EDITAL DE LICITAÇÃO

Processo Licitatório N.º 71/2025
Pregão Eletrônico N.º 8/2025

REGISTRO DE PREÇOS

OBJETO Aquisição de gêneros alimentícios destinados à elaboração da Alimentação Escolar para os alunos do Centro Municipal de Educação Infantil e Escola Municipal de Lacerdópolis.

O **MUNICÍPIO DE LACERDÓPOLIS** pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o n. 82.939.471/0001-24, com sede Administrativa situada na Rua 31 de Março, nº 1050, Centro, CEP 89.660-000, no Município de Lacerdópolis, Estado de Santa Catarina, no uso de suas atribuições, TORNA PÚBLICO que fará realizar Licitação na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, através da Plataforma Digital do Portal de Compras Públicas, com a finalidade de selecionar propostas para o objeto acima mencionado, conforme especificações do ANEXO I deste Edital, Termo de Referência.

As propostas e documentos de habilitação deverão ser encaminhadas, exclusivamente por meio eletrônico, para o seguinte endereço eletrônico: ***www.portaldecompraspublicas.com.br***, conforme abaixo especificado:

PROPOSTAS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO	ABERTURA DA SESSÃO

DATA	**ATÉ DIA 09/07/2025**	**DATA**	**DIA 09/07/2025**
HORÁRIO	**07H:55MIN**	**HORÁRIO**	**08H:00MIN**
MODO DE DISPUTA		**ABERTO**	
CRITÉRIO DE JULGAMENTO		**MENOR PREÇO POR ITEM**	

1.2. Rege a presente licitação a Lei Federal n.14.133/2021, Decreto Federal n° 10.024 de 2019, Instrução Normativa n° 73 de 30 de setembro de 2022, Decreto Federal n° 11.462 de 31 de março de 2023, Decretos Municipais n° 12 de 02 de abril de 2024, n° 19 de 24 de abril de 2024, n° 20 de 25 de abril de 2024, n° 23 de 25 de abril de 2024, n° 11 de 07 de fevereiro de 2025, n° 19 de 19 de fevereiro de 2025, n° 21 de 19 de fevereiro de 2025, n° 29 de 08 de abril de 2025, n° 30 de 08 de abril de 2025, n° 31 de 16 de abril de 2025, n° 32 de 16 de abril de 2025, e demais legislações aplicáveis, bem como as condições a seguir estabelecidas.

1.3. Poderão participar da licitação pessoas jurídicas que atuam no ramo pertinente ao objeto licitado, observadas as condições constantes no edital.

2. DISPOSIÇÕES GERAIS

2.1. Para a realização deste certame serão utilizados recursos de tecnologia da informação, compostos por um conjunto de programas de computador que permitem confrontação sucessiva através do envio de lances dos proponentes com plena visibilidade para o Agente de Contratação e total transparência dos resultados para a sociedade, através da Rede Mundial de Computadores – INTERNET.

2.2. A realização do procedimento estará a cargo do Agente de Contratação, Equipe

de Apoio e da Administradora do Processo Licitatório, empresa contratada para, através da rede mundial de computadores, prover o sistema de compras eletrônicas.

2.2.1. O Agente de Contratação será denominado Pregoeiro(a) nos casos de Modalidade de Pregão.

2.3. O fornecedor deverá fazer o seu cadastramento ao Sistema Eletrônico adotado para realização deste certame, Portal de Compras Públicas, no endereço www.portaldecompraspublicas.com.br e preencher o Termo de Adesão, onde qualquer pessoa física ou jurídica, que manifeste interesse em cadastrar-se e apresente a documentação exigida terá acesso ao portal.

2.3.1. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.

2.3.2. O credenciamento da proponente junto ao provedor do sistema implica na responsabilidade legal da proponente ou de seu representante legal, bem como na presunção de sua capacidade técnica para a realização das transações inerentes ao certame.

2.4. Como requisito para participação no certame, em campo próprio do sistema eletrônico, a proponente deverá manifestar o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

2.4.1. O licitante, ao utilizar sua senha de acesso ao sistema para dar um lance, terá expressado sua decisão irrevogável de concluir a transação nos valores e condições do referido lance, e caso este lance seja o escolhido pelo comprador, será reputado perfeito e acabado o contrato de compra e venda do objeto negociado.

2.5. O fornecedor deverá acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo Agente de Contratação e/ou pelo sistema ou de sua desconexão.

2.6. O fornecedor deverá ter total responsabilidade pelo conhecimento das etapas e andamento do Sistema do Portal de Compras Públicas, em todas as etapas do certame, e qualquer dúvida referente a isso, entrar em contato diretamente ao suporte da plataforma para esclarecimento.

3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar deste certame interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação e satisfaçam as condições estabelecidas neste instrumento.

3.2. Conforme Art. 14 da Lei 14.133/2021, não poderão disputar licitação ou participar da execução de contrato, direta ou indiretamente:

a) autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

b) empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar

sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

c) pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

d) aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, devendo essa proibição constar expressamente do edital de licitação;

e) empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

f) pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.

3.3. Na hipótese de ser constatada pelo Agente de Contratação a participação de licitante cuja situação se enquadre em qualquer das hipóteses previstas no item anterior, ainda que superveniente, a concorrente será excluída do certame, ficando esta e seus representantes sujeitos às sanções previstas na Lei n. 14.133/2021.

3.4. A participação na licitação implica automaticamente na aceitação integral e irretratável dos termos e conteúdos deste edital e seus anexos, a observância dos preceitos legais e regulamentos em vigor, e a responsabilidade pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação;

3.5. O procedimento licitatório é um procedimento previsto em lei. A sessão de abertura

da licitação é um ato público e oficial, onde os participantes devem respeitar e cumprir as cláusulas previstas nesse edital. O não cumprimento de qualquer um destes requisitos acarretará na desclassificação ou inabilitação da participante ou no não credenciamento do representante.

4. DO CREDENCIAMENTO

4.1. O credenciamento dos interessados dar-se-á pelo cadastramento no endereço eletrônico *www.portaldecompraspublicas.com.br*, mediante a atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível.

4.2. O credenciamento junto ao sistema implica na responsabilidade legal da licitante ou de seu representante legal, bem como na presunção de sua capacidade técnica para a realização das transações inerentes ao certame.

5. DA APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

5.1. Os licitantes deverão registrar suas propostas exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e horários definidos no preâmbulo deste edital para abertura da sessão, momento em que se encerrará automaticamente a fase de recebimento de propostas.

5.1.1. As propostas deverão consignar o valor unitário para cada item e o total, considerando como inclusas todas as despesas administrativas e operacionais decorrentes da obrigação contratual.

5.2. Até a data e horário definidos no preâmbulo deste edital o licitante poderá retirar ou

substituir a proposta anteriormente encaminhada.

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

5.4. O licitante deverá enviar sua proposta por meio do sistema eletrônico mediante o preenchimento de formulário específico no sistema eletrônico sem dados que identifiquem a Empresa na hora dos Lances.

5.4.1. No campo "Marca" de cada item ofertado, para não identificar a empresa, pode-se utilizar o termo "PRÓPRIO".

5.4.2. No campo "Fabricante" de cada item ofertado, para não identificar a empresa, pode-se utilizar o termo "PRÓPRIO".

5.5. Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional, com duas casas decimais à direita da vírgula (salvo quando este instrumento solicitar mais casas decimais), praticados no último dia previsto para a entrega da proposta, sem previsão de encargos financeiros ou expectativa inflacionária.

5.6. Nos preços finais deverão estar incluídas quaisquer vantagens, abatimentos, custos, despesas administrativas e operacionais, fretes, impostos, taxas e contribuições sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, trabalho em sábados, domingos e feriados ou em horário noturno, que eventualmente incidam sobre o fornecimento do objeto da presente Licitação.

5.7. Caso o Licitante se enquadrar nas hipóteses de ME/EPP aceitar a seguinte

declaração no sistema:

a) Declaro para os devidos fins legais, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, estar enquadrado como ME/EPP conforme Lei Complementar 123, de 14/12/2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apto, portanto, a exercer o direito de preferência.

5.8. Caso o Licitante não se enquadrar nas hipóteses de ME/EPP aceitar a seguinte declaração:

a) Declaro para os devidos fins legais, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, não estar enquadrado como ME/EPP conforme Lei Complementar 123, de 14/12/2006, cujos ternos declaro conhecer na íntegra, não estando apto, portanto, a exercer o direito de preferência.

5.9. Na verificação da conformidade da melhor proposta apresentada com os requisitos do instrumento convocatório, será desclassificada caso não esteja conforme cita o Art. 59 da Lei 14.133/2021:

I - Contiverem vícios insanáveis;

II - Não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;

III - Apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;

IV - Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

V - Apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.

5.10. O Agente de Contratação poderá aceitar propostas com valor acima do máximo estabelecido em edital e classificá-las para a fase de lances, no entanto, nesta condição, somente serão declaradas vencedoras as propostas que, ao final da fase de lances, estiverem abaixo do valor máximo de referência estabelecido em edital.

6. DO JULGAMENTO, DO ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS VENCEDORA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.1. O licitante declarado arrematante, será convocado pelo Agente de Contratação para apresentação, *(exclusivamente por meio eletrônico, na plataforma que ocorreu a sessão), da PROPOSTA DE PREÇO READEQUADA AOS VALORES VENCEDORES e OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.*

6.1.1. Os prazos estabelecidos nos itens 6.2 e 6.9 poderão ser prorrogáveis por igual período nas seguintes situações:

a) por solicitação do licitante, mediante justificativa aceita pelo Agente de Contratação.
b) a critério do agente de contratação quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio dos documentos exigidos no edital para a verificação de conformidade.

6.1.2. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o agente de contratação realizará a verificação da conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado e à compatibilidade do preço em relação ao estimado para a contratação.

6.2. O prazo para o licitante apresentar a PROPOSTA DE PREÇO READEQUADA AOS

VALORES VENCEDORES é de 02 (duas horas), e deverá ser conforme § 5º do art. 56 da Lei 14.133/2021.

6.2.2. A proposta de preço readequada aos valores vencedores deverá ser cadastrada em campo próprio do sistema, ficando dispensado o envio em formato de arquivo.

6.3. O Agente de Contratação poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade da proposta mais bem classificada ou exigir do Licitante que ela seja demonstrada.

6.4. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração, conforme Art. 34 da Instrução Normativa n° 73/2022.

6.9. O prazo para o licitante apresentar OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO é de 02 (duas horas).

6.9.1. A fim de dar mais celeridade ao processo licitatório, o licitante pode anexar os documentos de habilitação no sistema no mesmo momento que cadastrar sua proposta para participar da sessão, antes de sua abertura.

6.9.1.1. Caso o licitante opte por anexar os documentos de habilitação conforme item 6.9.1, poderá não ser aberto prazo de 02 (duas horas) para que os envie na sessão.

6.9.1.2. Os documentos de habilitação que tratam o item 6.9.1. somente serão liberados pelo Sistema Eletrônico do Portal de Compras Públicas para análise caso a Empresa seja declarada arrematante na sessão.

6.10. Não haverá outra oportunidade para o envio dos documentos, admitindo-se apenas o envio de documentos complementares, caso solicitado pelo Agente de Contratação, nos casos conforme dispões o Art. 64 da Lei 14.133/2021:

a) Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;
b) Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

6.11. Para fins de habilitação fica determinado a apresentação da seguinte documentação:

6.11.1. Da Regularidade Jurídica

a) Cópia do Contrato Social e alterações posteriores ou cópia da última alteração consolidada e das alterações subsequentes, registradas na Junta Comercial do Estado, em se tratando de Firma Individual, o Registro Comercial e, no caso de Sociedade por Ações, o Ato Constitutivo/Estatuto acompanhado da Ata da Assembleia que elegeu a diretoria em exercício.

b) Comprovação da condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, através da Certidão Simplificada, com emissão não superior a 90 (noventa) dias, contando da data de abertura da licitação, expedida pela Junta Comercial do Estado, para fins de aplicação dos procedimentos definidos na LC n° 123/06 e alterações posteriores.

c) Declaração de que não está incursa em nenhuma das vedações do §4º, do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, com as alterações que lhe sucederam, considerando, ainda, o que determina o §5º e §6º, do mesmo dispositivo.

6.11.2. Da Regularidade Fiscal E Trabalhista

a) Cópia do CNPJ (Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica), com emissão não superior a 90 (noventa) dias, contando da data de abertura da licitação.

b) Prova de Regularidade com a Fazenda Federal, Dívida Ativa da União e Previdenciária, compreendendo os tributos administrados pela Secretaria da Receita Federal e Procuradoria Geral da Fazenda Nacional, mediante apresentação de Certidão Negativa ou Positiva com efeito de Negativa.

c) Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual, mediante apresentação de Certidão Negativa ou Positiva com efeito de Negativa.

d) Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal do Domicílio Sede do licitante, mediante apresentação de Certidão Negativa ou Positiva com efeito de Negativa.

e) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.

f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da

Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

6.11.3. Da Qualificação Econômica Financeira

a) Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, expedida há menos de 90 (noventa) dias contados da data de abertura desta licitação.

6.11.4. Das Declarações

a) Apresentar dados da Empresa e seu Representante legal para a assinatura do Contrato, conforme modelo anexo a este instrumento.

b) Apresentar as declarações descritas abaixo, conforme modelo anexo a este instrumento:

1: DECLARA que não está impedida de licitar ou contratar.

2: DECLARA que não mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil.

3: DECLARA que não emprega menor de 18 (dezoito) anos.

4: DECLARA que cumpre as exigências de reserva de cargos.

6.12. A certidão que não contar com validade expressa será considerada válida por 90 (noventa) dias, contados da data da sua emissão;

6.13. O vencedor do certame que não apresentar a documentação exigida, no todo ou em parte, será desclassificado, podendo a ele ser aplicada as penalidades previstas na

legislação que rege o procedimento, e será convocada então o detentor da proposta seguinte na ordem de classificação.

7. DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO

7.1. A partir do horário estabelecido neste instrumento, a sessão pública será aberta automaticamente pelo sistema.

7.2. A verificação da conformidade da proposta será feita exclusivamente na fase de julgamento, em relação à proposta mais bem classificada.

7.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Agente de Contratação e os licitantes, ou a comissão de contratação, quando o substituir, vedada outra forma de comunicação.

7.4. O Agente de Contratação a bem dos serviços, se julgar conveniente, reserva-se do direito, de suspender a licitação, em qualquer uma das fases, para efetivar as análises indispensáveis e desenvolver as diligências que se fizerem necessárias, internamente, condicionando a divulgação do resultado preliminar da etapa que estiver julgando, à conclusão de serviços, via CHAT da sessão Pública, ficando de responsabilidade do fornecedor acompanhar todas as etapas.

8. DA ETAPA DE LANCES

8.1. Iniciada a fase competitiva, os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

8.2. O licitante será imediatamente informado do recebimento do lance e do valor consignado no registro.

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

8.3.1. O valor do intervalo de lances específico para este Pregão é de no mínimo um centavo.

8.4. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível, conforme cita Art. 21 da Instrução Normativa nº 73 de 30 de setembro de 2022.

8.5. O Agente de Contratação, poderá, durante a disputa, como medida excepcional, excluir a proposta ou o lance que possa comprometer, restringir ou frustrar o caráter competitivo do processo licitatório, mediante comunicação eletrônica automática via sistema.

8.6. Eventual exclusão de proposta do licitante, de que trata o item 8.5, implica a retirada do licitante do certame, sem prejuízo do direito de defesa.

8.7. Durante a sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do melhor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

8.8. A etapa de envio de lances na sessão pública será no <u>MODO DE DISPUTA ABERTO</u>.

8.9. No modo de disputa aberto, a etapa de envio de lances durará dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração desta etapa.

8.10. A prorrogação automática da etapa de envio de lances, de que trata o caput, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

8.11. Na hipótese de não haver novos lances, a etapa será encerrada automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances.

8.12. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Agente de Contratação, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta.

8.13. Após o reinício previsto no item 8.12, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

8.14. Encerrada a etapa acima, o sistema ordenará e divulgará os lances.

8.15. Neste Pregão serão abertos para lances até 12 (doze) itens simultaneamente.

8.16. Na hipótese de o sistema eletrônico se desconectar no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

***A Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD)**, Lei n° 13.709/2018, foi promulgada para proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade, e a livre formação da personalidade de cada indivíduo. Desta forma, fica de sua responsabilidade o cumprimento da mesma no que tange os dados cadastrados e envio de documentação para participação neste processo licitatório.*

8.17. Caso a desconexão do sistema eletrônico persistir por tempo superior a dez minutos para o órgão ou a entidade promotora da licitação, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas vinte e quatro horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

8.18. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados os critérios de desempate previstos no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021:

> *Art. 60. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:*
> *I - disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;*
> *II - avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;*
> *III - desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;*
> *IV - desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.*
> *§ 1º Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:*
> *I - empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;*
> *II - empresas brasileiras;*
> *III - empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;*
> *IV - empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.*

§ 2° As regras previstas no caput deste artigo não prejudicarão a aplicação do disposto no art. 44 da Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006.

8.19. Entende-se por empate, nos termos da LC 123/06, aquelas situações em que as propostas ou lances apresentados pelas ME e EPP sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta ou lance melhor classificado durante a etapa de lances.

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

8.21. Na ocorrência de empate a ME ou EPP melhor classificada no intervalo percentual de até 5% (cinco por cento), definido nos termos deste subitem, será convocada automaticamente pelo sistema eletrônico para, desejando, apresentar nova proposta de preço inferior àquela classificada com o menor preço ou lance, no prazo máximo de 05 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

9. DO JULGAMENTO DA PROPOSTA E DA HABILITAÇÃO

9.1. Encerrada a fase de julgamento da proposta readequada do licitante, será realizada a análise dos documentos de habilitação, no prazo estabelecido no item 6 deste instrumento.

9.2. Caso o licitante não apresente os documentos de habilitação no prazo será considerado inabilitado.

9.3. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF ou em sistemas semelhantes mantidos pelos Estados, pelo Distrito Federal ou pelo Município.

9.4. A verificação pelo agente de contratação, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação conforme estabelece Instrução Normativa n. 73 de 30 de setembro de 2022.

9.5. Fica facultado ao Agente de Contratação consultar o site oficial do Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (*CEIS*) ou outro que julgar necessário, a fim de averiguar a situação do Fornecedor.

9.6. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o agente de contratação, examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda.

9.7. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte poderá ser exigida nos termos da Lei Complementar 123/2006 bem como do disposto no art. 4º do Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015.

9.8. O agente de contratação poderá, na análise dos documentos de habilitação, sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação.

9.9. Constatado o atendimento pleno pelo licitante das exigências de habilitação previstas neste Edital, este será declarado vencedor do certame, iniciando-se, por conseguinte, o prazo recursal.

9.10. Na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o agente de contratação poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

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

9.12. Quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, a negociação poderá ser feita com os demais licitantes classificados, exclusivamente por meio do sistema, respeitada a ordem de classificação em caso de propostas intermediárias empatadas, serão utilizados os critérios de desempate.

9.13. Concluída a negociação, se houver, o resultado será registrado na ata da sessão pública, devendo esta ser anexada aos autos do processo de contratação.

9.14. Observado o prazo de que trata o item 9.1, o agente de contratação ou a comissão de contratação, quando o substituir, deverá solicitar, no sistema, o envio da proposta e, se necessário, dos documentos complementares, adequada ao último lance ofertado após a negociação.

9.15. No caso de licitações em que o procedimento exija apresentação de planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), esta deverá ser encaminhada pelo sistema com os respectivos valores readequados à proposta vencedora.

***A Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD)**, Lei n° 13.709/2018, foi promulgada para proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade, e a livre formação da personalidade de cada indivíduo. Desta forma, fica de sua responsabilidade o cumprimento da mesma no que tange os dados cadastrados e envio de documentação para participação neste processo licitatório.*

9.16. Caso a proposta do licitante vencedor não atenda ao quantitativo total estimado para a contratação, poderá ser convocada a quantidade de licitantes necessária para alcançar o total estimado, respeitada a ordem de classificação, observado o preço da proposta vencedora.

10. DOS RECURSOS

10.1. Caberá recurso nos casos previstos do Art. 165 da Lei n° 14.133/2021 e Instrução Normativa abaixo especificada, devendo a proponente manifestar sua intenção de interpor recurso, somente através de formulário próprio do Sistema Eletrônico, no prazo estabelecido pelo Agente de Contratação informado no sistema, sendo este não inferior a 10 (dez) minutos.

10.2. Instrução Normativa n° 73/2022:

Intenção de recorrer e prazo para recurso.

Art. 40. Qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, não inferior a 10 minutos, de forma imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão, ficando a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

§ 1° As razões do recurso deverão ser apresentadas em momento único, em campo próprio no sistema, no prazo de três dias úteis, contados a partir da data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação ou, na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1° do art. 8°, da ata de julgamento.

§ 2° Os demais licitantes ficarão intimados para se desejarem, apresentar suas contrarrazões, no prazo de três dias úteis, contado da data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso.

§ 3º Será assegurado ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

§ 4º O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos que não possam ser aproveitados.

10.3. A ausência de manifestação da licitante no prazo estabelecido importará a decadência do direito de recurso, ocorrendo o encaminhamento do processo para os trâmites conforme previsto.

11. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

11.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior para adjudicar o objeto e homologar o procedimento, observado o disposto no art. 71 da Lei nº 14.133, de 2021.

12. DA IMPUGNAÇÃO E ESCLARECIMENTO AO EDITAL

12.1. Até o 3º (terceiro) dia útil, antes da data de abertura do certame, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos ou impugnar os ternos deste Edital, conforme disposto no Art. 164 da Lei 14.133/2021.

12.2. As impugnações e/ou esclarecimentos ao ato convocatório serão recebidas até três dias úteis antes da data fixada para o fim do recebimento das propostas, exclusivamente por meio de formulário eletrônico, disponível no site *http://www.portaldecompraspublicas.com.br*.

12.3. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

12.4. A ausência de resposta da Administração à impugnação apresentada, não impedirá a licitante de participar da abertura desta licitação, sendo esta respondida, posteriormente, na hipótese da impugnação não prejudicar as propostas.

12.5. Caberá à Autoridade Competente decidir sobre a impugnação, juntamente com o Agente de Contratação.

12.6. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame, observando-se os prazos, no caso de alteração do teor das propostas técnicas e de preços.

12.7. A perfeita compreensão do edital se dá somente mediante leitura atenta do conteúdo de todas as suas páginas, pois os dispositivos nela contido se complementam a fim de definirem as regras do certame. Portanto, recomenda-se aos interessados em participar da presente licitação, antes de oferecer qualquer pedido de esclarecimento, efetuar uma leitura completa do edital e procurar esclarecer suas dúvidas em um único documento, se for possível, evitando transtornos ao certame.

13. DO PRAZO, DO LOCAL E DA FORMA DE FORNECIMENTO DO CONSTANTE NO OBJETO DESTE EDITAL

13.1. A solicitação de entrega do que consta no objeto deste Edital será efetivada pelo Município, por meio de Autorização de Fornecimento – AF, cuja emissão se dará

conforme a necessidade do mesmo.

13.2. A contar da data da emissão da Autorização de Fornecimento, o fornecedor deverá entregar o que consta no objeto deste Edital conforme especificado no Anexo I deste Edital.

13.3. A fiscalização do contrato será realizada pelo servidor designado pelo respectivo ordenador de despesas, atendendo o disposto no art. 117 da Lei n.º 14.133/2021, que deverá atestar a execução dos serviços.

13.4. A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 119 e 120 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

13.5. São atribuições do fiscal do contrato, designado pelo Ordenador de Despesa dos Órgãos da Administração Municipal Direta:

I - esclarecer prontamente as dúvidas administrativas e técnicas e divergências surgidas na execução do objeto contratado;
II - expedir, através de notificações e/ou relatório de vistoria, as ocorrências e fazer as determinações e comunicações necessárias à perfeita execução dos serviços;
III - proceder às medições dos serviços executados;
IV - adotar as medidas preventivas de controle dos contratos, inclusive manifestar-se a respeito da suspensão da entrega de bens, da realização de serviços ou da execução de obras;

V - conferir e certificar as faturas relativas às aquisições, serviços ou obras;

VI - proceder às avaliações dos serviços executados pela contratada;

VII - dar parecer técnico nos pedidos de alterações contratuais;

VIII - realizar, na forma do art. 140 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, o recebimento do objeto contratado, quando for o caso;

IX - abrir processo administrativo e o encaminhar, com vistas à apuração de eventuais irregularidades e aplicação das respectivas sanções previstas em contrato; e,

X - outras atividades compatíveis com a função ou especificados na Ata de Registro de Preços.

13.6. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

13.7. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

13.8. O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução contratual.

13.9. Não será aceito o fornecimento em desacordo com as especificações contidas neste Edital e seus anexos, observado o disposto na Lei n. 14.133/2021.

13.10. O Objeto será recebido, conforme especificado no Art. 140 da Lei 14.133/2021:

I - Em se tratando de obras e serviços:

a) provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico;

b) definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

II - Em se tratando de compras:

a) provisoriamente, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais;

b) definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

13.11. O recebimento não exclui a responsabilidade da Contratada pela perfeita execução do contrato, ficando a mesma obrigada a substituir, no todo ou em parte, o objeto do contrato, se a qualquer tempo se verificarem defeitos ou inconformidades.

14. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

14.1. A Nota Fiscal somente será liberada para pagamento quando o cumprimento do objeto estiver em total conformidade com as especificações exigidas pelo Município neste edital e em seus anexos.

14.2. O Município efetuará o pagamento do objeto desta licitação, ao licitante

vencedor, após a apresentação da respectiva nota fiscal, no prazo de até 20 (vinte) dias, através de depósito em conta corrente de titularidade da Contratada, conforme especificado no Termo de Referência deste Edital.

14.3. Na eventualidade de aplicação de multas, estas deverão ser liquidadas simultaneamente com parcela vinculada ao evento cujo descumprimento der origem à aplicação da penalidade.

14.4. Nenhum pagamento será efetuado ao proponente vencedor enquanto pendente de liquidação quaisquer obrigações financeiras que lhe foram impostas, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

14.5. As despesas decorrentes do fornecimento do objeto correrão à conta de dotação prevista na Lei Orçamentária do Exercício vigente as quais constarão na Autorização de Fornecimento.

14.6. Durante todo o prazo de validade da Ata de Registro de Preços o fornecedor ficará obrigado a manter atualizados todos os documentos a regularidade fiscal, para que a Administração Municipal possa efetuar o pagamento.

14.7. O Gestor da Ata Registro de Preços será o responsável pela certificação das Notas Fiscais, bem como liberará a Nota Fiscal para pagamento, quando cumpridas, pela licitante vencedora, todas as condições pactuadas.

15. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

Das Empresas Registradas

15.1. Cumprir todas as cláusulas e condições do presente Edital, de seu(s) anexo(s) e da Ata de Registro de Preços, decorrente;

15.2. Assinar e devolver a Ata de Registro de Preços em prazo não superior a 5 (cinco) dias úteis a contar da data do seu recebimento.

15.2.1. A convocação para assinatura da Ata Registro e Preços se dará unicamente por endereço eletrônico, o qual será considerado o e-mail informado pela Empresa no documento "dados da empresa e representante legal" conforme modelo anexo a este instrumento.

15.2.2. 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.

15.3. Na hipótese de o vencedor da licitação não assinar o contrato ou a ata de registro de preços, ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, outro licitante poderá ser convocado, respeitada a ordem de classificação, para celebrar a contratação ou a ata de registro de preços, ou instrumento equivalente, nas condições propostas pelo licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e em outras legislações aplicáveis.

15.4. Caso nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item 15.3, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital de licitação, poderá:

I - convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço ou inferior ao desconto do adjudicatário;

II - adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

15.5. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

15.6. A regra do item 15.6 não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma do inciso I do item 15.4.

15.7. Respeitar, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços, os termos do edital e de seus anexos;

15.8. Manter, durante toda a execução a Ata de Registro de Preço, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital;

15.9. Prestar todo e qualquer esclarecimento ou informação solicitada pela Administração.

15.10. Dar ciência a Secretaria/Fundo Competente, imediatamente e por meio formalizado (escrito/e-mail), de qualquer anormalidade que venha a verificar na execução e/ou entrega do objeto, mesmo que estes não sejam de sua competência.

15.11. É de responsabilidade da licitante vencedora todos os encargos fiscais, trabalhistas, previdenciárias, e outros inerentes ao cumprimento do objeto deste edital (ex: frete, deslocamento e outros), ficando o Município isento de qualquer responsabilidade civil ou criminal.

15.12. Executar/entregar o objeto diretamente, sendo vedada a subcontratação.

Do Órgão Gerenciador

15.13. Encaminhar à Empresa Registrada a Ata de Registro de Preços.

15.14. Efetuar os pagamentos em conformidade com as condições prescritas no Edital;

15.15. Realizar a gestão das Atas através de seus Gestores designados especialmente para cada Secretaria/Fundo Responsável em ato próprio.

15.16. Notificar a licitante vencedora, por escrito, de quaisquer irregularidades ou imperfeições que venham a ocorrer, em função da entrega/execução do objeto deste edital, visando a sua regularização, fixando prazo para as devidas correções.

15.17. Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços/produtos que eventualmente forem executados fora das especificações contidas no Edital e seus anexos.

16. DO REGISTRO DE PREÇOS

16.1. Após a homologação do resultado da licitação e adjudicação do objeto pela autoridade competente, será efetuado o registro dos preços do fornecedor correspondente mediante a assinatura da Ata de Registro de Preços (a qual a minuta encontra-se em anexo neste Edital) pelo responsável pelo Órgão Gerenciador e pela(s) licitante(s) vencedora(s) do certame.

16.2. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de um ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação, e poderá ser prorrogado por igual período, com a inclusão das quantidades inicialmente previstas, desde que comprovado que o preço é vantajoso, conforme art. 22 do Decreto Federal n° 11.462 de 31 de março de 2023 e Decreto Municipal n° 30 de 08 de abril de 2025.

16.2.1. A vigência dos contratos decorrentes do sistema de registro de preços será estabelecida no edital ou no aviso de contratação direta, observado o disposto no art. 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

16.3. Em caso de prorrogação da vigência da ata de registro de preços, as quantidades inicialmente registradas serão renovadas, na sua totalidade, independentemente do quantitativo utilizado no período de vigência, não sendo possível cumular com as quantidades não utilizadas.

16.4. A convocação para assinatura da Ata Registro e Preços se dará unicamente por endereço eletrônico, o qual será considerado o e-mail informado pela Empresa no documento "dados da empresa e representante legal" conforme modelo anexo a este instrumento.

16.5. Para a assinatura da Ata de Registro de Preços, será considerado o simples fato de a empresa vencedora participar do certame licitatório e ter apresentado sua proposta final, tendo em vista a realização do certame.

16.6. A efetivação da contratação de fornecimento se caracterizará após a assinatura da Ata de Registro de Preços, mediante o recebimento da Autorização de Fornecimento, a qual passa a ter força de Contrato entre as Partes.

16.7. O fornecedor terá seu registro cancelado quando descumprir as condições da Ata de Registro de Preços ou não reduzir o preço registrado quando esse se tornar superior a aqueles praticados no mercado.

16.8. Durante o prazo de validade do Registro de Preços, a Administração Municipal poderá ou não contratar todo ou quantidades parciais do objeto deste Pregão.

16.8.1. Fica vedado efetuar acréscimos nos quantitativos estabelecidos na ata de registro de preços.

16.9. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se lhe a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência de fornecimento em igualdade de condições.

16.10. A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas na Lei 14.133/2021 e Decreto n° 11.462 de 31 de março de 2023.

16.11. Conforme consta na negociação de preços registrados, no Decreto n° 11.462 de 31 de março de 2023:

> *Art. 26. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado, por motivo superveniente, o órgão ou a entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.*
> *§ 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.*
> *§ 2° Na hipótese prevista no § 1°, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado, observado o disposto no § 3° do art. 28.*
> *§ 3° Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou a entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do disposto no art. 29, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção de contratação mais vantajosa.*
> *§ 4° Na hipótese de redução do preço registrado, o órgão ou a entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços, para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 35.*
> *Art. 27. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que o impossibilite de cumprir o compromisso.*
> *§ 1° Para fins do disposto no* ***caput****, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.*

§ 2º Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou pela entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do disposto no art. 28, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

§ 3º Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do disposto no § 2º, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no § 3º do art. 18.

§ 4º Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou a entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do disposto no art. 29, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

*§ 5º Na hipótese de comprovação do disposto no **caput** e no § 1º, o órgão ou a entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.*

§ 6º O órgão ou a entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 35.

16.11. Para os casos de alterações de preços (reequilíbrio) é necessário que o Fornecedor apresente justificativa plausível acerca da necessidade da readequação de preços juntamente com planilha descritiva dos itens e valores, bem como acoste documentos comprobatórios da variação de preços, tais como Notas Fiscais ou documento equivalente, sendo, no mínimo um com data anterior à proposta apresentada no Processo Licitatório e um com data próxima ao pedido. Os documentos devem ser legíveis e com destaque para o item a ser analisado. Os documentos devem ser encaminhados para o endereço eletrônico do fiscal de contrato, o qual tomará as devidas providências e encaminhará para decisão da autoridade competente quanto ao deferimento ou não do pedido.

16.11. Não será concedida troca de marca de produtos, salvo mediante demonstração de fato superveniente e efetiva impossibilidade de fornecimento do item, devidamente comprovado documentalmente e aceito pelo fiscal de contrato e autoridade competente.

16.12. O presente Edital e seus Anexos, bem como a proposta do licitante vencedor deste certame, farão parte integrante da Ata de Registro de Preços, independente de transcrição.

17. DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

17.1. O FORNECEDOR terá seu registro cancelado quando:

I – descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
II – não retirar a nota de empenho e ou autorização de fornecimento de compra no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
III – não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;
IV – tiver presentes razões de interesse público;
V – sofrer sanções impeditivas previstas em lei;
VI – for declarado inidôneo ou impedido de licitar ou contratar com o Município de Lacerdópolis nos termos do artigo 156, inciso IV, da Lei Federal nº. 14.133, de 2021.

17.2. O cancelamento do registro de preços, nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do Órgão Gerenciador.

17.3. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

I – por razão de interesse público;
II – a pedido do fornecedor; ou
III - se não houver êxito nas negociações.

18. DAS PENALIDADES

18.1. O licitante ou contratado terá responsabilidade administrativa pelas infrações previstas no Art. 155 da Lei 14.133/2021, sendo as seguintes:

I - dar causa à inexecução parcial do contrato;
II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
III - dar causa à inexecução total do contrato;
IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
VI - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

XII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

18.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas as sanções previstas no Art. 156 da Lei 14.133/2021, sendo as seguintes:

I - advertência;

II - multa;

III - impedimento de licitar e contratar;

IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

§ 1º Na aplicação das sanções serão considerados:

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para a Administração Pública;

e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

18.3. A aplicação das sanções ao responsável pelas infrações administrativas seguirá as disposições previstas nos art. 156 a 163, da Lei 14.133/2021.

19. DA ADMINISTRAÇÃO E FISCALIZAÇÃO

19.1. A Ata de Registro de Preços oriundo deste Processo Licitatório será administrada pelo Gestor e pelo Fiscal, nos termos do que determina a Lei 14.133/2021, permitindo a contratação de terceiros para assisti-lo e subsidiá-lo de informações pertinentes a essa

atribuição, o qual poderá, junto ao representante da licitante vencedora, solicitar a correção de eventuais falhas ou irregularidades que forem verificadas, as quais, na hipótese de não serem sanadas de imediato, serão objeto de notificação formal e escrita, havendo a possibilidade de aplicação das penalidades previstas neste edital demais legislação aplicável.

19.2. A ação da fiscalização não exonera a licitante vencedora de suas responsabilidades contratuais.

20. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

20.1. Nenhuma indenização será devida aos proponentes por apresentarem documentação e/ ou apresentarem proposta relativa ao presente Pregão.

20.2. A presente Licitação poderá vir a ser revogada por razões de interesse público decorrentes de fato superveniente, devidamente comprovado, ou anulada, no todo ou em parte, por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente motivado.

20.3. O resultado desta licitação será lavrado em Ata, disponível a toda a sociedade no portal www.portaldecompraspublicas.com.br e no site do Município.

20.4. O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

20.5. No interesse da Administração, sem que caiba aos participantes qualquer recurso ou indenização, poderá a licitação ter:

a) adiada sua abertura;

b) alterado o Edital, podendo ser fixado novo prazo para a realização do certame.

20.6. Para dirimir quaisquer questões decorrentes do procedimento licitatório, elegem as partes o Comarca de Capinzal – SC, com renúncia expressa a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

20.7. Esclarecimentos em relação a eventuais dúvidas de interpretação do presente Edital deverão ser feitos exclusivamente através de registro em campo próprio no sistema, através do site: *http://www.portaldecompraspublicas.com.br*.

20.8. Fazem parte deste Edital os seguintes anexos:

a) Anexo I: Termo de Referência;

b) Anexo II: Modelo apresentação dos Dados da Empresa e Representante Legal;

c) Anexo III: Modelo de Declarações diversas.

d) Anexo IV: Minuta de Ata Registro de Preços.

Lacerdópolis/SC, 09 de junho de 2025.

FABIANE TAIS FORMIGUERI:03124831985

Assinado de forma digital por FABIANE TAIS FORMIGUERI:03124831985
Dados: 2025.06.17 14:47:29 -03'00'

FABIANE FORMIGUERI

SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTES

ANEXO I

Processo Licitatório N.º 71/2025
Pregão Eletrônico N.º 8/2025

TERMO DE REFERÊNCIA

ITEM	QNT.	UNID	DESCRIÇÃO	Preço Unitário Máximo	Preço total
1	300	Unid.	Abacaxi Pérola, in natura, fresco, de primeira qualidade, constituída por fruta/hortaliça de boa qualidade, graúdo, peso entre 1,45 kg a 1,65 kg que conservem as suas características próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, intacta, sem perfurações, ou lesões de origem física ou mecânica, sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas.	9,04	2.712,00
2	100	Kg	Abacate: in natura, fresco, de primeira qualidade, constituída por fruta/hortaliça de boa qualidade, que conservem as suas características próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, intacta, sem perfurações, ou lesões de origem física ou mecânica, sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas.	10,20	1.020,00
3	100	Unid.	Abóbora Cabotiá: in natura, fresco, de primeira qualidade, constituída por fruta/hortaliça de boa qualidade, que conservem as suas características próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, intacta, sem perfurações, ou lesões de origem física ou mecânica,	6,16	616,00

			sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas.		
4	150	Kg	Abobrinha Verde: in natura, fresco, de primeira qualidade, constituída por fruta/hortaliça de boa qualidade, que conservem as suas características próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, intacta, sem perfurações, ou lesões de origem física ou mecânica, sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas.	6,02	903,00
5	50	Unid.	Acelga: in natura, fresco, de primeira qualidade, constituída por fruta/hortaliça de boa qualidade, que conservem as suas características próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, intacta, sem perfurações, ou lesões de origem física ou mecânica, sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas.	5,82	291,00
6	100	Kg	Aipim: in natura, descascado e embalado, de primeira qualidade, constituída por fruta/hortaliça de boa qualidade, que conservem as suas características próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, intacta, sem perfurações, ou lesões de origem física ou mecânica, sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas.	11,48	1.148,00
7	400	Unid.	Alface Lisa, ou Crespa, ou Roxa: in natura, fresco, de primeira qualidade, constituída por fruta/hortaliça de boa qualidade, que conservem as suas características próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, intacta, sem perfurações, ou lesões de origem física ou mecânica, sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas.	5,05	2.020,00

8	12	Kg	Alho: in natura, fresco, de primeira qualidade, constituída por fruta/hortaliça de boa qualidade, que conservem as suas características próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, intacta, sem perfurações, ou lesões de origem física ou mecânica, sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas.	31,95	383,43
9	1000	Kg	Banana: in natura, fresco, de primeira qualidade, constituída por fruta/hortaliça de boa qualidade, que conservem as suas características próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, intacta, sem perfurações, ou lesões de origem física ou mecânica, sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas.	5,73	5.730,00
10	700	Kg	Banana Prata: in natura, fresco, de primeira qualidade, constituída por fruta/hortaliça de boa qualidade, que conservem as suas características próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, intacta, sem perfurações, ou lesões de origem física ou mecânica, sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas.	6,49	4.543,00
11	1000	Kg	Batata: in natura, fresco, de primeira qualidade, constituída por fruta/hortaliça de boa qualidade, que conservem as suas características próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, intacta, sem perfurações, ou lesões de origem física ou mecânica, sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas.	5,86	5.860,00
12	50	Kg	Batata salsa: in natura, fresco, de primeira qualidade, constituída por fruta/hortaliça de boa qualidade, que conservem as suas características próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, intacta, sem perfurações,	13,22	661,00

***A Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD)**, Lei n° 13.709/2018, foi promulgada para proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade, e a livre formação da personalidade de cada indivíduo. Desta forma, fica de sua responsabilidade o cumprimento da mesma no que tange os dados cadastrados e envio de documentação para participação neste processo licitatório.*

			ou lesões de origem física ou mecânica, sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas.		
13	350	Kg	Batata doce: in natura, fresco, de primeira qualidade, constituída por fruta/hortaliça de boa qualidade, que conservem as suas características próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, intacta, sem perfurações, ou lesões de origem física ou mecânica, sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas.	6,06	2.121,00
14	100	Kg	Beterraba: in natura, fresco, de primeira qualidade, constituída por fruta/hortaliça de boa qualidade, que conservem as suas características próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, intacta, sem perfurações, ou lesões de origem física ou mecânica, sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas.	6,09	609,00
15	150	Unid.	Brócolis: in natura, fresco, de primeira qualidade, constituída por fruta/hortaliça de boa qualidade, que conservem as suas características próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, intacta, sem perfurações, ou lesões de origem física ou mecânica, sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas.	7,54	1.130,00
16	80	Kg	Caqui Fuyu: in natura, fresco, de primeira qualidade, constituída por fruta/hortaliça de boa qualidade, que conservem as suas características próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, intacta, sem perfurações, ou lesões de origem física ou mecânica, sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas.	10,75	860,00
17	150	Kg	Cebola: in natura, fresco, de primeira qualidade, constituída por fruta/hortaliça de boa qualidade,	5,96	

***A Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD)**, Lei n° 13.709/2018, foi promulgada para proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade, e a livre formação da personalidade de cada indivíduo. Desta forma, fica de sua responsabilidade o cumprimento da mesma no que tange os dados cadastrados e envio de documentação para participação neste processo licitatório.*

			que conservem as suas características próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, intacta, sem perfurações, ou lesões de origem física ou mecânica, sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas. Apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estarem acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada e em caixas plásticas integras e livre de sujidades. Entrega no prazo determinado no pedido.		894,00
18	150	Kg	Cenoura: in natura, fresco, de primeira qualidade, constituída por fruta/hortaliça de boa qualidade, que conservem as suas características próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, intacta, sem perfurações, ou lesões de origem física ou mecânica, sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas.	6,41	961,50
19	150	Unid.	Couve-flor: in natura, fresco, de primeira qualidade, constituída por fruta/hortaliça de boa qualidade, que conservem as suas características próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, intacta, sem perfurações, ou lesões de origem física ou mecânica, sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas.	8,52	1.278,00
20	60	Maço	Couve Manteiga: in natura, fresco, de primeira qualidade, constituída por fruta/hortaliça de boa qualidade, que conservem as suas características próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, intacta, sem perfurações, ou lesões de origem física ou mecânica, sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas.	6,04	362,40
21	150	Kg	Chuchu: in natura, fresco, de primeira qualidade, constituída por fruta/hortaliça de boa qualidade,	5,51	

***A Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD)**, Lei n° 13.709/2018, foi promulgada para proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade, e a livre formação da personalidade de cada indivíduo. Desta forma, fica de sua responsabilidade o cumprimento da mesma no que tange os dados cadastrados e envio de documentação para participação neste processo licitatório.*

			que conservem as suas características próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, intacta, sem perfurações, ou lesões de origem física ou mecânica, sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas.		826,50
22	240	Kg	Goiaba Vermelha: in natura, fresco, de primeira qualidade, constituída por fruta/hortaliça de boa qualidade, que conservem as suas características próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, intacta, sem perfurações, ou lesões de origem física ou mecânica, sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas.	11,49	2.757,60
23	50	Kg	Inhame: in natura, fresco, de primeira qualidade, constituída por fruta/hortaliça de boa qualidade, que conservem as suas características próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, intacta, sem perfurações, ou lesões de origem física ou mecânica, sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas.	14,49	724,50
24	400	Kg	Kiwi: in natura, fresco, de primeira qualidade, constituída por fruta/hortaliça de boa qualidade, que conservem as suas características próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, intacta, sem perfurações, ou lesões de origem física ou mecânica, sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas.	28,39	11.356,00
25	480	Kg	Laranja Pera: in natura, fresco, de primeira qualidade, constituída por fruta/hortaliça de boa qualidade, que conservem as suas características próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, intacta, sem perfurações, ou lesões de origem física ou mecânica, sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e	6,13	2.942,40

***A Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD)**, Lei n° 13.709/2018, foi promulgada para proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade, e a livre formação da personalidade de cada indivíduo. Desta forma, fica de sua responsabilidade o cumprimento da mesma no que tange os dados cadastrados e envio de documentação para participação neste processo licitatório.*

			coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas.		
26	150	Kg	Laranja Lima: in natura, fresco, de primeira qualidade, constituída por fruta/hortaliça de boa qualidade, que conservem as suas características próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, intacta, sem perfurações, ou lesões de origem física ou mecânica, sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas.	7,62	1.143,00
27	750	Kg	Maçã Gala: in natura, fresco, de primeira qualidade, constituída por fruta/hortaliça de boa qualidade, que conservem as suas características próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, intacta, sem perfurações, ou lesões de origem física ou mecânica, sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas.	10,27	7.702,50
28	500	Kg	Manga Palmer: in natura, fresco, de primeira qualidade, constituída por fruta/hortaliça de boa qualidade, que conservem as suas características próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, intacta, sem perfurações, ou lesões de origem física ou mecânica, sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas.	8,46	4.230,00
29	200	Kg	Mamão Formosa: in natura, fresco, de primeira qualidade, constituída por fruta/hortaliça de boa qualidade, que conservem as suas características próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, intacta, sem perfurações, ou lesões de origem física ou mecânica, sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas.	9,84	1.968,00
30	80	Kg	Maracujá: in natura, fresco, de primeira qualidade,	16,17	

			constituída por fruta/hortaliça de boa qualidade, que conservem as suas características próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, intacta, sem perfurações, ou lesões de origem física ou mecânica, sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas.		1.293,60
31	120	Unid.	Melão Sapo: in natura, fresco, de primeira qualidade, constituída por fruta/hortaliça de boa qualidade, que conservem as suas características próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, intacta, sem perfurações, ou lesões de origem física ou mecânica, sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas.	8,43	1.011,60
32	450	Kg	Melancia: in natura, fresco, de primeira qualidade, constituída por fruta/hortaliça de boa qualidade, que conservem as suas características próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, intacta, sem perfurações, ou lesões de origem física ou mecânica, sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas.	3,51	1.579,50
33	160	Bandeja	Milho Verde Espiga: in natura, fresco, de primeira qualidade, constituída por fruta/hortaliça de boa qualidade, que conservem as suas características próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, intacta, sem perfurações, ou lesões de origem física ou mecânica, sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas.	10,00	1.600,00
34	200	Kg	Pera: in natura, fresco, de primeira qualidade, constituída por fruta/hortaliça de boa qualidade, que conservem as suas características próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, intacta, sem perfurações,	13,80	2.760,00

			ou lesões de origem física ou mecânica, sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas.		
35	80	Kg	Pêssego: in natura, fresco, de primeira qualidade, constituída por fruta/hortaliça de boa qualidade, que conservem as suas características próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, intacta, sem perfurações, ou lesões de origem física ou mecânica, sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas.	10,91	872,80
36	80	Kg	Pepino Salada: in natura, fresco, de primeira qualidade, constituída por fruta/hortaliça de boa qualidade, que conservem as suas características próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, intacta, sem perfurações, ou lesões de origem física ou mecânica, sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas.	6,71	536,80
37	15	Kg	Pimentão Amarelo: in natura, fresco, de primeira qualidade, constituída por fruta/hortaliça de boa qualidade, que conservem as suas características próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, intacta, sem perfurações, ou lesões de origem física ou mecânica, sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas.	16,10	241,45
38	10	Kg	Pimentão Verde: in natura, fresco, de primeira qualidade, constituída por fruta/hortaliça de boa qualidade, que conservem as suas características próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, intacta, sem perfurações, ou lesões de origem física ou mecânica, sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas.	11,47	114,70

39	10	Kg	Pimentão Vermelho: in natura, fresco, de primeira qualidade, constituída por fruta/hortaliça de boa qualidade, que conservem as suas características próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, intacta, sem perfurações, ou lesões de origem física ou mecânica, sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas.	14,46	144,60
40	100	Unid.	Repolho Verde: in natura, fresco, de primeira qualidade, constituída por fruta/hortaliça de boa qualidade, que conservem as suas 40características próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, intacta, sem perfurações, ou lesões de origem física ou mecânica, sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas.	5,60	560,00
41	40	Unid.	Repolho Roxo: in natura, fresco, de primeira qualidade, constituída por fruta/hortaliça de boa qualidade, que conservem as suas características próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, intacta, sem perfurações, ou lesões de origem física ou mecânica, sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas.	7,08	283,20
42	250	Kg	Tangerina Poncã/Morgote/Montenegrina: in natura, fresco, de primeira qualidade, constituída por fruta/hortaliça de boa qualidade, que conservem as suas características próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, intacta, sem perfurações, ou lesões de origem física ou mecânica, sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas.	6,46	1.615,00
43	400	Kg	Tomate: in natura, fresco, de primeira qualidade, constituída por fruta/hortaliça de boa qualidade, que conservem as suas características próprias para	8,42	

			o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, intacta, sem perfurações, ou lesões de origem física ou mecânica, sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas.		3.368,00
44	100	Maço	Tempero Verde: in natura, fresco, de primeira qualidade, constituída por fruta/hortaliça de boa qualidade, que conservem as suas características próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, intacta, sem perfurações, ou lesões de origem física ou mecânica, sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas. Maço com 200 gramas	5,14	514,00
45	50	Kg	Vagem:in natura, fresco, de primeira qualidade, constituída por fruta/hortaliça de boa qualidade, que conservem as suas características próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, intacta, sem perfurações, ou lesões de origem física ou mecânica, sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas.	14,76	738,00
46	120	unidades	Uva Roxa de mesa sem sementes, in natura, fresca, de primeira qualidade, constituída por fruta/hortaliça de boa qualidade, que conservem as suas características próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, intacta, sem perfurações, ou lesões de origem física ou mecânica, sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas, não podendo estar murchas ou mofas, ou com presença de insetos ou larvas. Apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estarem acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada e em caixas plásticas integras e livre de sujidades. Embalagem 500 gramas.	15,97	1.916,40
47	150	unidad	Uva verde de mesa sem sementes, in natura, fresca,	16,75	

***A Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD)**, Lei n° 13.709/2018, foi promulgada para proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade, e a livre formação da personalidade de cada indivíduo. Desta forma, fica de sua responsabilidade o cumprimento da mesma no que tange os dados cadastrados e envio de documentação para participação neste processo licitatório.*

		es	de primeira qualidade, constituída por fruta/hortaliça de boa qualidade, que conservem as suas características próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, intacta, sem perfurações, ou lesões de origem física ou mecânica, sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas, não podendo estar murchas ou mofas, ou com presença de insetos ou larvas. Apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estarem acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada e em caixas plásticas integras e livre de sujidades. Embalagem 500 gramas.		2.512,50
48	80	bandeja	Morango bandeja Características Gerais: in natura, fresco, de primeira qualidade, constituída por fruta/hortaliça de boa qualidade, que conservem as suas características próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, intacta, sem perfurações, ou lesões de origem física ou mecânica, sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas. Apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estarem acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada e em caixas plásticas integras e livre de sujidades. Entrega no prazo determinado no pedido.	9,20	736,00
49	200	uni	Melão cantaloupe: Características Gerais: in natura, fresco, de primeira qualidade, constituída por fruta/hortaliça de boa qualidade, que conservem as suas características próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, intacta, sem perfurações, ou lesões de origem física ou mecânica, sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas. Apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estarem acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada e em caixas plásticas integras e livre de	12,10	2.420,00

			sujidades. Entrega no prazo determinado no pedido.		
50	200	kg	Banana ouro: Características Gerais: in natura, fresco, de primeira qualidade, constituída por fruta/hortaliça de boa qualidade, que conservem as suas características próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, intacta, sem perfurações, ou lesões de origem física ou mecânica, sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas. Apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estarem acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada e em caixas plásticas integras e livre de sujidades. Entrega no prazo determinado no pedido.	10,50	2.100,00
51	300	Dúzia	Ovos de galinha vermelho: de primeira qualidade, tamanho médio, que conservem as suas características próprias para o consumo devem ser saudáveis, e satisfazer as seguintes condições: firme, limpos, intactos, sem perfurações, sem rachaduras ou lesões de origem física ou mecânica, sem cortes ou esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas ou larvas.	11,12	3.336,00
52	20	Pacote	CACAU 50% (TIPO ALCALINO) puro sem adição de açúcar A embalagem deve estar intacta, de 200 gramas, acondicionada em embalagem primária plástica resistente que garanta a integridade do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade que deve ser de no mínimo 6 meses da data de fornecimento, lote e informações nutricionais. Entrega no prazo determinado no pedido.	15,04	300,80
53	60	Kg	Açúcar Demerara: pacote de 1kg, de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar, resultante da purgação do açúcar mascavo, com aspecto sólido, granulado, de cor amarela, odor e sabor próprios do produto, com ausência de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. A embalagem deve estar intacta, acondicionada em embalagem primária plástica resistente que garanta a integridade do produto até o consumo, contendo 01(um) quilo. A rotulagem deve conter no mínimo as	6,56	393,60

			seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade que deve ser de no mínimo 6 meses da data do fornecimento, lote e informações nutricionais.		
54	50	Pct	Amido de Milho: produto amiláceo extraído de milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderá apresentar umidade, fermentação ou ranço ou mofo. Deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem: deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados com peso liquido de até 1 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade que deve ser de no mínimo de 06 meses da data de fornecimento, lote e informações nutricionais.	11,74	587,00
55	80	Pacote	Arroz parboilizado: Pacote de 05 Kg, Característica Técnicas: Produto processado a partir de grãos de arroz, ser parboilizado. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno transparente, atóxico. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade que deve ser de no mínimo de 06 meses da data de fornecimento, lote e informações nutricionais.	28,17	2.253,60
56	60	Kg	Arroz integral 1 kg (arroz integral): Pacote de 01 Kg, Característica Técnicas: Produto processado a partir de grãos de arroz integral. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno transparente, atóxico. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade que deve ser de no mínimo de 06 meses da data de fornecimento, lote e informações nutricionais.	7,15	429,00
57	40	Unid.	Azeite de oliva extravirgem suave 500 ml, produto puro, extra virgem, 100 % puro, acidez máxima de 0,5%, sabor suave. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade que deve ser de no mínimo de 06 meses da data de fornecimento, lote e	40,82	1.632,80

			informações nutricionais		
58	100	Unid.	Aveia em flocos finos embalagem com 200g. Deve apresentar coloração clara e grânulos soltos, ou seja, sem sinais de umidade e sujidades, livre de insetos, fungos e bolores e matéria terrosa. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade que deve ser de no mínimo de 06 meses da data de fornecimento, lote e informações nutricionais.	5,87	587,00
59	120	Unid.	Bebida vegetal de arroz - original s/ sabor. "leite de arroz vegetal" 100% vegetal, 0% (zero por cento) de lactose, que apresente cálcio em sua composição ou enriquecida com cálcio, isenta de glúten, ideal ora dietas com restrição de lactose e proteína de origem vegetal; embalagem tetra pack ou tetra brick asseptic com 1 litro. Deve apresentar embalagem integra, com coloração característica, isento de grumos, odor e sabor característicos. A embalagem deverá apresentar no mínimo as seguintes informações: fabricante, produto, peso, ingredientes, data de validade e demais especificações exigidas na legislação. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	25,50	3.060,00
60	40	Pacote	Bolacha doce tipo Maria sem lactose (400 g) produto isento de lactose, com cor e sabor próprios do produto, com ausência de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. A embalagem deve estar intacta, acondicionada em embalagem primária plástica resistente que garanta a integridade do produto até o consumo. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade que deve ser de no mínimo 6 meses da data de fornecimento, lote e informações nutricionais.	7,27	290,80
61	40	Pacote	Bolacha Salgada Integral (320 g) produto com cor e sabor próprios do produto, com ausência de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. A embalagem deve estar intacta, acondicionada em embalagem primária plástica resistente que garanta a integridade do produto até o consumo A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade que deve ser de no mínimo 6 meses da data de fornecimento, lote e informações nutricionais.	8,52	340,80
62	40	Pacot	Biscoito integral tipo cookies: 150 gramas sabores	14,70	

		e	diversos. Sem glúten e sem lactose. A embalagem deve estar intacta, acondicionada em embalagem primária plástica resistente que garanta a integridade do produto até o consumo. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade que deve ser de no mínimo 6 meses da data de fornecimento, lote e informações nutricionais.		588,00
63	200	Pacote	Biscoito polvilho salgado (sem glúten). Isento de leite, trigo, soja e ovos, "tipo polvilho". ISENTO DE GLÚTEN. A embalagem deverá conter as seguintes informações: ingredientes, data de validade, peso. Embalagem de 100 g.	8,76	1.752,00
64	100	Pacote	Biscoito de arroz: biscoito de arroz sem glúten pcte de 80 gramas, o produto deve conter arroz integral e sal. Não conter glúten, sem corantes e sem aromatizantes, A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade que deve ser de no mínimo 6 meses da data de fornecimento, lote e informações nutricionais.	10,54	1.054,00
65	40	pct	Café solúvel descafeinado: 50 gramas: café solúvel contendo no máximo 0,3% de cafeína. A embalagem deve estar intacta, acondicionada em embalagem primária plástica resistente que garanta a integridade do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade que deve ser de no mínimo 6 meses da data de fornecimento, lote e informações nutricionais.	8,26	330,40
66	10	Unid.	Canela em pó: Produto alimentício em pó fino, puro, embalagem de 10 gramas. Deve apresentar coloração marrom claro, cheiro aromático e sabor característico de canela. Embalagem plástica íntegra, atóxica. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data de fabricação, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Livre de insetos e fungos. Registro no órgão competente.	4,82	48,20
67	10	Unid.	Canela em rama: Produto alimentício em ramas, puro. Deve apresentar coloração marrom claro, cheiro aromático e sabor característico de canela. Embalagem plástica íntegra, atóxica. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data de fabricação, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Livre de insetos e fungos. Registro no órgão competente.	4,52	45,20

68	250	kg	Carne Bovina Patinho Cubos, carne de primeira qualidade, sem osso, em cubos. Características técnicas: peça de carne bovina, cortada em cubos fresca, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 1kg. Deve ser entregue sob refrigeração, em embalagem constando peso, data de processamento, lote, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne e rótulo com informações nutricionais.	37,75	9.437,50
69	250	Kg	Carne Bovina Bife de coxão mole: carne de primeira qualidade, sem osso, cortada em bifes de 60/70 gramas cada. Características técnicas: peça de carne bovina, cortada em bifes, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 1kg. Deve ser entregue sob refrigeração, em embalagem constando peso, data de processamento, lote, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne. Rótulos com informações nutricionais	43,76	10,940,00
70	400	Kg	Carne Bovina Moída: carne de primeira qualidade. Características técnicas: carne bovina fresca moída, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 1kg. Deve ser entregue sob refrigeração, e em embalagem constando peso, data de processamento, lote, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, rótulos com informações nutricionais.	34,85	13.940,00
71	200	Kg	Carne Suína tipo lombo fatiado carne de primeira qualidade, sem osso, cortada em fatias de 60/70 gramas cada. Características técnicas: peça de carne suína, cortada em fatias, fresca, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha clara característica de carne suína, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: deve estar intacta.	31,99	6.398,00

***A Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD)**, Lei n° 13.709/2018, foi promulgada para proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade, e a livre formação da personalidade de cada indivíduo. Desta forma, fica de sua responsabilidade o cumprimento da mesma no que tange os dados cadastrados e envio de documentação para participação neste processo licitatório.*

			Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 1kg. Deve ser entregue sob refrigeração, em embalagem constando peso, data de processamento, lote, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, rótulo com informações nutricionais		
72	200	Kg	Carne Suína tipo cubos carne de primeira qualidade, sem osso, cortada em cubos. Características técnicas: peça de carne suína, cortada em cubos, fresca, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha clara característica de carne suína, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 1kg. Deve ser entregue sob refrigeração, em embalagem constando peso, data de processamento, lote, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, rótulo com informações nutricionais	23,96	4.792,00
73	130	Kg	Carne de Frango Moída. Características Técnicas: Carne de Frango moída, de primeira qualidade, congelada. Deve ser de odor agradável e cor características. Embalados em pacotes de polipropileno reforçado de até 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, nº de registro em órgão competente (SIM, S.I.E ou S.I.F), procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Embalagens integras e limpas. O produto deverá ser entrega sob congelamento e transportados em caixa térmica	20,63	2681,90
74	450	Kg	Coxa e Sobrecoxa de Frango sem osso (tipo filé). Características Técnicas: Carne de frango tipo coxa e sobrecoxa congelada aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, penas, carcaça ou larvas. Não poderá ter excesso de gelo. Embalagem Primária: Saco plástico de polietileno, íntegros e limpos e devem constar as seguintes informações: Marca comercial, Nome e descrição do produto, Carimbo do Ministério da Agricultura, Tabela de conservação, Razão social, endereço, CNPJ e inscrição estadual da empresa, Número de Registro no Ministério da Agricultura, Peso Líquido, Tabela Nutricional. O lote, que corresponde à data de	19,25	8.662,50

			fabricação, juntamente com o prazo de validade. Registro no órgão competente (SIM S.I.E ou S.I.F). Todas as informações impressas devem estar na embalagem. O produto deverá ser entregue congelado sem partes amolecidas e transportado em caixas térmicas.		
75	300	Kg	Carne frango tipo sassami IQF: pacote de 01 kg. Características Técnicas: filé de peito de frango (sassami IQF), in natura, congelado pelo sistema IQF deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa, coloração clara e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas, vísceras e carcaça. O produto deverá ser submetido a adequado processamento tecnológico e ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, devendo ser acondicionado em embalagem apropriada a fim de evitar sua alteração. Embalagens transparentes, limpas e íntegras. O mesmo deverá sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento individual (IQF), por meio de método de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono). A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto após retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). Não podendo estar congelado em blocos. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem: Deverá estar intacta. Acondicionada em sacos de polietileno, limpas e íntegras. Rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, n° de registro em órgão competente (SIM S.I.E ou S.I.F), procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. O produto deverá ser entregue congelado e transportado em caixas térmicas.	21,26	6.378,00
76	40	uni	Chá de Ervas Sachê (caixinha com 10 gramas) capítulos florais e frutos sabores diversos (camomila, erva-doce, hortelã) A embalagem deve estar intacta, acondicionada em embalagem primária plástica resistente que garanta a integridade do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade que deve ser de no mínimo 6 meses da data de fornecimento, lote e informações nutricionais.	5,13	205,20

77	100	Unid.	Chia em grãos: embalagem 150 gramas, o produto deverá conter chia em grãos (salvia espânica), o produto deverá ser de primeira qualidade, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, estar de acordo com as normas vigentes. Embalagens integras de polietileno transparente, resistente, atóxica. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais e normas de acordo com a legislação vigente.	12,95	1.295,00
78	30	Unid.	Condimento colorífico em pó: de primeira qualidade, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, contendo no máximo10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Embalagens integras de polietileno transparente, resistente, atóxica de até 500g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações. Nutricionais e normas de acordo com a legislação vigente.	10,45	313,50
79	80	Unid.	Requeijão cremoso tradicional embalagem 180 gramas: produto de primeira qualidade, composto por leite, creme de leite, manteiga, cloreto de sódio (sal), fermento lácteo, estabilizante difosfato dissódico, polifosfato de sódio e fosfato trissódico e conservadores ácido sórbico e nisina. A embalagem original deve ser transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, n° de registro em órgão competente (SIM, SIE ou SIF), procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Embalagem 180 g. O produto deverá ser entregue sob refrigeração e em caixas térmicas.	8,43	674,40
80	40	Unid.	Requeijão cremoso isento de lactose embalagem 180 gramas: produto de primeira qualidade, composto por leite, creme de leite, manteiga, cloreto de sódio (sal), fermento lácteo, estabilizante difosfato dissódico, polifosfato de sódio e fosfato trissódico e conservadores ácido sórbico e nisina. A embalagem	11,37	454,80

			original deve ser transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, n° de registro em órgão competente (SIM, SIE ou SIF), procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Embalagem 180 g. O produto deverá ser entregue sob refrigeração e em caixas térmicas.		
81	60	pct	Ervilha congelada: ingredientes: ervilhas congeladas, de primeira qualidade, em embalagens de 300 gramas, limpas, intactas, com data de validade de no mínimo seis meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais e normas de acordo com a legislação vigente. Entrega deverá ser sob congelamento. 0° a -18° C, não podendo ser entregue descongeladas.	8,14	488,40
82	120	Pacote	Ervilha seca: (400) gramas, ervilha seca partida de primeira qualidade, grupo 1, tipo 1, características técnicas: produto de coloração própria, com cheiro e sabor característico de ervilha, deve estar livre de parasitas, larvas e isentos, sujidades, bolores e impurezas. Isenta de glúten. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: indicação do fabricante, ingredientes, data de fabricação, validade e peso. Embalagens limpas e íntegras.	10,01	1.201,20
83	10	Pacote	Farinha de arroz (1 kg) Características técnicas: farinha de arroz de coloração branca, com cheiro e sabor característico de arroz, deve estar livre de sujidades, bolores e impurezas. Isenta de glúten. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: indicação do fabricante, ingredientes, data de fabricação, validade e peso, rotulagem com informações nutricionais. Embalagens limpas e íntegras.	13,88	138,80
84	40	uni	Farinha de aveia (165 g) composição farinha de aveia integral. Características técnicas: farinha de coloração própria, com cheiro e sabor característico de aveia, deve estar livre de sujidades, bolores e impurezas. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: indicação do fabricante, ingredientes, data de fabricação, validade e peso,	7,82	312,80

			informações nutricionais. Embalagens limpas e íntegras.		
85	100	Kg	Farinha de milho (1 kg) composição farinha de milho, Características técnicas: farinha de coloração própria, com cheiro e sabor característico de milho, deve estar livre de sujidades, bolores e impurezas. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: indicação do fabricante, ingredientes, data de fabricação, validade e peso. Embalagens limpas e íntegras.	5,94	594,00
86	30	Pacote	Farinha de trigo especial de primeira qualidade (5 kg) Características técnicas: tipo 1. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida ou fermentada ou rançosa. Não conter bolores ou larvas ou insetos. Especificidade de uso: preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. A embalagem: deve estar intacta, e limpa, acondicionada em pacotes de polietileno, atóxica, bem vedada, contendo 5 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	20,93	627,90
87	30	Pacote	Farinha de trigo integral (1 Kg) composição farinha de trigo integral de primeira qualidade. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo integrais, sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida ou fermentada ou rançosa. Não conter bolores ou larvas ou insetos. Especificidade de uso: preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. A embalagem: deve estar intacta, e limpa, acondicionada em pacotes de embalagem atóxica, bem vedada. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais	7,34	220,20
88	150	kg	Feijão preto tipo 1 (Kg) de primeira qualidade, grupo 1, tipo 1, características técnicas: produto de coloração própria, com cheiro e sabor característico	9,16	

			de feijão, deve estar livre de parasitas, larvas, carunchos e isentos, sujidades, bolores e impurezas. Isenta de glúten. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: indicação do fabricante, ingredientes, data de fabricação, validade e peso e informações nutricionais. As embalagens devem estar limpas e íntegras.		1.374,00
89	100	Kg	Feijão Carioca tipo 1 (Kg) de primeira qualidade, grupo 1, tipo 1, características técnicas: produto de coloração própria, com cheiro e sabor característico de feijão, deve estar livre de parasitas, larvas, carunchos e isentos, sujidades, bolores e impurezas. Isenta de glúten. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: indicação do fabricante, ingredientes, data de fabricação, validade e peso e informações nutricionais. As embalagens devem estar limpas e íntegras.	10,65	1.065,00
90	100	kg	Feijão Vermelho tipo 1 (Kg) de primeira qualidade, grupo 1, tipo 1, características técnicas: produto de coloração própria, com cheiro e sabor característico de feijão, deve estar livre de parasitas, larvas, carunchos e isentos, sujidades, bolores e impurezas. Isenta de glúten. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: indicação do fabricante, ingredientes, data de fabricação, validade e peso e informações nutricionais. As embalagens devem estar limpas e íntegras.	13,45	1.345,00
91	40	Unid.	Fermento em pó químico: características técnicas: fermento químico, para confecção de bolos. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em embalagem resistente de 250 g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	8,22	328,80
92	80	Pacote	Flocos de Milho sem açúcar – 500 gramas, sal, enriquecido com vitaminas e minerais sem corantes e açúcar. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais e normas de acordo com a legislação vigente.	21,99	1.759,20
93	80	Kg	Filé de peixe Tilápia: Filé de peixe tipo tilápia individual, congelado conforme as especificações da legislação vigente, corte em V, sem espinha. O produto deve apresentar a carne com consistência firme, não amolecida e nem pegajosa, odor e cor característicos, sem escurecimento, manchas ou	54,71	

			cheiro forte, sem pele. Embalado em sacos plásticos, atóxico, resistente, lacrada, contendo peso líquido de 1kg do produto. Não deverá conter blocos de gelo. Deverá constar na embalagem: dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, carimbo do SIF, SIM, SIE ou equivalente. Deve ser transportado em condições que preservem as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Produto deverá ser transportado em caixas térmicas.		4.376,80
94	20	Pacote	Granola 1 kg, mix de cereal, com cereais, frutas cristalizadas, mel, banana, e passas de uva, aveia em flocos, farinha de arroz, farinha de soja, fibra de trigo, açúcar mascavo, oleína de palma, castanha do Pará, castanha de caju, linhaça, mel, frutas cristalizadas, banana passa, coco ralado, sal, amidos, sem corantes. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais e normas de acordo com a legislação vigente.	30,77	615,40
95	05	Pacote	Granola sem glúten: Granola em embalagem de 250 gramas: o produto deverá conter flocos de aveia sem glúten, açúcar mascavo, frutas desidratadas, melado de cana, flocos de arroz, óleos vegetais (milho e girassol ou algodão), cubos de maçãs e açaí desidratados, uva passa, morango desidratado em flocos e aromas. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais e normas de acordo com a legislação vigente.	17,95	89,75
96	1000	Unid.	Iogurte natural integral: (pote 170 gramas) produto fabricado a partir de leite integral, leite em pó desnatado, proteínas lácteas, amido modificado, fermentos lácteos, estabilizantes gelatina e goma guar. Sem adição de açúcar ou similares. Embalagem deverá, conter modo de conservação, n° de registro em órgão competente, conter informações nutricionais, nome e endereço de fabricante impressos na embalagem, validade de no mínimo 3 semanas a partir da data de entrega, transporte em caixas térmicas e a frio (menor ou igual) +2c° e +9c°, O produto não deverá apresentar	7,66	7.660,00

			sinais de sujidades, corpos estranhos ao produto, cor não característica, sabor ácido intenso ou problemas com a vedação. Produto isento de glúten. Data de validade de no mínimo 20 dias a partir da data de entrega.		
97	300	Unid.	Iogurte natural zero lactose: (pote 160/170 gramas) produto fabricado a partir de leite desnatado, leite em pó desnatado, proteínas lácteas, amido modificado, enzima lactase, fermentos lácteos, estabilizantes gelatina e goma guar. Sem adição de açúcar ou similares. Embalagem deverá, conter modo de conservação, n° de registro em órgão competente, conter informações nutricionais, nome e endereço de fabricante impressos na embalagem, validade de no mínimo 3 semanas a partir da data de entrega, transporte em caixas térmicas e a frio (menor ou igual) +2c° e +9c°, O produto não deverá apresentar sinais de sujidades, corpos estranhos ao produto, cor não característica, sabor ácido intenso ou problemas com a vedação. Produto isento de glúten e lactose. Data de validade de no mínimo 20 dias a partir da data de entrega.	5,89	1.767,00
98	20	Unid.	Iogurte diet: Sabores Diversos. 0% de açucares, com polpa de fruta, desnatado ou parcialmente desnatado, ideal para dietas com restrição de açúcar e similares. Embalagem de 170 gramas, conter modo de conservação, n° de registro em órgão competente, conter informações nutricionais, nome e endereço de fabricante impressos na embalagem, validade de no mínimo 3 semanas a partir da data de entrega, transporte a frio (menor ou igual) 09 °C. O produto não deverá apresentar sinais de sujidades, corpos estranhos ao produto, cor não característica, sabor ácido intenso ou problemas com a vedação. Produto isento de glúten. Data de validade de no mínimo 20 dias a partir da data de entrega.	6,99	139,80
99	100	Unid.	Iogurte polpa de frutas zero lactose - sabores diversos. Com polpa de fruta, parcialmente desnatado, 0% (zero por cento) de lactose, ideal para dietas com restrição de lactose. Embalagem de até 850 ml , conter modo de conservação, n° de registro em órgão competente conter informações nutricionais, nome e endereço de fabricante impressos na embalagem, transporte a frio (menor ou igual) 9°c.o produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não	12,90	1.290,00

***A Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD)**, Lei n° 13.709/2018, foi promulgada para proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade, e a livre formação da personalidade de cada indivíduo. Desta forma, fica de sua responsabilidade o cumprimento da mesma no que tange os dados cadastrados e envio de documentação para participação neste processo licitatório.*

			característica, sabor ácido intenso ou problemas com a vedação. Produto isento de glúten. Data de validade de no mínimo 20 dias a partir da data de entrega.		
100	160	Uni	logurte polpa de frutas: sabores diversos, embalagem de 850 gramas: o produto deverá conter: leite pasteurizado semidesnatado, e/ou em pó reconstituído, calda de açúcar, preparado de frutas, polpa de frutas, água, açúcar, suco de frutas concentrado, aromatizantes, corantes, acidulante ácido cítrico, conservador sorbato de potássio, e espessantes, estabilizantes, goma xantana, carboximetilcelulose sódica e goma guar. Amido modificado, fermento lácteo, estabilizante gelatina, aromatizantes. Embalagem deverá conter modo de conservação, n° de registro em órgão competente, conter informações nutricionais, nome e endereço de fabricante impressos na embalagem, validade de no mínimo 3 semanas a partir da data de entrega, transporte em caixas térmicas e a frio (menor ou igual) +2c° e +9c°. O produto não deverá apresentar sinais de sujidades, corpos estranhos ao produto, cor não característica, sabor ácido intenso ou problemas com a vedação. Produto isento de glúten. Data de validade de no mínimo 20 dias a partir da data de entrega.	9,40	1.504,00
101	30	Pacote	Leite em pó integral (pcte 400 gramas): leite fluído integral, não contém glúten. Contém lactose. As embalagens devem ser metalizadas, integras e limpas. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de entrega determinado no pedido. Validade de pelo menos 06 meses após a data de fabricação.	18,99	569,70
102	100	Caixa	Leite UHT integral: leite integral e estabilizantes: trifosfato de sódio (INS 45li), difosfato de sódio (INS 450i), monofosfato de sódio (INS339i) e citrato de sódio (INS 331ii). Embalagem tetra Park, de 01 litro, limpas, íntegras, não devem estar amassadas, estufadas, perfuradas. Embalagem deverá conter as seguintes informações: indicação do fabricante, ingredientes, data de fabricação, validade e peso, caixa com 12 unidades de 01 litro. Embalagens limpas e íntegras. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	65,87	6.587,00
103	100	caixa	Leite UHT sem lactose com a vedação, produto	74,27	

			semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes: trifosfato, difosfato, monofosfato de sódio, e citrato de sódio. Embalagem tetra Park, de 01 litro, limpas, íntegras, não devem estar amassadas, estufadas, perfuradas. Embalagem deverá conter as seguintes informações: indicação do fabricante, ingredientes, data de fabricação, validade e peso, caixa com 12 unidades de 01 litro. Embalagens limpas e íntegras. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.		7.427,00
104	80	Pacote	Lentilha tipo 1, grupo 1 (500 gramas) de primeira qualidade, grupo 1, tipo 1, características técnicas: produto de coloração própria, com cheiro e sabor característico de lentilha, deve estar livre de parasitas, larvas, carunchos e isentos, sujidades, bolores e impurezas. Isenta de glúten. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: indicação do fabricante, ingredientes, data de fabricação, validade e peso. Embalagens limpas e íntegras.	9,67	773,60
105	10	Pacote	Louro folhas: produto alimentício, deve ser constituído de folhas sãs, limpas e secas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado e integras. Deve apresentar coloração verde parda, cheiro aromático, aspecto e sabor característico. Embalagens: embalagem de 100 g, com rotulagem, data de fabricação, conforme legislação vigente.	10,38	103,80
106	120	Pacote	Macarrão com ovos tipo cabelo de anjo (500 g) o produto deverá conter farinha de trigo especial fortificada com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais de cúrcuma e urucum. Embalagens de polipropileno transparente, limpas e íntegras. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: indicação do fabricante, ingredientes, data de fabricação, validade e peso, informações nutricionais.	6,40	768,00
107	120	Pacote	Macarrão com ovos tipo caramujinho (500 g) o produto deverá conter farinha de trigo especial fortificada com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais de cúrcuma e urucum. Embalagens de polipropileno transparente, limpas e íntegras. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: indicação do fabricante, ingredientes, data de fabricação, validade e peso, informações nutricionais.	5,75	690,00
108	40	Pacot	Macarrão com ovos tipo Alfabeto (500 g) o produto	7,03	

		e	deverá conter farinha de trigo especial fortificada com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais de cúrcuma e urucum. Embalagens de polipropileno transparente, limpas e íntegras. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: indicação do fabricante, ingredientes, data de fabricação, validade e peso, informações nutricionais		281,20
109	80	Pacote	Macarrão com ovos tipo espaguete (500 gr) gramas, o produto deverá conter farinha de trigo especial fortificada com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais de cúrcuma e urucum. Embalagens de polipropileno transparente, limpas e íntegras. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: indicação do fabricante, ingredientes, data de fabricação, validade e peso e informações nutricionais	5,99	479,20
110	40	Pacote	Macarrão integral com ovos tipo espaguete (500 gr) gramas, o produto deverá conter farinha de trigo especial fortificada com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, ovos, corantes naturais de cúrcuma e urucum. Embalagens de polipropileno transparente, limpas e íntegras. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: indicação do fabricante, ingredientes, data de fabricação, validade e peso. Embalagens limpas e íntegras, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e corantes naturais de cúrcuma e urucum.	6,49	259,60
111	40	Pacote	Macarrão integral tipo parafuso com ovos parafuso (500 gr) gramas, o produto deverá conter farinha de trigo especial fortificada com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, ovos, corantes naturais de cúrcuma e urucum. Embalagens de polipropileno transparente, limpas e íntegras. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: indicação do fabricante, ingredientes, data de fabricação, validade e peso. Embalagens limpas e íntegras, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e corantes naturais de cúrcuma e urucum.	6,99	279,60
112	40	Pacote	Macarrão com ovos tipo parafuso (500 gr) gramas, o produto deverá conter farinha de trigo especial fortificada com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais de cúrcuma e urucum. Embalagens de polipropileno transparente, limpas e íntegras. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: indicação do fabricante, ingredientes, data de fabricação, validade e peso. Embalagens limpas e íntegras, farinha de trigo enriquecida com ferro e	5,67	226,80

***A Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD)**, Lei n° 13.709/2018, foi promulgada para proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade, e a livre formação da personalidade de cada indivíduo. Desta forma, fica de sua responsabilidade o cumprimento da mesma no que tange os dados cadastrados e envio de documentação para participação neste processo licitatório.*

			ácido fólico, e corantes naturais de cúrcuma e urucum.		
113	60	Pacote	Macarrão de arroz macarrão de arroz tipo "fusilli". Ingredientes: farinha de arroz, emulsificantes e corantes naturais. Isento de glúten, ovos e soja. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: deve estar limpa, intacta, vedado, em embalagem de até 500g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	7,29	437,40
114	60	Unid.	Manteiga Embalagem com 200g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro competente e estar de acordo com a legislação vigente. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, ou em caixas térmicas em embalagens e temperaturas corretas (+ 2c° a +10°c ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto, de modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	14,15	849,00
115	30	Unid.	Manteiga sem lactose Embalagem com 200g, produto feito a partir de creme de leite, enzima lactase, cloreto de sódio, corante urucum. O produto deverá conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro competente e estar de acordo com a legislação vigente. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, ou caixas térmicas em embalagens e temperaturas corretas (+2c° + 10°c ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto, de modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	15,00	450,00
116	15	Kg	Banha de porco: gordura de origem animal pura, de suínos saudáveis, inspecionados, com sele de inspeção dos órgãos responsáveis. Características técnicas: derivada de carne suína firme e com odor	13,64	204,60

			agradável, não podendo ser congelada, escurecida ou rançosa. Embalagem: deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 1kg. Deve ser entregue sob refrigeração, em embalagem constando peso, data de processamento, lote, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne. Prazo de Entrega determinado no pedido		
117	60	Pacote	Milho congelado: ingredientes: milho congelado, de primeira qualidade, em embalagens de 300 gramas, limpas, intactas, com data de validade de no mínimo seis meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais e normas de acordo com a legislação vigente. Entrega deverá ser sob congelamento. 0º a -18° C, não podendo ser entregue descongeladas.	9,05	543,00
118	20	Unid.	Milho para pipoca (500 g) o produto deverá conter, milho de pipoca livre de glúten e contaminantes. Embalagem plástica integra, limpa, atóxica de até 500g. Rótulo com dados de indicação do fabricante, produto, peso, data de fabricação e validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Livre de insetos e fungos, sujidades e contaminantes, registro no órgão competente.	5,36	107,20
119	60	Unid.	Nata pote com 280 gramas: creme de leite pasteurizado e estabilizante carragena (INS 407). Não contém glúten. Contém lactose. Alérgicos: contém de leite. Contém 45% a 50%. Acondicionada em recipientes de plástico, limpas, integras, não devem estar amassadas, perfuradas ou com sujidades, não apresentando ferrugem, amassados, vazamento e abaulamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de entrega determinado no pedido. Validade de pelo menos 30 dias após a data de fabricação. O produto deverá ser entregue sob refrigeração em caixas térmicas sob a temperatura de 0º a 5º.	11,03	661,80
120	40	Unid.	Nata sem lactose: pote com 200 gramas: produto fabricado a partir de creme de leite pasteurizado e estabilizante carragena, enzima lactase. Não contém glúten. Contém lactose. Alérgicos: contém de leite. Contém 45% a 50%. Acondicionada em recipientes de plástico, limpas, integras, não devem estar	13,23	529,20

			amassadas, perfuradas ou com sujidades, não apresentando ferrugem, amassados, vazamento e abaulamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de entrega determinado no pedido. Validade de pelo menos 30 dias após a data de fabricação. O produto deverá ser entregue sob refrigeração em caixas térmicas sob a temperatura de 0ºc a + 5ºc).		
121	30	Unid.	Uva passa escura sem sementes, embalagem 200 gramas, de primeira qualidade, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, estar de acordo com as normas vigentes. Embalagens integras de polietileno, resistente, atóxica de 200 gramas. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais e normas de acordo com a legislação vigente. Isento de parasitos ou larvas.	11,32	339,60
122	100	Unid.	Óleo de soja (900 ml) Característica técnica: Óleo de soja, 100% natural, refinado, não podendo conter mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em recipientes de plástico, de 900ml, limpas, integras, não devem estar amassadas, perfuradas ou com sujidades, não apresentando ferrugem, amassados, vazamento e abaulamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	8,61	861,00
123	10	Pacote	Orégano desidratado. Deve ser constituído de folhas sãs, limpas e desidratadas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico. Embalagens: embalagem de 50 g, informações de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Embalagens limpas e integras.	10,99	109,90
124	60	Kg	Pão Francês fresco (Kg) pão de trigo tipo francês. Características técnicas: pão com massa de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, açúcar entre outros. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e	13,99	

			amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fôrmas sujas). Embalagem: acondicionada em pacotes de polietileno transparente, resistente, fechado e rotulado com data de fabricação e prazo. Embalagens limpas e íntegras.		839,40
125	60	Kg	Pão Francês integral (Kg) pão de trigo tipo francês integral. Características técnicas: pão com massa de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, açúcar entre outros. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fôrmas sujas). Embalagem: acondicionada em pacotes de polietileno transparente, resistente, fechado e rotulado com data de fabricação e prazo. Embalagens limpas e íntegras.	14,43	865,80
126	150	Kg	Pão tipo mini cachorro quente (kg) pão de trigo tipo cachorro quente. Características técnicas: pão com massa de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, açúcar entre outros. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fôrmas sujas). Embalagem: acondicionada em pacotes de polietileno transparente, resistente, fechado e rotulado com data de fabricação e prazo. Embalagens limpas e íntegras.	16,18	2.427,00
127	150	Unid.	Pão fatiado integral (pcte 500 g) pão de trigo tipo fatiado integral, conter aproximadamente 500 gramas (aproximadamente 20 fatias). Características técnicas: pão com massa de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, açúcar entre outros. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fôrmas sujas). Embalagem: acondicionada em pacotes de polietileno transparente, resistente, fechado e rotulado com data de fabricação e prazo. Embalagens limpas e	10,15	1.522,50

***A Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD)**, Lei n° 13.709/2018, foi promulgada para proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade, e a livre formação da personalidade de cada indivíduo. Desta forma, fica de sua responsabilidade o cumprimento da mesma no que tange os dados cadastrados e envio de documentação para participação neste processo licitatório.*

			íntegras.		
128	200	Unid.	Pão fatiado tipo caseiro: (pcte 500 g) pão de trigo tipo fatiado tipo, conter aproximadamente 500 gramas (aproximadamente 20 fatias). Características técnicas: pão com massa de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, açúcar entre outros. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fôrmas sujas). Embalagem: acondicionada em pacotes de polietileno transparente, resistente, fechado e rotulado com data de fabricação e prazo. Embalagens limpas e íntegras.	8,51	1.702,00
129	20	Unid.	Pão sem glúten, sem leite e sem ovo, fatiado. Destinado ao atendimento de crianças celíacas, intolerantes a lactose e alergia a proteína do leite de vaca e do ovo. Podendo ser pão de batata, aipim ou batata doce. Embalagem: acondicionado em embalagem protetora de até 500gr. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Embalagem: Deve conter as seguintes informações: Indicação do fabricante, tabela nutricional, ingredientes, data de fabricação e validade, peso e Registro no órgão competente. Embalagem limpas e íntegras.	29,95	599,00
130	40	Pacote	Polvilho azedo 500 gramas (uni) tipo 1, origem amiláceo mandioca, tipo grupo fécula. Acondicionado em embalagem de plástico resistente de até 500g, deve conter rótulo com, no mínimo, as seguintes informações: nome do fabricante, peso, data de fabricação e validade. Não podendo estar úmido e nem fermentado ou com a presença de bolores, larvas e sujidades. Deve apresentar cor branca e odor característico do produto.	7,24	289,60
131	40	Pacote	Polvilho doce 500 gramas (uni) tipo 1, origem amiláceo mandioca, tipo grupo fécula. Acondicionado em embalagem de plástico resistente de até 500g, deve conter rótulo com, no mínimo, as seguintes informações: nome do fabricante, peso, data de fabricação e validade. Não podendo estar úmido e nem fermentado ou com a presença de bolores, larvas e sujidades. Deve	7,23	289,20

			apresentar cor branca e odor característico do produto.		
132	40	Kg	Presunto cozido sem capa de gordura: o produto deverá conter: pernil suíno, água (21,42%), sal, proteína de soja (1,99%), açúcar, regulador de acidez: lactato de sódio (INS 325), espessantes: carragena (INS 407), estabilizante: tripolifosfato de sódio, realçador de sabor: glutamato monossódico, antioxidante eritorbato de sódio, corante natural, carmim e cochonilha, conservante nitrito de sódio e aroma idêntico de cravo , canela, pimenta vermelha, noz-moscada, limão, laranja, gengibre e páprica, não contém glúten. Não contém lactose. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de entrega determinado no pedido. Validade de pelo menos 30 dias após a data de fabricação. O produto deverá ser entregue sob refrigeração em caixas térmicas sob a temperatura de +4° a +8° .	25,95	1.038,00
133	80	Unid.	Queijo muçarela fatiado de 1ª qualidade. Ingredientes: leite pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, n° de registro em órgão competente (SIM, SIE ou SIF), procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. embalagem interfolhada de 400g. O produto deverá ser entregue sob refrigeração e em caixas térmicas.	32,43	2.594,40
134	150	Unid.	Queijo muçarela fatiado sem lactose de 1ª qualidade. Ingredientes: leite pasteurizado isento de lactose, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, n° de registro em órgão competente (SIM, SIE ou SIF), procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. O produto deverá	14,87	2.230,50

			apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Embalagem inter folhada de até 150 g. O produto deverá ser entregue sob refrigeração e em caixas térmicas.		
135	60	Kg	Sal Iodado (Kg) Características Técnicas: refinado, iodado. Não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: Deve estar intacta, limpas e acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente e ter embalagem secundária de ráfia ou sacos de polietileno. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de entrega determinado no pedido.	2,73	163,80
136	10	Pacote	Sagu (500 g) sagu tipo sem glúten. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais	7,64	76,40
137	80	Unid.	Suco de uva integral: o produto deverá conter: suco de uvas tintas integrais, não fermentado, não alcoólico, 100% integral, 100% natural. Embalagem de vidro, de 1,5 litros, limpas, íntegras, não devem estar danificadas ou com sujidades. Embalagem deverá conter as seguintes informações: indicação do fabricante, ingredientes, data de fabricação, validade e quantidade. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	17,18	1.374,40
138	60	Unid.	Vinagre de maçã: o produto deverá conter fermentado acético de maçã hidratado, acidez 4,15 %. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 500 ml. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais	5,07	304,20
139	20	Unid.	Iogurte de soja: produto de primeira qualidade sabores diversos. Alimento a base de soja tipo iogurte com polpa de frutas, 100% vegetal, sem lactose e sem colesterol. Ideal para deitas com restrição de proteínas de origem animal. Embalagem de 150 gramas, conter modo de conservação, n° de registro em órgão competente conter informações nutricionais, nome e endereço de fabricante impressos na embalagem, transporte a frio (menor ou igual) 9°c. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica, sabor ácido intenso ou problemas	9,89	197,80

			com a vedação. Produto isento de glúten. Data de validade de no mínimo 20 dias a partir da data de entrega. Prazo de entrega determinado no pedido.		
140	30	Unid.	Ameixa seca 150 gramas de primeira qualidade, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, estar de acordo com as normas vigentes. Embalagens integras de polietileno, resistente, atóxica. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais e normas de acordo com a legislação vigente. Isento de parasitos ou larvas. Entrega no prazo determinado no pedido.	9,21	276,30
141	20	Unid.	Óleo de Coco: Óleo de coco (Cocos nucifera), conhecido popularmente como coco-da-baía, extraído por prensagem mecânica a frio, Embalagem 200 gramas. A embalagem deve estar intacta, acondicionada em embalagem primária plástica resistente que garanta a integridade do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade que deve ser de no mínimo 6 meses da data de fornecimento, lote e informações nutricionais. Entrega no prazo determinado no pedido.	20,49	409,80
142	40	Unid.	Macarrão com ovos tipo penne **(**500 gr) gramas, o produto deverá conter farinha de trigo especial fortificada com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais de cúrcuma e urucum. Embalagens de polipropileno transparente, limpas e íntegras. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: indicação do fabricante, ingredientes, data de fabricação, validade e peso. Embalagens limpas e íntegras. Prazo de entrega determinado no pedido. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e corantes naturais de cúrcuma e urucum.	6,09	243,60
143	40	Unid.	Quirerinha de milho (400 g) gramas, o produto de ser a base de milho de primeira qualidade. Embalagens de polipropileno transparente, limpas e íntegras. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: indicação do fabricante, ingredientes, data de fabricação, validade e peso. Embalagens limpas e íntegras. Prazo de entrega determinado no pedido.	5,92	236,80
144	60	Pct	Macarrão com ovos tipo gravatinha **(**500 gr) gramas, o produto deverá conter farinha de trigo especial fortificada com ferro e ácido fólico, ovos, corantes	6,65	

			naturais de cúrcuma e urucum. Embalagens de polipropileno transparente, limpas e íntegras. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: indicação do fabricante, ingredientes, data de fabricação, validade e peso. Embalagens limpas e íntegras. Prazo de entrega determinado no pedido. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e corantes naturais de cúrcuma e urucum.		399,00
145	20	Pct	Uva passa branca de primeira qualidade, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, estar de acordo com as normas vigentes. Embalagens integras de polietileno, resistente, atóxica de aproximadamente 200 gramas. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais e normas de acordo com a legislação vigente. Isento de parasitos ou larvas. Entrega no prazo determinado no pedido.	9,57	191,40
146	20	uni	Coco ralado, não adoçado, desengordurado, desidratado, sem açúcar, sem glúten, o produto não deverá estar rançoso, de primeira qualidade, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, estar de acordo com as normas vigentes. Embalagens integras de polietileno, resistente, atóxica de 100 gramas. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais e normas de acordo com a legislação vigente. Isento de parasitos ou larvas. Entrega no prazo determinado no pedido. Validade mínima de 04 meses a partir da data de fabricação.	2,29	45,80
147	30	uni	Tâmara, sem caroço, sem adição de açúcar. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem plástica selada com peso aproximadamente 200 gramas	12,99	389,70
148	40	pct	Palito salgado grissini, assado, com tempero natural (orégano/alecrim, tomilho). Palitos com tamanho de 15 cm em média Características técnicas: palito com massa de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, sem açúcar e similares. Não podem estar quebrados, amassados, esfarelados, queimados com manchas escuras ou mofos.	29,00	1.160,00

			Embalagem: acondicionada em pacotes de polietileno transparente, resistente, fechado e rotulado com data de fabricação e prazo. Embalagens limpas e íntegras. Pacotes de 500 gramas.		
149	50	uni	Pão sem açúcar, sem leite e sem ovo, fatiado. Destinado ao atendimento de crianças, intolerantes a lactose e alergia a proteína do leite de vaca e do ovo. Embalagem: acondicionado em embalagem protetora de até 400gr. Fabricado a partir de farinha de trigo, água e fermentos, não pode conter açúcar. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Embalagem: Deve conter as seguintes informações: Indicação do fabricante, tabela nutricional, ingredientes, data de fabricação e validade, peso e Registro no órgão competente. Embalagem limpas e íntegras.	35,99	1.799,50
				TOTAL	**249,977,15**

ESPECIFICAÇÕES:

PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA REGISTRO DE PREÇOS: O prazo de vigência da ata de registro de preços será de um ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação, e poderá ser prorrogado por igual período, com a inclusão das quantidades inicialmente previstas, desde que comprovado que o preço é vantajoso, conforme art. 22 do Decreto Federal n° 11.462 de 31 de março de 2023 e Decreto Municipal n° 30 de 08 de abril de 2025.

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO: mensalmente, após execução e entrega e apresentação das respectivas notas fiscais acrescidas de mais documentos caso a Autoridade competente julgue necessário, no prazo de até 20 (vinte) dias úteis.

FISCAL DE CONTRATO: Decreto Municipal:

Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes:
Titular: Cristiane Ubialle Cabral.
Suplente: Cristiane Dalla Costa Comerlato

QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

A especificação técnica dos gêneros alimentícios a serem ofertados deverá ser a seguinte:

a) Denominação de venda do alimento;

b) Lista de ingredientes;

c) Conteúdos líquidos;

d) Identificação do lote;

e) Prazo de validade;

f) Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário;

g) Registro no órgão competente;

h) Informação nutricional;

i) Os produtos alimentícios a base de farinha de trigo, aveia, cevada e centeio devem constar também, a informação: Contém glúten;

j) Para produtos de origem animal apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal. Para os produtos vegetais processados apresentar Alvará Sanitário expedido pelo órgão competente.

DA ENTREGA

Os produtos deverão ser entregues, conforme a solicitação da nutricionista e de acordo com cronograma e os produtos poderão ser entregues ponto a ponto no CEI Anjo Azul (Rua 31 de março,1508, centro de Lacerdópolis SC, e ou CIEL Rua Sete de Setembro, 92, centro, Lacerdópolis, SC e na Secretaria de Educação, Rua 31 de Março, 927, centro, Lacerdópolis, SC de acordo com indicação da nutricionista.

As entregas das mercadorias deverão ser mediante nota de recebimento com especificação dos produtos e quantidades entregues e assinadas por uma pessoa responsável no estabelecimento de entrega para comprovar o seu recebimento. O pagamento só será efetuado mediante a entrega destas notas para o fiscal de contrato e/ou nutricionista, para que estes emitam o termo de recebimento dos produtos da agricultura familiar.

Os produtos passarão por uma inspeção de qualidade no momento da entrega e os que não apresentarem as especificações de qualidade citadas serão devolvidos e deverão ser substituídos por outro de qualidade na mesma semana, sendo de responsabilidade da contratada a entrega nas unidades escolares.

Os produtos perecíveis deverão ser entregues de acordo com a indicação no cronograma de entrega determinado pela nutricionista, em horários em que o CEI/Escola/Secretaria de Educação, estejam em funcionamento, 07h30min às 11h30min e das 13:00h às 17:00H no ponto indicado no cronograma elaborado e enviado pela nutricionista.

A pontualidade na entrega das mercadorias está vinculada ao cumprimento do Cardápio. A não pontualidade na entrega das mercadorias implicará no prejuízo

da execução do cardápio e consequentes transtornos no balanceamento nutricional, e atendimento aos alunos.

Só serão aceitos os produtos em embalagens limpas e não violadas, sendo estas resistentes e que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Produtos em embalagens violadas (com furos, rasgos, aberturas, etc.) serão devolvidos no ato da entrega.
Produtos fora dos prazos de validade estipulados serão devolvidos no ato da entrega. As mercadorias a serem substituídas devem ser entregues no prazo de 48 horas após a devolução.

Todos os produtos de origem animal (carnes, aves, pescados, leite, ovos, frios) deverão apresentar selo do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) ou Serviço de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou do Serviço de Inspeção Federal (S.I.F.), e estarem adequados conforme legislação vigente.
Produtos refrigerados e/ou congelados deverão ser transportados em veículo fechado, isotérmico ou refrigerado, devidamente licenciado pelo serviço de vigilância sanitária do município de origem. Sendo que, somente os, quando em pequenos volumes, poderão ser entregues em caixas isotérmicas, desde que mantidos sob refrigeração.

Todos os alimentos devem ser entregues em caixas plásticas limpas e em perfeitas condições de uso. Alimentos entregues em caixas sujas serão devolvidos imediatamente, devendo repor as mercadorias em até 24 (vinte e quatro) horas após a devolução.
Os produtos em desacordo serão reclamados e devolvidos no ato da entrega.

As frutas, legumes e hortaliças deverão apresentar as características bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças, estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e de acordo com o especificado.

No ato da entrega, para o devido controle de qualidade, amostras dos hortifrútis, poderão ser cortadas em frente ao entregador, caso haja quaisquer dúvidas/suspeitas quanto a qualidade da polpa do produto. Devendo às custas das amostras ser do fornecedor, não prejudicando a quantidade entregue nas Unidades.

***A Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD)**, Lei n° 13.709/2018, foi promulgada para proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade, e a livre formação da personalidade de cada indivíduo. Desta forma, fica de sua responsabilidade o cumprimento da mesma no que tange os dados cadastrados e envio de documentação para participação neste processo licitatório.*

ANEXO II

Processo Licitatório N.º 71/2025
Pregão Eletrônico N.º 8/2025

DADOS DA EMPRESA E REPRESENTANTE LEGAL

Ao Município de Lacerdópolis – Licitações
Referente ao Pregão Eletrônico Supracitado.

1. Dados da Empresa:

Razão Social:
CNPJ:
Endereço Rua/n°:
Município:
UF:
CEP:
Telefone:
E-mail:

2. Identificação do Representante Legal para assinatura do contrato/ata registro de preços:

Nome Completo:
CPF:

RG:

Função:

Telefone:

Email:

3. Dados Bancários:

Banco:

Agência:

Conta:

Nome:

Declaro que os dados informados acima são verídicos e estão atualizados.

Local e data

_____

Representante Legal

ANEXO III

Processo Licitatório N.º 71/2025
Pregão Eletrônico N.º 8/2025

DECLARAÇÕES DIVERSAS

Ao Município de Lacerdópolis – Licitações

Referente ao Pregão Eletrônico Supracitado.

A Empresa _____, através de seu representante legal _____, DECLARA, sob as penas da Lei, todo o constante abaixo:

a) DECLARO para os devidos fins que conheço todas as regras do Edital, bem como todos os requisitos de habilitação e que minha proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório.

b) DECLARO sob as penas da Lei Federal nº 14.133/2021, conforme cita em seu art. 156, que esta Empresa não está impedida de licitar ou contratar com a Administração Pública e nem foi declarada inidônea, ciente de declarar ocorrências posteriores.

c) DECLARO sob as penas da Lei Federal nº 14.133/2021 que esta Empresa não mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em

linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

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

e) DECLARO para fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133/2021, que cumpro as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

f) DECLARO para fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133/2021, que minha proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

Local e data.

_____

Representante Legal

ANEXO IV

MINUTA DA ATA REGISTRO DE PREÇOS

Processo Licitatório N.º 71/2025
Pregão Eletrônico N.º 8/2025

ATA REGISTRO DE PREÇOS Nº XXXX/XXXX

O **MUNICÍPIO DE LACEDÓPOLIS**, através da Autoridade Competente: XXXXXXXXXX, inscrito (a) no CPF-MF sob o nº XXX.XXX.XXX-XX, nos Termos da Lei Federal n.14.133/2021, Decreto Federal n° 10.024 de 2019, Instrução Normativa n° 73 de 30 de setembro de 2022, Decreto Federal nº 11.462 de 31 de março de 2023, Decretos Municipais n° 12 de 02 de abril de 2024, n° 19 de 24 de abril de 2024, n° 20 de 25 de abril de 2024, n° 23 de 25 de abril de 2024, n° 11 de 07 de fevereiro de 2025, n° 19 de 19 de fevereiro de 2025, n° 21 de 19 de fevereiro de 2025, n° 29 de 08 de abril de 2025, n° 30 de 08 de abril de 2025, n° 31 de 16 de abril de 2025, n° 32 de 16 de abril de 2025**,** e demais legislações aplicáveis, em face da classificação das propostas apresentadas no Pregão Presencial para Registro de Preços supracitado, ata de abertura da sessão e homologação pela autoridade competente, RESOLVE registrar os preços da Empresa abaixo especificada para a execução do objeto descriminado nesta Ata.

DADOS DA EMPRESA	
RAZÃO SOCIAL	
CNPJ	

ENDEREÇO	**Rua:**	**Município/UF:**
CONTATO	**Telefone:**	**E-mail:**
REPRESENTANTE	**Nome:**	**CPF: ____XXX____-XX**

A empresa com preços registrados passará a ser denominada **DETENTORA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS** após a assinatura desta.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. Constitui objeto do presente instrumento: _____.

1.2. Constitui o objeto do presente instrumento também as especificações, quantitativo e condições estabelecidas no Edital de Pregão supracitado, com as características constantes das propostas julgadas vencedoras, que passam a fazer parte integrante desta Ata.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DO PREÇO

2.1. O preço ofertado pela empresa signatária da presente Ata de Registro de Preços é o especificado na tabela abaixo:

Item	Qtde.	Unid	Descrição	Marca (se houver)	Valor Unit.	Valor Total

2.2. O fornecedor terá seu registro cancelado quando descumprir as condições da Ata de Registro de Preços ou não reduzir o preço registrado quando esse se tornar superior a aqueles praticados no mercado.

2.3. Durante o prazo de validade do Registro de Preços, a Administração Municipal poderá ou não contratar todo ou quantidades parciais do objeto deste Pregão.

2.4. Fica vedado efetuar acréscimos nos quantitativos estabelecidos na ata de registro de preços.

2.5. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se lhe a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência de fornecimento em igualdade de condições.

2.6. A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas na Lei 14.133/2021 e Decreto n° 11.462 de 31 de março de 2023.

2.7. A negociação dos preços registrados se dará de acordo com o art. 26 do Decreto n° 11.462 de 31 de março de 2023.

2.8. Para os casos de alterações de preços (reequilíbrio) é necessário que o Fornecedor apresente justificativa plausível acerca da necessidade da readequação de preços juntamente com planilha descritiva dos itens e valores, bem como acoste documentos comprobatórios da variação de preços, tais como Notas Fiscais ou documento equivalente, sendo, no mínimo um com data anterior à proposta apresentada no

Processo Licitatório e um com data próxima ao pedido. Os documentos devem ser legíveis e com destaque para o item a ser analisado. Os documentos devem ser encaminhados para o endereço eletrônico do fiscal de contrato, o qual tomará as devidas providências e encaminhará para decisão da autoridade competente quanto ao deferimento ou não do pedido.

2.9. Não será concedida troca de marca de produtos, salvo mediante demonstração de fato superveniente e efetiva impossibilidade de fornecimento do item, devidamente comprovado documentalmente e aceito pelo fiscal de contrato e autoridade competente.

2.10. O presente Edital e seus Anexos, bem como a proposta do licitante vencedor deste certame, farão parte integrante da Ata de Registro de Preços, independente de transcrição.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO, FORMA E LOCAL DE ENTREGA/EXECUÇÃO DO OBJETO

3.1. Especificações constantes no Anexo I, Termo de Referência do Edital:

ESPECIFICAÇÕES:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

4. CLÁUSULA QUARTA - DO PAGAMENTO

4.1. O pagamento do (s) item (s) constante (s) nesta Ata será efetuado conforme acima exposto, mediante apresentação de Nota Fiscal, em até 20 (vinte) dias consecutivos a

contar da data de liquidação constante das respectivas Notas Fiscais, ou ainda em caso especificado no Edital.

4.2. As despesas decorrentes da execução deste objeto correrão à conta das dotações previstas na Lei Orçamentária, as quais constarão nas Ordens de Serviço.

5. CLÁUSULA QUINTA – DA VIGÊNCIA

5.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de um ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação, e poderá ser prorrogado por igual período, com a inclusão das quantidades inicialmente previstas, desde que comprovado que o preço é vantajoso, conforme art. 22 do Decreto Federal n° 11.462 de 31 de março de 2023 e Decreto Municipal n° 30 de 08 de abril de 2025.

5.2. A vigência dos contratos decorrentes do sistema de registro de preços será estabelecida no edital ou no aviso de contratação direta, observado o disposto no art. 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

5.3. Em caso de prorrogação da vigência da ata de registro de preços, as quantidades inicialmente registradas serão renovadas, na sua totalidade, independentemente do quantitativo utilizado no período de vigência, não sendo possível cumular com as quantidades não utilizadas.

6. CLÁUSULA SEXTA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E DO FORO

6.1. Integram esta Ata o edital do Pregão supracitado e a proposta da Detentora da Ata.

6.2 Fica eleito o Foro da Comarca de Capinzal - SC para dirimir quaisquer questões decorrentes da utilização da presente Ata.

6.3. Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei n.14.133/2021, e demais normas aplicáveis.

Lacerdópolis, SC, XX de XXXXXXXXX de XXXX.

_____

XXXXXXXXXXXXXXX
Representante Legal
DETENTORA DA ATA

_____

XXXXXXXXXXXXXXX
Secretário (a) de XXXXXXXXXXX
ORGÃO GERENCIADOR