

O presente Termo de Referência tem por objeto **O REGISTRO DE PREÇOS PARA O FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA O ATENDIMENTO DOS ALUNOS REGULARMENTE MATRICULADOS NAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, INCLUINDO A APAE E O COLÉGIO ESTADUAL PADRE COLBACHINI (SALAS CEDIDAS PARA O MUNICÍPIO)**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

As entregas serão solicitadas de forma parcelada, semanalmente, tanto gêneros perecíveis como não perecíveis, conforme a necessidade das escolas, através de Ordens de Compra e cronogramas enviados pela nutricionista do município.

O prazo de vigência que se pretende para o registro de preços é de 12 meses, podendo ser prorrogado de acordo com os limites da Lei nº 14.133/2021.

Abaixo a tabela dos gêneros alimentícios e as quantidades possíveis de serem adquiridas, assim como suas condições e especificações técnicas:

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UND.	QTDE
1	ABACAXI PÉROLA DE BOA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO, EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. FRUTOS COM NO MÍNIMO 300 GRAMAS.	UND	6200
2	ABACATE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CASCA LISA, TAMANHO MÉDIO, IN NATURA; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUA MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS AO CONSUMO.	KG	460
3	ABOBRINHA ITALIANA, FRESCA, TAMANHO MÉDIO, DE PRIMEIRA, IN NATURA, INTEGRAL, SEM SINAIS DE PODRIDÃO, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	950
4	AÇAFRÃO EM PÓ, PURO, EMBALAGEM DE 100G. ÚNICO INGREDIENTE: AÇAFRÃO. HOMOGÊNEO, COLORAÇÃO AMARELA INTENSA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	UND	250
5	AÇÚCAR MASCAVO NATURAL DE AÇÚCAR DE CANA, PACOTE DE 1 KG. COM RÓTULO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. CONTENDO APENAS AÇÚCAR MASCAVO EM SUA COMPOSIÇÃO.	UND	650
6	AIPIM DESCASCADO, CONGELADO, EM KG, DE BOA QUALIDADE, COM IDENTIFICAÇÃO, RÓTULO, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE. EMBALADO.	UND	1100
7	ALFACE DE 1ª QUALIDADE, LISA OU CRESPA, VERDE OU ROXA, FOLHAS FIRMES, NÃO PODERÁ ESTAR MURCHA. ÍNTEGRA, SEM PARTES PÚTRIDAS. DE 1ª QUALIDADE, TENRA E FRESCA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO, COM COLORAÇÃO UNIFORME E SEM MANCHAS, LIVRE DE ENFERMIDADES. COM PESO MÍNIMO, POR UNIDADE EM MÉDIA DE 250G. AS FOLHAS DEVERÃO SER LIMPAS, SEM MARCAS DE PICADAS DE INSETOS, SEM NENHUM DEFEITO QUE POSSA ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.	UND	2450
8	ALHO EM CABEÇA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPACTO E FIRME, SEM DANIFICAÇÕES, APRESENTANDO TAMANHO MÉDIO E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E MATERIAIS ESTRANHOS.	KG	680
9	ALHO PORÓ FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME, SEM MANCHAS E BROTOS. DEVEM SER ENTREGUES EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS	KG	400
10	AMEIXA NACIONAL ROXA, PRIMEIRA QUALIDADE, COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORME, MATURAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO, TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA, SEM SINAIS DE APODRECIMENTO E DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS OU MARCAS DE INSETOS.	KG	1050
11	AMEIXA PRETA SECA, SEM CAROÇO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES, SEM GLÚTEN, INGREDIENTES: SOMENTE AMEIXA, SELECIONADAS, TAMANHO UNIFORME, EMBALAGEM DE 500G, SELECIONADAS, COM RÓTULO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DESCRIÇÃO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UND	600



12	AMENDOIM CRU, EM GRÃO, COM SELO DE QUALIDADE CERTIFICADA PRÓ-AMENDOIM ABICAB. EM EMBALAGENS DE 1 KG. COM RÓTULO, VALIDADE DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, IDENTIFICAÇÃO E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. GRÃOS ÍNTEGROS, DE TAMANHO UNIFORME, SEM DANOS CAUSADOS POR INSETOS. FIRMES. PRODUTO NOVO, DO ANO.	UND	500
13	AMIDO DE MILHO, EMBALAGEM DE 1KG, 100% PURO, DE EXCELENTE QUALIDADE, PÓ BRANCO, FINO E DE FÁCIL ESCOAMENTO, NÃO DEVENDO ESTAR EMPEDRADO E ESTAR ISENTO DE SUJIDADES. RÓTULO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES	UND	360
14	ARROZ PARBOILIZADO, TIPO 1, PCT DE 5 KG GRÃO LONGO E FINO, EMBALAGEM INTACTA E SEM UMIDADE, COM RÓTULO, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. PRODUTO SEM A PRESENÇA DE GRÃOS QUEBRADOS, SUJIDADES, INSETOS, MOFOS OU BOLORES. COZIMENTO ADEQUADO, SEM EMPAPAMENTO.	UND	1000
15	ARROZ PARBOILIZADO, TIPO 1, PCT DE 1 KG GRÃO LONGO E FINO, EMBALAGEM INTACTA E SEM UMIDADE, COM RÓTULO, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. PRODUTO SEM A PRESENÇA DE GRÃOS QUEBRADOS, SUJIDADES, INSETOS, MOFOS OU BOLORES. COZIMENTO ADEQUADO, SEM EMPAPAMENTO.	UND	1000
16	ARROZ INTEGRAL, TIPO 1, PACOTE DE 1KG, GRÃO LONGO E FINO, EMBALAGEM INTACTA E SEM UMIDADE, COM RÓTULO, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. PRODUTO SEM A PRESENÇA DE GRÃOS QUEBRADOS, SUJIDADES, INSETOS, MOFOS OU BOLORES. COZIMENTO ADEQUADO, SEM EMPAPAMENTO.	UND	650
17	AVEIA EM FLOCOS FINOS, EMBALAGEM DE 1KG, DE BOA QUALIDADE, COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, RÓTULO, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE.	UND	230
18	AZEITE DE OLIVA, EXTRA VIRGEM, COM ACIDEZ MENOR QUE 0,5%, Prensado a frio, fabricado a partir de matéria prima de qualidade, apresentando cor, aroma e características comuns ao produto, em embalagem de vidro, conteúdo de 500ml, contendo nome e endereço do fabricante, lote, informação nutricional, data de fabricação e de validade. Sem glúten. Envasado na origem. Não é permitida a presença de outros óleos na sua composição.	UND	650
19	BANANA PRATA DE 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO QUE LHE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. CASCA ÍNTEGRA. COM POLPA, TAMANHO E COLORAÇÃO FIRME E UNIFORME, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, DANIFICAÇÕES FÍSICAS, SUBSTÂNCIAS TERROSAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO. ISENTA DE PARTES PÚTRIDAS.	KG	11500
20	BATATA DOCE, DE BOA QUALIDADE, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA ÍNTEGRA. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO. COM COMPLETO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO E MATURAÇÃO.	KG	2000
21	BATATA INGLESA DE BOA QUALIDADE, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA ÍNTEGRA. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO. COM COMPLETO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO E MATURAÇÃO.	KG	4300
22	BERGAMOTA DE 1ª QUALIDADE, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA ÍNTEGRA, SEM RUPTURAS OU PANCADAS. COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. SEM A PRESENÇA DE SUJIDADES, LARVAS, PARASITAS E DEFENSIVOS AGRÍCOLAS. UNIDADE MÉDIA. COM GOMOS FIRMES, COM SUÇO E INTACTOS, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS.	KG	1700
23	BERINJELA DE BOA QUALIDADE, FRESCA, FIRME, DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS, PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO MÉDIOS.	KG	250
24	BETERRABA DE 1ª QUALIDADE, FRESCA, COMPACTA, FIRME, DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS, PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO MÉDIOS.	KG	2400
25	BISCOITO CASEIRO DE MILHO, EMBALAGEM DE 400 GRAMAS, SEM A PRESENÇA DE CONSERVANTES, GLUTAMATO MONOSSÓDICO, CORANTES E OUTROS ADITIVOS, COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES, RÓTULO, IDENTIFICAÇÃO E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.	UND	700
26	BISCOITO CASEIRO DE AMENDOIM, EMBALAGEM DE 400 GRAMAS, SEM A PRESENÇA DE CONSERVANTES, GLUTAMATO MONOSSÓDICO, CORANTES E OUTROS ADITIVOS, COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES, RÓTULO, IDENTIFICAÇÃO E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.	UND	700
27	BISCOITO DE POLVILHO CASEIRO, SALGADO, ASSADO E CROCANTE. ISENTO DE GLUTEN. FORMATO ARGOLA. NÃO PODE CONTER GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, NEM GORDURA VEGETAL, NEM GLUTAMATO MONOSSÓDICO, NEM CORANTES E OUTROS ADITIVOS. SEM AÇÚCAR. ACONDICIONADOS EM PACOTES DE POLIPROPILENO TRANSPARENTES, HERMETICAMENTE VEDADOS. NÃO PODEM ESTAR	KG	950



	QUEBRADOS. COM PROCEDÊNCIA, REGISTRO E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NO RÓTULO. DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.		
28	BRÓCOLIS DE 1ª QUALIDADE, COLORAÇÃO VERDE, TENRO, FRESCO, ESTAR SEM ATAQUES DE PRAGAS E DOENÇAS E NÃO APRESENTAR-SE COM FOLHAS AMARELADAS E DANOS MECÂNICOS. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. TAMANHO MÉDIO.	UND	4000
29	CACAU EM PÓ, EMBALAGEM DE 200G PURO, CONTENDO 100% CACAU, SEM AÇÚCAR, SEM GLÚTEN, SEM AMIDO DE MILHO. SEM CONSERVANTES E OUTROS ADITIVOS. COM COR, SABOR E ODOOR CARACTERÍSTICOS. COM RÓTULO, CONTENDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UND	500
30	CANELA EM PÓ, EM EMBALAGEM DE 50G, COM RÓTULO, IDENTIFICAÇÃO E VALIDADE.	UND	220
31	CAPELETTI RECHEADO COM CARNE DE GADO, PACOTE DE 500G, MASSA FRESCA, DE BOA QUALIDADE, UNIDADES ÍNTEGRAS, SEM A PRESENÇA DE QUEIJO OU DERIVADOS DE LEITE, DE TAMANHO MÉDIO, EMBALAGEM COM RÓTULO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES.	UND	1140
32	CAFÉ GRANULADO SOLÚVEL, EMBALAGEM DE VIDRO DE 200 GRAMAS, INTACTA, COM RÓTULO, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES. ISENTO DE SUJIDADES E UMIDADE. POSSUINDO ODOOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO.	UND	360
33	CAQUI, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA ÍNTEGRA, SEM RUPTURAS OU PANCADAS. COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. SEM A PRESENÇA DE SUJIDADES, LARVAS, PARASITAS E DEFENSIVOS AGRÍCOLAS. UNIDADE MÉDIA. COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDOS E MADUROS.	KG	1500
34	CARNE COM OSSO PARA SOPA (SOQUETE) DE 1ª CONGELADA, EMBALAGEM DE 1 KG (SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO, ATÓXICO E RESISTENTE), CONTENDO NO RÓTULO DADOS DO FABRICANTE, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM), ESTADUAL (CISPOA) E/OU FEDERAL (SIF), PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE. MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS DA ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA E VETERINÁRIA. APARÊNCIA E TEXTURA TENRA, FIRME E FRESCA, COR VERMELHA INTENSA, UNIFORME E FIRME, ODOOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DE CARNE SAUDÁVEL.	UND	400
35	CARNE MOÍDA DE 1ª, COM BAIXO PERCENTUAL DE GORDURA, REFRIGERADA (ABAIXO DE 7°C), EMBALAGEM DE 1 KG (SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO, ATÓXICO E RESISTENTE), CONTENDO NO RÓTULO DADOS DO FABRICANTE, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM), ESTADUAL (CISPOA) E/OU FEDERAL (SIF), PESO, DATA DE VALIDADE E DE FABRICAÇÃO. DEVERÁ ESTAR ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSSES, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS, SEBO, VASOS SANGUÍNEOS. NÃO SERÁ PERMITIDA A OBTENÇÃO DO PRODUTO A PARTIR DE MOAGEM DE CARNES ORIUNDAS DA RASPA DE OSSOS E CARNE MECANICAMENTE SEPARADA. MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS DA ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA E VETERINÁRIA. APARÊNCIA E TEXTURA TENRA, FIRME E FRESCA, COR VERMELHA INTENSA, UNIFORME E FIRME, ODOOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DE CARNE SAUDÁVEL. NÃO SERÁ ACEITA CARNE COM ODOOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO.	UND	6700
36	CARNE TIPO PATINHO, DE 1ª, CORTADA EM BIFES, BIFES DE TAMANHO MÉDIO, APROXIMADAMENTE 200 GRAMAS, REFRIGERADA,, EMBALAGEM DE 1 KG (SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO, ATÓXICO E RESISTENTE), CONTENDO NO RÓTULO DADOS DO FABRICANTE, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM), ESTADUAL (CISPOA) E/OU FEDERAL (SIF), PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE. MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS DA ESPÉCIE BOVINA, MACHOS, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA E VETERINÁRIA. APARÊNCIA E TEXTURA TENRA, FIRME E FRESCA, COR VERMELHA INTENSA, UNIFORME E FIRME, ODOOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DE CARNE SAUDÁVEL.	UND	1800
37	CARNE TIPO PATINHO, DE 1ª, REFRIGERADA,, EMBALAGEM DE 1 KG (SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO, ATÓXICO E RESISTENTE), CONTENDO NO RÓTULO DADOS DO FABRICANTE, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM), ESTADUAL (CISPOA) E/OU FEDERAL (SIF), PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE. MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS DA ESPÉCIE BOVINA, MACHOS, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA E VETERINÁRIA. APARÊNCIA E TEXTURA TENRA, FIRME E FRESCA, COR VERMELHA INTENSA, UNIFORME E FIRME, ODOOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DE CARNE SAUDÁVEL.	UND	1800
38	CARNE TIPO ALCATRA, DE 1ª, REFRIGERADA,, EMBALAGEM DE 1 KG (SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO, ATÓXICO E RESISTENTE), CONTENDO NO RÓTULO DADOS DO FABRICANTE, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM), ESTADUAL (CISPOA) E/OU FEDERAL (SIF), PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE. MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS,	UND	1800



	PROVENIENTES DE ANIMAIS DA ESPÉCIE BOVINA, MACHOS, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA E VETERINÁRIA. APARÊNCIA E TEXTURA TENRA, FIRME E FRESCA, COR VERMELHA INTENSA, UNIFORME E FIRME, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DE CARNE SAUDÁVEL.		
39	CARNE SUÍNA, TIPO LOMBO, EM KG, LIVRE DE GORDURA, REFRIGERADA A MENOS QUE 7° C, PROVENIENTE DE SUÍNOS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. A CARNE SUÍNA DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF OU CISPOA. (DEPARTAMENTO INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL) E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.	UND	1800
40	CHIMICHURRI, SEM SAL, SEM ADITIVOS, SEM PIMENTA. EM EMBALAGEM DE 20G. AO MENOS 7 DESTES 10 INGREDIENTES DEVEM ESTAR PRESENTES: SALSA, CEBOLA, ORÉGANO, ALHO, TOMATE DESIDRATADO, MANJERICÃO, PIMENTÃO VERMELHO, MOSTARDA, TOMILHO E ALECRIM. SEM A PRESENÇA DE GLUTAMATO MONOSSÓDICO OU OUTRO REALÇADOR DE SABOR.	UND	440
41	COUVE-FLORES DE 1ª QUALIDADE, PRODUTO NATURAL, TAMANHO MÉDIO, PRIMEIRA QUALIDADE, TENRO, FRESCO, ESTAR SEM ATAQUES DE PRAGAS E DOENÇAS E NÃO APRESENTAR-SE COM FOLHAS AMARELADAS E DANOS MECÂNICOS. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO.	UND	2000
42	COXA E SOBRECORA DE FRANGO DE 1ª, CONGELADA, COM CONTORNOS DEFINIDOS, FIRMES E SEM MANCHAS, PELE ADERENTE. COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADES, PARTES AMOLECIDAS, PENAS E CARÇAÇA. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM DE 1 KG, INTACTA, COM AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, NÚMERO DO LOTE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL.	UND	1050
43	SOBRECOXAS DESOSSADAS, DE 1ª, CONGELADAS, COM CONTORNOS DEFINIDOS, FIRMES E SEM MANCHAS, PELE ADERENTE. COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADES, PARTES AMOLECIDAS, PENAS E CARÇAÇA. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM DE 1 KG, INTACTA, COM AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, NÚMERO DO LOTE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL.	UND	3400
44	CEBOLA DE 1ª QUALIDADE, APARÊNCIA FRESCA E Sã, COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO E PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. ISENTO DE DANOS E DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, TERRA ADERENTE, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E DEFENSIVOS AGRÍCOLAS. PESO E TAMANHO MÉDIOS.	KG	3100
45	CENOURA DE BOA QUALIDADE, FRESCA, COMPACTA, FIRME, DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS, PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO MÉDIOS.	KG	2500
46	CHICÓRIA, DE BOA QUALIDADE, FOLHAS FIRMES, NÃO PODERÁ ESTAR MURCHA. ÍNTEGRA, SEM PARTES PÚTRIDAS. DE 1ª QUALIDADE, TENRA E FRESCA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO, COM COLORAÇÃO UNIFORME E SEM MANCHAS, LIVRE DE ENFERMIDADES. COM PESO MÍNIMO, POR UNIDADE EM MÉDIA DE 250G. AS FOLHAS DEVERÃO SER LIMPAS, SEM MARCAS DE PICADAS DE INSETOS, SEM NENHUM DEFEITO QUE POSSA ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.	UND	1300
47	CHUCHU, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCO, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, SEM RUPTURAS, LIMPO E NO PONTO DE CONSUMO, SEM FOLHAS, TAMANHO MÉDIO. A VARIAÇÃO MÁXIMA PERMITIDA ENTRE OS FRUTOS DE MAIOR E MENOR TAMANHO É DE 20%.	KG	1600
48	COCO RALADO SEM AÇÚCAR, EMBALAGEM DE 100 GRAMAS, AMÊNDOA DE COCO NATURAL DESIDRATADA COMO ÚNICO INGREDIENTE, SEM CONSERVANTES, SEM GLÚTEN, COM IDENTIFICAÇÃO, RÓTULO, FABRICAÇÃO E VALIDADE.	UND	400
49	DAMASCO TURCO SECO, SELECIONADO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, EM EMBALAGEM DE 500 GRAMAS, COM RÓTULO, IDENTIFICAÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SEM A PRESENÇA DE GLÚTEN. SEM CONSERVANTES.	UND	600
50	ERVILHA EM GRÃO, CONGELADA, PACOTE DE 1 KG A 1,2 KG, GRÃOS ÍNTEGROS, SADIOS, COM COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE, LIVRE DE SUJIDADES, COM RÓTULO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	UND	580
51	EXTRATO DE TOMATE TIPO CASEIRO, EMBALAGEM DE VIDRO (625G), COM IDENTIFICAÇÃO, RÓTULO E VALIDADE, DE BOA QUALIDADE.		2000
52	FARELO DE AVEIA, EMBALAGEM DE 200G, PACOTE DE 200 GRAMAS, ÍNTEGRA, DE 1ª QUALIDADE, SEM A PRESENÇA DE SUJIDADES E/OU LARVAS, COM RÓTULO, DATA DE FABRIC E DE VALIDADE.	UND	640



53	FARINHA DE AVEIA, PACOTE DE 250 GRAMAS, INTEGRAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM A PRESENÇA DE SUJIDADES E/OU LARVAS, COM RÓTULO, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE.	UND	1100
54	FARINHA DE MANDIOCA, PACOTE DE 500G, GRUPO FARINHA SECA, CLASSE FINA, TIPO 1, BAIXA ACIDEZ, COM RÓTULO, IDENTIFICAÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE.	UND	550
55	FARINHA DE MILHO, MÉDIA, PACOTE DE 1 KG DE BOA QUALIDADE, COMPOSIÇÃO: 100% MILHO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, NÃO DEVERÁ APRESENTAR RESÍDUOS, IMPUREZAS, INSETOS, BOLORES, MOFOS. DEVE APRESENTAR CHEIRO, SABOR E COR CARACTERÍSTICOS COM O PRODUTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, BEM VEDADA, COM RÓTULO, IDENTIFICAÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE E VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES	UND	1650
56	FARINHA DE MILHO, MÉDIA, PACOTE DE 2 KG DE BOA QUALIDADE, COMPOSIÇÃO: 100% MILHO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, NÃO DEVERÁ APRESENTAR RESÍDUOS, IMPUREZAS, INSETOS, BOLORES, MOFOS. DEVE APRESENTAR CHEIRO, SABOR E COR CARACTERÍSTICOS COM O PRODUTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, BEM VEDADA, COM RÓTULO, IDENTIFICAÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE E VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES	UND	800
57	FARINHA DE ROSCA, EM PACOTES DE 1KG, PÃO FRESCO, TORRADO, EM GRANULOS FINOS E CROCANTES, DE BOA QUALIDADE, COM RÓTULO, IDENTIFICAÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE.	UND	500
58	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, TIPO 1, PACOTE DE 1KG ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, 100% PURA, DE EXCELENTE QUALIDADE, PÓ BRANCO, FINO E DE FÁCIL ESCOAMENTO, NÃO DEVENDO ESTAR EMPEDRADA E ÚMIDA. ISENTA DE SUJIDADES, MOFOS, LARVAS E INSETOS, COM RÓTULO, IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES.	UND	510
59	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, TIPO 1, PACOTE DE 5KG ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, 100% PURA, DE EXCELENTE QUALIDADE, PÓ BRANCO, FINO E DE FÁCIL ESCOAMENTO, NÃO DEVENDO ESTAR EMPEDRADA E ÚMIDA. ISENTA DE SUJIDADES, MOFOS, LARVAS E INSETOS, COM RÓTULO, IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES.	UND	450
60	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE CEREAL INTEGRAL, SÃO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALAGEM DE PAPEL DE 1KG, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES E LOTE.	UND	500
61	FEIJÃO CARIOCA, TIPO 1, PACOTE DE 1KG NOVO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SÃOS, SEM A PRESENÇA DE GRÃOS MOFADOS E/OU CARUNCHADOS, SEM RESTOS DE SUJIDADES, TERRA, PEDRAS E/OU OUTROS DETRITOS. EMBALAGEM: PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, CONTENDO 1 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.		410
62	FEIJÃO VERMELHO, TIPO 1, PACOTE DE 1KG NOVO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SÃOS, SEM A PRESENÇA DE GRÃOS MOFADOS E/OU CARUNCHADOS, SEM RESTOS DE SUJIDADES, TERRA, PEDRAS E/OU OUTROS DETRITOS. EMBALAGEM: PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, CONTENDO 1 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UND	780
63	FEIJÃO PRETO, TIPO 1, PACOTE DE 1KG NOVO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SÃOS, SEM A PRESENÇA DE GRÃOS MOFADOS E/OU CARUNCHADOS, SEM RESTOS DE SUJIDADES, TERRA, PEDRAS E/OU OUTROS DETRITOS. EMBALAGEM: PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, CONTENDO 1 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UND	1800
64	FERMENTO EM PÓ, QUÍMICO, POTE DE 200G ,COM RÓTULO, IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES. SEM A PRESENÇA DE MOFO OU SUJIDADES. EMBALAGEM: POTE PLÁSTICO EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, 44COM TAMPAS DE ROSCA EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE.	UND	750
65	FILÉ DE TILÁPIA, EMBALAGEM DE 800G, SEM PRESENÇA DE ESPINHOS/ESCAMAS/SUJIDADES/OSSOS, CONGELADO, COM RÓTULO, IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE.	UND	940
66	FRUTAS CRISTALIZADAS, SELECIONADAS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, EM EMBALAGEM DE 500G, COM RÓTULO, IDENTIFICAÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SEM A PRESENÇA DE GLÚTEN.SEM CONSERVANTES.	UND	600
67	GALINHA PARA SOPA DE 1ª QUALIDADE, CONGELADA, EMBALAGEM DE 1 KG, COM RÓTULO, IDENTIFICAÇÃO, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES, COM REGISTRO NO SIM, NO CISPOA OU NO SIF. SEM PARTES AMOLECIDAS, ESCURAS, RESTOS DE PENAS OU SUJIDADES. COM COR E ODOR CARACTERÍSTICOS DE PRODUTO ADEQUADO.	UND	400
68	GOMA PRONTA PARA TAPIOCA, 500G,100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, SEM ADIÇÃO DE SAL, SEM GLÚTEN. NÃO PRECISA PENEIRAR. SOLTA. MACIA. EMBALAGEM PLÁSTICA E RESISTENTE, COM IDENTIFICAÇÃO, RÓTULO, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES. COM	UND	1250



	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. INGREDIENTES: FÉCULA DE MANDIOCA E ÁGUA.		
69	GRÃO DE BICO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, PARASITAS E INSETOS VIVOS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDO OU FERMENTADO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA CONTENDO 400G, COM IDENTIFICAÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, RÓTULO, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE.	UND	300
70	IOGURTE COM POLPA DE MORANGO, EMBALAGEM DE 900 ML, PARCIALMENTE DESNATADO, ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS, CONTENDO NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, NOME E COMPOSIÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, COM REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL (CISPOA). EMBALAGEM INTACTA E LIMPA. COM DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 15 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UND	1700
71	IOGURTE NATURAL, POTE COM ATÉ 170 GRAMAS, INTEGRAL, CONTENDO EM SUA COMPOSIÇÃO APENAS LEITE E FERMENTO VIVO. SEM CONSERVANTES E OUTROS ADITIVOS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES E DE SÓDIO. COM RÓTULO, IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DE PELO MENOS 30 DIAS APÓS A ENTREGA.	UND	1600
72	KIWI DE PRIMEIRA QUALIDADE, UNIDADE MÉDIA UNIFORME, FRESCA, CASCA SÃ, SEM RUPTURAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS, ISENTO DE PARTES PÚTRIDAS, SEM SUJIDADES, BATIDAS, MANCHAS E RESTOS DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS. COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDOS E MADUROS.	KG	1300
73	LARANJA SUCO DE BOA QUALIDADE, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRA. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, ODORE E SABOR ESTRANHO. UNIDADE MÉDIA, COM MATURAÇÃO IDEAL.	KG	2900
74	LARANJA DO CÉU DE BOA QUALIDADE, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRA. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, ODORE E SABOR ESTRANHO. UNIDADE MÉDIA, COM MATURAÇÃO IDEAL. NÃO PODE ESTAR MURCHA, NEM COM INDÍCIOS DE PODRIDÃO. COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. PESO E TAMANHO MÉDIOS.	KG	7000
75	LEITE DE COCO, EMBALAGEM DE VIDRO DE 200 ML, COM IDENTIFICAÇÃO, RÓTULO, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES.	UND	900
76	LEITE EM PÓ INTEGRAL, PACOTE DE 360G, INSTANTÂNEO, SEM A PRESENÇA DE SORO DE LEITE, INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL E EMULSIFICANTE, COM RÓTULO, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.	UND	1200
77	LEITE INTEGRAL UHT, LONGA VIDA, HOMOGENEIZADO, COM NO MÍNIMO 3% DE GORDURA, EMBALADO EM CAIXA DE 01 (UM) LITRO, MULTILAMINADA, CARTONADA, ASSÉPTICA, IMPERMEÁVEL AO AR, LUZ E MICRO-ORGANISMOS, TIPO TETRA PACK, HERMETICAMENTE FECHADA. COM RÓTULO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES, COM REGISTRO NO SIM, NO CISPOA OU NO SIF, COM NÚMERO DE LOTE, IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA.	UND	9500
78	LEITE TIPO A, INTEGRAL, PASTEURIZADO, HOMOGENEIZADO, EMBALAGEM PLÁSTICA (SAQUINHO) DE 1 LITRO, COM RÓTULO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE. CONTENDO COMO INGREDIENTE SOMENTE LEITE.	UND	4000
79	LEITE ZERO LACTOSE, SEMIDENATADO (1% DE GORDURA), EMBALAGEM LONGA VIDA (TETRAPACK), COM A PRESENÇA DA ENZIMA LACTASE, CONTENDO 1 LITRO, A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/CISPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UND	300
80	LENTILHA TIPO 1, PACOTE DE 400 GRAMAS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONSTITUÍDA DE GRÃOS INTEIROS E SÃOS, SEM A PRESENÇA DE GRÃOS MOFADOS E/OU CARUNCHADOS, SEM RESTOS DE SUJIDADES, TERRA, PEDRAS E/OU OUTROS DETRITOS. EMBALAGEM: PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, COM RÓTULO, IDENTIFICAÇÃO E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UND	780
81	MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE SEM SAL, EMBALAGEM DE 200 GRAMAS, COM REGISTRO NO CISPOA OU SIF, COM IDENTIFICAÇÃO, RÓTULO, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE.	UND	1000
82	MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE COM SAL, EMBALAGEM DE 200 GRAMAS, COM REGISTRO NO CISPOA OU SIF, COM IDENTIFICAÇÃO, RÓTULO, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE.	UND	1000
83	MANTEIGA, TIPO CASEIRA, EMBALAGEM DE 250 GRAMAS, COM REGISTRO NO CISPOA OU SIF, COM IDENTIFICAÇÃO, RÓTULO, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE.	UND	750
84	MAÇÃ DE 1ª QUALIDADE, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRA, SEM RUPTURAS OU PANCADAS. COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. SEM A PRESENÇA DE SUJIDADES, LARVAS, PARASITAS E DEFENSIVOS AGRÍCOLAS. UNIDADE MÉDIA. COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS	KG	10800
85	MAMÃO FORMOSA DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE LHE	KG	7600



	PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, PARASITAS E LARVAS. SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, SEM RUPTURAS, CASCA ÍNTEGRA. COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. PESO E TAMANHO MÉDIOS.		
86	MANGA DE 1ª QUALIDADE, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA ÍNTEGRA. COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO. PESO E TAMANHO MÉDIOS. GRAU DE MATURAÇÃO IDEAL, NEM MUITO MADURO, NEM MUITO ATRASADO.	KG	10000
87	MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA, COM OVOS, TIPO PARAFUSO, PACOTE DE 500 GRAMAS, SECA, ISENTA DE SUJIDADES, SEM OVOS, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	UND	1200
88	MASSA ALIMENTÍCIA ÍNTEGRA TIPO PENNE, PACOTE DE 500 GRAMAS, SECA, INGREDIENTES: APENAS FARINHA DE TRIGO ÍNTEGRA, ISENTA DE SUJIDADES, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	UND	1200
89	MASSA CASEIRA, TIPOS VARIADOS, FABRICADAS COM OVOS E FARINHA DE TRIGO, SEM CONSERVANTES, DE BOA QUALIDADE, COM RÓTULO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E VALIDADE, EMBALAGEM DE 500G.	UND	1500
90	MASSA ALIMENTÍCIA SEM GLÚTEN, PACOTE DE 500G. NÃO PODE CONTER TRAÇOS DE GLÚTEN, NEM DE OVO, NEM DE LACTOSE. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	UND	540
91	MASSA COM OVOS TIPO ALFABETO, PACOTE DE 500G, COM RÓTULO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.	UND	1300
92	MASSA PARA PASTEL, PACOTE DE 500G COM 30 UNIDADES CADA, MÉDIA, REFRIGERADA, COM RÓTULO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES.	UND	1340
93	MASSA PARA PIZZA, UNIDADE DE 150G EMBALADA, BEM ASSADA, FRESCA, FEITA NO DIA DA ENTREGA, DE EXCELENTE QUALIDADE, COM RÓTULO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES.	UND	3300
94	MEL DE ABELHA, EMBALAGEM: DEVE ESTAR ÍNTEGRO, ACONDICIONADO EM POTES PLÁSTICOS OU VIDRO, RESISTENTES, BEM VEDADOS DE 1KG. INGREDIENTES: PRODUTO NATURAL ELABORADO POR ABELHAS A PARTIR DE NÉCTAR DE FLORES E/OU EXSUDATOS SACARÍNICOS DE PLANTAS. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O MEL NÃO PODERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL, NEM SER ADICIONADO DE CORRETIVOS DE ACIDEZ. PODERÁ SE APRESENTAR PARCIALMENTE CRISTALIZADO E NÃO APRESENTAR CARMELIZAÇÃO, NEM ESPUMA SUPERFICIAL. É PERMITIDO O AQUECIMENTO DO MEL ATÉ O MÁXIMO DE 70°C, DESDE QUE SEJA MANTIDA A SUA ATIVIDADE ENZIMÁTICA. DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO: LÍQUIDO DENSO. COR: LEVEMENTE AMARELADA A CASTANHO ESCURA. CHEIRO: PRÓPRIO. SABOR: PRÓPRIO. É PROIBIDA A ADIÇÃO DE CORANTES, AROMATIZANTES, ESPESANTES, CONSERVADORES E EDULCORANTES DE QUALQUER NATUREZA, NATURAIS E SINTÉTICOS. O PRODUTO NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN. DEVERÁ APRESENTAR CARIMBO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL.	UND	160
95	MELADO DE CANA, POTE DE 500G, 100% NATURAL, SEM GLÚTEN, APENAS MELADO COMO INGREDIENTE, COM RÓTULO, IDENTIFICAÇÃO, FABRICAÇÃO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES.	UND	440
96	MELANCIA DE BOA QUALIDADE FRESCA, COMPACTA, FIRME, DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. COM MATURAÇÃO IDEAL.	KG	6100
97	MELÃO TIPO CANTALOUPE, DE BOA QUALIDADE, FRESCO, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTO, FIRME, DE COLORAÇÃO UNIFORME, CASCA ENRUGADA, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. SEM DANIFICAÇÕES, PRESENÇA DE LARVAS, PARASITAS, SUJIDADES. TAMANHO MÉDIO. GRAU DE MATURAÇÃO IDEAL.	KG	2000
98	MILHO VERDE EM GRÃO, CONGELADO, PACOTE DE 1 KG A 1,2 KG, GRÃOS ÍNTEGROS, SADIOS, COM COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE, LIVRE DE SUJIDADES, COM RÓTULO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	UND	500
99	MILHO VERDE EM ESPIGA, IN NATURA, SEM PALHA, FRESCO, GRÃOS ÍNTEGROS, INTEIROS, SADIOS, COM COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE, LIVRE DE SUJIDADES, SEM PODRIDÃO E SEM FUNGOS. ISENTO DE LARVAS, INSETOS E PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. EM GRAU IDEAL DE MATURAÇÃO. TAMANHO MÉDIO. DEVERÁ SER FORNECIDO EMBALADO EM BANDEJAS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES NO PRODUTO, COM NO MÁXIMO 4 ESPIGAS, COM PESO LÍQUIDO TOTAL DE 1KG.	UND	4300



100	MILHO DE PIPOCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SELECIONADO, EMBALAGEM DE 500G, COM VALIDADE DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA, RÓTULO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 14%.	UND	370
101	MORANGA DE BOA QUALIDADE, SADIJA, FRESCA, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA ÍNTEGRA. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FOLHAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODORE E SABOR ESTRANHO.	KG	630
102	MORANGO DE BOA QUALIDADE, FRESCO, FIRME, DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA, NEM PARTES PODRES OU AMOLECIDAS. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS, PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO MÉDIOS.	KG	1700
103	ÓLEO DE GIRASSOL, FRASCO DE 900ML FABRICADO COM 100% ÓLEO DE GIRASSOL, COM RÓTULO, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE DE NO MÍNIMO 8 MESES.	UND	620
104	ORÉGANO DESIDRATADO EM FLOCOS, SECO, EMBALAGEM DE 100 GRAMAS, PARA USO CULINÁRIO. COM RÓTULO, IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UND	310
105	OVOS DE GALINHA, TIPO MÉDIO, EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 12 UNIDADES, CASCA ÍNTEGRA, SEM RACHADURAS, SEM SUJIDADES, LIMPOS, NÃO PODEM ESTAR TRINCADOS, EMBALAGEM COM RÓTULO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E VALIDADE DE NO MÍNIMO 1 MÊS. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, SIM, SIF OU CISPOA.	DZ	3050
106	PÁPRICA DOCE DEFUMADA EM PÓ, EM EMBALAGEM DE 100G, INGREDIENTE: PIMENTÕES SECOS, DEFUMADOS E MOÍDOS. COM IDENTIFICAÇÃO, RÓTULO, FABRICAÇÃO E VALIDADE.	UND	360
107	PÃO FATIADO, TIPO SANDUÍCHE, APRESENTANDO A SUPERFÍCIE LISA, MACIA E BRILHANTE, NÃO QUEBRADIÇA, MIOLO CONSISTENTE. PEÇA FATIADA, FATIAS COM APROXIMADAMENTE 25G CADA, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, ÁGUA, FERMENTO BIOLÓGICO, OVOS E SAL. EMBALAGENS DE SACO POLIETILENO ATÓXICO, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E DADOS DO FORNECEDOR. BEM ASSADO. SEM A PRESENÇA DE MELHORADOR DE FARINHA OU OUTROS ADITIVOS. SERÃO REJEITADOS PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E EMBATUMADOS, ASPECTO MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. FABRICADO NO DIA DA ENTREGA.	UND	5100
108	PÃO FATIADO INTEGRAL, PACOTE DE 500 GRAMAS. PEÇA FATIADA, FATIAS COM APROXIMADAMENTE 25G CADA, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, ÁGUA, FERMENTO BIOLÓGICO, OVOS E SAL. EMBALAGENS DE SACO POLIETILENO ATÓXICO, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E DADOS DO FORNECEDOR. BEM ASSADO. SEM A PRESENÇA DE MELHORADOR DE FARINHA OU OUTROS ADITIVOS. SERÃO REJEITADOS PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E EMBATUMADOS, ASPECTO MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. FABRICADO NO DIA DA ENTREGA.	UND	5100
109	PÃO TIPO FRANCÊS, UNIDADE DE 50 GRAMAS, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ÁGUA, SAL E FERMENTO QUÍMICO. SEM A PRESENÇA DE MELHORADOR DE FARINHA OU OUTROS ADITIVOS, SEM AÇÚCAR, SEM GORDURA VEGETAL HODROGENADA. DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE DE FORMA QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO. COM RÓTULO E VALIDADE, FABRICADO NO DIA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 48 HORAS APÓS ENTREGA. SERÃO REJEITADOS PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E EMBATUMADOS, ASPECTO DE MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS.	UND	22000
110	PÃO SOVADO, UNIDADE DE 50GR DE BOA QUALIDADE, SEM A PRESENÇA DE MELHORADOR DE FARINHA OU OUTROS ADITIVOS, COM MIOLO BRANCO E CASCA DE COR DOURADA BRILHANTE E HOMOGÊNEA. SERÃO REJEITADOS PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E EMBATUMADOS, ASPECTO DE MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. COM RÓTULO E VALIDADE, FABRICADO NO DIA DA ENTREGA.	UND	65000
111	PÃO SOVADO INTEGRAL, UNIDADE DE 50GR DE BOA QUALIDADE COM MIOLO E CASCA DE COR DOURADA, SEM A PRESENÇA DE MELHORADOR DE FARINHA OU OUTROS ADITIVOS, BRILHANTE E HOMOGÊNEA. SERÃO REJEITADOS PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E EMBATUMADOS, ASPECTO DE MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. COM RÓTULO E VALIDADE, FABRICADO NO DIA DA ENTREGA.	UND	28000
112	PEITO DE FRANGO SEM OSSO, CONGELADO, EMBALAGEM DE 1 KG, COM PROCEDÊNCIA, RÓTULO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES, COM CARIMBO REGISTRADO NO CISPOA OU SIF. EMBALAGEM INTACTA E COM Nº DO LOTE. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDADO LÍQUIDO, EXCESSO DE GELO, PARTES FLÁCIDAS, ESCURAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL.	UND	4150
113	PEPINO IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO, COR E FORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDOS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E	KG	2500



	TRANSPORTE. SEM A PRESENÇA DE DANOS CAUSADOS POR INSETOS, SEM FUNGOS, SEM BOLORES, SEM PODRIDÕES.		
114	PERA NACIONAL IN NATURA, FRESCA. DE PRIMEIRA. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. SEM DANOS BIOLÓGICOS DE INSETOS OU FUNGOS. SEM PODRIDÕES. PESO MÉDIO APROXIMADO DE 200G POR UNIDADE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA, TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO. PARA O CONSUMO IMEDIATO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	2050
115	PÊSSEGO IN NATURA, FRESCO. DE PRIMEIRA. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS. SEM DANOS BIOLÓGICOS DE INSETOS OU FUNGOS. SEM PODRIDÕES. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA, TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO. MADURO, MAS NÃO PASSADO.	KG	2000
116	PIMENTÃO VERDE, KG, EXTRA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, TAMANHO MÉDIO E COLORAÇÃO UNIFORME.	KG	1150
117	PIMENTÃO VERMELHO, KG, EXTRA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, TAMANHO MÉDIO E COLORAÇÃO UNIFORME.	KG	1150
118	PINHÃO CRU, DE 1ª QUALIDADE, FIRME E ÍNTEGRO, TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE VEGETAL FRESCO, LIVRE DE PODRIDÃO, SEM DANOS CAUSADOS POR INSETOS OU OUTROS ANIMAIS.	KG	1050
119	POLVILHO AZEDO, EMBALAGEM DE 500G, INGREDIENTES: FÉCULA DE MANDIOCA. DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS, LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS, NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDO, FERMENTADO OU RANÇOSO, NÃO CONTENDO GLÚTEN, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIPROPILENO OU POLIETILENO LEITOSO DE 500G, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE.	UND	1300
120	POLVILHO DOCE, EMBALAGEM DE 500G, INGREDIENTES: FÉCULA DE MANDIOCA. DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS, LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS, NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDO, FERMENTADO OU RANÇOSO, NÃO CONTENDO GLÚTEN, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIPROPILENO OU POLIETILENO LEITOSO DE 500G, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE.	UND	1300
121	QUEIJO TIPO MUSSARELA, FATIADO, REFRIGERADO, PASTEURIZADO, EMBALAGEM DE 1 KG, COM DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 1 MÊS, COM RÓTULO, IDENTIFICAÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, COM REGISTRO NO SIM, CISPOA OU SIF. COM AROMA E ODOR CARACTERÍSTICOS, SEM A PRESENÇA DE MOFOS OU BOLORES E SUJIDADES.	UND	1800
122	REPOLHO, VERDE, NOVO, FOLHAS SÃS, SEM RUPTURAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, SEM MANCHAS, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTO DE PARTES PÚTRIDAS. NÃO DEVE ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. UNIDADE MÉDIA.	KG	1600
123	REPOLHO ROXO, NOVO, FOLHAS SÃS, SEM RUPTURAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, SEM MANCHAS, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTO DE PARTES PÚTRIDAS. NÃO DEVE ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. UNIDADE MÉDIA.	KG	1350
124	RÚCULA, DE 1ª QUALIDADE, TENRA E FRESCA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO, COM COLORAÇÃO UNIFORME E SEM MANCHAS, LIVRE DE ENFERMIDADES. COM PESO MÍNIMO, POR UNIDADE EM MÉDIA DE 250G. AS FOLHAS DEVERÃO SER LIMPAS, SEM MARCAS DE PICADAS DE INSETOS, SEM NENHUM DEFEITO QUE POSSA ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.	UND	810
125	SAL MOÍDO MARINHO, IODADO, 1ª QUALIDADE COM RÓTULO, IDENTIFICAÇÃO E NÚMERO DE LOTE. NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADES E MISTURAS INADEQUADA AO PRODUTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADO EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADA, ATÓXICA, COM CAPACIDADE DE 1 KG. PRAZO DE VALIDADE DE MÍNIMO 12 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UND	780
126	SUCO DE UVA INTEGRAL. EMBALAGEM DE VIDRO DE 1 LITRO. PURO, INGREDIENTE: SOMENTE UVA, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES E DE AÇÚCAR, COM RÓTULO, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES.	UND	3000
127	TOMATE DE 1ª QUALIDADE, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, SUJIDADES, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, PARASITAS E LARVAS. SEM PARTES PÚTRIDAS. CASCA ÍNTEGRA. COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. TAMANHO MÉDIO. MATURAÇÃO IDEAL.	KG	6400
128	TOMATE CEREJA, MÉDIO AMADURECIMENTO, FIRMES, ÍNTEGROS, SEM MANCHAS E COR CARACTERÍSTICA UNIFORME. DEVEM SER ENTREGUES EM CAIXAS PLÁSTICAS LIMPAS E HIGIENIZADAS OU SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES PRÓPRIOS PRA ALIMENTOS.	KG	1150
129	TEMPERO VERDE DE 1ª QUALIDADE, ISENTO DE PARTES PÚTRIDAS, NÃO PODERÃO ESTAR MURCHOS, MAÇOS DE 250G CADA. CONTENDO SALSA E CEBOLINHA EM IGUAL QUANTIDADE.	MAÇO	1250



130	TOMILHO DESIDRATADO, EMBALAGEM DE 25G, INGREDIENTE ÚNICO: TOMILHO. COM IDENTIFICAÇÃO, RÓTULO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES.	UND	440
131	UVA NIÁGARA ROSA, DE BOA QUALIDADE, UVA NIÁGARA ROSA, FRESCA, COR ESPECÍFICA DA ESPÉCIE, SEM SUJIDADES, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, TAMANHO MÉDIO E MATURAÇÃO IDEAL.	KG	1350
132	UVA DE MESA, SEM SEMENTE, VARIEDADE BRS VITÓRIA, FRESCA, COR ESPECÍFICA DA ESPÉCIE, SEM SUJIDADES, TAMANHO MÉDIO E MATURAÇÃO IDEAL.	KG	1350
133	UVA PASSA PRETA SEM SEMENTE, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES, SEM GLÚTEN, INGREDIENTES: SOMENTE UVAS PASSA, SELECIONADAS, TAMANHO UNIFORME, EMBALAGEM DE 500G, COM RÓTULO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DESCRIÇÃO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UND	600
134	UVA PASSA BRANCA SEM SEMENTE, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES, SEM GLÚTEN, INGREDIENTES: SOMENTE UVAS PASSA, SELECIONADAS, TAMANHO UNIFORME, EMBALAGEM DE 500G, COM RÓTULO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DESCRIÇÃO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UND	600
135	VAGEM, COLORAÇÃO VERDE CLARA, SEMI ARQUEADA, DE BOA QUALIDADE, SEM PARTES APODRECIDAS OU MANCHADAS, DE TAMANHO MÉDIO (12 A 15 CM). VERDE, NOVA, DE 1ª QUALIDADE, SÃS, SEM RUPTURAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME E SEM MANCHAS, LIVRE DE ENFERMIDADES, NÃO DEVE ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. EMBALAGEM: EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	KG	1000
136	VINAGRE DE VINHO TINTO, 100% NATURAL SEM ADIÇÃO DE ESSÊNCIAS E CORANTES, SEM GLÚTEN, SEM ÁLCOOL, FRASCO DE 750 ML, COM RÓTULO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 MESES. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	UND	500
137	VINAGRE DE MAÇÃ, SEM ÁLCOOL, 100% NATURAL, SEM CONSERVANTES, SEM GLÚTEN, FRASCO DE 750 ML, COM RÓTULO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 MESES. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	UND	800

2. FUNDAMENTAÇÃO/JUSTIFICATIVA DA COMPRA:

2.1 - A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do município de Nova Bassano, garantindo a melhoria do rendimento escolar e a segurança alimentar e nutricional;

2.2 - O principal objetivo da alimentação escolar é proporcionar aos alunos matriculados uma refeição balanceada, segura e nutricionalmente adequada, considerando a faixa etária e o estado nutricional dos alunos;

2.3 - Justifica-se a aquisição e a respectiva quantidade dos produtos baseados na demanda de anos anteriores. As quantidades são estimadas para o período de 24 meses.

2.4 - A modalidade sugerida é o Pregão Eletrônico.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

Considerando o conjunto de todos os elementos de forma integrada que compõem o presente TR, se espera que a solução pretendida atenda de forma eficiente e eficaz todas as necessidades da demanda.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO/AQUISIÇÃO:

Os materiais (gêneros alimentícios) têm natureza comum tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

A aquisição dos gêneros alimentícios se baseia na Resolução 06/2020 do FNDE que normatiza o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Sempre que possível, o contratado deverá priorizar sistemas produtivos que gerem serviços sustentáveis, respeitando as normas vigentes.

Para o fornecimento dos gêneros pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar todos os documentos a serem exigidos a título de habilitação.

5. EXECUÇÃO DO OBJETO:

5.1 - Os gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis deverão ser entregues conforme CRONOGRAMA SEMANAL fornecido pela nutricionista da Secretaria da Educação, no prazo máximo de 4 dias a contar do recebimento da solicitação. A entrega dos alimentos deverá acontecer sempre nas segundas-feiras;

5.2 - O cronograma semanal de entrega possui as quantidades, os valores e o local de entrega dos produtos;

5.3 - A aquisição dos produtos será realizada de acordo com a necessidade do município e será formalizada



através da Ordem de Compra que será enviada juntamente com o cronograma. As Ordens de Compra normalmente serão quinzenais e serão a base para a elaboração das notas fiscais;

5.4 – O fornecimento do pão (fabricado no dia da entrega) deverá ser realizado em 3 dias da semana: segundas, quartas e sextas-feiras;

5.5 – O cronograma de entrega será enviado por e-mail e cabe ao fornecedor manter seu endereço eletrônico atualizado. O cronograma deverá ser impresso e levado aos locais de entrega e deverá ser assinado em conjunto (fornecedor e escola). OBS – a escola terá a sua cópia impressa que deverá ser assinada da mesma forma;

5.6 – No momento da entrega, o responsável pelo recebimento estará no local para receber e conferir a mercadoria, ficando obrigado o fornecedor a permanecer no local até que a conferência de todos os produtos seja finalizada;

5.7 - As notas deverão ser entregues à nutricionista da Secretaria da Educação ou enviadas para o e-mail do setor de nutrição: nutrieducacao@novabassano.rs.gov.br;

5.8 - Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer algumas alterações após o envio;

5.8 – A nota será liberada após os responsáveis pelo recebimento confirmarem que os produtos entregues estão em conformidade com o cronograma e as especificações do edital;

5.9 - Os gêneros alimentícios deverão ser de PRIMEIRA QUALIDADE, atendendo ao disposto no edital e na legislação de alimentos com a característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (CISPOA, SIF).

5.10 - Os produtos de origem animal que exigirem identificação devem possuir registro conforme exigência do órgão fiscalizador – CISPOA OU SIF;

5.11 - Os produtos que necessitam de refrigeração deverão ser transportados em veículos refrigerados que contenham equipamentos para manutenção da temperatura adequada, conforme legislação pertinente, da expedição até a entrega dos alimentos. Os veículos de transporte dos produtos sob controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros adequados e de fácil leitura;

5.12 – Os produtos refrigerados (carne moída, carne de patinho, alcatra, carne suína, massa para pastel, queijo fatiado) deverão ser entregues a uma temperatura < 10°C e os congelados (coxa e sobrecoxa, sobrecoxa desossada, peito de frango, filé de tilápia) entre - 12°C e - 18°C. Os responsáveis pelo recebimento farão a medição da temperatura no ato da entrega;

5.13 - Os alimentos deverão ser entregues em suas embalagens originais, apropriadas para o contato com alimentos e resistentes, com quantidades adequadas, a fim de que se evite o esmagamento;

5.14 - Não serão aceitos produtos fora da embalagem original;

5.15 - A entrega deverá conter a quantidade total solicitada no cronograma;

5.16 - Os perecíveis deverão ser frescos, de primeira qualidade e próprios para o consumo da semana vigente e de tamanho médio, de grau de maturação conforme solicitado no edital. Não serão aceitos hortifrutigranjeiros apodrecidos, batidos, cheios de terra, murchos, com insetos e outros animais, muito pequenos ou muito grandes;

5.17 - O transporte dos perecíveis não refrigerados e congelados deverá ser executado em veículos adequados de acordo com o estabelecido pela Vigilância Sanitária, observando os seguintes pontos:

- integridade do produto no transporte;
- não transportar outras cargas no veículo que comprometam a segurança do produto (transportar alimentos com produtos de limpeza, por exemplo);
- manter o veículo higienizado;
- veículo fechado para proteção da carga;
- os gêneros deverão estar sobrepostos em paletes e/ou em caixa de polietileno devidamente higienizadas, não sendo permitido o transporte de hortifrutis em caixas de madeira ou papelão, com exceção dos ovos que poderão ser acondicionados em embalagem de papelão e/ou isopor, e/ou polietileno atóxico;

5.18 – Os produtos não perecíveis, num geral, deverão ter 6 meses de validade a partir da data da entrega. Salvo os itens que possuem por sua natureza validade inferior, sendo esses exigida a validade máxima que o produto pode ter, contida no rótulo;

5.19 - Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, com hábitos de higiene satisfatórios, conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos, possuindo boa conduta e bom relacionamento no local de entrega;

5.20 - Para os não perecíveis, só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com as especificações exigidas abaixo:



- rótulo com informações nutricionais;
- identificação do produto;
- embalagem original e intacta;
- data de fabricação;
- data de validade de no mínimo 6 meses ou de acordo o tipo de gênero alimentício;
- peso líquido;
- número do Lote;
- nome do fabricante;
- marca de acordo com a homologação;

5.21 – Para os perecíveis – hortifruti:

- de primeira;
- frescos;
- sem a presença de terra ou outras sujidades;
- de tamanho médio;
- maturação adequada, conforme descrito em cada item;
- sem sinais de batidas ou apodrecimento ou murchos;
- no peso adequado, conforme solicitado no cronograma;
- sem a presença de larvas ou insetos;
- em caixas de polietileno devidamente limpas e higienizadas.

5.22 – Para o pão:

- fabricado no dia da entrega;
- embalado em embalagem plástica;
- fresco e macio;
- assado de forma uniforme;
- com identificação, rótulo, informações nutricionais e data de fabricação e de validade.

5.23 – Para os congelados e refrigerados, no ato da entrega:

- congelados: temperatura entre - 12°C e - 18°C;
- refrigerados: temperatura < 10°C;
- sem sinais de sangue ou sujidades na embalagem;
- embalagem original, sem sinais de rasgos;
- cada embalagem deverá conter o rótulo, identificação, informações nutricionais, data de fabricação e de validade e registro no órgão fiscalizador (SIM, CISPOA e SIF);
- embalados em pacotes de 1kg;

5.24 – Os ovos devem estar íntegros, limpos, sem sinais de rachaduras ou nem trincados, embalados em bandejas fechadas de plástico ou de papelão, com 1 dúzia de ovos. Deverá ter o rótulo com as informações do fabricante, data de fabricação e de validade, além do registro no órgão fiscalizador (SIM, CISPOA e SIF);

5.25 - O servidor ou o responsável pelo recebimento do produto fica responsável pela avaliação das características na ocasião da entrega, estando autorizado a recusar o produto que apresentar qualquer característica que o torne impróprio para consumo ou que não estiver de acordo com o descrito neste edital ou com a legislação pertinente. Serão observados todos os aspectos mencionados acima;

5.26 - Os produtos poderão ser rejeitados todos ou em parte, quando estiverem em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência. A aceitação estará condicionada à devida fiscalização dos servidores envolvidos. Não serão aceitos produtos cujas características não estejam de acordo com a qualidade exigida ou em condições de armazenamento e transporte que não sejam satisfatórias;

5.27 - Produtos recusados por não estarem de acordo com a descrição que consta neste edital deverão ser substituídos no prazo máximo de 2 dias a contar do dia da entrega do produto que não estava de acordo com as condições exigidas, às custas da empresa e sem prejuízo de aplicação de penalidades;

5.28 - Os produtos solicitados para a Alimentação Escolar deverão obedecer as Diretrizes e Critérios para Operacionalização do controle de Qualidade do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;

5.29 - A contratada deverá comunicar imediatamente à contratante a ocorrência de qualquer fato que possa implicar no atraso da entrega do produto;

5.30 - A nutricionista da Secretaria de Educação deverá ser informada caso a empresa não consiga atender à totalidade do pedido ou caso haja necessidade de troca de item por motivos devidamente justificados;

5.31 - Caso haja necessidade de alteração da marca registrada, o fornecedor deverá comunicar à nutricionista através de justificativa por escrito para aprovação;

5.32 - As despesas com transporte, fretes, bem como qualquer outra relacionada à entrega do produto, é de total responsabilidade da empresa vencedora;

5.33 - Os produtos deverão ser entregues conforme relação de endereços abaixo:



- ESCOLA MUNICIPAL DE ENSINO FUNDAMENTAL 15 DE NOVEMBRO – Rua Pinheiro Machado, 397, Centro.
- ESCOLA MUNICIPAL DE ENSINO FUNDAMENTAL TEODOLINDA REGINATTO – Rua Domingos Todeschini, Bairro Cristo Redentor.
- ESCOLA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MAGIA E SABER – Rua Silva Jardim, 714, Centro.
- ESCOLA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL CRIANÇA FELIZ – Rua Pinheiro Machado, 493, Centro.
- APAE – Rua Ramiro Barcelos, 675, Centro.
- COLÉGIO ESTADUAL PADRE COLBACHINI – Rua Silva Jardim, 764, Centro.
- ESCOLA MUNICIPAL DE ENSINO FUNDAMENTAL LUIZ ZANETTI – ENTREGA NO CENTRO ADMINISTRATIVO COM A NUTRICIONISTA ANDRÉIA FOCCHESATTO – Rua Silva Jardim, 505, Centro.

6. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO:

A gestão e a fiscalização do objeto serão realizadas conforme o disposto no Decreto Municipal nº 14/2024, que “*Regulamenta as funções do agente de contratação, da equipe de apoio e da comissão de contratação, suas atribuições e funcionamento, a fiscalização e a gestão dos contratos, e a atuação da assessoria jurídica e do controle interno no âmbito do Município de Nova Bassano*”.

O gestor indicado é a Sra. Salete Bongiovanni, Secretária Municipal de Educação, ao passo que a fiscalização será realizada pela Sra. Andréia Focchesatto, Nutricionista Responsável Técnica pela Alimentação Escolar do Município, vinculada à Secretaria Municipal da Educação.

7. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO:

O pagamento será realizado mediante apresentação de documento fiscal com a completa relação dos gêneros conforme cada Ordem de Compra. Não serão aceitas notas fiscais parciais. A nota fiscal deverá conter o número correspondente da Ordem de Compra. A nota será recebida e atestada pelo fiscal e, se tudo estiver em acordo com o pactuado, haverá o encaminhamento para o procedimento de liquidação e pagamento, conforme cronograma da Administração Municipal. Pagamento em até 30 dias.

8. FORMA E CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DO FORNECEDOR:

O critério de julgamento para a escolha do fornecedor deverá ser o menor preço por item.

Além da documentação referente à habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista que seguem a regra taxativa da Lei, a empresa deverá comprovar experiência no ramo de atividade compatível com o objeto a ser contratado, através da apresentação de atestado de capacidade técnica, fornecida por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome da empresa de que a mesma forneceu satisfatoriamente objeto compatível com o ora licitado, em características.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

A realização de pesquisa de preços para aquisição de gêneros alimentícios do PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar foi realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros: Painel de Preços, disponível no endereço eletrônico <http://paineldeprecos.planejamento.gov.br> e em 3 mercados locais, que abrangem os valores praticados na região. Após a pesquisa, foi realizada uma média dos 4 valores.

Conforme prevê o art. 24 da Lei 14.133/2021, solicita-se que a pesquisa de preços realizada pela Nutricionista da Secretaria da Educação não seja divulgada para que seja possível a obtenção de uma melhor oferta, visto que o licitante deve elaborar sua proposta com base em seus custos, não necessitando de divulgação do orçamento para a adequação da sua proposta.

Os valores estimados estão em sintonia com o praticado no mercado.

10. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

Por se tratar de Registro de Preços não é necessário indicar dotação orçamentária.

Nova Bassano, 17 de maio de 2024.

Salete T. C. Bongiovanni
Secretária Municipal de Educação

Andréia Focchesatto
Nutricionista Responsável Técnica



ANEXO II

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 08/2024

PROPOSTA DE PREÇOS

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

Apresentamos nossa proposta para o objeto do Pregão Eletrônico nº 08/2024, acatando a todas as estipulações consignadas no Edital e seus anexos, conforme abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QTDE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL	MARCA

Declaramos que estamos de acordo com os termos do edital e seus Anexos e acatamos suas determinações, bem como informamos que nos preços propostos estão incluídos todos os nossos custos e quaisquer vantagens, abatimentos, impostos, taxas e contribuições sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, que eventualmente incidam sobre a operação.

Validade da proposta: _____

Nome da empresa: _____

Endereço: _____

Cidade: _____ **CNPJ/MF Nº:** _____

Fone: _____ **E-mail:** _____

Nome da pessoa para contato: _____

Local e data

Nome completo e assinatura do representante legal
(Carimbo CNPJ)



ANEXO III

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº/2024

PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 13/2024 MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 08/2024

Aos dias do mês de de 2024, nas dependências do Departamento de Licitações da Secretaria Municipal da Administração, situado na Rua Silva Jardim, 505, Centro, em Nova Bassano, RS, nos termos do art. 82, da Lei nº 14.133/2021, de 1º de abril de 2021, o órgão gerenciador (OG), em face da classificação das propostas apresentadas no **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 08/2024** para **REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR** por deliberação da Pregoeira e Equipe de Apoio, resolve REGISTRAR OS PREÇOS das empresas participantes da licitação, com critério de julgamento por item, observadas as cláusulas estabelecidas no Edital que regeu o certame, conforme segue:

1. OBJETO

1.1 A presente Ata de Registro de Preços tem por finalidade registrar os preços dos itens especificados no Anexo I do processo de contratação indicado no preâmbulo, passando a fazer parte integrante dessa Ata.

2. VALIDADE

2.1 O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de 01 (um) ano, a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

2.2 Conforme art. 83, da Lei nº 14.133/2021, e art. 5º, § 2º, do Decreto Municipal nº 13/2024 e alterações, a Administração não está obrigada a realizar contratação por intermédio dessa Ata, podendo adotar, para tanto, licitação específica para o pretendido, desde que motivadamente, assegurando-se, todavia, a preferência de contratação aos registrados, no caso de igualdade de condições.

3. DA CARONA

3.1 Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação.

4. PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

4.1 O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades máximas de cada item, fornecedor (es) e demais informações são as que seguem:

ITEM	DESCRIÇÃO (MARCA)	QTDE MÁX. PREVISTA/ UNIDADE	EMPRESA (CNPJ E DADOS PARA CONTATO)	VALOR

4.2 Serão incluídos na presente ata, na forma de anexo, os licitantes que aceitarem cotar o objeto em preço igual ao do licitante vencedor na sequência de classificação da licitação, e posteriormente os licitantes que mantiverem a sua proposta original, conforme art. 82, § 5º, VI da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.3 No caso de ser registrado mais de um licitante com o mesmo valor, em preço igual ao do licitante vencedor, ficará assegurada a preferência de contratação de acordo com a ordem de classificação, conforme dispõe o art. 82, VII da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.4 Na hipótese da alínea "c" do item 6.5, se devidamente comprovado e deferido o reequilíbrio econômico-financeiro do preço registrado, o fornecedor será reclassificado na ata, conforme o preço reequilibrado.

4.5 O pagamento será realizado conforme item 19 do Edital.

5. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

5.1 As solicitações de aquisição deverão ser efetuadas pela secretaria solicitante, com a quantidade e destino dos bens, e encaminhadas ao Departamento de Licitações para emissão da Ordem de Fornecimento (OF).

5.1.1 Para fins de liberação da contratação decorrente do Registro de Preços, dentro de seu prazo de validade, o órgão gerenciador deverá processar, previamente a esse ato, a consulta e a verificação da disponibilidade de recursos orçamentário-financeiros.



5.2 O Departamento de Licitações enviará à empresa 1ª colocada a Ordem de Fornecimento, preenchida em modelo próprio, datada e assinada, por meio eletrônico ou por outra forma admitida pela Administração, com cópia obrigatória ao Órgão Gerenciador/secretaria solicitante.

5.3 As entregas deverão ser efetuadas nos endereços que constam no Termo de Referência e determinados na respectiva OF, em dias úteis.

5.4 Os gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis deverão ser entregues conforme cronograma semanal fornecido pela nutricionista da Secretaria da Educação, no prazo máximo de 4 dias a contar do recebimento da solicitação/OF. A entrega dos alimentos deverá acontecer sempre nas segundas-feiras. O cronograma semanal de entrega possui as quantidades, os valores e o local de entrega dos produtos. O fornecimento do pão (fabricado no dia da entrega) deverá ser realizado em 3 dias da semana: segundas, quartas e sextas-feiras.

5.5. A aquisição dos produtos será realizada de acordo com a necessidade do município e será formalizada através da Ordem de Compra que será enviada juntamente com o cronograma. As Ordens de Compra normalmente serão quinzenais e serão a base para a elaboração das notas fiscais. Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer algumas alterações após o envio.

5.6. Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto no edital e na legislação de alimentos com a característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (CISPOA, SIF). Os produtos de origem animal que exigirem identificação devem possuir registro conforme exigência do órgão fiscalizador – CISPOA OU SIF.

5.7. Os alimentos deverão ser entregues em suas embalagens originais, apropriadas para o contato com alimentos e resistentes, com quantidades adequadas, a fim de que se evite o esmagamento. Não serão aceitos produtos fora da embalagem original.

5.8. Os perecíveis deverão ser frescos, de primeira qualidade e próprios para o consumo da semana vigente e de tamanho médio, de grau de maturação conforme solicitado no edital. Não serão aceitos hortifrutigranjeiros apodrecidos, batidos, cheios de terra, murchos, com insetos e outros animais, muito pequenos ou muito grandes. Os produtos não perecíveis, num geral, deverão ter 6 meses de validade a partir da data da entrega. Salvo os itens que possuem por sua natureza validade inferior, sendo esses exigida a validade máxima que o produto pode ter, contida no rótulo.

5.9. Os produtos poderão ser rejeitados todos ou em parte, quando estiverem em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência. A aceitação estará condicionada à devida fiscalização dos servidores envolvidos. Não serão aceitos produtos cujas características não estejam de acordo com a qualidade exigida ou em condições de armazenamento e transporte que não sejam satisfatórias.

5.10. Produtos recusados por não estarem de acordo com a descrição que consta neste edital deverão ser substituídos no prazo máximo de 2 dias a contar do dia da entrega do produto que não estava de acordo com as condições exigidas, às custas da empresa e sem prejuízo de aplicação de penalidades.

5.11. Não serão aceitos, no momento da entrega, produtos de marcas diferentes das registradas. Caso haja necessidade de alteração da marca, o fornecedor deverá comunicar à nutricionista através de justificativa por escrito para aprovação.

5.12. As despesas com transporte, fretes, bem como qualquer outra relacionada à entrega do produto, é de total responsabilidade da empresa vencedora.

5.13. Os produtos deverão ser entregues conforme relação de endereços abaixo:

- ESCOLA MUNICIPAL DE ENSINO FUNDAMENTAL 15 DE NOVEMBRO – Rua Pinheiro Machado, 397, Centro.
- ESCOLA MUNICIPAL DE ENSINO FUNDAMENTAL TEODOLINDA REGINATTO – Rua Domingos Todeschini, Bairro Cristo Redentor.
- ESCOLA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MAGIA E SABER – Rua Silva Jardim, 714, Centro.
- ESCOLA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL CRIANÇA FELIZ – Rua Pinheiro Machado, 493, Centro.
- APAE – Rua Ramiro Barcelos, 675, Centro.
- COLÉGIO ESTADUAL PADRE COLBACHINI – Rua Silva Jardim, 764, Centro.
- ESCOLA MUNICIPAL DE ENSINO FUNDAMENTAL LUIZ ZANETTI – ENTREGA NO CENTRO ADMINISTRATIVO COM A NUTRICIONISTA ANDRÉIA FOCCHESATTO – Rua Silva Jardim, 505, Centro.

5.14. Dentro do prazo de vigência da ata, a empresa 1ª colocada está obrigada ao fornecimento do(s) produto(s), desde que obedecidas as condições da ordem de fornecimento e cláusulas do processo de contratação, que precedeu a formalização dessa Ata.



5.15. Os itens entregues em desacordo com as especificações do edital ou do termo de referência, ou ainda em desacordo ao contrato, caso celebrado, deverão ser rejeitados pela Administração, em observância ao art. 140, § 1º, da Lei nº 14.133/2021, e retirados nos seguintes prazos:

- a) imediatamente, se a rejeição ocorrer no ato da entrega; e
- b) em até 5 (cinco) dias após a contratada ter sido devidamente notificada, caso a constatação de irregularidade seja posterior à entrega.

5.16. A recusa da contratada em atender à substituição do item levará à instauração de processo administrativo especial para eventual aplicação das sanções previstas pela inexecução.

6. CANCELAMENTO DO REGISTRO DE LICITANTE E DO PREÇO REGISTRADO

6.1 O licitante que teve seu preço registrado poderá ter seu **registro cancelado** da presente Ata, **com consequente aplicação das penalidades** previstas no edital, assegurado o contraditório e a ampla defesa, nas seguintes hipóteses:

- a) quando o fornecedor descumprir as condições da ata de registro de preços sem motivo justificado;
- b) quando o fornecedor não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado; ou
- c) quando o fornecedor sofrer a sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.2 O licitante que teve seu preço registrado poderá ter seu **registro cancelado** da presente Ata, **sem aplicação das penalidades** previstas no edital, assegurado o contraditório e a ampla defesa, nas seguintes hipóteses:

- a) quando o fornecedor solicitar o cancelamento por escrito, por estar impossibilitado de cumprir as exigências desta Ata por fato superveniente à licitação, alheio à sua vontade, decorrente de caso fortuito ou força maior, desde que o pedido de cancelamento seja devidamente comprovado com a respectiva documentação da situação alegada;
- b) falecimento do registrado;

6.3 O cancelamento do registro nas hipóteses previstas no item 6.1 será formalizado por despacho da Administração, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

6.4 Na hipótese de cancelamento do registro de fornecedor, a Administração poderá convocar os demais licitantes que compõem o cadastro reserva, em ordem de classificação.

6.5 O licitante que teve seu preço registrado poderá ter o **cancelamento dos preços registrados** da presente Ata, **sem a consequente aplicação das penalidades** previstas no edital, assegurado o contraditório e a ampla defesa, nas seguintes hipóteses:

- a) quando por razão de interesse público;
- b) quando a pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior;
- c) quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado, por motivo superveniente, e não houver êxito nas negociações para redução do preço.

6.6 No caso de se tornar desconhecido o endereço do fornecedor, as comunicações necessárias serão feitas por publicação no diário oficial do Município, considerando-se, assim, para todos os efeitos, cancelado o licitante da ata de registro de preços.

7. PENALIDADES

7.1 O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital

8. FISCALIZAÇÃO

8.1 Caberá à Secretaria Municipal de Educação, em especial à servidora Andréia Fochesatto (Nutricionista - matrícula nº 384) proceder à fiscalização rotineira dos itens recebidos, quanto à quantidade, qualidade, compatibilidade com as características ofertadas na proposta e demais especificações que se fizerem necessárias, conforme previsto no art. 117, da Lei Federal nº 14.133/2021.

8.2 Os fiscais estão investidos no dever de recusar, em parte ou totalmente, o material que não satisfaça as especificações estabelecidas ou que seja entregue fora dos dias e horários preestabelecidos, conforme dispõe o art. 140, § 1º da Lei Federal nº 14.133/2021.

8.3 As irregularidades constatadas deverão ser comunicadas ao Secretário da pasta, no prazo máximo de 5 (cinco) dias, sem prejuízo de o próprio fiscal notificar o registrado para adotar as providências necessárias para correção ou, quando for o caso, recomendar ao Secretário a instauração de processo para a aplicação das penalidades cabíveis.



8.4 O órgão gerenciador (CRAS) promoverá ampla pesquisa no mercado em periodicidade semestral, de forma a comprovar que os preços registrados permanecem compatíveis com os nele praticados, condição indispensável para a solicitação da aquisição, em observância ao previsto no art. 82, § 5º, IV da Lei nº 14.133/2021.

9. CASOS FORTUITOS OU DE FORÇA MAIOR

9.1 Serão considerados casos fortuitos ou de força maior, para efeito de cancelamento da Ata de Registro de Preços ou de não aplicação de sanções, os inadimplementos decorrentes das situações a seguir:

- a) greve geral;
- b) calamidade pública;
- c) interrupção dos meios de transporte;
- d) condições meteorológicas excepcionalmente prejudiciais; e
- e) outros casos que se enquadrem no parágrafo único do art. 39311, do Código Civil Brasileiro (Lei nº 10.406/2002).

9.2 Os casos acima enumerados devem ser satisfatoriamente justificados pelo fornecedor.

9.3 Sempre que ocorrerem as situações elencadas, o fato deverá ser comunicado ao OG, em até 24 horas após a ocorrência.

10. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS:

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

10.1.1 Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

10.1.2 Na hipótese prevista no item anterior, o órgão convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado.

10.1.3 Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

10.2 Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não puder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao órgão a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

10.2.1 Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

10.2.2 Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, sem prejuízo das sanções previstas no edital.

10.2.3 Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o órgão convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados.

10.2.4 Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão procederá ao cancelamento da ata de registro de preços e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

10.2.5 Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, o órgão atualizará o preço, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

11. FORO

11.1 Para a resolução de possíveis divergências entre as partes, oriundas da presente Ata, fica eleito o Foro da Comarca de Nova Prata/RS

12. CÓPIAS

12.1 Da presente Ata são extraídas as seguintes cópias:

- a) uma para o órgão gerenciador;
- b) uma para a empresa registrada;
- c) uma para publicação no PNCP; e
- d) uma para as secretarias participantes.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE NOVA BASSANO
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO
Departamento de Licitações



E, por assim acordarem, declaram as partes aceitarem todas as disposições estabelecidas na presente Ata que, lida e achada conforme, vai assinada pela Administração Municipal, representada pelo OG, abaixo assinado, e pelos representantes das EMPRESAS REGISTRADAS.

Nova Bassano, em ____ de _____ de 2024.

ÓRGÃO GERENCIADOR

REPRESENTANTE EMPRESA

REPRESENTANTE EMPRESA