



Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC

@prefeituracapivaridebaixo.official

@prefeituradecapivaridebaixo

48 3621-4400



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 20/2024/PMCB

CONTRATANTE

MUNICÍPIO DE CAPIVARI DE BAIXO

OBJETO

REGISTRO DE PREÇOS PARA CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPOR A MERENDA ESCOLAR DOS ALUNOS REGULARMENTE MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO FUNDAMENTAL E EDUCAÇÃO INFANTIL, BEM COMO SERVIÇO DE ACOLHIMENTO, DO MUNICÍPIO DE CAPIVARI DE BAIXO - SC "

VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

R\$ 2.625.708,45 (dois milhões e seiscientos e vinte e cinco mil, setecentos e oito reais e quarenta e cinco centavos).

PERÍODO DE RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS

De 17/12/2024 às 08:00hs

Até 30/12/2024 às 08:00hs

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia **30/12/2024** às **08hs** (horário de Brasília)



Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC



@prefeituracapivaridebaixo.oficial



@prefeituradecapivaridebaixo



48 3621-4400



CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

MENOR PREÇO GLOBAL POR ITEM

MODO DE DISPUTA:

ABERTO E FECHADO

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM



Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC

@prefeituracapivaridebaixo.official

@prefeituradecapivaridebaixo

48 3621-4400



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 20/2024/PMCB

(Processo Administrativo nº131/2024)

Torna-se público que o Município de Capivari de Baixo/SC, por meio do Setor de Licitações e Contratos, sediado(a) na Av. Ernani Cotrin, 187, Centro, Capivari de Baixo/SC, CEP 88745-000, realizará licitação, para **REGISTRO DE PREÇOS**, na modalidade **Pregão eletrônico**, na forma **ELETRÔNICA**, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto Municipal nº 1.663/2023 e alterações (se houver), e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

O objeto da presente licitação é o **REGISTRO DE PREÇOS**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos, utilizando recursos próprios do Município.

a) A licitação será dividida em Item, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos lotes forem de seu interesse.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

a) O Pregão Eletrônico será realizada pela Secretaria Municipal de Gestão do Município de Capivari de Baixo, Setor de Licitações e Contratos.

b) Caberá ao licitante interessado em participar da concorrência na forma eletrônica:

2.b.1. Dispor de chave de identificação e senha pessoal, informando-se a respeito do funcionamento e regulamento do sistema;

2.b.2. Credenciar-se previamente junto ao Órgão Provedor do Sistema, através do site **www.bll.org.br**;

2.b.3. Remeter, no prazo estabelecido, exclusivamente via sistema, os documentos de habilitação e a proposta e, quando necessário, os documentos complementares;

2.b.4. Responsabilizar-se formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assumir como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou

entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros;

2.b.5. Acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e responsabilizar-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

c) O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou a Administração Municipal responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

d) Poderão participar desta Licitação os interessados que estiverem previamente credenciados na Plataforma Eletrônica Bolsa de Licitações & Leilões – BLL.

2.d.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas para cadastramento na Plataforma Eletrônica até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

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

f) Para todos os itens deste processo licitatório, a participação é **NÃO** exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do [art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006](#), mas tais empresas possuem preferência de contratação.

2.f.1. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

g) Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, nos limites previstos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#) e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

h) **Não poderão disputar esta licitação:**

- 2.h.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 2.h.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- 2.h.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- 2.h.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 2.h.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- 2.h.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- 2.h.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- 2.h.8. agente público do órgão ou entidade licitante;
- 2.h.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio, cooperativas e microempreendedores individuais;
- 2.h.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
- 2.h.11. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021](#).

- i) O impedimento de que trata o item 2.h.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
- j) A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.h.2 e 2.8.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
- k) Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- l) O disposto nos itens 2.8.2 e 2.8.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.
- m) Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da [Lei nº 14.133/2021](#).
- n) A vedação de que trata o item 2.8.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- a) Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- b) Como a fase de habilitação será posterior à apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos pelo Agente de Contratação/Pregoeiro os documentos de habilitação.

c) No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

3.c.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada 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 sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

3.c.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#);

3.c.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);

3.c.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

d) O fornecedor enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021](#).

e) A falsidade da declaração de que trata os itens c) ou d) sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

f) Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta enquanto o processo esteja na fase de recepção das propostas.

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

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

i) Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

j) O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

4.a.1. Valor unitário e valor total do item/LOTE;

4.a.2. Marca, se for o caso;

4.a.3. Fabricante, se for o caso;

b) Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

c) Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

d) Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

e) Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

f) Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

g) *Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.*

h) A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

4.h.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.

i) Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas; e, no caso específico deste Edital, devem ser respeitados os valores unitários máximos fixados no Estudo Técnico Preliminar e Termo de Referência integrantes deste Edital.

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

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

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

b) Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

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

e) O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item/LOTE.

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

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

h) O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **1,00% (um por cento)**.

i) 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.

j) O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

k) Será adotado para o envio de lances na concorrência eletrônica o modo de disputa “aberto”, sendo que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

5.k.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

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

5.k.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

5.k.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

5.k.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

l) Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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

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

o) No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva da Concorrência, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

p) Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

q) Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

r) Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.



Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC

@prefeituracapivaridebaixo.official

@prefeituradecapivaridebaixo

48 3621-4400

5.r.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:

5.r.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

5.r.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

5.r.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

5.r.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

5.r.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

5.r.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

5.r.2.2. empresas brasileiras;

5.r.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

5.r.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

s) Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

5.s.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

5.s.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

5.s.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

5.s.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (dois) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

5.s.5. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

t) Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

6. DA FASE DE JULGAMENTO.

a) Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 2.h) do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

6.a.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

6.a.2. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

b) A consulta aos cadastros será realizada mediante consulta à Certidão Negativa Correccional emitida pela Controladoria Geral da União em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#).

c) Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

6.c.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

6.c.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

6.c.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

d) Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 2.f.1 e 3.d) deste edital.

- e) Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.
- f) Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 6.f.1. contiver vícios insanáveis;
 - 6.f.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
 - 6.f.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
 - 6.f.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
 - 6.f.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- g) 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.
- 6.g.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
 - 6.g.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
 - 6.g.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- h) No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração.
- 6.h.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
 - 6.h.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
 - 6.h.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- i) Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- j) Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO.

a) Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, conforme segue.

b) **Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos, encaminhando os seguintes documentos via Plataforma Eletrônica Sistema BLL Compras, no prazo máximo de 02 (dois) horas, contados do final da sessão pública virtual e/ou após solicitação pelo Pregoeiro:**

Habilitação jurídica

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

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

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

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

h) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso; (Cadastro CNPJ)

i) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional; (Certidão conjunta de débitos relativos a Tributo Federais)

- j) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço; (*FGTS*)
- k) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943; (*Certidão Negativa de Débitos Trabalhista*)
- l) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes *Estadual* ou *Municipal* relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual; (*Prova de inscrição Estadual ou Municipal*)
- m) Prova de regularidade com a Fazenda *Estadual e Municipal* do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre; (*Certidão de Regularidade de débito com a Fazenda Estadual e Municipal*)
- n) Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos *Estadual ou Municipal* relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- o) O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Habilitação Econômico-Financeira

- 7.16 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II; (*Certidão Negativa de Falência ou Concordata*)
- 7.17 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis do último exercício social, comprovando:
 - 7.17.1 Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
 - 7.17.2 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura
 - 7.17.3 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

7.17.4 O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Habilitação Técnica.

7.22 .Atestado (s) de Capacidade Técnica fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem ter o licitante fornecido satisfatoriamente objeto compatível com o objeto desta licitação

7.23 Alvará de localização e funcionamento e alvará sanitário

7.24 .

OUTROS DOCUMENTOS

7.25 Certidão Negativa Correccional – CGU;

7.26 Declaração de inexistência de Fatos Impeditivos;

7.27 Declaração de idoneidade;

7.28 Declaração de que não possui vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante (Município de Capivari de Baixo) 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;

7.29 Declaração, firmada pela licitante de que não possui em seu quadro funcional menores de dezoito anos, em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e nem menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz a partir dos catorze anos;

7.30 Declaração de não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

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

1 Regras para análise dos documentos de Habilitação

7.32 Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#)):

7.32.1 complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

7.32.2 atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

7.33 Na análise dos documentos de habilitação, poderão ser sanados erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

7.34 Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

7.35 Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

8 DOS RECURSOS

8.1 A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no [art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

8.2 O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

8.3 Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

8.3.1 a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

8.3.2 o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

8.3.3 o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação.

8.4 Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

8.5 O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

8.6 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

8.7 O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

8.9 O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

8.10 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico do Município de Capivari de Baixo/SC.

9 DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

9.1 Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

9.1.1 deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

9.1.2 Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

9.1.2.1 não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

9.1.2.2 recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

9.1.2.3 pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

9.1.2.4 deixar de apresentar amostra; ou

9.1.2.5 apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital.

9.1.3 não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta:

9.1.3.1 recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

9.1.4 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

9.1.5 fraudar a licitação;

9.1.6 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

9.1.6.1 agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

9.1.6.2 induzir deliberadamente a erro no julgamento;

9.1.6.3 apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

9.1.8 praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.

9.2 Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

9.2.1 advertência;

9.2.2 multa;

9.2.3 impedimento de licitar e contratar; e/ou

9.2.4 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

9.3 Na aplicação das sanções serão considerados:

9.3.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;

9.3.2 as peculiaridades do caso concreto;

9.3.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

9.3.4 os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

9.4 A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **30 (trinta) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

9.4.1 Para as infrações previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

9.4.2 Para as infrações previstas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

9.5 As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

9.6 Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

9.7 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

9.8 Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei nº 14.133/2021.

9.9 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 9.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

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

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

9.12 Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado



Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC

@prefeituracapivaridebaixo

@prefeituradecapivaridebaixo

48 3621-4400



da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

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

10 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

10.1 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

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

10.3 A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, diretamente no sistema **Bolsa de Licitações e Leilões – BLL**, fazendo constar o número da licitação e seu conteúdo, sob pena de não reconhecimento.

10.4 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

10.4.1 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

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

11 DA ADJUDICAÇÃO/HOMOLOGAÇÃO/CONTRATAÇÃO

11.1 Após a divulgação do resultado de julgamento das propostas e decorrido o prazo recursal previsto em lei, a presente licitação será adjudicada à empresa vencedora do certame, após homologação pela autoridade competente.

11.2 Após declarada a empresa vencedora e habilitada, em até 48 horas, como condição de Homologação, Adjudicação e Contratação, a mesma deverá apresentar Planilha Aberta de Composição Unitária dos Custos de cada item da sua Proposta, respeitado o Quadro de Composição Unitárias integrante dos documentos preliminares, se houver, especialmente, os

coeficientes aplicados, o que deverá ser mantido durante toda a execução contratual, reservando-se ao setor de engenharia do Município a análise e aprovação da Planilha Aberta.

12 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1 Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

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

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

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

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

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

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

12.8 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

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

12.10 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico www.capivaridebaixo.sc.gov.br.

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

12.11.1 ANEXO I – Termo de Referência;



Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC

@prefeituracapivaridebaixo.official

@prefeituradecapivaridebaixo

48 3621-4400



12.11.2 Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar.

12.11.3 ANEXO II – Minuta da Ata de Registro de Preços.

Capivari de Baixo/SC, 10 de dezembro de 2024

MÁRCIA ROBERG CARGNIN

Prefeita Municipal



Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC

@prefeituracapivaridebaixo.official

@prefeituradecapivaridebaixo

48 3621-4400



ANEXO II – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

(Processo Administrativo nº.....)

ANEXO I

1 . LICITAÇÃO/MODALIDADE:

Pregão Eletrônico por Registro de Preço.

2. TIPO DE EXECUÇÃO:

Critério de menor por item

3. OBJETO:

3.1. " CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPOR A MERENDA ESCOLAR DOS ALUNOS REGULARMENTE MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO FUNDAMENTAL E EDUCAÇÃO INFANTIL, BEM COMO SERVIÇO DE ACOLHIMENTO, TERCEIRA IDADE, CRAS, CREAS, BOLSA FAMÍLIA E FAMÍLIA ACOLHEDORA DO MUNICÍPIO DE CAPIVARI DE BAIXO - SC"

4. JUSTIFICATIVA:

4.1. A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município de Capivari de Baixo, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

5. FORMA DE PAGAMENTO

5.1. O pagamento será efetuado mensalmente, em até o 30º (trigésimo dia) contados a partir do fornecimento dos produtos mediante apresentação do documento fiscal devidamente atestado pela Secretaria competente.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1. realizar a entrega dos produtos, objeto da presente licitação, nos prazos previstos conforme Edital;

6.2. pagar todos os tributos, contribuições fiscais e para-fiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os materiais e ou serviços fornecido;

6.3. substituir, sem custos adicionais e no mesmo prazo definido para os produtos rejeitados, recusado pela fiscal, no prazo de 24 h(vinte e quatro horas);

6.4. atender prontamente quaisquer exigências da fiscalização da Ata de Registro de Preço, inerentes ao objeto da contratação;

6.5. manter, durante a execução da Ata de Registro de Preço, as mesmas condições da habilitação.

6.6. assumir todos os gastos e despesas que fizer, para o adimplemento das obrigações decorrentes da contratação, tais como: transportes e demais custos que se fizerem necessários para a entrega dos materiais e ou produtos.

7. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

7.1. Fiscalizar a entrega, podendo sustar ou recusar o produto entregue em desacordo com as especificações apresentadas na proposta do Licitante;

7.2. Somente atestar às notas fiscais/faturas correspondentes a entrega dos produtos, referente ao objeto deste Termo de Referência e especificações do Edital;

7.3. O CONTRATANTE adotará um modelo de requisição o qual terá assinatura e carimbo de pessoas autorizadas formalmente a assinarem a requisição;

7.4. O CONTRATANTE enviará à CONTRATADA uma relação de pessoas autorizadas a assinarem as requisições;

7.5. Caso a CONTRATADA aceite requisição fora dos padrões ou sem a assinatura e carimbo dos agentes autorizadores, o CONTRATANTE poderá ligar para o contato do responsável dando-lhe a permissão, caso contrário, não aceitará esta requisição no processo de pagamento.

8. DO FORNECIMENTO E LOCAL DE ENTREGA

8.1. O fornecedor será responsável pela entrega dos produtos nas unidades escolares Municipais, conforme demanda.

9. GARANTIA DO PRODUTO

9.1. Conforme descritivo de cada item licitado.

9.2. A CONTRATADA deverá garantir a qualidade dos produtos e arcar com qualquer prejuízo da Prefeitura Municipal de Capivari de Baixo, decorrente de sua utilização;

10. DA FISCALIZAÇÃO

10.1. A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada pelo servidora e Fabíola Koenig Soares, matrícula 10443.

11. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

11.1 As despesas decorrentes do objeto da presente licitação correrão por conta dos recursos do Orçamento previsto para o ano de 2025.

12. DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO

12.1. Da especificação e condições de entrega:

Item	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT	MÉDIA R\$	Valor total R\$
1	Cacau em pó 50%, 1kg Características técnicas: chocolate em pó 50% cacau. Chocolate em pó 50% de cacau – embalagem de kg - chocolate em pó, com o mínimo de 50% de cacau, embalagem contendo 1 kg. Embalagem: 1000g.	KG	935	34,82	32.556,70
2	Amido de Milho Características técnicas: produto amiláceo extraído de milho (<i>Zeamaya, L.</i>) fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, fungos e parasitos, livre de umidade, fermentação ou ranço. O amido deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem: 1kg	UND	730	13,46	9.825,80
3	Arroz amarelo, 1kg Características Técnicas: Grupo: Parboilizado Orgânico – Classe: Longo Fino – Tipo I.O produto não deve apresentar grãos disformes percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> ,	KG	7150	6,74	48.191,00

	acondicionada em pacotes de 5 kg ou 1 kg, em embalagens de polietileno transparente;				
4	Arroz Branco, 1kg Características Técnicas: Grupo: Branco – Classe: Longo Fino – Tipo 2.O produto não deve apresentar grãos disformes, e percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , acondicionada em pacotes de 5 kg ou 1 Kg, em embalagens de polietileno transparente;	KG	7060	6,96	49.137,60
5	Açúcar Refinado de Boa Qualidade 1 a 5kg Características Técnicas Produto de primeira qualidade, de cor branca, contendo no mínimo 99,3% de carboidrato por porção, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, com moagem refinada, isento de matéria terrosa de parasitos e de detritos animais ou vegetais, ter alta capacidade de dissolução, facilidade de mistura e boa diluição, de forma que não empedre e adoce. Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , acondicionada em embalagens atóxicas de 1 kg ou 5 kg, de polietileno leitoso ou transparente.	KG	6600	10,90	71.940,00
6	Biscoito Doce Tipo LEITE, 360g Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, soro de leite em pó, leite em pó integral, sal refinado, fermentos químicos bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, emulsificante lecitina de soja, aromatizante e melhoradores de farinha protease e metabissulfito de sódio. Características técnicas: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço embalagem primaria em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 350 - 400g, tendo dupla	PCT	7100	7,12	50.552,00

	embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão				
7	Biscoito Doce Tipo Maisena, 360g hidrogenada, sal, açúcar invertido, amido de milho, bicarbonato e lecitina de soja. Características técnicas: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço embalagem primaria em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 350 - 400g, tendo dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão	PCT	7100	7,17	50.907,00
8	Biscoito Salgado Tipo Cream Cracker , 350g Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, sal, malte, xarope de glicose de milho, sal, fermento químico. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária: em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 350 - 400g com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão.	PCT	7100	7,26	51.546,00
9	Café torrado e moído, de boa qualidade, 500g Características técnicas: café em pó torrado e moído, de boa qualidade, hermeticamente vedado e resistente, com ponto de torra média, moagem média/fina e informações na embalagem conforme legislação em vigor com SELO ABIC. Embalagem: Polietileno aluminizada tipo tijolo a vácuo com peso líquido de 500gr.	PCT	3500	19,44	68.040,00

10	Cereal em Flocos, 3 cereais Características técnicas: Alimento composto de 3 cereais - trigo, aveia e cevada. Ingredientes: Cereais (84% farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, farinha de cevada, farinha de aveia), açúcar, sal, ferro, vitaminas B12, B1, B6, estabilizante fosfato dipotássico, antiumectante carbonato de cálcio e antioxidante ácido ascórbico. Contém Glúten. Embalagem: sachês de 180g.	PCT	1550	6,29	9.749,50
11	Cereal matinal de flocos de milho, 500g Características técnicas: Flocos açucarados de milho com sabor natural, obtidos a partir de milho sem tegumentos, cozidos, secos, laminados e tostados, recobertos por açúcar refinado, extrato de malte, sal refinado, água, adicionados de proteínas (mínimo 6%), carboidratos (mínimo 85%), vitamina A (mínimo 2.000U.I.), Vit. B1(mínimo 1,15mg/%), Vit. B2 (mínimo 1,30mg/100g), Niacina (mínimo 10mg/100g), Vit. B6 (mínimo 1,50mg/%), Vit. B12 (mínimo 0,75mg/%), Vit. C (mínimo 10mg/%) Acido Fólico (mínimo 0,15mg/%), Ferro (mínimo 11mg/%) e Zinco (mínimo de 12mg/%). Embalagem: pacotes de 500g	PCT	4050	15,04	60.912,00
12	Cereal pré-cozido para alimentação infantil de Arroz, 180g Ingredientes: farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas e aromatizante. Embalagem: de 180g.	PCT	1600	6,87	10.992,00
13	Cereal pré-cozido para alimentação infantil de Aveia, 180g Ingredientes: Farinha de aveia, açúcar, amido, maltodextrina, fosfato dissódico, carbonato de cálcio, vitaminas (C, niacina, E, ácido pantotênico, tiamina, A, ácido fólico e D), minerais (ferro e zinco) e aromatizantes - embalagem 180g.	PCT	1600	6,87	10.992,00
14	Colorau, 450g Ingredientes: Fubá, urucum, óleo de soja e sal. Embalagem: Deve constar data de fabricação, pacotes com embalagem transparente 450g.	UND	1060	9,11	9.656,60
15	Doce de frutas variadas, 360g	UND	760	6,73	5.114,80

	Ingredientes: polpa de fruta, amido de milho, conservante benzoato de sódio, acidulante ácido cítrico. Embalagem: Potes de polietileno atóxico, com peso líquido de 360g.				
16	Extrato de tomate, 340g Características técnicas: produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isenta de sujidades e fermentação. Ingredientes: tomate, sal, açúcar e conservantes. Embalagem: embalagem de 340g.	UND	3220	4,13	13.298,60
17	Farinha de mandioca, 1kg Características técnicas: produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Fina, seca, branca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Grupo: farinha seca; subgrupo: extrafina; classe: branca; Tipo 1. Embalagem: de polietileno de 1 kg.	KG	1872	6,80	12.729,60
18	Farinha de milho, tipo fubá , 1kg Características técnicas: Produto obtido pela moagem do grão de milho de primeira qualidade, desgerminado ou não, devendo ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de terra e parasitos. Produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem: deve estar <i>intacta</i> , acondicionado em pacotes bem vedados de 1 kg.	KG	450	6,57	2.956,50
19	Farinha de Trigo, 1kg Características técnicas: Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico. Farinha de trigo para produção de pães. Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> e ser resistente, acondicionadas em embalagens de 1kg.	KG	4360	5,71	24.895,60
20	Feijão Preto Tipo1 Características Técnicas: Não deverá conter sujidades, embalagem violada e corpo estranho ao produto; Embalagem: deve estar <i>intacta</i> , acondicionado em pacotes bem vedados de	KG	4320	9,50	41.040,00

	1kg.				
21	Fermento Biológico Seco, 10g Características Técnicas: Fermento biológico seco, produto obtido de leveduras por processo tecnológico adequado; granulado e seco (que não necessite de refrigeração) para confecção de pães. Ingredientes: Sarccharomys cerevisiae e monoesterato de sorbitana Embalagem: 10g	PCT	1320	1,63	2.151,60
22	Fermento em Pó Químico, lata 250g Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , em latas de 250g.	UND	940	8,26	7.764,40
23	Gelatina de sabores variados 1KG Ingredientes: Açúcar, gelatina comestível, sal refinado, corante alimentício, aroma natural, acidulante ácido cítrico (INS330), estabilizante, corante natural. Embalagem: polietileno leitoso de 1kg.	KG	525	21,39	11.229,75
24	Macarrão Espaguete, 500g Características Técnicas: Macarrão com ovos e vitaminas tipo espaguete. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida, ovos, corantes naturais como urucum e cúrcuma beta-caroteno, vit. A. Embalagem: deve estar <i>intacta</i> , em pacotes de papel polipropileno, com peso líquido de 500g ou 1 kg.	PCT	4120	4,94	20.352,80
25	Massa Alfabeto, 500g Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca, no formato de alfabeto. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g.	PCT	730	6,39	4.664,70
26	Massa Parafuso, 500g Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno	PCT	4120	5,66	23.319,20

	transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g.				
27	Massa Parafuso Integral, 500g Contendo farinha de trigo especial, farinha de trigo integral, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g.	PCT	430	6,83	2.936,90
28	Margarina, 500g Características técnicas: Água, óleos vegetais líquidos e esterificados, sal (2,5%), vitamina "A" (1.500 UI/100 g), estabilizantes mono e diglicerídeos e esteres de poliglicerol de ácido ricinoclético antioxidantes BHT e EDTA, acidulantes ácidos láctico e cítrico, conservados benzoato de sódio, corantes naturais de urucum e curcuma e aromatizante artificial; O percentual de lipídeos de ser acima de 65%. Embalagem: Deve ser de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada; com peso líquido de 500 g	UND	2600	11,20	29.120,00
29	Milho para Pipoca Características técnicas: classe amarela tipo I, grupo duro isenta de matérias estranhas e impurezas. Apresentar certificado do ministério de agricultura. Embalagem primária: sacos de polietileno, transparente, atóxicos, pacotes de 500g.	PCT	410	6,06	2.484,60
30	Óleo de Soja, 900ml Ingredientes: Óleo de soja, antioxidantes TBHQ e Ácido cítrico; Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , em embalagens transparentes atóxicas tipo PET não apresentando amassamento ou vazamento; apresentando conteúdo de 900 ml.	UND	2850	7,48	21.318,00
31	Pão doce liso Características Técnicas: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, sal e água, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que mencionadas e aprovadas. Aspecto: próprio de massa cozida. O miolo deverá ser poroso, leve, homogêneo,	KG	420	17,90	7.518,00

	<p>elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. O miolo deverá ser de cor branca, branco-pardo. Embalagem: A embalagem inicial do pão deverá ser em saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado, com peso líquido de 500 gramas. Cada embalagem deverá conter (10) unidades, com peso “per capita” de 50 gramas. A embalagem final deverá ser caixa caixas plásticas devidamente higienizadas e identificadas. Os pães deverão ser acondicionados em quantidades adequadas para que não se amassem</p> <p>Entrega deverá ser feita ponto a ponto nas Unidades Escolares</p>				
32	<p>Pão de cachorro quente Características Técnicas: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, sal e água, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que mencionadas e aprovadas. Aspecto: próprio de massa cozida. O miolo deverá ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. O miolo deverá ser de cor branca, branco-pardo. Embalagem: A embalagem inicial do pão de cachorro quente deverá ser em saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado, com peso líquido de 200 a 300 gramas. Cada embalagem deverá conter (10) unidades, com peso “per capita” de 50 gramas. A embalagem final deverá ser caixa de papelão reforçado ou caixas plásticas brancas devidamente higienizadas e identificados. Os pães deverão ser acondicionados em quantidades adequadas para que não se</p>	KG	1800	18,08	32.544,00

	amassem. Entrega deverá ser feita ponto a ponto nas Unidades Escolares				
33	Pudim com leite sabor baunilha, chocolate caramelo e morango, 1kg Ingredientes: Açúcar refinado, leite em pó, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, corante artificial e aroma natural de baunilha, chocolate, caramelo e morango. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso, atóxico, pacotes de 1Kg.	KG	730	19,96	14.570,80
34	Polvilho Azedo, 1kg Características técnicas: produto obtido a partir da decantação da mandioca. Fabricado a partir de matéria-prima sã e limpa. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Pacotes de polietileno, resistente, contendo peso líquido de 500g ou 1Kg. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso, atóxico, pacotes de 1Kg.	KG	280	11,04	3.091,20
35	Sal, 1kg Ingredientes: Sal iodado. Embalagem: Polietileno leitoso ou transparente de 1kg	KG	1150	3,43	3.944,50
36	Suco Concentrado de Uva, 500ml Características Técnicas: Concentrado de fruta com adição de açúcar e pasteurizado que não exige armazenamento a frio. A diluição exigida é de 1 litro de suco concentrado para 7 litros de água. Ingredientes: Suco concentrado de uva, açúcares, e conservantes.	UND	2060	10,28	21.176,80
37	Vinagre, 900ml Ingredientes: Vinagre simples, branco, fermentação acética natural de álcool hidratado, acidez 4%, conservante inss 220. Embalagem: plástica de polietileno transparente tipo PET resistentes de 900mL.	UND	770	3,73	2.872,10
38	Aveia em flocos finos Características técnicas: produto obtido através de um processo tecnológico adequado: laminação de grãos de aveia após classificação, descascamento e tratados termicamente para inativação enzimática. Os grãos devem ser processados seguindo as normas das boas	UND	130	8,57	1.114,10

	práticas de fabricação, de modo a atender todos os padrões de qualidade, sendo inócuo à saúde e próprio para o consumo humano. Embalagem: Caixa de 450g				
39	Pão de queijo congelado Características técnicas: Pão de Queijo Congelado Tradicional, contendo várias unidades congeladas entre 20 e 30g em formato de bolinha. Pré-pronto, o alimento deve ser preparado no forno elétrico ou no forno a gás. Ingredientes: polvilho, queijo, ovo, fécula de mandioca, óleo de soja e creme de leite. Embalagem: plástico leitoso, pesando de 800 a 1000 gramas,	PCT	1650	24,79	40.903,50
40	Alho Características Técnicas: Alho, in natura, de primeira, sem réstia, bulbo inteiro, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, sem sujidades, parasitos e larvas, com identificação do produto.	KG	180	31,28	5.630,40
41	Abacaxi Características Técnicas: médio amadurecimento, firmes, íntegros, sem manchas e cor característica uniforme. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas	UND	2080	8,24	17.139,20
42	Banana Características Técnicas: Banana branca classificada. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. A banana deve ser de tamanho grande, livres de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. Cada fruto deve pesar no mínimo 120g. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas de 20kg.	KG	10320	5,57	57.482,40
43	Batata inglesa Características Técnicas: Batata de 1ª qualidade, classe média. Tipo especial deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou	KG	4820	6,41	30.896,20

	deteriorado não será aceito. Cada produto deve pesar no mínimo 220g. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede) de 20kg.				
44	Beterraba Características Técnicas: Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Cada produto deve pesar no mínimo 160gr. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede) de 5 kg.	KG	1180	6,55	7.729,00
45	Chuchu Características Técnicas : cor verde, tamanho e coloração uniformes, firme e compacto, livre de resíduos de fertilizantes, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes.	KG	830	4,95	4.108,50
46	Couve flor Características técnicas: Fresca, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, tamanho médio a grande, cabeças firmes e sem áreas escuras, com maturação uniforme e coloração amarelada, sem manchas de fungos.	UND	1550	7,93	12.291,50
47	Brócolis Características Técnicas Tamanho e coloração uniformes, consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 (sete) dias antes do vencimento. Folhas firmes sem áreas amareladas, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.	UND	1550	7,11	11.020,50
48	Cebola Características Técnicas: Cebola de primeira qualidade, classe média Tipo especial de 50mm a 90 mm de diâmetro transversal, deve apresentar as características de qualidade, bem formadas com coloração própria e superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio,	KG	5120	6,79	34.764,80

	produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Cada produto deve pesar no mínimo 180 gramas. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede) de 20 kg.				
49	Cenoura Características Técnicas: Cenoura de 1ª qualidade, classe média Tipo especial deve apresentar as características de qualidade, bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não serão aceitos. Cada produto deve pesar no mínimo 120 gramas. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas de 20kg.	KG	2120	6,29	13.334,80
50	Laranja pokã Características Técnicas: Laranja classificada. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. Ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorado não será aceito. Cada fruto deve pesar no mínimo 180g. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas de 20 kg.	KG	6620	5,96	39.455,20
51	Mamão Características Técnicas: Mamão Formosa. O mamão deverá ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, sua coloração deverá ser de verde para amarelo. Produtos com tamanho pequeno ou deteriorado não serão aceitos. Cada produto deve pesar no mínimo 300 gramas. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas limpas e resistentes de 20 kg.	KG	5050	9,51	48.025,50
52	Moranga Características técnicas: Produtos sãos, limpos, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão	KG	2080	5,17	10.753,60

	permitidos rachaduras, perfurações e cortes.				
53	Maçã Características Técnicas: Maçã vermelha classificada tipo cat.2 Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. A maçã deve ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorado não será aceito. Cada fruto deve pesar no mínimo 180g. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas limpas e resistentes de 20 kg.	KG	13630	9,12	124.305,60
54	Melancia Características técnicas: Tamanho de médio a grande deve apresentar as características da variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação, fruto doce quando maduro. Cada produto deve pesar no mínimo 7 Kg.	KG	2080	3,68	7.654,40
55	Tomate Características Técnicas: Tomate grupo oblongo ou redondo/ subgrupo vede maduro à pintado classe média ou grande de 50 a 90mm de diâmetro. Deve apresentar características de Iqualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Cada produto deve pesar no mínimo 180 gramas.	KG	3650	8,23	30.039,50
56	Alface Características Técnicas: fresca de 1ª qualidade, tamanho e cor uniformes devendo ser bem desenvolvidas, firme e intacta, isenta de material terroso, folhas senis ou danificadas e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	UND	1650	4,37	7.210,50
57	Tempero Verde Características Técnicas: Salsinha e cebolinha, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, maço, isento de material terroso e umidade externa anormal.	MAÇO	1350	3,73	5.035,50

	Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.				
58	Repolho Características Técnicas: formato da cabeça redondo, folhas lisas, classe 04 (pesando entre 1 a 1,5 quilos), sem defeitos graves (podridão, rachaduras, danos profundos), sem manchas, danos superficial, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos	UND	1080	5,86	6.328,80
59	Carne acém moído Características Técnicas: Peça de carne bovina sem osso, resfriada, sem gordura e sebo, carne de cor vermelha cereja, elástica firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> . Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado a vácuo e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20kg. Embalados em pacotes de 1kg , constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária <u>Se averiguado a não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito</u> O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais	KG	5150	34,64	178.396,00
60	Carne paleta iscas Características Técnicas: Carne bovina resfriada ou congelada tipo paleta, em forma de tiras, com registro no SIF ou SISP. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> . Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado a vácuo e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20kg. Embalados em pacotes de 1kg , constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou	KG	3120	37,41	116.719,20

	<p>federal e procedência da carne. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária; <u>Se averiguado a não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito.</u></p> <p>O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais</p>				
61	<p>Carne paleta inteira Características Técnicas: Carne bovina resfriada ou congelada tipo paleta com registro no SIF ou SISP. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem: Deve estar <i>intacta</i>. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado a vácuo e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20kg. Embalados em pacotes de 1kg , constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. <u>Se averiguado a não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito.</u></p> <p>O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.</p>	KG	820	35,26	28.913,20
62	<p>Sobrecoxa Características Técnicas: Sobrecoxa de frango congelada, carne de cor característica da peça, firme e com odor agradável, com aproximadamente 200g a unidade, <u>sem parte do dorso.</u> Embalagem: Deve estar <i>intacta</i>. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, até 20 kg. Embalados em pacotes de até 1 kg de forma que não grudem nos demais após congelados, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne O fornecedor</p>	KG	7620	13,22	100.736,40

	será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.				
63	Frango Inteiro Característica Técnicas: Com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária; Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> . O produto deve estar acondicionado sacos de polietileno leitoso ou transparente. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.	KG	5120	13,02	66.662,40
64	Sassami de Frango Característica Técnicas: peito de frango sem pele e sem osso tipo sassami filezinho de peito de frango sem pele e sem osso, tipo sassami congelado preferencialmente no sistema iqf. Sem adição de sal e temperos. Deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo serviço de inspeção federal(sif) Aaspecto: não pegajoso. Textura: característica. Cor: rósea, Odor: característico de carne de frango fresca congelada. Sabor: característico não salgado. Embalagem primária: saco plástico atóxico. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária; Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> . O produto deve estar acondicionado sacos de polietileno leitoso ou transparente. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.	KG	2450	21,54	52.773,00
65	Fígado Características Técnicas: Fígado de carne bovina congelada, peça da cor caracteística, elástica firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> . Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, até 20 kg. Embalados em pacotes de até 2 kg de forma que não grudem nos demais após congelados, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência	KG	590	17,16	10.124,40

	da carne. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.				
66	Filé de Tilápia sem espinho e sem pele Características Técnicas: de boa qualidade, sem pele, sem espinhas, com data de validade, bandeja de 1kg. Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> . O produto devem estar acondicionado sacos de polietileno leitoso ou transparente. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.	KG	650	52,36	34.034,00
67	Iogurte sem açúcar e sem lactose Características Técnicas: Iogurte lácteo, preparado sem adição de açúcares, apenas os açúcares da fruta, acrescido de enzima lactase. Ingredientes: Leite pasteurizado desnatado e/ou leite em pó desnatado reconstituído, preparado de morango (água, polpa de morango, amido modificado, edulcorante sorbitol, corante natural carmim, acidulante ácido lático, aromatizante, conservador sorbato de potássio e edulcorante sucralose), leite em pó desnatado, enzima lactase, fermento lácteo e estabilizante pectina cítrica. Embalagem: 800ml a 1000ml O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares Municipais SEMANALMENTE ou conforme a demanda (a qual no período de inverno é menor).	UND	4150	16,30	67.645,00
68	Bebida láctea Características Técnicas: bebida láctea com iogurte e polpa de frutas. Ingredientes: leite, soro de leite, açúcar, polpa de morango, espessante, acidulante, ácido cítrico, corante. Entende-se por Bebida Láctea o produto lácteo resultante da mistura do leite e soro de leite podendo sofrer a adição de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base Láctea deve representar pelo menos 51%	UND	22100	7,02	155.142,00

	(cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto, conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 16, DE 23 DE AGOSTO DE 2005 do MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Embalagem: Sacos de polietileno leitoso atóxico contendo 900 ml a 1L, acondicionados em caixas de papelão. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares Municipais SEMANALMENTE ou conforme a demanda (a qual no período de inverno é menor).				
69	Leite integral UHT Características técnicas: produto de origem animal (vaca), líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, UHT (tratamento de esterilização de alimentos líquidos (esp. leite) que consiste em submetê-los, por um tempo muito curto, a uma temperatura entre 130°C e 150°C e imediatamente resfriá-los a uma temperatura inferior a 32°C.). Deve apresentar Certificado de Inspeção (Federal ou Estadual). Embalagem: Leite UHT integral longa vida. Embalagem Tetra Pak contendo 1 litro do produto. Deverá constar o registro no Ministério da Agricultura. Caixas contendo 12 litros de leite. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares Municipais SEMANALMENTE ou conforme a demanda (a qual no período de inverno é menor).	LITRO	52000	6,23	323.960,00
70	Leite desnatado UHT sem lactose Características técnicas: O produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: leite integral ou semidesnatado, enzima lactase. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem: caixa tetra pack longa vida, atóxica e resistente contendo 1 litro. Rotulado de acordo com a legislação vigente. O fornecedor será responsável pela	LITRO	5100	7,31	37.281,00

	entrega do produto nas unidades escolares Municipais SEMANALMENTE ou conforme a demanda (a qual no período de inverno é menor).				
71	Ovos Características Técnicas: ovo de galinha, no mínimo 60 gramas por unidade, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Acondicionados em embalagem própria para ovos.	DUZIA	7400	10,91	80.734,00
72	Queijo Mussarela: Características técnicas: Deverão estar fatiados em fatias de aproximadamente 20g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, à vácuo ou cryovac, lacrada sem sinais de rachaduras na superfície, sem furo e sem acúmulos, com rótulo adesivo em pacotes de 50, 30 e 20 fatias. Validade: Deverão ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação inferior a 15(quinze) dias. . O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS	KG	80	51,09	4.087,20
73	DOCE DE LEITE PASTEURIZADO: Soro de leite, açúcar, glicose de milho, amido de milho, bicarbonato de sódio. Embalagem: pote de polietileno, atóxico, com peso, mínimo de 350g. Prazo de validade: mínimo 12 meses. Data fabricação: Máximo 60 dias. . O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS	UN	72	9,18	660,96
74	MILHO VERDE EM CONSERVA: Milho em	UN	120	3,68	441,60

	conserva, em embalagem lata com 200grs. Unidade para pedido: unidade. . O fornecedor será responsável pela entrega de produtos locais determinados pela SDS				
75	KETCHUP: Contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da saúde, obedecendo a resolução 12/78 da CNNPA. CONTENDO NO MÍNIMO 350G. . O fornecedor será responsável pela entrega de produtos locais determinados pela SDS	UN	30	6,88	206,40
76	CREME DE LEITE – UHT, embalagem de 200g, tetra pack, com no máximo 20% de gordura e prazo de validade de no mínimo 120 dias. UNIDADE PARA PEDIDO: UNIDADE. . O fornecedor será responsável pela entrega de produtos locais determinados pela SDS	UN	100	3,68	368,00
77	LEITE CONDENSADO – leite condensado, embalagem em tetra pack com 395g. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. UNIDADE PARA PEDIDO: UNIDADE. . O fornecedor será responsável pela entrega de produtos locais determinados pela SDS	UN	100	5,81	581,00
78	CÔCO RALADO SEM AÇÚCAR: embalagem 100gr do produto. Não deverá apresentar resíduos de impurezas,	UN	96	7,94	762,24

	<p>bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no mínimo 1 mês da data da entrega do produto e prazo de validade. PRAZO DE VALIDADE: mínimo 12 meses. Data de fabricação: Máximo: 30 dias. O fornecedor será responsável pela entrega dos produtos locais determinados pela SDS</p>				
79	<p>ACHOCOLATADO EM PÓ vitaminado 400gr. Fonte de vitaminas, enriquecido com ferro e zinco. Instantâneo, a base de cacau e açúcar. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico. Pacotes de 400g. . O fornecedor será responsável pela entrega dos produtos locais determinados pela SDS</p>	UM	150	9,49	1.423,50
80	<p>SARDINHA EM LATA conservada em óleo comestível, 250g. Ingredientes: preparados com pescado fresco, limpo, viscerado: apresentação: inteira com espinha, conservado em óleo comestível, com aspecto, cor, cheiro próprios; isento de ferrugem e danificação das latas; sujidades, parasitas e larvas; UNIDADE PARA PEDDIDO: unidade. O fornecedor será responsável pela entrega dos produtos locais determinados pela SDS</p>	UM	120	5,58	669,60
81	<p>LEITE DE CÔCO : 200ml. O fornecedor será responsável pela entrega dos produtos locais</p>	UM	30	5,36	160,80



determinados pela SDS					
82	LIMÃO TAITI – Produto íntegro, sem manchas picadas de insetos ou sinais de apodrecimento, estarem em ponto de maturação, próprio para o consumo. Unidade para pedido: KG. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS	KG	90	10,96	986,40
83	MANGA – Deverá ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade. Sua coloração deverá ser de amarelo para vermelho. UNIDADE: KG. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS	KG	50	7,89	394,50
84	GOIABA VERMELHA — Deverá ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade. UNIDADE: KG. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS	KG	50	10,59	529,50
TOTAL					2.625.708,45