Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3623-4400

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 05/PMCB/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 08/PMCB/2026

Torna-se público que o(a) **MUNICÍPIO DE CAPIVARI DE BAIXO/SC**, sediado(a) na Av. Ernani Cotrin, 187, Centro, Capivari de Baixo/SC, CEP 88745-000, realizará licitação, para REGISTRO DE PREÇOS, na modalidade PREGÃO, 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, 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 Preço visando à

1.1. Registro de Preços para aquisição parcelada de gêneros alimentícios destinados à manutenção da **Merenda Escolar** (REDE MUNICIPAL DE ENSINO) e ao atendimento dos programas e projetos da **Assistência Social** de Capivari de Baixo/SC. O escopo abrange desde o atendimento nutricional de alunos até o suporte alimentar em unidades de proteção social básica e de média/alta complexidade. conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. **JULGAMENTO:** Menor preço por item.
1.3. **DISPONIBILIZAÇÃO DO EDITAL:** www.capivaridebaixo.sc.gov.br e www.bll.org.br
1.4. **INÍCIO DA SESSÃO E DISPUTA DE PREÇOS:** às 09 horas do dia **10/02/2026.**
1.5. **MODO DE DISPUTA:** aberto e fechado.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciadores e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta da Ata de Registro de Preços.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados na Plataforma BLL – Bolsa de Licitações e Leilões (www.bllcompras.org.br).
3.2. A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à BLL – Bolsa de Licitações e Leilões,
3.3. O cadastramento da proposta junto ao sistema eletrônico pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital. A Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3623-4400

3.4. Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional poderá ser esclarecida ou através de uma empresa associada ou pelos telefones: Curitiba-PR (41) 30974619, (41)30974600, através do site da Bolsa de Licitações e Leilões ou pelo e-mail contato@bllcompras.org.br.

3.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sistema relacionado acima e mantê-los atualizados, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados, bem como pelos os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.6. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação, se for o caso.

3.7. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

3.8. Não poderão disputar esta licitação:

3.8.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.8.2. 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 – não é o caso;

3.8.3. 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 – não é o caso;

3.8.4. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.8.5. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

3.8.6. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

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

3.8.8. Agente público do órgão ou entidade licitante;

3.8.9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3623-4400

3.8.10. 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.

3.9. O impedimento de que trata o item 3.8.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.10. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.8.2 e 3.8.3 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.

3.11. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.12. O disposto nos itens 3.8.2 e 3.8.3 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.

3.13. A vedação de que trata o item 3.8.10 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.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

4.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

4.3. A falsidade da declaração de que trata os itens anteriores sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

4.4. 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.

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

4.6. 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.

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

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3623-4400

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

5.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

5.1.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, NÃO podendo oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

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

5.3. 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.

5.4. 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.

5.5. 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.

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

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

5.8. 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.

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

5.8.2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência.

5.9. 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 sobre preço na execução do contrato.

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

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3623-4400

6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicado neste Edital.
6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, anteriormente, inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.
6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
6.4. 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.
6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item licitado.
6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
6.8. 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,* ***no mínimo, 1% (um por cento).***
6.9. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
6.10. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto e fechado", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
6.10.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
6.10.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
6.10.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
6.10.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
6.10.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
6.10.6. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
6.11. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
6.12. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3623-4400

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

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

6.15. 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.

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

6.17. A licitante enquadrada como Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP)**, deverá assinalar** no ato do cadastramento da proposta, no campo apropriado no sistema do site **www.bll.org.br, "DECLARO SER ME/EPP"** existente na aba "verificação das propostas cadastradas", para usufruir das prerrogativas conferidas pela Lei Complementar n.° 123/2006 e Lei Complementar n° 147/2014, **decaindo do direito deste benefício o proponente que não se declarar.**

6.17.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou o melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

6.17.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

6.17.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

6.17.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema realizará sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.18. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

6.19.1. 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.

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

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3623-4400

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

6.19.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

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

6.21. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas na Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil "BLL" e as especificações constantes deste Edital, prevalecerão às últimas.

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 3.8 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

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

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

7.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992.

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

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

7.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

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

7.4. 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 este edital.

7.5. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3623-4400

objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

7.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.6.1. Contiver vícios insanáveis;

7.6.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

7.6.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

7.6.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.6.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

7.7. 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.

7.7.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, **que comprove**:

7.7.1.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

7.7.1.2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.8. 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.

7.9. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1. 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.

8.2. **Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os requisitos previstos no Termo de Referencia, bem como da Declaração Conjunta do ANEXO VI e dados cadastrais do ANEXO VII, encaminhando os documentos via Plataforma Eletrônica Sistema BLL Compras, no prazo máximo de 02 (dois) horas, contados do final da sessão pública virtual.**

8.3. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia autenticada, podendo ser determinada a apresentação física dos documentos para confirmação.

9. Regras para análise dos documentos de Habilitação

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3623-4400

9.1. 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):

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

9.1.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

9.2. A habilitação será verificada por meio do sistema eletrônico, nos documentos por ele abrangidos.

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

9.4. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

9.5. 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.

9.6. 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.

10. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de até 03 (três) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

10.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:
(a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

10.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

10.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

10.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

10.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3623-4400

realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

10.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

11. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

11.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

11.1.1. Dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

11.1.2. Dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

11.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

11.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

11.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

11.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

11.3.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

11.3.2. Quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas em lei.

11.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

11.4.1. Convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

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

12. DOS RECURSOS

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

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3623-4400

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

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

12.3.1. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

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

12.3.3. O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

12.3.4. Na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

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

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

12.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

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

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

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

13. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

13.1.1. 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;

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

13.1.2.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

13.1.2.2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

13.1.2.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

13.1.2.4. Deixar de apresentar amostra; ou

13.1.2.5. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital.

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

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3623-4400

13.1.3.1. 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;

13.1.4. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

13.1.5. Fraudar a licitação;

13.1.6. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

13.1.6.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

13.1.6.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

13.1.6.3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

13.1.7. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

13.1.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.

13.2. 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:

13.2.1. Advertência;

13.2.2. Multa;

13.2.3. Impedimento de licitar e contratar; e/ou

13.2.4. 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.

13.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

13.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

13.3.2. As peculiaridades do caso concreto;

13.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

13.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

13.4. 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.

13.4.1. Para as infrações previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

13.4.2. Para as infrações previstas nos itens 13.1.4, 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7 e 13.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

13.5. 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.

13.6. 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.

13.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3, 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.

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3623-4400

13.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 13.1.4, 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7 e 13.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3 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.

13.9. 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 13.1.3, 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.

13.10. 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.

13.11. 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.

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

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

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

14. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

14.1. 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.

14.2. 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.

14.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento deverão ser realizados por forma eletrônica, em campo próprio da Plataforma da BLL compras.

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

14.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada nos autos do processo de licitação.

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

15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

15.2. 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.

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

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

15.5. 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.

15.6. 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.

15.7. 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.

15.8. 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.

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

15.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no seguinte endereço eletrônico: https://capivaridebaixo.sc.gov.br; e, também, na Plataforma BLL – Bolsa de Licitações e Leilões (www.bllcompras.org.br).

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

15.11.1. ANEXO I – Termo de Referência;

15.11.2. ANEXO II – Estudo Técnico Preliminar;

15.11.3. ANEXO III – Minuta de Ata de Registro de Preços;

15.11.4. ANEXO IV – Cadastro de reserva

15.11.5. ANEXO V – Minuta de Termo de Contrato;

15.11.6. ANEXO VI – Modelo de Declaração Conjunta

15.11.7. ANEXO VII – Dados cadastrais.

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3623-4400

Capivari de Baixo/SC, XX de XXXX de 2026.

MAGALI PICKLER ISIDORO PEREIRA
Secretária de Educação, Cultura, Esportes e Turismo

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPIVARI DE BAIXO - SC
Fls:_____

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Registro de Preços para aquisição parcelada de gêneros alimentícios destinados à manutenção da **Merenda Escolar** (REDE MUNICIPAL DE ENSINO) e ao atendimento dos programas e projetos da **Assistência Social** de Capivari de Baixo/SC. O escopo abrange desde o atendimento nutricional de alunos até o suporte alimentar em unidades de proteção social básica e de média/alta complexidade.

2. MODALIDADE

Pregão Eletrônico, com Registro de Preços com validade de 12 (doze) meses, possibilitando a prorrogação por mais 12 (doze) meses, nos termos da Lei 14.133/2021. Caso a prorrogação se efetive, os quantitativos dos produtos serão renovados em sua forma integral.

3. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

Justifica-se a contratação, observando-se a necessidade de 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 especifica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

O fornecimento de alimentação escolar é um direito constitucional de todos os alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino durante os 200 dias letivos, a Constituição Federal de 1988, em seu artigo 208, trata a alimentação escolar como responsabilidade do Estado, em colaboração com o poder público local. Essa premissa também é destacada no artigo 1 da Resolução nº 26/2013 do FNDE.

4. ALINHAMENTO ENTRE CONTRATAÇÃO E PLANEJAMENTO

Conforme identificado junto à administração, o Município já regulamentou sobre o tema, porém, neste primeiro momento, não foi ainda realizado o procedimento necessário para formalização do Plano Anual de Contratação para o exercício de 2024. Deste modo, registra-se que a presente contratação não consta no referido plano, mas que será objeto deste assim que implantado pela administração municipal.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPIVARI DE BAIXO - SC
Fls:_____

5. ESPECIFICAÇÕES DA CONTRATAÇÃO

ITEM	PRODUTO	UN	VALOR UNITÁRIO	QUANTIDADE POR SECRETARIA			QUANTIDADE GERAL	VALOR TOTAL
				EDUCAÇÃO	ASSISTÊNCIA SOCIAL	GESTÃO E FAZENDA		
1	**Cacau em pó ALCALINO 100%,**: **Características técnicas:** Cacau em pó alcalino 100%. Embalagem: Deve estar intacta, bem vedada, lacrada pela indústria do fabricante. Embalagem de polietileno transparente ou aluminizados, contendo 1kg. Com embalagem externa de papelão. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses Data de Fabricação: Máximo de 90 dias Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.	KG	R$ 60,97	900	35		935	R$ 57.006,95
2	**Amido de Milho Características técnicas:** produto amiláceo extraído de milho (*Zeamaya, L.*) 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:** 500g ou 1kg	KG	R$ 12,77	1000	30		1030	R$ 13.153,10
3	**Ameixa seca sem caroço Características técnicas:** produto desidratado, inteiro, sem caroço, de primeira qualidade, limpo e sem sujidades ou parasitas, acondicionado em embalagem plástica, prazo de validade mínimo (de pelo menos 3 a 6 meses após a entrega) e as informações que devem constar no rótulo (nome, ingredientes, validade, lote e informações nutricionais). **Embalagem:** entre 200g e 500g	KG	R$ 44,29	100	15		115	R$ 5.093,35
4	**Arroz amarelo, 1kg Características Técnicas:** Grupo: Parboilizado. – Classe: Longo Fino – Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas , larvas de insetos, carunchos). **Embalagem:** Deve estar *intacta*, acondicionada em pacotes de 5 kg ou 1 kg, em embalagens de polietileno transparente;	KG	R$ 4,65	7000	150		7150	R$ 33.247,50
5	**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, casca, larvas de insetos e carunchos). **Embalagem:** Deve estar *intacta*, acondicionada em pacotes de 5 kg ou 1 Kg, em embalagens de polietileno transparente;	KG	R$ 4,91	7000	120		7120	R$ 34.959,20
6	**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 *intacta*, acondicionada em embalagens atóxicas de 1 kg ou 5 kg, de polietileno leitoso ou transparente.	KG	R$ 4,84	5500	1.100	300	6900	R$ 33.396,00
7	**Biscoito Doce Tipo LEITE, 360g Ingredientes:** farinha de trigo enriquecida com	PCT	R$ 5,90	7000	100		7100	R$ 41.890,00

	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 embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão							
8	**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**	**R$ 5,70**	**7000**	**100**		**7100**	**R$ 40.470,00**
9	**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**	**R$ 6,49**	**7000**	**100**		**7100**	**R$ 46.079,00**
10	**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**	**R$ 27,09**	**2500**	**1.000**	**450**	**3950**	**R$ 107.005,50**
11	**Canela em pó sem açúcar Características técnicas:** Canela em pó fino, especiaria de primeira qualidade sem adição de açúcares, cor Pardo-amarelada escuro ou marrom claro, cheiro e sabor característicos da canela. **Embalagens:** entre 100g e 200g	**KG**	**R$ 45,36**	**50**	**10**		**60**	**R$ 2.721,60**
12	**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	**PCT**	**R$ 7,75**	**1500**	**50**		**1550**	**R$ 12.012,50**

	cevada, farinha de aveia), açúcar, sal, ferro, vitaminas B12, B1, B6, estabilizante fosfato dipotassico, antiumectante carbonato de cálcio e antioxidante ácido ascórbico. **Contém Glúten. Embalagem**: sachês de 180g.							
13	**Cereal matinal de flocos de milho SEM AÇÚCAR, 500g** Características técnicas: Flocos de milho com sabor natural, obtidos a partir de milho sem tegumentos, cozidos, secos, laminados e tostados, 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 (mínino 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**	**R$ 18,06**	**4000**	**50**		**4050**	**R$ 73.143,00**
14	**Cereal pré-cozido para alimentação infantil de Arroz, 180g Ingredientes:** farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas e aromatizante. **Embalagem:** de 180g.	**PCT**	**R$ 6,65**	**1500**	**100**		**1600**	**R$ 10.640,00**
15	**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**	**R$ 6,65**	**1500**	**100**		**1600**	**R$ 10.640,00**
16	**Colorau, 450g Ingredientes:** Fubá, urucum, óleo de soja e sal. **Embalagem:** Deve constar data de fabricação, pacotes com embalagem transparente 450g.	**UND**	**R$ 7,79**	**1000**	**60**		**1060**	**R$ 8.257,40**
17	**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**	**R$ 3,71**	**3100**	**120**		**3220**	**R$ 11.946,20**
18	**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**	**R$ 4,54**	**1500**	**72**		**1572**	**R$ 7.136,88**
19	**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 *intacta*, acondicionado em pacotes bem vedados de 1 kg.	**KG**	**R$ 4,50**	**400**	**50**		**450**	**R$ 2.025,00**
20	**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 *intacta* e ser resistente, acondicionadas em embalagens de 1kg.	**KG**	**R$ 3,63**	**4000**	**360**	**200**	**4560**	**R$ 16.552,80**
21	**Feijão Preto Tipo1 Características Técnicas:**	**KG**	**R$ 6,48**	**4200**	**120**		**4320**	**R$ 27.993,60**

	Não deverá conter sujidades, embalagem violada e corpo estranho ao produto; **Embalagem:** deve estar *intacta*, acondicionado em pacotes bem vedados de 1kg.							
22	**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:** Saccharomys cerevisae e monoesterato de sorbitana **Embalagem:** 10g	PCT	R$ 1,40	1200	120		1320	R$ 1.848,00
23	**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 *intacta*, em latas de 250g.	UND	R$ 8,69	900	40	20	960	R$ 8.342,40
24	**Lentilha Características Técnicas:** lentilha tipo 1, seca, em bom estado, livre de impurezas, bolor, mofo, larvas e odores estranhos. **Embalagem:** entre 400 g e 500g	PCT	R$ 8,12	2000	50		2050	R$ 16.646,00
25	**Macarrão Espaguete, 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 *intacta*, em pacotes de papel polipropileno, com peso liquído entre 400g ou 500 kg.	PCT	R$ 3,73	4000	120		4120	R$ 15.367,60
26	**Massa Alfabeto, 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 400g a 500g.	PCT	R$ 4,89	700	30		730	R$ 3.569,70
27	**Massa Parafuso, 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 transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 400g – 500g.	PCT	R$ 4,17	4000	120		4120	R$ 17.180,40
28	**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	R$ 5,37	300	30		330	R$ 1.772,10
29	**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 ricinocléico antioxidantes BHT e EDTA, acidulantes ácidos lático 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	R$ 8,16	2200	100		2300	R$ 18.768,00
30	**Milho para Pipoca, Características técnicas**: classe amarela tipo I, grupo duro isenta de matérias estranhas e impurezas. Apresentar	PCT	R$ 4,75	330	80		410	R$ 1.947,50

	certificado do ministério de agricultura. Embalagem primária: sacos de polietileno, transparente, atóxicos, pacotes de 400g.							
31	**Óleo de Soja, 900ml Ingredientes:** Óleo de soja, antioxidantes TBHQ e Ácido cítrico; **Embalagem:** Deve estar *intacta*, em embalagens transparentes atóxicas **tipo PET** não apresentando amassamento ou vazamento; apresentando conteúdo de 900 ml.	**UND**	**R$ 7,72**	**2700**	**150**		**2850**	**R$ 22.002,00**
32	**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, 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. **Entrega deverá ser feita ponto a ponto nas Unidades Escolares**	**KG**	**R$ 19,26**	**320**	**100**		**420**	**R$ 8.089,20**
33	**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 amassem. **Entrega deverá ser feita ponto a ponto nas Unidades Escolares**	**KG**	**R$ 18,90**	**1700**	**100**		**1800**	**R$ 34.020,00**
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**	**R$ 10,65**	**250**	**50**		**300**	**R$ 3.195,00**
35	**Sal, 1kg Ingredientes:** Sal iodado. **Embalagem:** Polietileno leitoso ou transparente de 1kg	**KG**	**R$ 2,49**	**1500**	**50**		**1550**	**R$ 3.859,50**
36	**Suco Integral de Uva, Características Técnicas:** Suco natural da fruta sem adição de	**Litro**	**R$ 15,53**	**4000**	**120**		**4120**	**R$ 63.983,60**

	açúcar e pasteurizado. **Ingredientes: 100% s**uco integral de uva. **Embalagem**: contendo de 1 a 2 litros.							
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	R$ 4,33	720	50		770	R$ 3.334,10
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 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	PCT	R$ 6,08	100	30		130	R$ 790,40
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	R$ 19,88	1000	50		1050	R$ 20.874,00
40	**Uvas Passas Pretas** fruto desidratado, sem sementes, tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. A coloração deve variar entre marrom-claro, marrom-escuro ou roxo., prazo de validade mínimo (de pelo menos 3 a 6 meses após a entrega) e as informações que devem constar no rótulo (nome, ingredientes, validade, lote e informações nutricionais). **Embalagem:** entre 200g e 250g	KG	R$ 42,56	100	10		110	R$ 4.681,60
41	**Acelga Características técnicas**: o produto deve ser fresco, novo e graúdo. As folhas devem ter uma coloração uniforme e característica do cultivar, como verde-escura, brilhante e firme.Os talos devem ser duros e, geralmente, de cor branca ou esbranquiçada. A acelga deve estar fisiologicamente desenvolvida e bem formada. Deve estar limpa e isenta de pragas visíveis a olho nu, larvas, parasitas, materiais terrosos, resíduos e sujidades.Não pode apresentar odores estranhos. Precisa estar intacta, sem danos físicos causados por manuseio, transporte, chuva, pedras.	UND	R$ 7,76	1000	50		1050	R$ 8.148,00
42	**Abobrinha Verde, Características Técnicas:** Produto fresco, de primeira qualidade, apropriado para consumo humano. Deve ser entregue em perfeitas condições de conservação, sem danos físicos ou mecânicos, e livre de pragas, doenças e materiais terrosos. Bem formada, com superfície lisa, polpa firme e miolo de coloração clara, sem sinais de amadurecimento excessivo. Uniforme, verde-escura ou verde-clara brilhante, característica da variedade. Padronizado, variando entre pequeno e médio, conforme especificado no edital (geralmente entre 15 e 20 cm).	KG	R$ 4,64	2000	50		2050	R$ 9.512,00
43	**Alho, Características Técnicas:** Alho, in natura, de primeira, sem réstia, bulbo inteiriço, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões,	KG	R$ 27,63	150	24		174	R$ 4.807,62

	perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, sem sujidades, parasitos e larvas, com identificação do produto.							
44	**Abacaxi, Características Técnicas**: médio amadurecimento, firmes, íntegros, sem manchas e cor característica uniforme. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas	UND	R$ 7,03	2000	80		2080	R$ 14.622,40
45	**Banana Branca, 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	R$ 7,91	10000	320		10320	R$ 81.631,20
46	**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 deteriorado não será aceito. Cada produto deve pesar no mínimo 220g. **Embalagem:** O produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede) de 20kg.	KG	R$ 4,84	4500	320		4820	R$ 23.328,80
47	**Batata Doce** Batata de 1ª qualidade. Tipo especial deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, 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 será aceito. Cada produto deve pesar no mínimo 220g.	KG	R$ 5,75	1000	120		1120	R$ 6.440,00
48	**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	R$ 4,48	1100	80		1180	R$ 5.286,40
49	**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	R$ 4,64	800	80		880	R$ 4.083,20
50	**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	R$ 7,02	1500	50		1550	R$ 10.881,00
51	**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	UND	R$ 6,47	1500	50		1550	R$ 10.028,50

	outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.							
52	**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, 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.	KG	R$ 3,94	5000	120		5120	R$ 20.172,80
53	**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	R$ 4,83	2000	120		2120	R$ 10.239,60
54	**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	R$ 6,30	6500	120		6620	R$ 41.706,00
55	**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	R$ 8,65	5000	50		5050	R$ 43.682,50
56	**Manga, Características Técnicas:** tipo Tommy. Primeira qualidade, fresca (*in natura*), bem desenvolvida, com tamanho e coloração uniformes. Tamanho oval a oblongo, médio a grande (peso médio em torno de 460g, podendo variar entre 300g e 700g), casca espessa, com coloração atraente (geralmente uma mistura de laranja-amarelo coberta por tons vermelhos e roxos intensos) e sem manchas ou defeitos. Polpa firme, suculenta, de cor amarela ou amarelo-dourada, com teor de fibra médio. Sabor suavemente doce e levemente picante, mas geralmente menos doce que outras variedades como a Palmer. Livre de sujidades, lesões físicas ou mecânicas (causadas por manuseio ou transporte), pragas e sinais de podridão, no ponto de maturação adequado para o consumo, conforme o prazo de entrega. **Embalagem**: Acondicionada em embalagem adequada (ex: sacos plásticos atóxicos ou	KG	R$ 7,60	5000	80		5080	R$ 38.608,00

	caixas) que garanta a integridade da fruta.							
57	**Moranga Cabotiá, 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 permitidos rachaduras, perfurações e cortes. **Peso médio** entre 1kg e 2kg	KG	R$ 4,01	2000	80		2080	R$ 8.340,80
58	**Melão, Características Técnicas:** Primeira qualidade, fresco, com aspecto e aroma típicos da variedade. Firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, como rachaduras, perfurações ou machucaduras.Tamanho e coloração uniformes, casca inteira e limpa, livre de sujidades e matéria terrosa. Em estágio médio de maturação. Acondicionado em embalagem resistente, isento de pragas, larvas, insetos, doenças e podridão. Livre de resíduos de fertilizantes e agroquímicos**. Peso médio** entre 1,5kg e 2,5kg	KG	R$ 8,88	5000	80		5080	R$ 45.110,40
59	**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	R$ 10,16	13500	130		13630	R$ 138.480,80
60	**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	R$ 3,88	2000	80		2080	R$ 8.070,40
61	**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 1qualidade, 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	R$ 6,70	3500	150		3650	R$ 24.455,00
62	**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	R$ 3,92	1500	150		1650	R$ 6.468,00
63	**Tempero Verde, Características Técnicas:** Salsinha e cebolinha, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, maço, isento de material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	MAÇO	R$ 4,00	1200	150		1350	R$ 5.400,00
64	**Repolho, Características Técnicas:** formato da cabeça redondo, folhas lisas, classe 04 (pesando entre 1 a 1,5 quilos), sem defeitos graves (podridão, rachaduras, danos	UND	R$ 4,11	1000	80		1080	R$ 4.438,80

	profundos), sem manchas, danos superficial, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos **Peso médio**: 1kg a 1,5kg							
65	**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 *intacta*. 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 **Se averiguado a não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais**	**KG**	**R$ 37,02**	**5000**	**150**		**5150**	**R$ 190.653,00**
66	**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 *intacta*. 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; **Se averiguado a não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais**	**KG**	**R$ 42,88**	**3400**	**120**		**3520**	**R$ 150.937,60**
67	**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 *intacta*. 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. **Se averiguado a não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.**	**KG**	**R$ 36,10**	**800**	**120**		**920**	**R$ 33.212,00**
68	**Sobrecoxa Características Técnicas:** Sobrecoxa de frango congelada, carne de cor característica da peça, firme e com odor agradável, com aproximadamente 200g a unidade, ***sem parte do dorso***. **Embalagem:** Deve estar *intacta*. 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	**KG**	**R$ 14,24**	**7500**	**120**		**7620**	**R$ 108.508,80**

	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 será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.**							
69	**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 *intacta*. O produto deve estar acondicionado sacos de polietileno leitoso ou transparente. **O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.**	**KG**	**R$ 13,16**	**4500**	**120**		**4620**	**R$ 60.799,20**
70	**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 *intacta*. O produto deve estar acondicionado sacos de polietileno leitoso ou transparente. **O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.**	**KG**	**R$ 22,38**	**3000**	**150**		**3150**	**R$ 70.497,00**
71	**Fígado Características Técnicas:** Fígado de carne bovina congelada, peça da cor caracteística, elástica firme e com odor agradável. **Embalagem:** Deve estar *intacta*. 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 da carne. **O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.**	**KG**	**R$ 20,98**	**550**	**40**		**590**	**R$ 12.378,20**
72	**Filé de Tilápia sem espinho e sem pele Características Técnicas:** de boa qualidade, sem pele, sem espinhas, com data de validade, bandeja de 1kg. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. **Embalagem:** contendo nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, número do lote, Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal). **Embalagem: Deve estar intacta. O produto devem estar acondicionado sacos de polietileno leitoso ou transparente. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.**	**KG**	**R$ 50,86**	**1000**	**50**		**1050**	**R$ 53.403,00**
73	**Carne de Porco Lombo Características técnicas:** lombo de porco, desossado, sem pele, com cor e odor característicos da espécie, resfriado ou congelado, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Deverão ser	**KG**	**R$ 27,17**	**1500**	**50**		**1550**	**R$ 42.113,50**

	transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária**. Embalagem**: de 1kg, à vácuo, contendo nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, número do lote, Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal).							
74	**Iogurte sem açúcar e sem lactose Características Técnicas:** Iogurte lácteo, preparado sem adição de açúcares, apenas os açucares 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**	**R$ 14,24**	**3500**	**100**		**3600**	**R$ 51.264,00**
75	**Iogurte batido integral diversos sabores - Características Técnicas**: Iogurte integral sabores diversos, composto por leite **pasteurizado integral com no mínimo 3% de gordura. Não contendo corantes artificiais.** Apresentar Inspeção Estadual ou Federal da unidade produtora. Ingredientes: Leite integral pasteurizado, açúcar, polpa da fruta e fermento lácteo Embalagem: pacotes de polietileno de 900 g. Prazo de validade: 30 dias Data de fabricação: máximo 5 dias. Inspeção estadual e federal da unidade produtora**. Validade do laudo 180 dias. 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**	**R$ 9,44**	**22000**	**100**		**22100**	**R$ 208.624,00**
76	**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**	**R$ 5,38**	**44000**	**2.000**		**46000**	**R$ 247.480,00**
77	**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 entrega do**	**LITRO**	**R$ 6,50**	**4000**	**300**		**4300**	**R$ 27.950,00**

	produto nas unidades escolares Municipais SEMANALMENTE ou conforme a demanda (a qual no período de inverno é menor).							
78	**Ovos Características Técnicas:** ovo de galinha, no mínimo 60 gramas por unidade, isento de sujidades, fungos e substancias toxicas. Acondicionados em embalagem própria para ovos.	DZ	R$ 10,64	7200	200		7400	R$ 78.736,00
79	**Creme de leite –** UHT, embalagem de 200g, tetra pak, 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 do produto nos locais determinados pela SDS.	UND	R$ 4,83		100		100	R$ 483,00
80	**Leite condensado –** leite condensado, embalagem em tetra pak 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 do produto nos locais determinados pela SDS.	UND	R$ 6,80		100		100	R$ 680,00
81	**Leite de coco** 200ml. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS.	UND	R$ 5,63		30		30	R$ 168,90
82	**Coco ralado sem açúcar**: embalagem 100gr do produto. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, 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 do produto nos locais determinados pela SDS	UND	R$ 9,26		96		96	R$ 888,96
83	**Doce de leite pasteurizado**: Soro de leite, açúcar, glicose de milho, amido de milho, bicabornato 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.	UND	R$ 8,98		100	680	780	R$ 7.004,40
84	**Doce de leite zero lactose -** ingredientes: leite, açúcar, soro de leite, enzima lactase, glicose de milho, amido e bicarbonato de sódio. Embalagem: potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido no mínimo 370g. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Data de validade: mínimo de 05 meses. Obrigatório registro do rótulo e estabelecimento produtor no ministério da agricultura.	UND	R$ 10,79		60		60	R$ 647,40
85	**Doce de frutas –** Doce de frutas variadas, 360g Ingredientes: polpa de fruta, amido de milho, conservante benzoato de sódio, acidulante ácido cítrico. Embalagem: Potes de polietileno atóxico, com peso líquido de 360g.	UND	R$ 7,35		50		50	R$ 367,50
86	**Milho verde em conserva:** Milho em conserva, em embalagem lata com 200grs. Unidade para pedido: unidade. O fornecedor será responsável pela entregado produto nos locais determinados pela SDS.	UND	R$ 5,54		120		120	R$ 664,80
87	**Sardinha em lata –** conservada em óleo	LAT	R$ 9,65		120		120	R$ 1.158,00

	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 PEDIDO: unidade. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS.	A						
88	**Maionese** descrição do produto: bisnaga ou embalagem de maionese; emulsão cremosa obtida com ovos e óleos vegetais; com adição de condimentos; substancias comestível e sem corantes; de consistência cremosa; na cor amarelo claro; com cheiro e sabor próprios; isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. Embalagem com no mínimo 350g; validade: mínima 10 meses a contar da entrega do produto.	UND	R$ 8,31		80		80	R$ 664,80
89	**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 do produto nos locais determinados pela SDS.	UND	R$ 7,87		60		60	R$ 472,20
90	**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 do produto nos locais determinados pela SDS..	PCT	R$ 13,21		150		150	R$ 1.981,50
91	**Pudim com** leite sabor baunilha, chocolate, caramelo e morango, 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 de1Kg.	KG	R$ 19,87		60		60	R$ 1.192,20
92	**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 de1kg.	KG	R$ 19,27		48		48	R$ 924,96
93	**Milho de canjica** descrição do produto: canjica milho para o preparo de canjica, constituído de grãos inteiros e sãos; isento de material terroso; sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem: acondicionado em saco plástico, resistente pesando no mínimo 400g. Validade: prazo mínimo de 5 meses a contar da data da entrega.	PCT	R$ 9,05		48		48	R$ 434,40
94	**Amendoim -** amendoim descascado – características: apresentar selo abicab e data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do ministério da saúde, obedecendo à resolução 12/78 da cnnpa embalagem contendo no mínimo 400g validade e número do lote. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	PCT	R$ 7,90		48		48	R$ 379,20
95	**Massa de lasanha**, características gerais: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma), tipo lasanha, massa em pacotes com no mínimo 400g. prazo de validade de 6 meses	PCT	R$ 8,26		48		48	R$ 396,48

	e data de fabricação de até 30 dias							
96	**Pão de forma -** composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, fermento biológico, sal, glúten de trigo, soro de leite, glicose, farinha de soja, conservante, embalagem de plástico atóxica, com no mínimo 400g. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote.	PCT	R$ 7,25		96		96	R$ 696,00
97	**Batata palha** descrição do produto: batata palha; com cor, odor e sabor característicos, crocante, isenta de gordura trans. embalagem: acondicionada em embalagem de plástico atóxica de no mínimo 300g. Validade: mínima de 2 meses a contar da data de entrega do produto	UND	R$ 18,23		48		48	R$ 875,04
98	**Biscoito doce tipo rosquinha -** sabores leite, chocolate, descrição do produto: constituído basicamente por amido, açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula de mandioca, ovo, margarina, gordura vegetal, leite em pó, sal refinado, fermentos químicos e aromatizantes podendo conter outros ingredientes desde que declarados; isento de gorduras trans, com cor e formato característicos de rosquinha de leite e textura crocante, sabor doce e característico de leite. Embalagem mínima 300 (trezentas)g, validade: prazo mínimo de 6 (seis) meses a contar da data da entrega do produto	PCT	R$ 9,74		96		96	R$ 935,04
99	**Orégano** descrição do produto: orégano, tempero seco. ingredientes: folhas de orégano picadas e desidratadas, não conter glúten, embalagem: plástica atóxica de no mínimo 100grs. Validade: prazo mínimo de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto	PCT	R$ 8,79		60		60	R$ 527,40
100	**Queijo Mussarela fatiado**: 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	R$ 50,17		60		60	R$ 3.010,20
101	**Requeijão -** requeijão cremoso pote no mínimo 180g, produzido com: leite, creme de leite, concentrado protéico de soro de leite, fermento lácteo, estabilizantes maltodextrina, goma carragena e goma jataí, coalho, cloreto de cálcio, estabilizante polis fosfato de sódio e sal, conservadores ácido sórbico e nisina. O produto deverá ser refrigerado à temperatura de 01ºc a 10°c transportado em condições que preservem tanto as características físico - químicas, microbiológicas e microscópicas. O produto deverá ter validade não inferior a 1 mês a partir da data de entrega, com registro no s.i.m ou cispoa ou s.i.f.	UND	R$ 11,89		60		60	R$ 713,40
102	**Presunto fatiado**, especificação técnica: presunto; sem capa de gordura (magro); cozido, fracionado em fatias, resfriado, transportado e	PCT	R$ 8,32		120		120	R$ 998,40

	conservado em temperatura inferior a 8°c; composto de carne de pernil suíno, sal e outros ingredientes permitidos; com aspecto, cor, sabor e odor característicos; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria plástico transparente, atóxica; suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa sda 20/00, decreto 9.013/17; rdc 331/19, in 60/19, rdc 259/02, rdc 360/03 e alterações posteriores; embalagem de no mínimo 300g							
103	**Salsicha -** embalagem de 1 kg **-** características: carne mecanicamente separada de frango, gordura suína, carne suína, água, carne de peru, proteína isolada de soja, fécula de mandioca, sal, maltodextrina, condimentos naturais, pimenta preta, regulador de acidez lactato de sódio (ins 325) estabilizantes: tripolifosfato de sódio (ins 451i), polifosfato de sódio (ins 452i) e pirofosfato ácido de sódio (ins 450i). aromas de fumaça natural de fumaça, natural de pimenta branca, natural e idêntico ao natural de pimenta da jamaica e preta realçador de sabor glutamato monossódico (ins 621), antioxidante eritorbato de sódio (ins 316), conservador nitrito de sódio (ins 250) e corante urucum (160b) não conter glúten. Embalagem: pacotes de polietileno resistente e transparente. Cada pacote deve pesar 1kg, ser hermeticamente fechado (vácuo), com rótulo constando peso, data de processamento, procedência carne, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). fabricação: máximo de 10 dias. validade: mínimo de 45 dias. deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.	KG	R$ 15,86		60		60	R$ 951,60
104	**Linguiça suína** tipo toscana, preparada com partes comestíveis de suínos de boa qualidade. Menor quantidade de gordura. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, peso mínimo 800g. Conter rótulo de acordo com legislação vigente (sim/ima/sif) . Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	KG	R$ 22,22		100		100	R$ 2.222,00
105	**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	R$ 8,41		120		120	R$ 1.009,20
	SUBTOTAL			R$ 2.623.921,30	R$ 142.016,18	R$ 20.648,70		
	TOTAL							R$ 2.786.586,18

6. JULGAMENTO

Critério de julgamento: menor preço por gênero alimentício.

7. FONTES DE RECURSO

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município de Capivari de Baixo/SC para a Merenda Escolar Municipal e convênio com o PNAE.

8. LOCAL, CONDIÇÕES DE ENTREGA E RECEBIMENTO

8.1 Os produtos serão recebidos e avaliados no momento da entrega pelo profissional responsável pelo recebimento.

8.2 Os produtos deverão ser entregues da seguinte forma:

- PRODUTOS NÃO PERECÍVEIS: diretamente no almoxarifado central, localizado Secretaria de Educação, a qual fará a distribuição dos itens de forma mensal;

- PRODUTOS LÁCTEOS, PÃES E CARNES EM GERAL: diretamente nas Unidades Escolares, de acordo com os romaneios entregues pelo departamento de merenda ao contratado. Os produtos que necessitarem de refrigeração, deverão ser entregues em veículos refrigerados específicos para esta finalidade.

- HORTIFRUTIGRANJEIROS: deverão ser entregues nas segundas feiras, entre o horário das 7hs e 8hs da manhã, no almoxarifado central da merenda, localizado Secretaria de Educação, a qual fará a distribuição dos itens.

8.3 Caso observado que algum ítem não esteja de acordo com a especificação, este não será aceito e será solicitado a troca imediata.

9. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O pagamento será efetuado em 30 (TRINTA) dias após a data de emissão da nota fiscal. Os pagamentos serão realizados mediante procedimento bancário, em conta do fornecedor contratado.

Havendo erro na NF-e ou descumprimento das condições pactuadas, a tramitação da NF-e será suspensa para que a Contratada adote as providências necessárias à sua correção. Passará a ser considerada, para efeito de pagamento, a data do aceite da NFe, reapresentada.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

A Contratante, durante a vigência do contrato, compromete-se a:

a) Efetuar o pagamento à Contratada, de acordo com o estabelecido no Contrato;
b) Promover o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento, sob o aspecto quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas;
c) Comunicar à Contratada, qualquer anormalidade no objeto do Contrato, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas neste Termo de Referência.
d) Notificar previamente à Contratada, quando da aplicação de penalidades.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPIVARI DE BAIXO - SC
Fls:_____

11. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

A Contratada, durante a vigência do contrato, compromete-se a:

a) Manter em condições de habilitação e qualificação exigidas durante toda a vigência do contrato, informando à Contratante a ocorrência de qualquer alteração nas referidas condições;
b) Responder pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;
c) Atender as condições descritas neste documento;
d) Responsabilizar-se pelo fornecimento do objeto do Contrato, respondendo civil e criminalmente por todos os danos, perdas e prejuízos que, por dolo ou culpa sua, de seus empregados, ou terceiros nos exercícios de suas atividades, vier, direta e indiretamente causar ou provocar à Contratante e a terceiros;
e) Manter a qualidade dos produtos durante toda a vigência do contrato.

É importante que a empresa contratada siga todas as normas e regulamentações aplicáveis, bem como programe medidas de segurança adequadas.

12. GARANTIA CONTRATUAL

O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor)

Em caso de problemas com os objetos entregues, estes deverão, no prazo máximo, de 24 (vinte e quatro) horas úteis, ser substituídos por outros de igual natureza e funcionalidade, a fim de não impedir o fluxo de trabalho das Secretaria Municipal solicitante.

Uma vez notificado, o Contratado realizará substituição dos ítens que apresentarem desconformidade com o descritivo solicitado, no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas úteis, contados a partir da data do recebimento da notificação.

O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do Contratado, aceita pelo Contratante.

Decorrido o prazo para substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pelo Contratado, fica o Contratante autorizado a contratar empresa diversa para o fornecimento do objeto, bem como a exigir do Contratado o reembolso pelos respectivos custos.

A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.

13. SANÇÕES

Pela inexecução total ou parcial dos serviços objeto deste Termo de Referência, a Administração poderá aplicar, ao Contratado, as penalidades previstas no instrumento editalício e contratual, além daquelas penalidades previstas em lei.

14. EXIGÊNCIA DE HABILITAÇÃO

Habilitação jurídica

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

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

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;

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

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;

.Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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.

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

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;

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

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPIVARI DE BAIXO - SC
Fls:_____

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 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.

Qualificação Econômico-Financeira

Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II;

Qualificação Técnica

Atestado de Capacidade Técnico-Operacional (em nome da licitante) emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a aptidão de atividade anterior, compatível com o objeto da presente licitação – Atestado de Capacidade Técnica.

Alvará de Funcionamento expedido pelo município da sede da empresa, no ramo pertinente ao objeto licitado.

Outros Documentos

Apresentar as declarações previstas na Lei 14.133/2021.

Capivari de Baixo, data da assinatura eletrônica**.**

gov.br
Documento assinado digitalmente
SAMIRA GOULART JOAQUIM
Data: 22/01/2026 08:05:41-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Registro de Preços para aquisição parcelada de gêneros alimentícios para a Merenda Escolar e para a Rede de Proteção e Assistência Social.

1 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE (OBJETO E JUSTIFICATIVA)

Objeto: O objetivo é identificar a melhor solução para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à manutenção da **Merenda Escolar** (REDE MUNICIPAL DE ENSINO) e ao atendimento dos programas e projetos da **Assistência Social** de Capivari de Baixo/SC. O escopo abrange desde o atendimento nutricional de alunos até o suporte alimentar em unidades de proteção social básica e de média/alta complexidade.

Justificativa: A presente contratação fundamenta-se na garantia do direito constitucional à alimentação e à dignidade da pessoa humana.

- **Educação:** Atendimento aos 200 dias letivos conforme as diretrizes do **PNAE (Lei 11.947/2009)**, visando o desenvolvimento saudável e o rendimento escolar.
- **Assistência Social:** Atendimento ao **SUAS (Sistema Único de Assistência Social)** para garantir a segurança alimentar de indivíduos em situação de vulnerabilidade e risco social atendidos pela:
    - **Gestão:** Terceira Idade e Grupo de Mulheres.
    - **Proteção Social Básica:** CRAS e SCFV.
    - **Proteção Social de Média e Alta Complexidade:** CREAS, Abrigo Institucional e Família Acolhedora. A unificação da compra visa ganho de economia de escala, padronização da qualidade e eficiência administrativa.

2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (PCA)

O presente Estudo Técnico Preliminar não contempla o inciso II, § 1º, do artigo 18, da Lei nº 14.133/2021, que prevê a necessidade de demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, em razão de que, ainda, não existe, no Município de CAPIVARI DE BAIXO, o referido Plano.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. Será necessária a contratação de empresa para fornecimento de Gêneros Alimentícios para atender a demanda gerada, referente ao objeto em questão ao tempo e modo necessário, conforme itens e quantidades descritos nos itens subsequentes, que preencha os requisitos de habilitação jurídica, fiscal, social, trabalhista, econômico-financeira e, em especial, os de habilitação técnica (Alvará da Vigilância Sanitária e Alvará de funcionamento).

3.2. As especificações de cada item encontram-se no decorrer deste documento.

3.3. O fornecedor deverá enviar amostra do produto vencedor em um prazo de 1 semana após o pregão, para análise de qualidade que será feita pela nutricionista, caso a mesma solicite. O produto poderá ser reprovado caso não atenda as exigências do edital.

3.4. Os produtos solicitados deverão atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade industrial – Anvisa, e legislações específicas atuais; atentando-se o proponente, principalmente para as prescrições contidas no art. 39, VIII, da Lei n°. 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

3.5. No momento da entrega dos itens, os produtos fornecidos devem estar em perfeitas condições de higiene e conservação, livres de odores estranhos e de contaminantes químicos, físicos e biológicos.

3.6. Todos os pacotes devem estar íntegros sem nenhum tipo de dano. As embalagens dos produtos devem estar em perfeitas condições, intactas e sem perfurações, e expressar claramente a data de validade do produto.

3.7. Os produtos entregues serão submetidos a uma avaliação visual e sensorial de qualidade, e também quantitativamente conforme cronograma de entrega.

3.8. Estando fora dos padrões acima descritos, os produtos serão considerados em desconformidade, reprovados. Todos os gêneros alimentícios bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverão estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial as Normas Técnicas Especiais de Alimentos constantes nas legislações próprias e Resoluções da ANVISA.

3.9. A empresa deverá realizar a entrega dos produtos no prazo máximo de 10 dias corridos.

4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

As quantidades foram estimadas com base no:

- Histórico de consumo de anos anteriores.
- Projeção de novas matrículas para 2026.
- Fluxo de atendimento das unidades da Assistência Social (número de famílias e indivíduos acolhidos).
- **Separação por Grupos:** Os itens serão agrupados para permitir a participação de pequenos produtores (Agricultura Familiar) e distribuidores especializados.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPIVARI DE BAIXO - SC
Fls:_____

ITEM	PRODUTO	UN	QUANTIDADE POR SECRETARIA			QUANTIDADE GERAL
			EDUCAÇÃO	ASSISTÊNCIA SOCIAL	GESTÃO E FAZENDA	
1	**Cacau em pó ALCALINO 100%,**: **Características técnicas:** Cacau em pó alcalino 100%. Embalagem: Deve estar intacta, bem vedada, lacrada pela indústria do fabricante. Embalagem de polietileno transparente ou aluminizados, contendo 1kg. Com embalagem externa de papelão. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses Data de Fabricação: Máximo de 90 dias Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.	KG	900	35		935
2	**Amido de Milho Características técnicas:** produto amiláceo extraído de milho (*Zeamaya, L.*) 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:** 500g ou 1kg	KG	1000	30		1030
3	**Ameixa seca sem caroço Características técnicas:** produto desidratado, inteiro, sem caroço, de primeira qualidade, limpo e sem sujidades ou parasitas, acondicionado em embalagem plástica, prazo de validade mínimo (de pelo menos 3 a 6 meses após a entrega) e as informações que devem constar no rótulo (nome, ingredientes, validade, lote e informações nutricionais). **Embalagem:** entre 200g e 500g	KG	100	15		115
4	**Arroz amarelo, 1kg Características Técnicas:** Grupo: Parboilizado. – Classe: Longo Fino – Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas , larvas de insetos, carunchos). **Embalagem:** Deve estar *intacta*, acondicionada em pacotes de 5 kg ou 1 kg, em embalagens de polietileno transparente;	KG	7000	150		7150
5	**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, casca, larvas de insetos e carunchos). **Embalagem:** Deve estar *intacta*, acondicionada em pacotes de 5 kg ou 1 Kg, em embalagens de polietileno transparente;	KG	7000	120		7120
6	**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 *intacta*, acondicionada em embalagens atóxicas de 1 kg ou 5 kg, de polietileno leitoso ou transparente.	KG	5500	1.100	300	6900
7	**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 embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão	PCT	7000	100		7100
8	**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	7000	100		7100

9	**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	7000	100		7100
10	**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	2500	1.000	450	3950
11	**Canela em pó sem açúcar Características técnicas:** Canela em pó fino, especiaria de primeira qualidade sem adição de açúcares, cor Pardo-amarelada escuro ou marrom claro, cheiro e sabor característicos da canela. **Embalagens:** entre 100g e 200g	KG	50	10		60
12	**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 dipotassico, antiumectante carbonato de cálcio e antioxidante ácido ascórbico. **Contém Glúten. Embalagem**: sachês de 180g.	PCT	1500	50		1550
13	**Cereal matinal de flocos de milho SEM AÇÚCAR, 500g** Características técnicas: Flocos de milho com sabor natural, obtidos a partir de milho sem tegumentos, cozidos, secos, laminados e tostados, 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 (mínino 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	4000	50		4050
14	**Cereal pré-cozido para alimentação infantil de Arroz, 180g Ingredientes:** farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas e aromatizante. **Embalagem:** de 180g.	PCT	1500	100		1600
15	**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	1500	100		1600
16	**Colorau, 450g Ingredientes:** Fubá, urucum, óleo de soja e sal. **Embalagem:** Deve constar data de fabricação, pacotes com embalagem transparente 450g.	UND	1000	60		1060
17	**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	3100	120		3220
18	**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	1500	72		1572
19	**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 *intacta*, acondicionado em pacotes bem vedados de 1 kg.	KG	400	50		450
20	**Farinha de Trigo, 1kg Características técnicas:** Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico. Farinha de trigo para	KG	4000	360	200	4560

	produção de pães. **Embalagem:** Deve estar *intacta* e ser resistente, acondicionadas em embalagens de 1kg.					
21	**Feijão Preto Tipo1 Características Técnicas:** Não deverá conter sujidades, embalagem violada e corpo estranho ao produto; **Embalagem:** deve estar *intacta*, acondicionado em pacotes bem vedados de 1kg.	KG	4200	120		4320
22	**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 cerevisae e monoesterato de sorbitana **Embalagem:** 10g	PCT	1200	120		1320
23	**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 *intacta*, em latas de 250g.	UND	900	40	20	960
24	**Lentilha Características Técnicas:** lentilha tipo 1, seca, em bom estado, livre de impurezas, bolor, mofo, larvas e odores estranhos. **Embalagem:** entre 400 g e 500g	PCT	2000	50		2050
25	**Macarrão Espaguete, 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 *intacta*, em pacotes de papel polipropileno, com peso liquído entre 400g ou 500 kg.	PCT	4000	120		4120
26	**Massa Alfabeto, 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 400g a 500g.	PCT	700	30		730
27	**Massa Parafuso, 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 transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 400g – 500g.	PCT	4000	120		4120
28	**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	300	30		330
29	**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 ricinocléico antioxidantes BHT e EDTA, acidulantes ácidos lático 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	2200	100		2300
30	**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 400g.	PCT	330	80		410
31	**Óleo de Soja, 900ml Ingredientes:** Óleo de soja, antioxidantes TBHQ e Ácido cítrico; **Embalagem:** Deve estar *intacta*, em embalagens transparentes atóxicas **tipo PET** não apresentando amassamento ou vazamento; apresentando conteúdo de 900 ml.	UND	2700	150		2850
32	**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, 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)	KG	320	100		420

	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. **Entrega deverá ser feita ponto a ponto nas Unidades Escolares**					
33	**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 amassem. **Entrega deverá ser feita ponto a ponto nas Unidades Escolares**	**KG**	**1700**	**100**		**1800**
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**	**250**	**50**		**300**
35	**Sal, 1kg Ingredientes:** Sal iodado. **Embalagem:** Polietileno leitoso ou transparente de 1kg	**KG**	**1500**	**50**		**1550**
36	**Suco Integral de Uva, Características Técnicas:** Suco natural da fruta sem adição de açúcar e pasteurizado. **Ingredientes: 100% s**uco integral de uva. **Embalagem**: contendo de 1 a 2 litros.	**Litro**	**4000**	**120**		**4120**
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**	**720**	**50**		**770**
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 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	**PCT**	**100**	**30**		**130**
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**	**1000**	**50**		**1050**
40	**Uvas Passas Pretas** fruto desidratado, sem sementes, tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. A coloração deve variar entre marrom-claro, marrom-escuro ou roxo., prazo de validade mínimo (de pelo menos 3 a 6 meses após a entrega) e as informações que devem constar no rótulo (nome, ingredientes, validade, lote e informações nutricionais). **Embalagem:** entre 200g e 250g	**KG**	**100**	**10**		**110**
41	**Acelga Características técnicas**: o produto deve ser fresco, novo e graúdo. As folhas devem ter uma coloração uniforme e característica do cultivar, como verde-escura, brilhante e firme.Os talos devem ser duros e, geralmente, de cor branca ou esbranquiçada. A acelga deve estar fisiologicamente desenvolvida e bem formada. Deve estar limpa e isenta de pragas visíveis a olho nu, larvas, parasitas, materiais terrosos, resíduos e sujidades.Não pode apresentar odores estranhos. Precisa estar intacta, sem danos físicos causados por manuseio, transporte, chuva, pedras.	**UND**	**1000**	**50**		**1050**
42	**Abobrinha Verde, Características Técnicas:** Produto fresco, de primeira qualidade, apropriado para consumo humano. Deve ser entregue em perfeitas condições de conservação, sem danos físicos	**KG**	**2000**	**50**		**2050**

	ou mecânicos, e livre de pragas, doenças e materiais terrosos. Bem formada, com superfície lisa, polpa firme e miolo de coloração clara, sem sinais de amadurecimento excessivo. Uniforme, verde-escura ou verde-clara brilhante, característica da variedade. Padronizado, variando entre pequeno e médio, conforme especificado no edital (geralmente entre 15 e 20 cm).					
43	**Alho, Características Técnicas:** Alho, in natura, de primeira, sem réstia, bulbo inteiriço, 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	150	24		174
44	**Abacaxi, Características Técnicas**: médio amadurecimento, firmes, íntegros, sem manchas e cor característica uniforme. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas	UND	2000	80		2080
45	**Banana Branca, 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	10000	320		10320
46	**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 deteriorado não será aceito. Cada produto deve pesar no mínimo 220g. **Embalagem:** O produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede) de 20kg.	KG	4500	320		4820
47	**Batata Doce** Batata de 1ª qualidade. Tipo especial deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, 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 será aceito. Cada produto deve pesar no mínimo 220g.	KG	1000	120		1120
48	**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	1100	80		1180
49	**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	800	80		880
50	**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	1500	50		1550
51	**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	1500	50		1550
52	**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, 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.	KG	5000	120		5120
53	**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	KG	2000	120		2120

	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.					
54	**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**	**6500**	**120**		**6620**
55	**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**	**5000**	**50**		**5050**
56	**Manga, Características Técnicas:** tipo Tommy. Primeira qualidade, fresca (*in natura*), bem desenvolvida, com tamanho e coloração uniformes. Tamanho oval a oblongo, médio a grande (peso médio em torno de 460g, podendo variar entre 300g e 700g), casca espessa, com coloração atraente (geralmente uma mistura de laranja-amarelo coberta por tons vermelhos e roxos intensos) e sem manchas ou defeitos. Polpa firme, suculenta, de cor amarela ou amarelo-dourada, com teor de fibra médio. Sabor suavemente doce e levemente picante, mas geralmente menos doce que outras variedades como a Palmer. Livre de sujidades, lesões físicas ou mecânicas (causadas por manuseio ou transporte), pragas e sinais de podridão, no ponto de maturação adequado para o consumo, conforme o prazo de entrega. **Embalagem**: Acondicionada em embalagem adequada (ex: sacos plásticos atóxicos ou caixas) que garanta a integridade da fruta.	**KG**	**5000**	**80**		**5080**
57	**Moranga Cabotiá, 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 permitidos rachaduras, perfurações e cortes. **Peso médio** entre 1kg e 2kg	**KG**	**2000**	**80**		**2080**
58	**Melão, Características Técnicas:** Primeira qualidade, fresco, com aspecto e aroma típicos da variedade. Firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, como rachaduras, perfurações ou machucaduras.Tamanho e coloração uniformes, casca inteira e limpa, livre de sujidades e matéria terrosa. Em estágio médio de maturação. Acondicionado em embalagem resistente, isento de pragas, larvas, insetos, doenças e podridão. Livre de resíduos de fertilizantes e agroquímicos**. Peso médio** entre 1,5kg e 2,5kg	**KG**	**5000**	**80**		**5080**
59	**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**	**13500**	**130**		**13630**
60	**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**	**2000**	**80**		**2080**
61	**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 1qualidade, 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**	**3500**	**150**		**3650**
62	**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	**UND**	**1500**	**150**		**1650**

	anormal, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte					
63	**Tempero Verde, Características Técnicas:** Salsinha e cebolinha, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, maço, isento de material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	MAÇO	1200	150		1350
64	**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 **Peso médio**: 1kg a 1,5kg	UND	1000	80		1080
65	**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 *intacta*. 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 **Se averiguado a não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais**	KG	5000	150		5150
66	**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 *intacta*. 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; **Se averiguado a não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais**	KG	3400	120		3520
67	**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 *intacta*. 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. **Se averiguado a não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.**	KG	800	120		920
68	**Sobrecoxa Características Técnicas:** Sobrecoxa de frango congelada, carne de cor característica da peça, firme e com odor agradável, com aproximadamente 200g a unidade, ***sem parte do dorso***. **Embalagem:** Deve estar *intacta*. 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 será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.**	KG	7500	120		7620
69	**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 *intacta*. O produto deve estar acondicionado sacos de polietileno leitoso ou transparente. **O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.**	KG	4500	120		4620
70	**Sassami de Frango Característica Técnicas:** peito de frango sem pele e sem osso tipo sassami filezinho de peito de frango sem pele e	KG	3000	150		3150

	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 *intacta*. O produto deve estar acondicionado sacos de polietileno leitoso ou transparente. **O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.**					
71	**Fígado Características Técnicas:** Fígado de carne bovina congelada, peça da cor caracteística, elástica firme e com odor agradável. **Embalagem:** Deve estar *intacta*. 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 da carne. **O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.**	**KG**	**550**	**40**		**590**
72	**Filé de Tilápia sem espinho e sem pele Características Técnicas:** de boa qualidade, sem pele, sem espinhas, com data de validade, bandeja de 1kg. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. **Embalagem:** contendo nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, número do lote, Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal). **Embalagem: Deve estar intacta. O produto devem estar acondicionado sacos de polietileno leitoso ou transparente. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.**	**KG**	**1000**	**50**		**1050**
73	**Carne de Porco Lombo Características técnicas:** lombo de porco, desossado, sem pele, com cor e odor característicos da espécie, resfriado ou congelado, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária**. Embalagem**: de 1kg, à vácuo, contendo nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, número do lote, Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal).	**KG**	**1500**	**50**		**1550**
74	**Iogurte sem açúcar e sem lactose Características Técnicas:** Iogurte lácteo, preparado sem adição de açúcares, apenas os açucares 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**	**3500**	**100**		**3600**
75	**Iogurte batido integral diversos sabores - Características Técnicas**: Iogurte integral sabores diversos, composto por leite **pasteurizado integral com no mínimo 3% de gordura. Não contendo corantes artificiais.** Apresentar Inspeção Estadual ou Federal da unidade produtora. Ingredientes: Leite integral pasteurizado, açúcar, polpa da fruta e fermento lácteo Embalagem: pacotes de polietileno de 900 g. Prazo de validade: 30 dias Data de fabricação: máximo 5 dias. Inspeção estadual e federal da unidade produtora. **Validade do laudo 180 dias. 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**	**22000**	**100**		**22100**
76	**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.	**LITRO**	**44000**	**2.000**		**46000**

	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).					
77	**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 entrega do produto nas unidades escolares Municipais SEMANALMENTE ou conforme a demanda (a qual no período de inverno é menor).**	LITRO	4000	300		4300
78	**Ovos Características Técnicas:** ovo de galinha, no mínimo 60 gramas por unidade, isento de sujidades, fungos e substancias toxicas. Acondicionados em embalagem própria para ovos.	DZ	7200	200		7400
79	**Creme de leite –** UHT, embalagem de 200g, tetra pak, 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 do produto nos locais determinados pela SDS.	UND		100		100
80	**Leite condensado –** leite condensado, embalagem em tetra pak 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 do produto nos locais determinados pela SDS.	UND		100		100
81	**Leite de coco** 200ml. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS.	UND		30		30
82	**Coco ralado sem açúcar**: embalagem 100gr do produto. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, 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 do produto nos locais determinados pela SDS	UND		96		96
83	**Doce de leite pasteurizado**: Soro de leite, açúcar, glicose de milho, amido de milho, bicabornato 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.	UND		100	680	780
84	**Doce de leite zero lactose -** ingredientes: leite, açúcar, soro de leite, enzima lactase, glicose de milho, amido e bicarbonato de sódio. Embalagem: potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido no mínimo 370g. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Data de validade: mínimo de 05 meses. Obrigatório registro do rótulo e estabelecimento produtor no ministério da agricultura.	UND		60		60
85	**Doce de frutas –** Doce de frutas variadas, 360g Ingredientes: polpa de fruta, amido de milho, conservante benzoato de sódio, acidulante ácido cítrico. Embalagem: Potes de polietileno atóxico, com peso líquido de 360g.	UND		50		50
86	**Milho verde em conserva:** Milho em conserva, em embalagem lata com 200grs. Unidade para pedido: unidade. O fornecedor será responsável pela entregado produto nos locais determinados pela SDS.	UND		120		120
87	**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 PEDIDO: unidade. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS.	LATA		120		120
88	**Maionese** descrição do produto: bisnaga ou embalagem de maionese; emulsão cremosa obtida com ovos e óleos vegetais; com adição de	UND		80		80

	condimentos; substancias comestível e sem corantes; de consistência cremosa; na cor amarelo claro; com cheiro e sabor próprios; isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. Embalagem com no mínimo 350g; validade: mínima 10 meses a contar da entrega do produto.					
89	**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 do produto nos locais determinados pela SDS.	**UND**		**60**		**60**
90	**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 do produto nos locais determinados pela SDS..	**PCT**		**150**		**150**
91	**Pudim com** leite sabor baunilha, chocolate, caramelo e morango, 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 de1Kg.	**KG**		**60**		**60**
92	**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 de1kg.	**KG**		**48**		**48**
93	**Milho de canjica** descrição do produto: canjica milho para o preparo de canjica, constituído de grãos inteiros e sãos; isento de material terroso; sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem: acondicionado em saco plástico, resistente pesando no mínimo 400g. Validade: prazo mínimo de 5 meses a contar da data da entrega.	**PCT**		**48**		**48**
94	**Amendoim -** amendoim descascado **–** características: apresentar selo abicab e data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do ministério da saúde, obedecendo à resolução 12/78 da cnnpa embalagem contendo no mínimo 400g validade e número do lote. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	**PCT**		**48**		**48**
95	**Massa de lasanha**, características gerais: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma), tipo lasanha, massa em pacotes com no mínimo 400g. prazo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias	**PCT**		**48**		**48**
96	**Pão de forma -** composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, fermento biológico, sal, glúten de trigo, soro de leite, glicose, farinha de soja, conservante, embalagem de plástico atóxica, com no mínimo 400g. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote.	**PCT**		**96**		**96**
97	**Batata palha** descrição do produto: batata palha; com cor, odor e sabor característicos, crocante, isenta de gordura trans. embalagem: acondicionada em embalagem de plástico atóxica de no mínimo 300g. Validade: mínima de 2 meses a contar da data de entrega do produto	**UND**		**48**		**48**
98	**Biscoito doce tipo rosquinha -** sabores leite, chocolate, descrição do produto: constituído basicamente por amido, açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula de mandioca, ovo, margarina, gordura vegetal, leite em pó, sal refinado, fermentos químicos e aromatizantes podendo conter outros ingredientes desde que declarados; isento de gorduras trans, com cor e formato característicos de rosquinha de leite e textura crocante, sabor doce e característico de leite. Embalagem mínima 300 (trezentas)g, validade: prazo mínimo de 6 (seis) meses a contar da data da entrega do produto	**PCT**		**96**		**96**
99	**Orégano** descrição do produto: orégano, tempero seco. ingredientes: folhas de orégano picadas e desidratadas, não conter glúten, embalagem: plástica atóxica de no mínimo 100grs. Validade: prazo mínimo de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto	**PCT**		**60**		**60**
100	**Queijo Mussarela fatiado**: 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:	**KG**		**60**		**60**

	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					
101	**Requeijão -** requeijão cremoso pote no mínimo 180g, produzido com: leite, creme de leite, concentrado protéico de soro de leite, fermento lácteo, estabilizantes maltodextrina, goma carragena e goma jataí, coalho, cloreto de cálcio, estabilizante polis fosfato de sódio e sal, conservadores ácido sórbico e nisina. O produto deverá ser refrigerado à temperatura de 01ºc a 10°c transportado em condições que preservem tanto as características físico - químicas, microbiológicas e microscópicas. O produto deverá ter validade não inferior a 1 mês a partir da data de entrega, com registro no s.i.m ou cispoa ou s.i.f.	UND		60		60
102	**Presunto fatiado**, especificação técnica: presunto; sem capa de gordura (magro); cozido, fracionado em fatias, resfriado, transportado e conservado em temperatura inferior a 8°c; composto de carne de pernil suíno, sal e outros ingredientes permitidos; com aspecto, cor, sabor e odor característicos; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria plástico transparente, atóxica; suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa sda 20/00, decreto 9.013/17; rdc 331/19, in 60/19, rdc 259/02, rdc 360/03 e alterações posteriores; embalagem de no mínimo 300g	PCT		120		120
103	**Salsicha -** embalagem de 1 kg **-** características: carne mecanicamente separada de frango, gordura suína, carne suína, água, carne de peru, proteína isolada de soja, fécula de mandioca, sal, maltodextrina, condimentos naturais, pimenta preta, regulador de acidez lactato de sódio (ins 325) estabilizantes: tripolifosfato de sódio (ins 451i), polifosfato de sódio (ins 452i) e pirofosfato ácido de sódio (ins 450i). aromas de fumaça natural de fumaça, natural de pimenta branca, natural e idêntico ao natural de pimenta da jamaica e preta realçador de sabor glutamato monossódico (ins 621), antioxidante eritorbato de sódio (ins 316), conservador nitrito de sódio (ins 250) e corante urucum (160b) não conter glúten. Embalagem: pacotes de polietileno resistente e transparente. Cada pacote deve pesar 1kg, ser hermeticamente fechado (vácuo), com rótulo constando peso, data de processamento, procedência carne, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). fabricação: máximo de 10 dias. validade: mínimo de 45 dias. deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.	KG		60		60
104	**Linguiça suína** tipo toscana, preparada com partes comestíveis de suínos de boa qualidade. Menor quantidade de gordura. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, peso mínimo 800g. Conter rótulo de acordo com legislação vigente (sim/ima/sif) . Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	KG		100		100
105	**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		120		120
	SUBTOTAL		**R$ 2.623.921,30**	**R$ 142.016,18**	**R$ 20.648,70**	
	TOTAL					

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para este estudo, foram examinadas contratações semelhantes realizadas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a diferentes editais, visando identificar possíveis novas metodologias, tecnologias ou inovações que pudessem

melhor atender às necessidades da municipalidade. Não foram observadas variações significativas no que diz respeito à execução do objeto.

Dentre as soluções pesquisadas foram analisadas:

Solução	Vantagens	Desvantagens
Terceirização da Alimentação (in loco)	- Profissionais especializados na preparação de alimentos. - Controle de qualidade e cardápios adaptados às necessidades nutricionais. - Redução da carga administrativa da escola para gestão de alimentação.	- Dependência de um único fornecedor, podendo gerar riscos em caso de problemas contratuais. - Custo potencialmente elevado, dependendo do contrato. - Risco de desvio de padrão ou insatisfação com a qualidade ao longo do contrato.
Refeição transportada	Desnecessário ter cozinha na unidade escolar	- Menor frescor e qualidade dos alimentos, comparado à merenda preparada na escola. - Risco de contaminação do alimento durante o transporte. - Risco de intoxicação dos alunos devido tempo e temperatura do alimento durante o transporte - Maior desperdício de alimentos
Merenda Preparada por Servidores	- Controle total sobre a qualidade dos alimentos e a preparação. - Possibilidade de aquisição de alimentos frescos e locais, promovendo a economia regional. - Maior envolvimento da comunidade escolar no processo - Menor desperdício, pois se cozinha apenas a quantidade necessária. - Unidades já possuem a estrutura física e de pessoal	- Necessidade de mais recursos humanos e treinamento adequado para os servidores. - Gestão mais complexa, exigindo planejamento e administração constante. - Risco de inconsistência na qualidade e na variedade da merenda, dependendo dos recursos.

Diante do levantamento entende-se que a melhor opção disponível para atendimento da demanda é realizar ***Aquisição de Gêneros Alimentícios***. Tais

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPIVARI DE BAIXO - SC
Fls:_____

alimentos são encontrados no mercado, de modo que há várias empresas especializadas e bem solidificadas no ramo de venda destes gêneros, como demonstra o levantamento realizado pelo banco de preços em consulta de contratações similares por outras instituições.

6 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

A estimativa de valor foi realizada mediante constatação dos valores, sendo verificado em editais de outros municípios, mercados locais e empresas especializadas em vendas destes produtos. A cotação foi realizada observando a qualidade dos itens de acordo com os descritivos solicitados e gramatura. Para a estimativa total do valor, foi levado em consideração o quantitativo gasto no ano de 2025, com os acréscimos decorrentes do aumento de matriculas de novos alunos para o ano letivo de 2026.

1.

ITEM	PRODUTO	UN	QUANTIDADE GERAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	**Cacau em pó ALCALINO 100%,**: **Características técnicas:** Cacau em pó alcalino 100%. Embalagem: Deve estar intacta, bem vedada, lacrada pela indústria do fabricante. Embalagem de polietileno transparente ou aluminizados, contendo 1kg. Com embalagem externa de papelão. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses Data de Fabricação: Máximo de 90 dias Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.	KG	935	R$ 60,97	R$ 57.006,95
2	**Amido de Milho Características técnicas:** produto amiláceo extraído de milho (*Zeamaya, L.*) 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:** 500g ou 1kg	KG	1030	R$ 12,77	R$ 13.153,10
3	**Ameixa seca sem caroço Características técnicas:** produto desidratado, inteiro, sem caroço, de primeira qualidade, limpo e sem sujidades ou parasitas, acondicionado em embalagem plástica, prazo de validade mínimo (de pelo menos 3 a 6 meses após a entrega) e as informações que devem constar no rótulo (nome, ingredientes, validade, lote e informações nutricionais). **Embalagem:** entre 200g e 500g	KG	115	R$ 44,29	R$ 5.093,35
4	**Arroz amarelo, 1kg Características Técnicas:** Grupo: Parboilizado. – Classe: Longo Fino – Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas , larvas de insetos, carunchos). **Embalagem:** Deve estar *intacta*, acondicionada em pacotes de 5 kg ou 1 kg, em embalagens de polietileno transparente;	KG	7150	R$ 4,65	R$ 33.247,50
5	**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, casca, larvas de insetos e carunchos). **Embalagem:** Deve estar *intacta*, acondicionada em pacotes de 5 kg ou 1 Kg, em embalagens de polietileno transparente;	KG	7120	R$ 4,91	R$ 34.959,20
6	**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 *intacta*, acondicionada em embalagens atóxicas de 1 kg ou 5 kg, de polietileno leitoso ou transparente.	KG	6900	R$ 4,84	R$ 33.396,00
7	**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 embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão	PCT	7100	R$ 5,90	R$ 41.890,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPIVARI DE BAIXO - SC. Fls:_____

8	**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	R$ 5,70	R$ 40.470,00
9	**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	R$ 6,49	R$ 46.079,00
10	**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	3950	R$ 27,09	R$ 107.005,50
11	**Canela em pó sem açúcar Características técnicas:** Canela em pó fino, especiaria de primeira qualidade sem adição de açúcares, cor Pardo-amarelada escuro ou marrom claro, cheiro e sabor característicos da canela. **Embalagens:** entre 100g e 200g	KG	60	R$ 45,36	R$ 2.721,60
12	**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 dipotassico, antiumectante carbonato de cálcio e antioxidante ácido ascórbico. **Contém Glúten. Embalagem**: sachês de 180g.	PCT	1550	R$ 7,75	R$ 12.012,50
13	**Cereal matinal de flocos de milho SEM AÇÚCAR, 500g** Características técnicas: Flocos de milho com sabor natural, obtidos a partir de milho sem tegumentos, cozidos, secos, laminados e tostados, 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 (mínino 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	R$ 18,06	R$ 73.143,00
14	**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	R$ 6,65	R$ 10.640,00
15	**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	R$ 6,65	R$ 10.640,00
16	**Colorau, 450g Ingredientes:** Fubá, urucum, óleo de soja e sal. **Embalagem:** Deve constar data de fabricação, pacotes com embalagem transparente 450g.	UND	1060	R$ 7,79	R$ 8.257,40
17	**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	R$ 3,71	R$ 11.946,20
18	**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	1572	R$ 4,54	R$ 7.136,88
19	**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 *intacta*, acondicionado em pacotes bem vedados de 1 kg.	KG	450	R$ 4,50	R$ 2.025,00
20	**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 *intacta* e ser resistente, acondicionadas em embalagens de 1kg.	KG	4560	R$ 3,63	R$ 16.552,80
21	**Feijão Preto Tipo1 Características Técnicas:** Não deverá conter sujidades, embalagem violada e corpo estranho ao produto; **Embalagem:** deve estar *intacta*, acondicionado em pacotes bem vedados de 1kg.	KG	4320	R$ 6,48	R$ 27.993,60
22	**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 cerevisae e monoesterato de sorbitana **Embalagem:** 10g	PCT	1320	R$ 1,40	R$ 1.848,00
23	**Fermento em Pó Químico, lata 250g Ingredientes:** amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. **Embalagem:**	UND	960	R$ 8,69	R$ 8.342,40

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPIVARI DE BAIXO - SC. Fls:_____

	Deve estar *intacta*, em latas de 250g.				
24	**Lentilha Características Técnicas:** lentilha tipo 1, seca, em bom estado, livre de impurezas, bolor, mofo, larvas e odores estranhos. **Embalagem:** entre 400 g e 500g	PCT	2050	R$ 8,12	R$ 16.646,00
25	**Macarrão Espaguete, 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 *intacta*, em pacotes de papel polipropileno, com peso liquído entre 400g ou 500 kg.	PCT	4120	R$ 3,73	R$ 15.367,60
26	**Massa Alfabeto, 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 400g a 500g.	PCT	730	R$ 4,89	R$ 3.569,70
27	**Massa Parafuso, 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 transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 400g – 500g.	PCT	4120	R$ 4,17	R$ 17.180,40
28	**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	330	R$ 5,37	R$ 1.772,10
29	**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 ricinocléico antioxidantes BHT e EDTA, acidulantes ácidos lático 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	2300	R$ 8,16	R$ 18.768,00
30	**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 400g.	PCT	410	R$ 4,75	R$ 1.947,50
31	**Óleo de Soja, 900ml Ingredientes:** Óleo de soja, antioxidantes TBHQ e Ácido cítrico; **Embalagem:** Deve estar *intacta*, em embalagens transparentes atóxicas **tipo PET** não apresentando amassamento ou vazamento; apresentando conteúdo de 900 ml.	UND	2850	R$ 7,72	R$ 22.002,00
32	**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, 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. **Entrega deverá ser feita ponto a ponto nas Unidades Escolares**	KG	420	R$ 19,26	R$ 8.089,20
33	**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 amassem. **Entrega deverá ser feita ponto a ponto nas Unidades Escolares**	KG	1800	R$ 18,90	R$ 34.020,00
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 liquido de 500g ou 1Kg. **Embalagem primária**: Sacos de polietileno leitoso, atóxico, pacotes de 1Kg.	KG	300	R$ 10,65	R$ 3.195,00
35	**Sal, 1kg Ingredientes:** Sal iodado. **Embalagem:** Polietileno leitoso ou transparente de 1kg	KG	1550	R$ 2,49	R$ 3.859,50
36	**Suco Integral de Uva, Características Técnicas:** Suco natural da fruta sem adição de açúcar e pasteurizado. **Ingredientes: 100% s**uco integral de uva. **Embalagem**: contendo de 1 a 2 litros.	Litro	4120	R$ 15,53	R$ 63.983,60
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	R$ 4,33	R$ 3.334,10

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPIVARI DE BAIXO - SC. Fls:_____

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 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	PCT	130	R$ 6,08	R$ 790,40
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	1050	R$ 19,88	R$ 20.874,00
40	**Uvas Passas Pretas** fruto desidratado, sem sementes, tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. A coloração deve variar entre marrom-claro, marrom-escuro ou roxo., prazo de validade mínimo (de pelo menos 3 a 6 meses após a entrega) e as informações que devem constar no rótulo (nome, ingredientes, validade, lote e informações nutricionais). **Embalagem:** entre 200g e 250g	KG	110	R$ 42,56	R$ 4.681,60
41	**Acelga Características técnicas**: o produto deve ser fresco, novo e graúdo. As folhas devem ter uma coloração uniforme e característica do cultivar, como verde-escura, brilhante e firme.Os talos devem ser duros e, geralmente, de cor branca ou esbranquiçada. A acelga deve estar fisiologicamente desenvolvida e bem formada. Deve estar limpa e isenta de pragas visíveis a olho nu, larvas, parasitas, materiais terrosos, resíduos e sujidades.Não pode apresentar odores estranhos. Precisa estar intacta, sem danos físicos causados por manuseio, transporte, chuva, pedras.	UND	1050	R$ 7,76	R$ 8.148,00
42	**Abobrinha Verde, Características Técnicas:** Produto fresco, de primeira qualidade, apropriado para consumo humano. Deve ser entregue em perfeitas condições de conservação, sem danos físicos ou mecânicos, e livre de pragas, doenças e materiais terrosos. Bem formada, com superfície lisa, polpa firme e miolo de coloração clara, sem sinais de amadurecimento excessivo. Uniforme, verde-escura ou verde-clara brilhante, característica da variedade. Padronizado, variando entre pequeno e médio, conforme especificado no edital (geralmente entre 15 e 20 cm).	KG	2050	R$ 4,64	R$ 9.512,00
43	**Alho, Características Técnicas:** Alho, in natura, de primeira, sem réstia, bulbo inteiriço, 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	174	R$ 27,63	R$ 4.807,62
44	**Abacaxi, Características Técnicas**: médio amadurecimento, firmes, íntegros, sem manchas e cor característica uniforme. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas	UND	2080	R$ 7,03	R$ 14.622,40
45	**Banana Branca, 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	R$ 7,91	R$ 81.631,20
46	**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 deteriorado não será aceito. Cada produto deve pesar no mínimo 220g. **Embalagem:** O produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede) de 20kg.	KG	4820	R$ 4,84	R$ 23.328,80
47	**Batata Doce** Batata de 1ª qualidade. Tipo especial deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, 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 será aceito. Cada produto deve pesar no mínimo 220g.	KG	1120	R$ 5,75	R$ 6.440,00
48	**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	R$ 4,48	R$ 5.286,40
49	**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	880	R$ 4,64	R$ 4.083,20
50	**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	R$ 7,02	R$ 10.881,00
51	**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	UND	1550	R$ 6,47	R$ 10.028,50

	firmes sem áreas amareladas, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.				
52	**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, 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.	KG	5120	R$ 3,94	R$ 20.172,80
53	**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	R$ 4,83	R$ 10.239,60
54	**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	R$ 6,30	R$ 41.706,00
55	**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	R$ 8,65	R$ 43.682,50
56	**Manga, Características Técnicas:** tipo Tommy. Primeira qualidade, fresca (*in natura*), bem desenvolvida, com tamanho e coloração uniformes. Tamanho oval a oblongo, médio a grande (peso médio em torno de 460g, podendo variar entre 300g e 700g), casca espessa, com coloração atraente (geralmente uma mistura de laranja-amarelo coberta por tons vermelhos e roxos intensos) e sem manchas ou defeitos. Polpa firme, suculenta, de cor amarela ou amarelo-dourada, com teor de fibra médio. Sabor suavemente doce e levemente picante, mas geralmente menos doce que outras variedades como a Palmer. Livre de sujidades, lesões físicas ou mecânicas (causadas por manuseio ou transporte), pragas e sinais de podridão, no ponto de maturação adequado para o consumo, conforme o prazo de entrega. **Embalagem**: Acondicionada em embalagem adequada (ex: sacos plásticos atóxicos ou caixas) que garanta a integridade da fruta.	KG	5080	R$ 7,60	R$ 38.608,00
57	**Moranga Cabotiá, 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 permitidos rachaduras, perfurações e cortes. **Peso médio** entre 1kg e 2kg	KG	2080	R$ 4,01	R$ 8.340,80
58	**Melão, Características Técnicas:** Primeira qualidade, fresco, com aspecto e aroma típicos da variedade. Firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, como rachaduras, perfurações ou machucaduras.Tamanho e coloração uniformes, casca inteira e limpa, livre de sujidades e matéria terrosa. Em estágio médio de maturação. Acondicionado em embalagem resistente, isento de pragas, larvas, insetos, doenças e podridão. Livre de resíduos de fertilizantes e agroquímicos**. Peso médio** entre 1,5kg e 2,5kg	KG	5080	R$ 8,88	R$ 45.110,40
59	**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	R$ 10,16	R$ 138.480,80
60	**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	R$ 3,88	R$ 8.070,40
61	**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 1qualidade, 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	R$ 6,70	R$ 24.455,00
62	**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	R$ 3,92	R$ 6.468,00
63	**Tempero Verde, Características Técnicas:** Salsinha e cebolinha, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, maço, isento de material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e	MAÇO	1350	R$ 4,00	R$ 5.400,00

	mecânicos oriundos do manuseio e transporte.				
64	**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 **Peso médio**: 1kg a 1,5kg	**UND**	**1080**	**R$ 4,11**	**R$ 4.438,80**
65	**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 *intacta*. 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 **Se averiguado a não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais**	**KG**	**5150**	**R$ 37,02**	**R$ 190.653,00**
66	**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 *intacta*. 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; **Se averiguado a não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais**	**KG**	**3520**	**R$ 42,88**	**R$ 150.937,60**
67	**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 *intacta*. 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. **Se averiguado a não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.**	**KG**	**920**	**R$ 36,10**	**R$ 33.212,00**
68	**Sobrecoxa Características Técnicas:** Sobrecoxa de frango congelada, carne de cor característica da peça, firme e com odor agradável, com aproximadamente 200g a unidade, ***sem parte do dorso***. **Embalagem:** Deve estar *intacta*. 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 será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.**	**KG**	**7620**	**R$ 14,24**	**R$ 108.508,80**
69	**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 *intacta*. O produto deve estar acondicionado sacos de polietileno leitoso ou transparente. **O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.**	**KG**	**4620**	**R$ 13,16**	**R$ 60.799,20**
70	**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 *intacta*. O produto deve estar acondicionado sacos de polietileno leitoso ou transparente. **O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.**	**KG**	**3150**	**R$ 22,38**	**R$ 70.497,00**
71	**Fígado Características Técnicas:** Fígado de carne bovina congelada, peça da cor caracteística, elástica firme e com odor agradável. **Embalagem:** Deve estar *intacta*. 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 da carne. **O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.**	**KG**	**590**	**R$ 20,98**	**R$ 12.378,20**
72	**Filé de Tilápia sem espinho e sem pele Características Técnicas:** de boa qualidade, sem pele, sem espinhas, com data de validade, bandeja de 1kg. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. **Embalagem:** contendo nome e marca do	**KG**	**1050**	**R$ 50,86**	**R$ 53.403,00**

	produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, número do lote, Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal). **Embalagem: Deve estar intacta. O produto devem estar acondicionado sacos de polietileno leitoso ou transparente. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.**				
73	**Carne de Porco Lombo Características técnicas:** lombo de porco, desossado, sem pele, com cor e odor característicos da espécie, resfriado ou congelado, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária**. Embalagem**: de 1kg, à vácuo, contendo nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, número do lote, Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal).	KG	1550	R$ 27,17	R$ 42.113,50
74	**Iogurte sem açúcar e sem lactose Características Técnicas:** Iogurte lácteo, preparado sem adição de açúcares, apenas os açucares 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	3600	R$ 14,24	R$ 51.264,00
75	**Iogurte batido integral diversos sabores - Características Técnicas**: Iogurte integral sabores diversos, composto por leite **pasteurizado integral com no mínimo 3% de gordura. Não contendo corantes artificiais.** Apresentar Inspeção Estadual ou Federal da unidade produtora. Ingredientes: Leite integral pasteurizado, açúcar, polpa da fruta e fermento lácteo Embalagem: pacotes de polietileno de 900 g. Prazo de validade: 30 dias Data de fabricação: máximo 5 dias. Inspeção estadual e federal da unidade produtora. **Validade do laudo 180 dias. 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	22100	R$ 9,44	R$ 208.624,00
76	**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	46000	R$ 5,38	R$ 247.480,00
77	**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 entrega do produto nas unidades escolares Municipais SEMANALMENTE ou conforme a demanda (a qual no período de inverno é menor).**	LITRO	4300	R$ 6,50	R$ 27.950,00
78	**Ovos Características Técnicas:** ovo de galinha, no minimo 60 gramas por unidade, isento de sujidades, fungos e substancias toxicas. Acondicionados em embalagem própria para ovos.	DZ	7400	R$ 10,64	R$ 78.736,00
79	**Creme de leite –** UHT, embalagem de 200g, tetra pak, 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 do produto nos locais determinados pela SDS.	UND	100	R$ 4,83	R$ 483,00
80	**Leite condensado –** leite condensado, embalagem em tetra pak 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 do produto nos locais determinados pela SDS.	UND	100	R$ 6,80	R$ 680,00
81	**Leite de coco** 200ml. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS.	UND	30	R$ 5,63	R$ 168,90
82	**Coco ralado sem açúcar**: embalagem 100gr do produto. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, 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 do produto nos locais determinados pela SDS	UND	96	R$ 9,26	R$ 888,96
83	**Doce de leite pasteurizado**: Soro de leite, açúcar, glicose de milho, amido de milho,	UND	780	R$ 8,98	R$ 7.004,40

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPIVARI DE BAIXO - SC. Fls:_____

	bicabornato 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.				
84	**Doce de leite zero lactose -** ingredientes: leite, açúcar, soro de leite, enzima lactase, glicose de milho, amido e bicarbonato de sódio. Embalagem: potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido no mínimo 370g. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Data de validade: mínimo de 05 meses. Obrigatório registro do rótulo e estabelecimento produtor no ministério da agricultura.	UND	60	R$ 10,79	R$ 647,40
85	**Doce de frutas –** Doce de frutas variadas, 360g Ingredientes: polpa de fruta, amido de milho, conservante benzoato de sódio, acidulante ácido cítrico. Embalagem: Potes de polietileno atóxico, com peso líquido de 360g.	UND	50	R$ 7,35	R$ 367,50
86	**Milho verde em conserva:** Milho em conserva, em embalagem lata com 200grs. Unidade para pedido: unidade. O fornecedor será responsável pela entregado produto nos locais determinados pela SDS.	UND	120	R$ 5,54	R$ 664,80
87	**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 PEDIDO: unidade. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS.	LATA	120	R$ 9,65	R$ 1.158,00
88	**Maionese** descrição do produto: bisnaga ou embalagem de maionese; emulsão cremosa obtida com ovos e óleos vegetais; com adição de condimentos; substancias comestível e sem corantes; de consistência cremosa; na cor amarelo claro; com cheiro e sabor próprios; isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. Embalagem com no mínimo 350g; validade: mínima 10 meses a contar da entrega do produto.	UND	80	R$ 8,31	R$ 664,80
89	**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 do produto nos locais determinados pela SDS.	UND	60	R$ 7,87	R$ 472,20
90	**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 do produto nos locais determinados pela SDS..	PCT	150	R$ 13,21	R$ 1.981,50
91	**Pudim com** leite sabor baunilha, chocolate, caramelo e morango, 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 de1Kg.	KG	60	R$ 19,87	R$ 1.192,20
92	**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 de1kg.	KG	48	R$ 19,27	R$ 924,96
93	**Milho de canjica** descrição do produto: canjica milho para o preparo de canjica, constituído de grãos inteiros e sãos; isento de material terroso; sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem: acondicionado em saco plástico, resistente pesando no mínimo 400g. Validade: prazo mínimo de 5 meses a contar da data da entrega.	PCT	48	R$ 9,05	R$ 434,40
94	**Amendoim -** amendoim descascado – características: apresentar selo abicab e data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do ministério da saúde, obedecendo à resolução 12/78 da cnnpa embalagem contendo no mínimo 400g validade e número do lote. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	PCT	48	R$ 7,90	R$ 379,20
95	**Massa de lasanha**, características gerais: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma), tipo lasanha, massa em pacotes com no mínimo 400g. prazo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias	PCT	48	R$ 8,26	R$ 396,48
96	**Pão de forma -** composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, fermento biológico, sal, glúten de trigo, soro de leite, glicose, farinha de soja, conservante, embalagem de plástico atóxica, com no mínimo 400g. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote.	PCT	96	R$ 7,25	R$ 696,00
97	**Batata palha** descrição do produto: batata palha; com cor, odor e sabor característicos, crocante, isenta de gordura trans. embalagem: acondicionada em embalagem de plástico atóxica de no mínimo 300g. Validade: mínima de 2 meses a contar da data de entrega do produto	UND	48	R$ 18,23	R$ 875,04
98	**Biscoito doce tipo rosquinha -** sabores leite, chocolate, descrição do produto: constituído basicamente por amido, açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula de mandioca, ovo, margarina, gordura vegetal, leite em pó, sal refinado, fermentos químicos e aromatizantes podendo conter outros ingredientes desde que declarados; isento de gorduras trans, com cor e formato característicos de rosquinha de leite e textura crocante, sabor doce e característico de leite. Embalagem mínima 300 (trezentas)g, validade: prazo mínimo de 6 (seis) meses a contar da data da entrega do produto	PCT	96	R$ 9,74	R$ 935,04

99	**Orégano** descrição do produto: orégano, tempero seco. ingredientes: folhas de orégano picadas e desidratadas, não conter glúten, embalagem: plástica atóxica de no mínimo 100grs. Validade: prazo mínimo de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto	PCT	60	R$ 8,79	R$ 527,40
100	**Queijo Mussarela fatiado**: 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	60	R$ 50,17	R$ 3.010,20
101	**Requeijão -** requeijão cremoso pote no mínimo 180g, produzido com: leite, creme de leite, concentrado protéico de soro de leite, fermento lácteo, estabilizantes maltodextrina, goma carragena e goma jataí, coalho, cloreto de cálcio, estabilizante polis fosfato de sódio e sal, conservadores ácido sórbico e nisina. O produto deverá ser refrigerado à temperatura de 01ºc a 10°c transportado em condições que preservem tanto as características físico - químicas, microbiológicas e microscópicas. O produto deverá ter validade não inferior a 1 mês a partir da data de entrega, com registro no s.i.m ou cispoa ou s.i.f.	UND	60	R$ 11,89	R$ 713,40
102	**Presunto fatiado**, especificação técnica: presunto; sem capa de gordura (magro); cozido, fracionado em fatias, resfriado, transportado e conservado em temperatura inferior a 8°c; composto de carne de pernil suíno, sal e outros ingredientes permitidos; com aspecto, cor, sabor e odor característicos; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria plástico transparente, atóxica; suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa sda 20/00, decreto 9.013/17; rdc 331/19, in 60/19, rdc 259/02, rdc 360/03 e alterações posteriores; embalagem de no mínimo 300g	PCT	120	R$ 8,32	R$ 998,40
103	**Salsicha -** embalagem de 1 kg - características: carne mecanicamente separada de frango, gordura suína, carne suína, água, carne de peru, proteína isolada de soja, fécula de mandioca, sal, maltodextrina, condimentos naturais, pimenta preta, regulador de acidez lactato de sódio (ins 325) estabilizantes: tripolifosfato de sódio (ins 451i), polifosfato de sódio (ins 452i) e pirofosfato ácido de sódio (ins 450i). aromas de fumaça natural de fumaça, natural de pimenta branca, natural e idêntico ao natural de pimenta da jamaica e preta realçador de sabor glutamato monossódico (ins 621), antioxidante eritorbato de sódio (ins 316), conservador nitrito de sódio (ins 250) e corante urucum (160b) não conter glúten. Embalagem: pacotes de polietileno resistente e transparente. Cada pacote deve pesar 1kg, ser hermeticamente fechado (vácuo), com rótulo constando peso, data de processamento, procedência carne, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). fabricação: máximo de 10 dias. validade: mínimo de 45 dias. deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.	KG	60	R$ 15,86	R$ 951,60
104	**Linguiça suína** tipo toscana, preparada com partes comestíveis de suínos de boa qualidade. Menor quantidade de gordura. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, peso mínimo 800g. Conter rótulo de acordo com legislação vigente (sim/ima/sif) . Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	KG	100	R$ 22,22	R$ 2.222,00
105	**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	120	R$ 8,41	R$ 1.009,20
	TOTAL				R$ 2.786.586,18

- **Valor Estimado Total: R$ 2.786.586,18.**

7 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste no **Sistema de Registro de Preços (SRP)** via **Pregão Eletrônico**. O SRP é ideal para itens de consumo frequente e com necessidade de entregas parceladas, permitindo que a Administração convoque o fornecedor conforme a demanda real, evitando desperdícios.

8 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

O parcelamento da contratação justifica-se quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei n.º 14.133/21, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada, haja visto, se comprovarem ser técnica e economicamente viável, com vistas a propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.

A solução foi parcelada em itens separados, tendo em vista que o parcelamento da solução é a regra, devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas. Em exame da natureza dos itens que ora se pretende adquirir nessa contratação, não se verifica quaisquer especificidades que venham exigir seu agrupamento, devendo prevalecer a regra geral de parcelamento como forma de garantir a ampla concorrência.

9 – DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

- **Segurança Alimentar:** Combate à fome e desnutrição nos grupos escolares e assistenciais.
- **Eficiência Administrativa:** Processo licitatório único para duas secretarias.
- **Desenvolvimento Social:** Promoção da dignidade de idosos, mulheres em situação de risco e crianças acolhidas.
- **Qualidade Nutricional:** Atendimento aos parâmetros do PNAE e normas de nutrição social.

10 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

- Elaboração de cardápios que atendam as necessidades nutricionais dos alunos, avaliar e, se necessário, adequar a infraestrutura das cozinhas escolares, garantindo que tenham os equipamentos adequados para a preparação de alimentos, verificar a conformidade com as legislações pertinentes (como a Lei 14.133/2021) e garantir que todas as licenças e regulamentações sejam atendidas.

11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

- Contratação de equipe de colaboradores terceirizados para preparo dos alimentos.

12 – IMPACTOS AMBIENTAIS E SUSTENTABILIDADE

A contratação da merenda preparada por servidores pode ter vários impactos ambientais, incluindo:

a. Pegada de Carbono:

A escolha de fornecedores locais pode reduzir a emissão de gases de efeito estufa associados ao transporte de alimentos.

b. Desperdício Alimentar:

A gestão adequada pode diminuir o desperdício, promovendo a sustentabilidade e a eficiência no uso dos recursos.

c. Uso de Ingredientes Sustentáveis:

A priorização de alimentos orgânicos e locais contribui para práticas agrícolas sustentáveis e preservação do solo.

d. Embalagens:

A redução de embalagens descartáveis ao preparar a merenda na escola diminui a geração de resíduos sólidos.

e. Consumo de Água:

A implementação de práticas eficientes no uso da água durante o preparo e limpeza pode reduzir o consumo hídrico.

13 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

A contratação é **plenamente viável**, fundamentada no interesse público e na existência de dotação orçamentária para ambas as pastas.

14 – PRAZO DE VALIDADE

O registro de preços terá validade de **12 (doze) meses**, podendo ser prorrogado nos termos do art. 84 da Lei 14.133/2021, observada a vantajosidade dos preços registrados.

gov.br Documento assinado digitalmente
FABIOLA KOENIG SOARES
Data: 15/01/2026 09:16:12-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3623-4400

ANEXO III

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇO

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XX / 2026

No dia XX do mês de XXXXX do ano de XXX compareceram, de um lado a(o) PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPIVARI DE BAIXO, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ sob o nº 95.780.441/0001-60, com sede administrativa localizada na R. Ernani Cotrin,187, bairro Centro, CEP nº 88745000, nesta cidade de Capivari de Baixo,SC, representado pelo Prefeito Municipal, o Sr(a) MAGALI PICKLER ISIDORO PEREIRA inscrita no cpf sob o nº 889.511.549-04, doravante denominada ADMINISTRAÇÃO, e as empresas abaixo qualificadas, doravante denominadas DETENTORAS DA ATA, que firmam a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, de acordo com o resultado do julgamento da licitação na modalidade Pregão Eletrônico Registro de Preço/2026, Processo licitatório nº 08/2026 que selecionou a proposta mais vantajosa para a Administração Pública, objetivando o(a) XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, em conformidade com as especificações constantes no Edital.

Abaixo segue os licitantes que participaram da licitação e que tiveram itens vencedores:
XXXXXXXXXXXXXX
Nome da empresa Itens
As empresas DETENTORAS DA ATA dos itens, resolvem firmar a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS de acordo com o resultado da licitação decorrente do processo e licitação acima especificados, regido pela lei 14.133/2021, Art. 75, II, bem como pelo Decreto Municipal nº ..... (Registro de Preços) e, pelas condições do edital, termos da proposta, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

Empresa(s)
CNPJ / CPF
Nome do Representante CPF

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO
1.1. O presente termo tem por objetivo e finalidade de constituir o sistema de Registro de Preços para selação da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, objetivando:
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX. Tudo em conformidade com as especificações constantes no Edital, nas condições definidas no ato convocatório, seus anexos, propostas de preços e demais documentos e Atas do Processo e Licitação acima descritos, os quais integram este instrumento independente de transcrição, pelo prazo e validade do presente Registro de Preços.
1.2. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar contratações com os respectivos fornecedores ou a contratar a totalidade dos bens registrados, sendo-lhe facultada a utilização de outros meios permitidos pela legislação relativa às licitações, sem cabimento de

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3623-4400

recurso, sendo assegurado ao beneficiário do registro de preços preferência em igualdade de condições.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO PREÇO

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

FORNECEDOR: XXXXXXXXXXXXXXXX

Lote	Item	Especificação	Unid	Marca	Qtd	Preço	Vlr. total

2.2. Os preços registrados serão fixos e irreajustáveis durante a vigência da Ata de Registro de Preço.
2.2.1. Na hipótese de alteração de preços de mercado, para mais ou para menos devidamente comprovadas, estes poderão ser revistos, visando ao restabelecimento da relação inicialmente pactuada, conforme permite o artigo 82, §5º, inc. IV, da Lei nº 14.133/2021.
2.2.2. Para efeitos de revisão de preços ou do pedido de cancelamento do registro de que trata a cláusula sexta, a comprovação deverá ser feita por meio de documentação comprobatória da elevação dos preços inicialmente pactuados, mediante juntada da planilha
de custos, lista de preços de fabricantes, notas fiscais de aquisição, de transporte, encargos e outros, alusivos à data da apresentação da proposta e do momento do pleito, sob pena de indeferimento do pedido.
2.2.3. A revisão será precedida de pesquisa prévia no mercado, banco de dados, índices ou tabelas oficiais e ou outros meios disponíveis para levantamento das condições de mercado, envolvendo todos os elementos materiais para fins de fixação de preço máximo a ser pago pela administração.
2.2.4. O órgão gerenciador deverá decidir sobre a revisão dos preços no prazo máximo de 07 (sete) dias úteis, salvo por motivo de força maior, devidamente justificado no processo.
2.2.5. No reconhecimento do desequilíbrio econômico financeiro do preço inicialmente estabelecido, o órgão gerenciador, se julgar conveniente, poderá optar pelo cancelamento do preço, liberando os fornecedores do compromisso assumido, sem aplicação de penalidades ou determinar a negociação.
2.2.6. No ato da negociação de preservação do equilíbrio econômico financeiro do contrato será dada preferência ao fornecedor de primeiro menor preço e, sucessivamente, aos demais classificados, respeitada a ordem de classificação.
2.3. Na ocorrência do preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado, caberá ao órgão gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores, mediante as providências seguintes:
a) convocar o fornecedor primeiro classificado, visando estabelecer a negociação para redução de preços originalmente registrados e sua adequação ao praticado no mercado;
b) frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido; e

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3623-4400

c) convocar os demais fornecedores registrados, na ordem de classificação, visando igual oportunidade de negociação.
2.4. Quando o preço registrado torna-se inferior aos preços praticados no mercado e o fornecedor não puder cumprir o compromisso inicialmente assumido poderá mediante requerimento devidamente instruído, pedir revisão dos preços ou o cancelamento do preço registrado, nos termos do artigo 82, §5º, inc. IV, da Lei nº 14.133/2021, caso em que o órgão gerenciador poderá:
a) estabelecer negociação com os classificados visando à manutenção dos preços inicialmente registrados:
b) permitir a apresentação de novos preços, observado o limite máximo estabelecido pela administração, quando da impossibilidade de manutenção do preço na forma referida na alínea anterior, observada as seguintes condições:
b1) as propostas com os novos valores deverão constar de envelope lacrado, a ser entregue em data, local e horário, previamente, designados pelo órgão gerenciador;
b2) o novo preço ofertado deverá manter equivalência entre o preço originalmente constante da proposta e o preço de mercado vigente à época da licitação, sendo registrado o de menor valor.
2.4.1. A fixação do novo preço pactuado deverá ser consignada em apostila à Ata de Registro de Preços, com as justificativas cabíveis, observada a anuência das partes.
2.4.2. Não havendo êxito nas negociações, de que trata este subitem e o anterior estes serão formalmente desonerados do compromisso de fornecimento em relação ao item ou lote pelo órgão gerenciador, com conseqüente cancelamento dos seus preços registrados, sem aplicação das penalidades.

CLAÚSULA TERCEIRA – DO PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS
3.1. O prazo de validade desta Ata de Registro de Preços SERÁ O ESTABELECIDO NO EDITAL DE LICITAÇÃO A QUAL GEROU ESSA ATA DE REGISTRO DE PREÇO a contar da data da assinatura da ata, computadas neste prazo, as eventuais prorrogações.
3.2. Os preços decorrentes do Sistema de Registro de Preços terão sua vigência conforme as disposições contidas nos instrumentos convocatórios e respectivos contratos, obedecida o disposto no art. 84 da Lei nº 14.133/2021.
3.3. É admitida a prorrogação da vigência da Ata, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021., quando a proposta continuar se mostrando mais vantajosa, satisfeitos os demais requisitos deste Decreto.

CLÁUSULA QUARTA – DOS USUÁRIOS DO REGISTRO DE PREÇOS
4.1. A Ata de Registro de Preços será utilizada pelos órgãos ou entidades da Administração Municipal relacionadas no objeto deste Edital;
4.2. Os órgãos e entidades participantes da Ata de Registro de Preços deverão apresentar suas solicitações de aquisição ou contratação ao órgão gerenciador, que formalizará por intermédio de instrumental contratual ou emissão de nota de empenho de despesa ou autorização de compra ou outro instrumento equivalente, obedecidas as modalidades de contratação dispostas na Lei 14.133/2021, bem como as disposições do instrumento convocatório, e procederá diretamente a solicitação com o fornecedor, com os preços registrados, obedecida a ordem de classificação.
4.3. Os quantitativos dos contratos de fornecimento serão sempre fixos e os preços a serem pagos serão aqueles registrados em ata.

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3623-4400

4.4. Aplicam-se aos contratos de fornecimento as disposições pertinentes da Lei Federal n.º 14.133, de 1 de abril de 2021, suas alterações posteriores e demais normas cabíveis.
4.5. Os órgãos e entidades participantes da Ata de Registro de Preços manterão o órgão gerenciador informado a respeito dos processos de aquisições por meio de registro de preços, devendo encaminhar cópia dos comprovantes das aquisições, para a anexação ao respectivo processo de registro.
4.6. A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame licitatório, sendo que serão denominadas Órgão não-participante ou carona.

CLAUSULA QUINTA – DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DAS PARTES
5.1. Compete ao Órgão Gestor:
5.1.1. A Administração e os atos de controle da Ata de Registro de Preços decorrente da presente licitação será do Núcleo de Compras e Licitação, denominado como órgão gerenciador do Sistema de Registro de Preços, nos termos do Decreto Municipal.
5.1.2. O órgão gerenciador acompanhará, periodicamente, os preços praticados no mercado para os materiais registrados, para fins de controle e fixado do valor máximo a ser pago pela Administração.
5.1.2.1. O órgão gerenciador sempre que os órgãos e entidades usuários da ata de registro de preços necessitarem da entrega dos materiais, indicará os fornecedores e seus respectivos saldos, visando subsidiar os pedidos de materiais, respeitada a ordem de registro e os quantitativos a serem fornecidos.
5.1.3. Optar pela contratação ou não dos bens ou serviços decorrentes do Sistema Registro de Preços ou das quantidades estimadas, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios para aquisição de item, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do Registro de Preços preferência em igualdade de condições, sem que caiba recurso ou indenização;
5.1.4. Dilatar o prazo de vigência do registro de preços “de oficio” através de apostilamento, com a publicação na imprensa oficial do município, observado o prazo legalmente permitido, quando os preços apresentarem mais vantajosos para a Administração e/ou existirem demandas para atendimento dos órgãos usuários.
5.1.5. Decidir sobre a revisão ou cancelamento dos preços registrados no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, salvo motivo de força maior devidamente justificado no processo;
5.1.6. Emitir a autorização de compra;
5.1.7. Dar preferência de contratação com o detentor do registro de preços ou conceder igualdade de condições, no caso de contrações por outros meios permitidos pela legislação;
5.2. Compete aos órgãos ou entidades usuárias:
5.2.1. Proporcionar ao detentor da ata todas as condições para o cumprimento de suas obrigações e entrega dos materiais dentro das normas estabelecidas no edital;
5.2.2. Proceder à fiscalização da contratação, mediante controle do cumprimento de todas as obrigações relativas ao fornecimento, inclusive encaminhando ao órgão gerenciador qualquer irregularidade verificada;
5.2.3. Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com as obrigações assumidas pelo detentor da ata.
5.3. Compete ao Compromitente Detentor da Ata:

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3623-4400

5.3.1. Entregar os produtos nas condições estabelecidas no edital e seus anexos e atender todos os pedidos de contratação durante o período de duração do registro de Preços, independente da quantidade do pedido ou de valor mínimo, de acordo com a sua capacidade de fornecimento fixada na proposta de preço de sua titularidade, observando as quantidades, prazos e locais estabelecidos pelo Órgão Usuário da Ata de Registro de Preços;
5.3.2. Manter, durante a vigência do registro de preços, a compatibilidade de todas as obrigações assumidas e as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
5.3.3. Substituir os produtos recusados pelo órgão ou entidade usuária, sem qualquer ônus para a Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis;
5.3.4. Ter revisado ou cancelado o registro de seus preços, quando presentes os pressupostos previstos na cláusula segunda desta Ata;
5.3.5. Atender a demanda dos órgãos ou entidade usuários, durante a fase da negociação de revisão de preços de que trata a cláusula segunda desta Ata, com os preços inicialmente registrados, garantida a compensação dos valores dos produtos já entregues, caso do reconhecimento pela Administração do rompimento do equilíbrio originalmente estipulado;
5.3.6. Vincular-se ao preço máximo (novo preço) definido pela Administração, resultante do ato de revisão;
5.3.7. Ter direito de preferência ou, igualdade de condições caso a Administração optar pela contratação dos bens ou serviços objeto de registro por outros meios facultados na legislação relativa às licitações.
5.3.8. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo até a entrega do objeto de registro de preços.
5.3.9. Receber os pagamentos respectivos nas condições pactuadas no edital e na cláusula oitava desta Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA SEXTA – DO CANCELAMENTO DOS PREÇOS REGISTRADOS
6.1. A Ata de Registro de Preços será cancelada, automaticamente, por decurso de prazo de vigência ou quando não restarem fornecedores registrados e, por iniciativa do órgão gerenciador da Ata de Registro de Preços quando:
6.1.1. Pela ADMINISTRAÇÃO, quando:
a) o detentor da ata descumprir as condições da Ata de Registro de Preços a que estiver vinculado;
b) o detentor não retirar nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido, sem justificativa aceitável;
c) em qualquer hipótese de inexecução total ou parcial do contrato de fornecimento;
d) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese desta apresentar superior ao praticado no mercado;
e) estiver impedido para licitar ou contratar temporariamente com a administração ou for declarado inidôneo para licitar ou contratar com a administração pública, no termos da Lei Federal n° 14.133, de 1 de abril de 2021;
f) por razões de interesse público devidamente fundamentadas.
6.1.2. Pela DETENTORA da ata quando, mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitada de executar o contrato de acordo com a ata de registro de preços, decorrente de caso fortuito ou de força maior.

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3623-4400

6.2. Nas hipóteses previstas no subitem 6.1., a comunicação do cancelamento de preço registrado será publicada na imprensa oficial juntando-se o comprovante ao expediente que deu origem ao registro.
6.3. O cancelamento do registro, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente.
6.4. A solicitação da detentora da ata para cancelamento do registro do preço deverá ser protocolada no protocolo geral da ADMINISTRAÇÃO, facultada a esta a aplicação das sanções administrativas previstas no edital, se não aceitar as razões do pedido, sendo assegurado ao fornecedor o contraditório e a ampla defesa.
6.5. Cancelada a ata em relação a uma detentora, o Órgão Gerenciador poderá emitir ordem de fornecimento àquela com classificação imediatamente subsequente.

CLÁUSULA SETIMA – DO FORNECIMENTO, LOCAL E PRAZO DE ENTREGA
7.1. A Ata de Registro de Preços será utilizada para aquisição do respectivo objeto, pelos órgãos e entidades da Administração Municipal.
7.2. Cada fornecimento deverá ser efetuado mediante solicitação por escrito, formalizado pelo órgão ou entidade participante ao órgão gerenciador, dela devendo constar: a data, o valor unitário do fornecimento, a quantidade pretendida, o local para a entrega, o prazo, o carimbo e a assinatura do responsável.
7.3. O órgão gerenciador formalizará por intermédio de instrumental contratual ou autorização de compra ou outro instrumento equivalente, obedecidas as modalidades de contratação dispostas na Lei 14.133/2021, bem como as disposições do instrumento convocatório, acompanhada a respectiva nota de empenho, contendo o número de referência da Ata de Registro de Preços e procederá diretamente a solicitação com o fornecedor, com os preços registrados, obedecida a ordem de classificação.
7.4. Caso a fornecedora classificada não puder fornecer os produtos solicitados, ou o quantitativo total requisitado ou parte dele, deverá comunicar o fato ao Departamento de Compras – órgão gerenciador, por escrito, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar do recebimento da Ordem de Fornecimento.
7.5. A(s) fornecedora(s) classificada(s) ficará(ão) obrigada(s) a atender as ordens de fornecimento efetuadas dentro do prazo de validade do registro, mesmo se a entrega dos materiais ocorrer em data posterior ao seu vencimento.
7.5.1. O local de entrega dos materiais será estabelecido em cada Ordem de Fornecimento, podendo ser na sede da unidade requisitante, ou em local em que esta indicar.
7.5.2. O prazo de entrega dos materiais/serviços será aqueles PREVISTO/ESTABELECIDO NO EDITAL DE LICITAÇÃO QUE GEROU ESTÁ ATA DE REGISTRO DE PREÇO.
7.5.3. Se a Detentora da ata não puder fornecer o quantitativo total requisitado, ou parte dele, deverá comunicar o fato à administração, por escrito, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar do recebimento da ordem de fornecimento.
7.5.4. Serão aplicadas as sanções previstas na Lei Federal nº 14.133 de 2021 e suas alterações posteriores, além das determinações deste edital, se a detentora da ata não atender as ordens de fornecimento.
7.6. A segunda fornecedora classificada só poderá fornecer à Administração, quando estiver esgotada a capacidade de fornecimento da primeira, e assim sucessivamente, de acordo com o consumo anual previsto para cada item da licitação, ou quando da primeira classificada tiver seu registro junto a Ata cancelado.

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3623-4400

7.7. As despesas relativas à entrega dos materiais correrão por conta exclusiva da fornecedora detentora da Ata.
7.8. A Detentora da Ata obriga-se a fornecer os materiais, descritos na presente Ata, novos e de primeiro uso, em conformidade com as especificações descritas na proposta de Preços, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição, caso não esteja em conformidade com as referidas especificações.
7.8.1. Serão recusados os materiais imprestáveis ou defeituosos, que não atendam as especificações constantes no edital e/ou que não estejam adequados para o uso.
7.8.2. Os materiais deverão ser entregues embalados de forma a não serem danificados durante as operações de transporte e descarga no local da entrega.
7.9. Independente de aceitação, a contratada garantirá a qualidade e segurança dos materiais licitados contra defeitos de fabricação, pelo prazo mínimo de 06 (seis) meses a partir da data da entrega, conforme manual da fabricante, salvo o uso indevido, acidente e
desgaste natural.
7.10. Todas as despesas relativas à entrega e transporte dos materiais, bem como todos os impostos, taxas e demais despesas decorrente da presente Ata, correrão por conta exclusiva da contratada.

CLÁUSULA OITAVA – DO PAGAMENTO
8.1. O pagamento, decorrente do fornecimento do objeto desta licitação, será efetuado mediante crédito em conta bancária, em até 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento definitivo dos materiais, após a apresentação da respectiva Nota Fiscal, devidamente
atestada pelo setor competente, conforme dispõe o art. 25 da Lei Federal nº 14.133 de 2021.
8.2. Os pagamentos somente serão efetuados após a comprovação, pela(s) fornecedora(s), de que se encontra regular com suas obrigações para com o sistema de seguridade social, mediante a apresentação das Certidões Negativas de Débito com o INSS e com o FGTS.
8.3. Ocorrendo erro no documento da cobrança, este será devolvido e o pagamento será sustado para que o fornecedor tome as medidas necessárias, passando o prazo para o pagamento a ser contado a partir da data da reapresentação do mesmo.
8.4. Caso se constate erro ou irregularidade na Nota Fiscal, o órgão, a seu critério, poderá devolvê-la, para as devidas correções.
8.5. Na hipótese de devolução, a Nota Fiscal será considerada como não apresentada, para fins de atendimento das condições contratuais.
8.6. Na pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual o valor será descontado da fatura ou créditos existentes em favor da fornecedora.
8.7. A Administração efetuará retenção, na fonte dos tributos e contribuições sobre todos os pagamentos devidos à fornecedora classificada.

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

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3623-4400

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS PENALIDADES E DAS MULTAS

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

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

a) multa de dez por cento sobre o valor constante da nota de empenho ou contrato;

b) cancelamento do preço registrado;

c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a administração no prazo de até cinco anos.

10.1.1.1 As sanções previstas neste subitem poderão ser aplicadas cumulativamente.

10.1.2. por atraso injustificado no cumprimento de contrato de fornecimento:

a) multa de 0,5% (meio por cento), por dia útil de atraso, sobre o valor da prestação em atraso até o décimo dia;

b) rescisão unilateral do contrato após o décimo dia de atraso.

10.1.3. por inexecução total ou execução irregular do contrato de fornecimento ou de prestação de serviço:

a) advertência, por escrito, nas falta leves;

b) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor correspondente à parte não cumprida ou da totalidade do fornecimento ou serviço não executado pelo fornecedor;

c) suspensão temporária de participar de licitação e impedimento de contratar com a administração pública estadual por prazo não superior a 2 (dois) anos.

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a administração pública municipal, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

10.1.3.1. A penalidade prevista na alínea b do subitem 11.1.3. poderá ser aplicada de forma isolada ou cumulativamente com as sanções previstas nas alíneas a c e d sem prejuízo da rescisão unilateral do instrumento de ajuste por qualquer das hipóteses prescritas
nos artigos 137 e seguintes da Lei nº 14.133 de 2021.

10.1.3.2. Ensejará ainda motivo de aplicação de penalidade de suspensão temporária de participação em licitação ou impedimento de contratar com a administração de até cinco anos e descredenciamento do Registro Cadastral da ADMINISTRAÇÃO, o licitante que apresentar documentação falsa, não mantiver a proposta e cometer fraude fiscal, sem prejuízo das demais cominações legais, nos termos da Lei Federal nº 14.133 de 2021.

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

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

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

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3623-4400

10.3. As penalidades aplicadas serão obrigatoriamente anotadas no registro cadastral dos fornecedores mantido pela Administração.
10.4. As importâncias relativas às multas deverão ser recolhidas à conta do Tesouro do Município.

CLAUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA EFICÁCIA
11.1. O presente Termo de Registro de Preços somente terá eficácia após a publicação do respectivo extrato na imprensa oficial do município.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO FORO
12.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Capivari de Baixo,SC para dirimir quaisquer dúvidas ou questões oriundas do presente instrumento.
E, por estarem as partes justas e compromissadas, assinam o presente Termo em duas vias, de igual teor, na presença das testemunhas abaixo assinadas

Dados do Fornecedor

MAGALI PICKLER ISIDORO PEREIRA
Secretária de Educação, Cultura, Esportes e Turismo

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3623-4400

ANEXO IV

CADASTRO DE RESERVA

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com **PREÇOS IGUAIS AO ADJUCATÁRIO:**

EMPRESA:						
Item	**Especificação**	**Unid.**	**Marca**	**Qtde**	**Vlr. Unit.**	**Vlr. Total**

EMPRESA:						
Item	**Especificação**	**Unid.**	**Marca**	**Qtde**	**Vlr. Unit.**	**Vlr. Total**

Seguindo a ordem de classificação, restam classificado em ordem crescente os fornecedores que **mantiveram sua proposta original.**

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3623-4400

ANEXO V
MINUTA DE CONTRATO

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 05/PMCB/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 08/PMCB/2026

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº ...../...., QUE FAZEM ENTRE SI O MUNICÍPIO DE CAPIVARI DE BAIXO/SC E .....

O **MUNICÍPIO DE CAPIVARI DE BAIXO/SC**, sediado(a) na Av. Ernani Cotrin, 187, Centro, Capivari de Baixo/SC, CEP 88745-000, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 95.780.441/0001-60, neste ato, representado(a) pelo(a) Secretária de Educação, Cultura, Esportes e Turismo, Sra. **MAGALI PICKLER ISIDORO PEREIRA**, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) ....., *inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., sediado(a) na ....., em .....* doravante designado CONTRATADO, *neste ato, representado(a) por .....* (nome e função no contratado), *conforme atos constitutivos da empresa **OU** procuração apresentada nos autos,* tendo em vista o que consta no Processo nº ..... e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº 05/2026/PMCB, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

O objeto do presente instrumento é a **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência, consoante a seguir descrito:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT/CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNIT. MÁXIMO R$	VALOR TOTAL MÁXIMO R$
1						
2						
3						
4						

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3623-4400

1.1 Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.1.1 o Termo de Referência;

1.1.2 o Edital da Licitação;

1.1.3 a Proposta do contratado;

1.1.4 eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados do(a) assinatura do Contrato, podendo haver prorrogação na forma do artigo 106 e 107, da Lei n° 14.133, de 2021.

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

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

3.2 Será fiscal do presente Contrato o XXXXXXXXXXXXX

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)

5.1 O valor mensal da contratação é de R$ ..... (.....), perfazendo o valor total de R$ ..... (....).

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1 O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3623-4400

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

7.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data de apresentação da proposta.

7.2 Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor - INPC, exclusivamente, para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.3 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.4 No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5 Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.6 Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.7 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

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

8.1 São obrigações do Contratante:

8.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.3 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.4 Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3623-4400

8.5 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.6 Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

8.7 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

8.8 Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.9 Cientificar o órgão de representação do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

8.10 Explicitamente, emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.10.1 A Administração terá o prazo de *30 (trinta) dias*, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.11 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de *30 (trinta) dias*.

8.12 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

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

9.1 O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.2 Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3623-4400

9.3 A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

9.4 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.5 Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

9.6 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.7 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.8 Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

9.9 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:

1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;

4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.10 Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3623-4400

9.11 Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

9.12 Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

9.13 Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

9.14 Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.

9.15 Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

9.16 Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

9.17 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

9.18 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

9.19 Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116);

9.20 Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único);

9.21 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.22 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3623-4400

9.23 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

9.24 Cumprir todas as disposições do Edital de Licitação e seus anexos.

10. CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1 As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

10.2 Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

10.3 É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

10.4 A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

10.5 Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

10.6 É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

10.7 O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

10.8 O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

10.9 O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

10.10 Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3623-4400

10.10.1 Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

11.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

12.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

a) Der causa à inexecução parcial do contrato;

b) Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) Der causa à inexecução total do contrato;

d) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

e) Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f) Praticar ato fraudulento na execução do contrato;

g) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.2 Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

i) **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

ii) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

iii) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3623-4400

iv) **Multa:**

(1) Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso injustificado, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para entrega do objeto.

a. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

(2) Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas "e" a "h" do subitem 12.1, de 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) do valor do Contrato.

(3) Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea "c" do subitem 12.1, de 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) do valor do Contrato.

(4) Para infração descrita na alínea "b" do subitem 12.1, a multa será de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento) do valor do Contrato do valor do Contrato.

(5) Para infrações descritas na alínea "d" do subitem 12.1, a multa será 15% (quinze por cento) a 25% (vinte e cinco por cento) do valor do Contrato.

(6) Para a infração descrita na alínea "a" do subitem 12.1, a multa será de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento) do valor do Contrato.

12.3 A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.4 Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.4.1 Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.5 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.6 Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de **30 *(trinta)* dias**, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

12.7 A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.8 Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3623-4400

a) A natureza e a gravidade da infração cometida;
b) As peculiaridades do caso concreto;
c) As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
d) Os danos que dela provierem para o Contratante;
e) A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.9 Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

12.10 A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.11 O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.12 As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

12.13 Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

13.1 O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3623-4400

13.2 O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

13.3 A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 02 (dois) meses de antecedência desse dia.

13.4 Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 02 (dois) meses da data da comunicação.

13.5 O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.5.1 Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

13.5.2 A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

13.5.2.1 Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

13.6 O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

13.6.1.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.6.1.2 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.6.1.3 Indenizações e multas.

13.7 A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021).

13.8 O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3623-4400

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

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

XXXXXXXXXXXXXX

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

15.1 Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

16.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

16.2 O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

16.3 As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

16.4 Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1 Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput,* da Lei nº 14.133, de 2021.

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3623-4400

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

Fica eleito o Foro da Comarca de Capivari de Baixo/SC, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pelas partes contratantes.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

Representante legal do(a)
CONTRATADO(A)

MAGALI PICKLER ISIDORO PEREIRA
Secretária de Educação, Cultura, Esportes e Turismo

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3623-4400

ANEXO VI

DECLARAÇÃO CONJUNTA

Objeto: xxxxxxxxxxxxxxxxxxx

xxxxxx, estabelecida na xxxxxxxxxxx, inscrita no CNPJ/MF sob nº xxxxxxxxxxxxxxxx; neste ato representada por seu SOCIO ADMINISTRADOR, o Sr. xxxxxxxxxxxxxx, CPF sob nº xxxxxxxxxx residente e domiciliado na xxxxxxxxxxxxxxxxX;

DECLARA, que:

a. Para os devidos fins, que não pesam contra si os efeitos de sanções advindas da administração pública, e que não se encontra inscrito no Cadastro de Fornecedores impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública, tratando-se de idônea, bem como,

b. Que até a presente data inexistem fatos supervenientes impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

c. Que não possui 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. Não emprega menor 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 quatorze anos;

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

f. 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;

g. A inexistência de quaisquer fatos impeditivos de sua habilitação e que a mesma não foi declarada inidônea por Ato do Poder Público Municipal, ou que esteja temporariamente

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3623-4400

impedida de licitar, contratar ou transacionar com a Administração Pública de Capivari de Baixo ou quaisquer de seus órgãos descentralizados (inciso III e IV do art. 156 da Lei 14.133/2021);

h. Que não possui funcionário público no quadro societário da empresa;

i. Que está adequada à Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD) – Lei nº 13.709/2018;

j. Que a empresa conhece na íntegra o Edital está ciente e concorda com as condições impostas nele e em seus anexos, ao passo que se submete às condições nele estabelecidas, 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;

k. Que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderão pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

Capivari de Baixo, xx de xxxx de 2026.

Assinatura digital

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3623-4400

ANEXO VII

FICHA CADASTRAL DO FORNECEDOR

DADOS DA EMPRESA	
RAZÃO SOCIAL	
NOME FANTASIA	
CNPJ	
ENDEREÇO	
TELEFONE COM WHATSAPP PARA CONTATO	
E-MAIL PARA CONTATO	
NOME DO PREPOSTO DE EMPRESA PERANTE O MUNICÍPIO DE CAPIVARI DE BAIXO	

Declaro que os meios acima informados são os meios de comunicação oficial com o MUNICÍPIO DE CAPIVARI DE BAIXO/SC, inclusive para recebimento de notificações por descumprimento contratual, recebimentos de andamentos acerca de processos administrativos, respostas de requerimentos e demais formas de comunicação.

Declaro assumir inteira responsabilidade pela autenticidade de todas as informações prestadas e de todos os documentos apresentados.

(Local), (dia) de (mês) de (ano).

gov.br Documento assinado digitalmente
MAGALI PICKLER ISIDORO PEREIRA
Data: 26/01/2026 11:15:31-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

_____

REQUERENTE