**PRÉ - CADASTRO**

**EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO N.º 01/2023**  
**PROCESSO LICITATÓRIO N.º 07/2023**

**TIPO: REGISTRO DE PREÇOS Nº 03/2023**

**MENOR VALOR UNITÁRIO POR ITEM**

**NOME DA EMPRESA: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**   
**CNPJ N.º: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**   
**ENDEREÇO: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**CIDADE: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ESTADO: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ E-MAIL: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**   
**TELEFONE: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**   
**FAX: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**   
**COMO SOUBE DA PRESENTE LICITAÇÃO? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Obtivemos através do endereço eletrônico [www.inubiapaulista.sp.gov.br](http://www.inubiapaulista.sp.gov.br), cópia do edital da licitação supramencionada.

Local:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_de\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2023.

Nome: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
Assinatura

**Senhor licitante,**

Visando comunicação futura entre a Divisão Geral de Compras – Setor de Licitações e o licitante, solicito de Vossa Senhoria preencher o recibo de retirada do edital e o remeter digitalizado, por meio do e-mail: [licitacao.inubiapta@gmail.com.](mailto:%20licitacao.inubiapta@gmail.com.)

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº01/2023**

**REGISTRO DE PREÇOS Nº03/2023**

**PREGÃO ELETRÔNICO OBJETIVANDO A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR – ENTREGA PARCELADA.**

**PREÂMBULO**

**EDITAL DE PREGÃO (ELETRÔNICO) N.º 01/2023**

**PROCESSO N.º 07/2023**

**SRP Nº 03/2023**

**INÍCIO DE RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: 23/01/2023 às 17:00**

**FIM DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: 03/02/2023 às 08H00**

**PERÍODO DE ANÁLISE DAS PROPOSTAS: 03/02/2023 das 08H00 às 08H59**

**INÍCIO DA DISPUTA: 03/02/2023 às 09H00**

**PARA TODAS AS ETAPAS, CONSIDERAR O HORÁRIO DE BRASILIA/DF**

**ENDEREÇO ELETRÔNICO:** [**www.bllcompras.org.br**](http://www.bllcompras.org.br/) **(aba Acesso BLL Compras – Utilizar navegador Internet Explorer)**

O Município de Inúbia Paulista, através de seu Pregoeiro, designado pela Portaria n.º 04/2023, de 06 de Janeiro de 2023, torna público que se encontra aberta nesta Municipalidade, licitação na modalidade **PREGÃO,** na forma **ELETRÔNICA n.º 01/2023**, do tipo **REGISTRO DE PREÇOS** pelo **MENOR VALOR UNITÁRIO DO ITEM**, objetivando a **CONSTITUIÇÃO DE SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR – ENTREGA PARCELADA, conforme especificações do Anexo I**, que será regida pela Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, do Decreto nº 7892, de 23 de janeiro e 2013, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 26 de abril, de 2018, da Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006, do Decreto n° 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital. As propostas deverão obedecer às especificações deste Edital e Anexos que dele fazem parte integrante.

O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio de sistema eletrônico de comunicação pela INTERNET. O sistema referido utiliza recursos de criptografia e de autenticação que asseguram condições adequadas de segurança em toda etapa do certame.

A informação dos dados para acesso deve ser feita na página eletrônica da Bolsa de Licitações e Leilões ([www.bllcompras.org.br](http://www.bllcompras.org.br/)).

**I – OBJETO**

1 – **Descrição** – A presente licitação tem por objeto a constituição de Sistema de Registro de Preços – SRP para a **A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR – ENTREGA PARCELADA,** conforme especificações constantes no Termo de Referência, que integra este Edital como **Anexo I**,

e visando contratações futuras por esta Municipalidade.

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

1.3 - O critério de julgamento adotado será o menor preço/maior desconto do item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

**II - DO PROCEDIMENTO**

1 - O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases.

1.2 - O certame será realizado através da utilização da opção “Licitações”, do Portal Eletrônico da Bolsa de Licitações e Leilões, conforme acordo de cooperação técnica celebrado entre o Bolsa de Licitações e Leilões e o MUNICÍPIO DE INÚBIA PAULISTA-SP.

1.3 Os trabalhos serão conduzidos pelo Pregoeiro, com o suporte de sua Equipe de Apoio, os quais, juntamente com a autoridade competente do órgão promotor da licitação, formam o conjunto de operadores do sistema do Pregão Eletrônico.

**III – CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

1 – **Participantes** – Poderão participar do certame todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação que preencherem as condições de credenciamento constantes deste Edital.

2 – **Vedações** – Não será permitida a participação, neste certame licitatório, de pessoas físicas ou jurídicas:

a) que estejam com o direito de licitar e contratar temporariamente suspenso, ou que tenham sido impedidas de licitar e contratar com a Administração Pública municipal, direta e indireta, com base no artigo 87, inciso III, da Lei n.º 8.666/1993 e no artigo 7º da Lei n.º 10.520/2002;

b) que tenham sido declaradas inidôneas pela Administração Pública federal, estadual ou municipal, nos termos do artigo 87, inciso VI, da Lei n.º 8.666/1993;

c) que possuam vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista com a autoridade competente, o Pregoeiro, o subscritor do edital ou algum dos membros da respectiva equipe de apoio, nos termos do artigo 9º da Lei n.º 8.666/1993;

d) que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

e) que estejam reunidas em consórcio ou sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;

f) que tenham sido proibidas pelo Plenário do CADE de participar de licitações promovidas pela Administração Pública federal, estadual municipal, direta e indireta, em virtude de prática de infração à ordem econômica, nos termos do artigo 38, inciso II, da Lei n.º 12.529/2011;

g) que estejam proibidas de contratar com a Administração Pública em virtude de sanção restritiva de direito decorrente de infração administrativa ambiental, nos termos do artigo 72, §8º, inciso V, da Lei n.º 9.605/1998;

h) que tenham sido proibidas de contratar com o Poder Público em razão de condenação por ato de improbidade administrativa, nos termos do artigo 12, da Lei n.º 8.429/1992;

i) que tenham sido declaradas inidôneas para contratar com a Administração Pública pelo Plenário do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo;

j) que tenham sido suspensas temporariamente, impedidas ou declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública municipal, direta e indireta, por desobediência à Lei de Acesso à Informação, nos termos do artigo 33, incisos IV e V, da Lei n.º 12.527/2011;

3 – **Atendimento das Condições de Habilitação** – A participação nesta licitação implica no atendimento de todas as condições de habilitação e requisitos da proposta.

4 – **Inexistência**  **de**  **Fato**  **Impeditivo**  **à**  **Participação** – A participação neste certame está condicionada, ainda, a que o interessado declare que inexiste qualquer fato impeditivo de sua participação no certame ou de sua contratação.

5 – **Custos para utilização do sistema** - O custo de operacionalização e uso do sistema ficará a cargo do licitante vencedor do certame, que pagará a provedora do sistema eletrônico, o percentual estabelecido, a título de taxa pela utilização dos recursos de tecnologia da informação.

6 - Caberá ao licitante interessado em participar do pregão:

a) credenciar-se previamente no sistema eletrônico de licitação utilizado pela Setor de Licitações e Contratos;

b) remeter, no prazo e forma estabelecida, exclusivamente via sistema, os documentos de habilitação e a proposta e, quando necessário, os documentos complementares;

c) responsabilizar-se formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assumir como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros;

d) acompanhar as operações no sistema eletrônico de licitação durante o processo licitatório e responsabilizar-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão;

e) comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso;

f) utilizar a chave de identificação e a senha de acesso para participar do pregão na forma eletrônica, e,

g) solicitar o cancelamento da chave de identificação ou da senha de acesso por interesse próprio.

**III – CREDENCIAMENTO**

1 - As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão cadastrar operador devidamente credenciado junto ao sistema, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no sistema de compras.

2 - A participação da licitante resulta no pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

3 - O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome da licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

4 - A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa do provedor do sistema;

5 - É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a plataforma eletrônica a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros;

6 - O credenciamento da licitante e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica, econômica e fiscal para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico;

7 - A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente cadastramento para participar do Pregão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecidos.

8 - Caberá à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante;

9 - Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional, poderá ser esclarecida por meio dos telefones: (41) 3148 9870 - / 3097-4600 / 3097-4611- Curitiba-PR, através da Bolsa de Licitações e Leilões ou pelo e-mail [contato@bll.org.br](mailto:contato@bll.org.br) .

**IV - PROPOSTA**

1. A licitante deverá encaminhar proposta, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital até a data e horário definidos para abertura da sessão, quando então encerrar-se-á automaticamente a fase de

recebimento de propostas.

1.1. A licitantedeverá consignar, na forma expressa no sistema eletrônico, **o valor unitário do item**, já considerados e inclusos todos os tributos, fretes, tarifas e demais despesas e correntes da execução do objeto.

1.2 - Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional, devendo o valor unitário proposto corresponder à unidade solicitada, em algarismo com no máximo QUATRO casas decimais após a vírgula, apurado à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária.

1.3 - No caso de discordância entre os preços unitários e totais prevalecerá o unitário.

1.4 - Serão desclassificadas as propostas que conflitem com as normas deste Edital ou da legislação em vigor.

1.5 - Serão rejeitadas as propostas que:

1.5.1 - Sejam incompletas, isto é, não contenham informação (ões) suficiente (s) que permita (m) a perfeita identificação do material licitado.

1.5.2 - Contiverem qualquer limitação ou condição substancialmente contrastante com o presente Edital, ou seja, manifestamente inexequíveis, por decisão do Pregoeiro.

1.6 - O Município de Inúbia Paulista é considerado consumidor final, sendo que o licitante deverá obedecer ao fixado no art. 155, VII, da Constituição Federal de 1988.

2. As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico.

2.1. Qualquer elemento que possa identificar a licitante importa desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas nesse Edital.

2.1.1 - Quando a marca do produto identificar o licitante, deverá o mesmo usar a indicação “Marca Própria”.

2.2. Até a abertura da sessão, a licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente encaminhada.

2.3. O Pregoeiro deverá suspender a sessão pública do Pregão quando constatar que a avaliação da conformidade das propostas irá perdurar por mais de um dia.

2.3.1. Após a suspensão da sessão pública, o Pregoeiro enviará, via *chat*, mensagens às licitantes informando a data e o horário previstos para o início da oferta de lances.

3 - Proposta escrita a ser enviada pelo licitante:

3.1 - A empresa vencedora deverá enviar ao Pregoeiro a proposta de preços escrita, com o(s) valor (es) oferecido(s) após a etapa de lances, em 01 (uma) via, rubricada em todas as folhas e a última assinada pelo Representante Legal da empresa citado nos documentos de habilitação (não podendo ser assinatura digital), em linguagem concisa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, devendo seguir, preferencialmente, o modelo-padrão consistente do Anexo X deste edital.

3.2 - Indicação da marca do produto cotado, observadas as especificações do memorial descritivo, constante do Anexo I deste Edital, sob pena de desclassificação.

4.As propostas terão validade de 60 (sessenta) dias, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste Edital.

4.1. Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para contratação, ficam as licitantes liberadas dos compromissos assumidos.

**V - CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS**

1 - O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

2 - Somente as licitantes com propostas classificadas participarão da fase de lances.

**VI - ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA E FORMULAÇÃO DE LANCES**

1 - As propostas serão recebidas até o horário pré-estabelecido e a Prefeitura fará a divulgação dos preços propostos, cabendo ao Pregoeiro avaliar a aceitabilidade dos mesmos.

1.1 - O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo Pregoeiro, sendo que somente estas participarão da fase de lance.

1.2 - Classificadas as propostas, o Pregoeiro dará início à fase competitiva, quando então os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

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

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

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

1.6 - Não serão aceitos dois ou mais lances iguais, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.

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

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

1.9 – Quando da ocorrência de problemas técnicos ou a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico da Prefeitura ([www.inubiapaulista.sp.gov.br](http://www.inubiapaulista.sp.gov.br)) e na página eletrônica da Bolsa de Licitações e Leilões ([www.bllcompras.org.br](http://www.bllcompras.org.br/)).

1.10 – Tipo de encerramento: aberto e fechado.

1.10.1 - A etapa de envio de lances da sessão pública terá duração de 15 (quinze) minutos.

1.10.2 - Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema encaminhará o aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o período de até 10 (dez) minutos, aleatoriamente determinado, a recepção de lances será automaticamente encerrada.

1.10.3 - Encerrado o prazo de 10 (dez) minutos, o sistema abrirá a oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os autores das ofertas com valores até 10% (dez por cento) superiores àquela, possam ofertar um lance final e fechado em até 5 (cinco) minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.

1.10.4 - Na ausência de, no mínimo, 03 (três) ofertas de valor mais baixo e os autores das ofertas com valores até 10% (dez por cento) superiores àquela, os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de 03 (três), poderão oferecer um lance final e fechado em até 5 (cinco minutos), que será sigiloso até o encerramento do prazo.

1.10.5 - Encerrados os prazos estabelecidos nos itens 1.10.2. e 1.10.3., o sistema ordenará os lances em ordem crescente.

1.11 **- Em atendimento ao disposto na Lei Complementar 123 de 14 de dezembro de 2006, alterada pela**  **Lei**  **Complementar**  **nº**  **147,**  **de**  **7**  **de**  **agosto**  **de**  **2014,**  **serão**  **observados**  **os**  **seguintes procedimentos:**

1.11.1 - Encerrada a fase de lances, se a proposta de menor lance não tiver sido ofertada por microempresa ou empresa de pequeno porte e o sistema eletrônico identificar que houve proposta apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta de menor lance, será procedido o seguinte:

a) a microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada, será convocada pelo sistema eletrônico, via *chat* de comunicação do pregão eletrônico para, no prazo de 5 (cinco) minutos após a convocação, apresentar nova proposta inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que, atendidas as exigências de habilitação, será adjudicada em seu favor o objeto do pregão.

b) no caso de empate de propostas apresentadas por microempresas ou empresas de pequeno porte que se enquadrem no limite estabelecido no subitem 1.11.1, o sistema realizará um sorteio eletrônico entre elas para que se identifique aquela que primeiro será convocada para apresentar melhor oferta, na forma do disposto na alínea “a”.

c) não sendo vencedora a microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada, na forma da alínea “a'” anterior, serão convocadas as remanescentes, quando houver, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

1.11.2 - Na hipótese da não contratação nos termos previstos no subitem 1.11.1, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame, desde que atenda aos requisitos de habilitação.

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

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

1.12.2 - O licitante que apresentou o melhor preço, caso melhore o preço ofertado, terá o prazo de 2 (duas) horas, contado da solicitação do Pregoeiro no sistema, para envio da proposta e, se necessário, dos documentos complementares, adequada ao último lance ofertado.

1.13 - Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço, e verificará a habilitação do licitante.

1.14 - Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável ou se o fornecedor desatender às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o edital.

1.15 - As licitantes que deixarem de dar seus lances, terão suas propostas analisadas pelo Pregoeiro, para verificar se estão em conformidade ao custo estimado da contratação.

1.16 - Constatado o atendimento das exigências fixadas no edital, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço.

**VII - HABILITAÇÃO**

1 – Os licitantes deverão encaminhar, por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no Edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

1.1 - A etapa de que trata o caput será encerrada no horário e data estabelecidos no Edital.

1.2 - O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos no Edital, nos termos do disposto no caput, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

1.3 - O licitante declarará, em campo próprio do sistema, o cumprimento dos requisitos para a habilitação e a conformidade de sua proposta com as exigências do Edital. A falsidade da declaração sujeitará o licitante às sanções previstas.

1.4 - Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até o horário para encerramento das propostas estabelecidos no Edital e no Provedor do Sistema.

1.5 - Na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, observado o disposto no caput, não haverá ordem de classificação das propostas, o que ocorrerá somente após os procedimentos de que trata o item VI do Edital.

1.6 - Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

1.7 - Os documentos complementares à proposta e à habilitação, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no Edital e já apresentados, serão encaminhados pelo licitante melhor classificado após o encerramento do envio de lances, no prazo máximo de 02 (duas) horas após o término da disputa, através do e-mail: [licitacao.inubiapta@gmail.com](mailto:%20licitacao.inubiapta@gmail.com%20) .

1. 7.1 - A fim de aplicar o princípio da isonomia entre as licitantes, após transcorrido o prazo de 02 (duas) horas, não serão considerados, para fins de análise, sob qualquer alegação, o envio da documentação de habilitação ou de qualquer outro documento complementar ou retificador (salvo aqueles que vierem a ser requeridos por diligência) ou que deveria ter sido remetido juntamente com a proposta, sendo realizado, pelo Pregoeiro, o registro da não aceitação da proposta, e a convocação da próxima licitante.

2 - Se o licitante desatender às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procederá conforme a ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital.

3 - Os documentos de habilitação serão os seguintes:

**3.1 – HABILITAÇÃO JURÍDICA**

a) Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual ou Empresa Individual de Responsabilidade Limitada - EIRELI;

b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social atualizado, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedade empresária ou cooperativa, devendo o estatuto, no caso das cooperativas, estar adequado à Lei n.º 12.690/2012;

c) Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedades empresárias ou cooperativas;

d) Ato constitutivo atualizado e devidamente registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedades não empresárias, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

e) Decreto de autorização, tratando-se de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

f) Registro perante a entidade estadual da Organização das Cooperativas Brasileiras, em se tratando de sociedade cooperativa.

**3.2 – REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA**

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);

b) Certificado de regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF-FGTS);

c) Certidão negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de débitos trabalhistas (CNDT);

d) Certidão negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União;

e) Certidão emitida pela Fazenda Estadual ou da Procuradoria Geral do Estado da sede ou domicílio da licitante que comprove a regularidade de débitos tributários relativos ao Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual, Intermunicipal e de Comunicação – ICMS;

f) Certidão emitida pela Fazenda Municipal da sede ou domicílio da licitante que comprove a regularidade de débitos relativos ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza – ISSQN.

**3.3 – QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA-FINANCEIRA**

a) Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica ou do domicílio do empresário individual;

a.1) Se a licitante for cooperativa ou sociedade não empresária, a certidão mencionada na alínea “a” deverá ser substituída por certidão negativa de ações de insolvência civil.

a.2) Caso a licitante esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser comprovado o acolhimento do plano de recuperação judicial ou a homologação do plano de recuperação extrajudicial, conforme o caso.

**3.4 – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

a) A licitante deverá apresentar atestado(s) de bom desempenho anterior em contrato da mesma natureza, de complexidade tecnológica e operacional igual ou superior, fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, que especifique(m) em seu objeto, necessariamente os tipos de serviços realizados, com indicações das quantidades, prazo contratual, datas de início e término e local da prestação dos serviços. (facultativo)

a.1) O(s) atestado(s) deverá(ão) conter a identificação da pessoa jurídica emitente bem como o nome, o cargo do signatário e o telefone para contato. (facultativo)

3.4.1 – O(s) atestado(s) apresentado(s) bem como os demais documentos exigidos nesta licitação, durante a fase de habilitação, poderão ser verificados quanto à veracidade das suas informações, pelo Pregoeiro e equipe de apoio, mediante diligências junto a pessoa jurídica de direito público ou privado que os emitiram e, no caso de haver quaisquer irregularidades nos documentos que resultem na prática, direta ou indireta, em ato tentado ou consumado, tendente a fraudar o caráter competitivo da licitação, restando caracterizado crime contra a Administração Pública, o(s) responsável(eis) estará(ão) sujeito(s) à ação penal cabível a ser promovida pelo Ministério Público, além das sanções Administrativas previstas em Lei. (facultativo)

**3.5 – DECLARAÇÕES E OUTRAS COMPROVAÇÕES**

a) Declaração subscrita por representante legal da licitante, em conformidade com o modelo constante no **Anexo V**, atestando que:

a.1) se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII, do artigo 7º, da Constituição da República Federativa do Brasil;

a.2) inexiste impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração;

a.3) se encontra em situação regular perante o contrato social;

a.4) atenderá, na data da contratação, ao disposto no artigo 5º-C e se compromete a não disponibilizar empregado que incorra na vedação prevista no artigo 5º-D, ambos da Lei n.º 6.019/1974, com redação dada pela Lei n.º 13.467/2017;

b) Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, declaração subscrita por representante legal da licitante, em conformidade com o modelo constante do **Anexo II**, declarando seu enquadramento nos critérios previstos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006, bem como sua não inclusão nas vedações previstas no mesmo diploma legal;

c) Em se tratando de cooperativa que preencha as condições estabelecidas no artigo 34 da Lei nº 11.488/2007, declaração subscrita por representante legal da licitante, em conformidade com o modelo constante do **Anexo III**, declarando que seu estatuto foi adequado à Lei nº 12.690/2012 e que aufere Receita Bruta até o limite definido no inciso II do caput do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006.

3.5.1 – Sem prejuízo das declarações exigidas nas alíneas “a”, “b” e “c” e admitida a indicação, pela licitante, de outros meios e documentos aceitos pelo ordenamento jurídico vigente, a condição de microempresa e empresa de pequeno porte que preencha as condições estabelecidas no artigo 34, da Lei nº 11.488/2007 será comprovada da seguinte forma:

a) se sociedade empresária, pela apresentação da certidão expedida pela Junta Comercial competente;

b) se sociedade simples, pela apresentação da Certidão de Breve Relato de Registro de Enquadramento de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, expedida pelo Cartório de Registro de Pessoas Jurídicas;

c) se cooperativa, pela Demonstração do Resultado do Exercício ou documento equivalente que comprove Receita Bruta até o limite definido no inciso II do caput do artigo 3º da Lei Complementar n.º 123/2006.

**4 – DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE OS DOCUMENTOS DA HABILITAÇÃO**

4.1 – Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas nos 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

4.2 – O Pregoeiro, a seu critério, poderá diligenciar para esclarecer dúvidas ou confirmar o teor das declarações solicitadas no item 3.5 supra deste Edital e das comprovações de qualificação econômico-financeira, aplicando-se, em caso de falsidade, as sanções penais e administrativas pertinentes.

4.3 – Caso o objeto contratual venha a ser cumprido por filial da licitante, os documentos exigidos no item 3.2 supra deverão ser apresentados tanto pela matriz quanto pelo estabelecimento que executará o objeto do contrato.

4.4 – A licitante que se considerar isenta ou imune de tributos relacionados ao objeto da licitação cuja regularidade fiscal seja exigida no presente Edital, deverá comprovar tal condição mediante apresentação de declaração emitida pela correspondente Fazenda do domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

4.5 – Todos os documentos apresentados no procedimento licitatório deverão ser cópias autenticadas, salvo os documentos cuja autenticidade possa ser verificada pela internet, que poderão ser cópias simples.

4.6 – O Pregoeiro reserva-se o direito de solicitar das licitantes, em qualquer tempo, no curso da licitação, quaisquer esclarecimentos sobre os documentos já entregues, fixando-lhes prazo para atendimento.

4.7 – A falta de quaisquer documentos exigidos no Edital implicará na INABILITAÇÃO da licitante, sendo vedada, sob qualquer pretexto, a concessão de prazo para complementação da documentação exigida para a habilitação.

**4.8- AS EMPRESAS VENCEDORAS DEVERÃO ENCAMINHAR POR CORREIO ou no local abaixo, OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO constante nos itens(3. AUTENTICADOS OU ORIGINAIS OU DE COMPROVAÇÃO ELETRONICA POR SITES DE GOVERNOS/OUTROS(CND), JUNTAMENTE COM A PROPOSTA READEQUADA f(rubricar todas as folhas) APÓS A ETAPA DE LANCES, ATÉ 05 DIAS APÓS ENCERRAMENTO DA SESSÃO, ao Setor de Licitações no endereço Avenida Campos Salles 113, centro, Inúbia Paulista-SP CEP 17760-000.Prazo de 05 dias para o envio dos tais documentos, a partir da convocação do mesmo. AO POSTAR NO CORREIO, FAVOR AVISAR O SETOR DE LICITAÇÕES.**

**VIII - RECURSO, ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

1 – **Recursos** - Ao final da sessão, declarada a vencedora, o Pregoeiro abrirá prazo de 10 (dez) minutos, durante o qual qualquer licitante poderá, de forma imediata e motivada, manifestar sua intenção de recurso.

1.1 – **Ausência de manifestação** – A ausência de manifestação no prazo estabelecido importará: a decadência do direito de recurso, a adjudicação do objeto do certame pelo Pregoeiro à licitante vencedora e o encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação do procedimento licitatório.

1.2 - O Pregoeiroexaminará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema.

1.3 - A licitante que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de 3 (três) dias, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas a apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente.

2 – **Reconsideração** – Interposto o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente.

3 – **Decisão dos Recursos** – Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e homologará o procedimento.

4 – **Efeito do Recurso** – O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará na invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

5 – **Adjudicação** – A adjudicação do resultado será feita pelo **menor valor unitário do item**, conforme detalhamento constante do Termo de Referência, facultando-se à licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

6 – **Homologação** – Após a publicação do ato de adjudicação da licitação e, não havendo interposição de recursos, o objeto do certame poderá ser homologado pela autoridade competente.

**IX – FORMALIZAÇÃO E VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO**

1 – **Convocação para Assinatura da Ata de Registro de Preços** – Serão convocados para assinar a Ata de Registro de Preços, respeitados os quantitativos ofertados e a ordem de classificação do

certame, a(s) licitante(s) vencedora(s) que concordarem com as condições previstas neste Edital.   
1.1 – Os fornecedores que assinarem a Ata de Registro de Preços estarão obrigados a celebrar as contratações que dela poderão advir, observadas as condições estabelecidas neste Edital, nos seus Anexos e na própria Ata.

1.2 – A convocação para assinatura será feita em até 05 (cinco) dias úteis após a publicação, no Diário Oficial Eletrônico do Município de Inúbia Paulista-SP, do ato que homologou o procedimento licitatório.

1.2.1 – A convocação acima se dará através do e-mail informado pelo (a) licitante vencedor (a) e, a assinatura da respectiva ata poderá ser realizada por certificado digital. Nesse caso, a ata devidamente assinada será enviada a Contratante, no formado PDF, no endereço licitacao.inubiapta@gmail.com.

1.3 – Salvo disposição diversa constante no ato de convocação, o prazo para comparecimento ou envio da ata assinada digitalmente pelo fornecedor será de 05 (cinco) dias úteis.

1.4 – O prazo do item 1.3 supra poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, por solicitação do fornecedor e desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração.

2 – **Publicação** – Colhidas as assinaturas, a Administração providenciará a publicação da Ata de Registro de Preços.

3 – **Constituição, Validade e Cancelamento** – A constituição, a validade e o cancelamento do Sistema de Registro de Preços atenderão ao disposto na Ata de Registro de Preços, cuja minuta constitui o **Anexo VII** deste Edital.

4 – **Celebração** – As contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços serão formalizadas mediante a emissão de nota de empenho.

4.1 – Se, por ocasião da formalização da contratação, algum dos documentos apresentados pelo fornecedor para fins de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista estiver com o prazo de validade expirado, a Contratante verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações,

certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

4.2 – Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, o fornecedor será notificado para, no prazo de 02 (dois) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade de que trata o subitem 4.1 supra, mediante a apresentação das certidões respectivas com prazos de validade em vigência, sob pena de a contratação não se realizar.

4.4 – Constitui, igualmente, condição para a celebração do contrato a indicação de gestor encarregado de representar o fornecedor com exclusividade perante a Administração, caso se trate de sociedade cooperativa.

4.5 – Também constitui condição para a celebração do contrato a apresentação de comprovante de autorização de funcionamento, em nome da licitante, expedida pela Vigilância Sanitária do Estado ou do Município onde estiver instalada.

5 – **Compromisso de Fornecimento** – Após publicada na Imprensa Oficial, a Ata de Registro de Preço terá efeito de compromisso de fornecimento, conforme o artigo 11 do Decreto n.º 7.892/2013.

6 – **Efeitos da Ata** – Os fornecedores que assinarem a Ata de Registro de Preços estarão obrigados a celebrar as contratações que dela poderão advir, observadas as condições estabelecidas neste Edital, nos seus anexos e na própria Ata.

6.1 – A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

6.2 – Quando da necessidade de contratação, a Administração, por intermédio do gestor do contrato, fará a consulta necessária para obter a indicação do fornecedor, dos quantitativos a que este ainda se encontra obrigado e dos preços registrados.

7 – **Não Cumprimento das Obrigações** – O fornecedor convocado, que não cumprir as obrigações estabelecidas na Ata de Registro de Preços e consequente Contrato, estará sujeito às sanções previstas neste Edital e anexos, além de ser excluído do Sistema de Registro de Preços.

7.1 – Quando comprovada a hipótese descrita no item 7 supra, a Administração convocará, obedecida a ordem de classificação, o próximo fornecedor registrado em seu sistema cadastral de Registro de Preços.

**X - APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS**

1 – **Amostras** – **A(s) licitante(s) vencedora(s) dos itens componentes do objeto deste Pregão deverá**

**(ão), no prazo 05 (cinco) dias corridos, apresentar amostra dos produtos, presencialmente ou via correio no endereço abaixo.**

1.1 – As amostras deverão ser apresentadas na Prefeitura Municipal de Inúbia Paulista – Avenida Campos Sales, nº113, segunda à sexta feira, das 08:00 às 16:00, **será especificado conforme solicitação local da entrega conforme itens da amostra**, mediante relação expressa, que será conferida e recebida por servidor da Divisão, para a realização de avaliação, a fim de ser verificada a compatibilidade do produto com o objeto licitado.

2 – **Forma de Apresentação das Amostras** – As amostras deverão ser apresentadas da seguinte forma:

2.1 – A(s) licitante(s) vencedora(s) deverá(ão) apresentar 01 (uma) amostra de cada produto, com a mesma marca comercial ou fabricante indicado na proposta, em suas embalagens originais, para a aferição de sua perfeita adequação às especificações constantes do edital.

2.2 – As amostras deverão ser entregues devidamente identificadas com o número da licitação (Pregão Eletrônico n.º 01/2023), número do item e a razão social da licitante.

2.3 – Serão reprovados os produtos para os quais não forem apresentados o respectivo documento, conforme descrito no subitem 2.2.

**2.4 – Os produtos poderão ser enviados para análise pela divisão competente a qualquer momento e quantas vezes forem necessárias, sem aviso prévio, ficando os custos das análises dos produtos a cargo da licitante vencedora**.

2.5 – A reprovação da amostra ocasionará a desclassificação da licitante por incompatibilidade do produto com as exigências do edital, gerando, por consequência, a aplicação das sanções devidas, garantido o devido processo legal e a ampla defesa à licitante.

2.6 – **A(s) amostra(s) da(s) licitante(s) que se sagrar(em) vencedora(s) do certame ficará(ão) em posse da Administração Pública, para fins de comprovação de compatibilidade dos produtos fornecidos no ato de recebimento.**

**X – PRAZOS, CONDIÇÕES E LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO DA LICITAÇÃO**

1 – **Entrega Parcelada** – Os itens desta licitação deverão ser entregues parceladamente, conforme requisições e Ordem de Compra (**endereço transcrito no pedido**), em **05 (cinco) dias úteis**, contado do recebimento da requisição supracitada, conforme as condições estabelecidas no Anexo I deste Edital.

2 – **Remissão ao Termo de Referência** – A entrega do objeto desta licitação deverá ser feita nos locais indicados no termo de referência (Anexo I), **correndo por conta da Contratada todas as**

**despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes dos fornecimentos.**

**3- ENTREGA SERÁ PARCELADA PODENDO SER QUANTIDADES PEQUENAS DE ACORDO COM A NECESSDIADE DO SETOR.**

**XI – CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO**

1 – **Entrega Parcelada e Recebimento Provisório** – O objeto da presente licitação será recebido parceladamente, nos locais, endereços e horários indicados no Termo de Referência, conforme descrito no subitem 2 do item anterior, mediante conferência das quantidades indicadas na

respectiva Nota Fiscal Eletrônica e requisição e Ordem de Compra da Divisão Geral de Compras.

1.1 – O recebimento do objeto da presente licitação dar-se-á de forma provisória em 05 (cinco) dias úteis, contados da data de entrega dos bens nos locais indicados no Termo de Referência (Anexo I). 2 – **Identificação do Responsável pelo Recebimento** – Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no comprovante respectivo, a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do Registro Geral (RG), emitido pela Secretaria de Segurança Pública, ou documento equivalente, do servidor da Contratante responsável pelo recebimento.

3 – **Irregularidades** – Constatadas irregularidades no objeto contratual, a Contratante poderá:

a) se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

a.1) na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contado da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

b) se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

b.1) na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Contratante, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contado da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

4 – **Despesas** – Correrão por conta da Contratada todas as despesas resultantes da execução do contrato, inclusive encargos sociais, seguros, obrigações trabalhistas, fiscais, previdenciárias e demais exigências legais.

5 – **Recebimento Definitivo** – O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente no prazo de 05 (cinco) dias úteis da data do recebimento provisório, uma vez verificado o atendimento integral da quantidade e das especificações contratadas, mediante recibo devidamente atestado na respectiva

Nota Fiscal eletrônica.

6 – **Fiscalização** – A Contratada deverá aceitar, antecipadamente, todos os métodos de inspeção, verificação e controle a serem adotados pela fiscalização, obrigando-se a fornecer-lhe todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos, soluções e comunicações de que esta necessitar e que forem julgados necessários ao desenvolvimento de suas atividades.

7 – **Responsabilidade** – A existência e a atuação da fiscalização em nada restringem a responsabilidade única, integral e exclusiva da Contratada, no que concerne ao objeto da respectiva

contratação, mesmo que a ocorrência de irregularidade decorrente da execução contratual não implique em corresponsabilidade à Prefeitura do Município de Inúbia Paulista ou de seus prepostos, devendo, ainda, a Contratada, sem prejuízo das penalidades previstas, proceder ao ressarcimento imediato dos prejuízos apurados e imputados às falhas em suas atividades.

7.1 – No recebimento e aceitação do objeto serão observadas, no que couber, as disposições contidas nos artigos 73 a 76 da Lei n.º 8.666/93.

**XII – CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS**

1 – **Forma de Cancelamento da Ata de Registro de Preços** – O fornecedor registrado poderá ter o seu registro de preços cancelado na Ata, por intermédio de processo administrativo específico,

assegurado o contraditório e a ampla defesa:

1.1 – A pedido quando:

a) comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior;

b) o seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexequível em função da elevação dos preços de mercado, dos insumos que compõem o custo das prestações/aquisições, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento.

1.2 – Por iniciativa da Administração, quando o fornecedor registrado:

a) não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

b) perder qualquer condição de habilitação ou qualificação técnica exigida no processo licitatório;

c) por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas;

d) não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços;

e) não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, as solicitações decorrentes da Ata de Registro de Preços;

f) caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços ou nas solicitações dela decorrentes.

2 – **Nova Ordem de Registro** – Em qualquer das hipóteses acima, concluído o processo, a Prefeitura Municipal fará o devido apostilamento na Ata de Registro de Preços e informará aos proponentes a nova ordem de registro.

**XIII – FORMA DE PAGAMENTO**

1 – **Prazo** – O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, a contar da data da apresentação

de cada nota fiscal/fatura, devidamente atestada, na forma prevista no subitem 5 do item XI.

2 – **Incorreções** – As notas fiscais eletrônicas/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá em 10 (dez) dias após a data de sua apresentação válida.

3 – **Forma do Pagamento** – O pagamento será feito através de transferência bancária, boleto ou cheque, sendo que este último deverá ser retirado na tesouraria do município em nome da Contratada.

4 – **Pagamento Parcelado** – Os pagamentos devidos serão efetuados conforme a entrega, ou seja, de modo parcelado.

5 – **Regularidade Fiscal** – O pagamento somente será efetivado depois de verificada a regularidade fiscal da empresa, ficando a Contratada ciente de que as certidões apresentadas no ato da contratação deverão ter seu prazo de validade renovada a cada vencimento.

6 – **Entrega de Produto Diverso** – Os itens entregues à Administração deverão ser, rigorosamente, aqueles descritos na nota de empenho, sendo que, na hipótese de entrega de produto diverso, o pagamento ficará suspenso até a respectiva regularização.

7 – **Apresentação da Requisição** – A Contratada deverá apresentar a Nota Fiscal com os produtos discriminados acompanhada da requisição de recebimento.

**XIV – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

1 – **Impedimento de Licitar e Contratar** – Ficará impedida de licitar e contratar com a Administração direta e indireta municipal, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, a pessoa, física ou jurídica, que praticar quaisquer atos previstos no artigo 7º da Lei n.º 10.520/2002, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal, quando couber.

2 – **Multas e Registros** – A sanção de que trata o subitem anterior poderá ser aplicada juntamente com as multas previstas no artigo 87 da Lei n.º 8.666/1993, garantido o exercício de prévia e ampla defesa, e deverá ser registrada no Sistema Eletrônico de Aplicação e Registro de Sanções Administrativas – e-Sanções, e também no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas.

3 – **Autonomia** – As sanções são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outra.

4 – **atos inidôneos e falhas insanáveis** – A prática de atos que atentem contra o patrimônio nacional ou estrangeiro, contra princípios da administração pública, ou que de qualquer forma venham a constituir fraude ou corrupção, durante a licitação ou ao longo da execução do contrato, será objeto de instauração de processo administrativo e aplicação das sanções administrativas previstas nos artigos 87 e 88 da Lei n.º 8.666/1993, e no artigo 7º da Lei n.º 10.520/2002.

5 – **Descontos** – A Contratante poderá descontar das faturas os valores correspondentes às multas que eventualmente lhe forem aplicadas por descumprimento de obrigações estabelecidas neste Edital, seus anexos ou no termo de contrato, quando houver.

6 – **Sanções** – Pela inexecução total ou parcial do contrato, a Contratante poderá, garantida a defesa prévia, aplicar à Contratada as seguintes sanções:

a) Advertência por escrito;

b) Multa equivalente a 10% (dez por cento), calculado sobre o valor da obrigação, por atraso na entrega, até o limite de 30 (trinta) dias;

c) Multa equivalente a 15% (quinze por cento), calculado sobre o valor da obrigação, por atraso na entrega a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia, até o limite máximo de 45 (quarenta e cinco) dias, quando será declarada a inexecução contratual;

d) Suspensão temporária de participação da Contratada em licitação e impedimento de contratar com a Contratante, por prazo não superior a 05 (cinco) anos;

e) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

**XV – REVISÃO DE PREÇOS**

1 – **Repactuação** – Na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos da empresa detentora da ata de registro de preços e a contribuição da Contratante para a justa remuneração do objeto da licitação, poderá ser repactuado o preço registrado, objetivando a manutenção do

equilíbrio econômico-financeiro inicial da ata.

2 – **Revisão** – Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridas após a data de apresentação da proposta, de comprovada repercussão nos preços contratados, poderão implicar na revisão destes para mais ou menos, conforme o caso.

3 – **Justificação do Pedido** – Na hipótese da empresa solicitar alteração de preço(s), esta terá que justificar o pedido, através de planilha(s) detalhada(s), de custos, acompanhada(s) de documento(s) que comprove(m) a procedência do pedido, tais como: lista de preços de fabricantes, notas fiscais e/ou matérias-primas, etc.

**XVI – GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL**

1 – **Garantia** – Não será exigida a prestação de garantia para a contratação resultante desta licitação.

**XVII – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

1 – **Interpretação** – As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre as licitantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

1.1 – A participação nesta licitação implica em plena aceitação dos termos e condições deste Edital e seus anexos, bem como das normas administrativas vigentes.

2 – **Omissões** – Os casos omissos neste Edital serão resolvidos pelo Pregoeiro, de acordo com o que reza a Lei n.º 10.520/2002, Decreto Federal nº 10.024/2019, e, subsidiariamente, a Lei n.º 8.666/1993.

3 – **Atas** – Das sessões de processamento do Pregão serão lavradas atas circunstanciadas, a serem assinadas pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio.

4 – **Saneamento de Erros e Falhas** – O Pregoeiro poderá, no interesse público, relevar omissões puramente formais nas propostas apresentadas pelas licitantes, desde que não comprometam a lisura e o caráter competitivo da licitação.

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

4.2 – As falhas passíveis de saneamento na documentação apresentada pela licitante são aquelas cujo conteúdo retrate situação fática ou jurídica já existente na data da abertura da sessão deste Pregão.

4.3 – O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento da licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

5 – **Publicidade** – O resultado deste Pregão e os demais atos pertinentes a esta licitação, sujeitos à publicação serão publicados no Diário Oficial do Município de Inúbia Paulista, disponível no site [http://www.inubiapaulista.sp.gov.br/diario-oficial.php](%20http://www.inubiapaulista.sp.gov.br/diario-oficial.php%20) e divulgados no quadro de avisos do Prédio desta Prefeitura, situado na Av. Campos Salles, n.º 113, Centro – Inúbia Paulista SP.

6 – **Esclarecimentos** – O Pregoeiro dirimirá as dúvidas que sejam suscitadas neste Pregão, desde que arguidas até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão do certame no endereço indicado no preâmbulo deste Edital, ou pelo e-mail: [licitacao.inubiapta@gmail.com](mailto:%20licitacao.inubiapta@gmail.com).

6.1 – A petição será dirigida à autoridade subscritora do edital, que decidirá no prazo de até 01 (um) dia útil anterior à data fixada para recebimento das propostas.

6.2 – A petição formulada por pessoa jurídica deverá estar acompanhada por instrumento constitutivo da empresa, registrado na Junta Comercial, ou, tratando-se de sociedade simples, por ato constitutivo registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura, bem como instrumento público de procuração ou instrumento particular com firma reconhecida do representante legal que o assina, do qual constem poderes específicos para impugnar o edital, em se tratando de procurador.

6.3 – Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

6.4 – A ausência de impugnação implicará na aceitação tácita, pela licitante, das condições previstas neste Edital e em seus anexos, em especial, no Termo de Referência.

7 – **Acréscimos** – A licitante vencedora fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor total do contrato.

8 – **Princípio da Igualdade** – É vedada a utilização de qualquer elemento, critério ou fato sigiloso, subjetivo ou reservado que possa, ainda que indiretamente, elidir o princípio da igualdade entre as licitantes.

9 – **Multas**  **e**  **Sanções** – As multas e outras sanções somente poderão ser relevadas pela Administração Municipal, nos casos de força maior, que deverão ser devidamente comprovados e para os quais não tenha dado causa a licitante vencedora.

10 – **Revogação da Licitação** – A Comissão Permanente de Licitações do Município de Inúbia Paulista reserva-se o direito de revogar, total ou parcialmente, a presente licitação, tendo em vista o interesse público, ou ainda anulá-la por ilegalidade, de ofício ou mediante provocação de terceiros, nos termos do artigo 49 da Lei n.º 8.666/1993, não cabendo às licitantes o direito de indenização, ressalvado o disposto no parágrafo único do artigo 59 da citada lei.

11 – **Prazos** – Os prazos indicados neste Edital em dias corridos, quando vencidos em dia não útil, prorrogam-se para o dia útil subsequente.

12 – **Foro** – Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de Lucélia, Estado de São Paulo, ainda que haja outro mais privilegiado.

13 – **Anexos** – Integram o presente edital:

Anexo I – Termo de Referência;

Anexo II – Declaração de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte;

Anexo III – Declaração de Cooperativa;

Anexo IV – Declaração de Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação;

Anexo V – Declarações Diversas Referentes ao Subitem 3.5, Alínea “a” do Item VII

Anexo VI – Minuta da Ata de Registro de Preços

Anexo VII – Modelo Ordem de Compra;

Anexo VIII – Termo de Ciência e Notificação;

Anexo IX- minuta de termo de contrato.

Anexo X – Modelo de Proposta Padronizada.

Inúbia Paulista, 23 de janeiro de 2023.

**João Soares dos Santos**   
 **Prefeito Municipal**

**ANEXO I**

**Termo de Referência**

**1 – OBJETO:** Constituição de Sistema de Registro de Preços para a aquisição de materiais escolares e de escritório – entrega parcelada.

**2 - JUSTIFICATIVA:** A aquisição de materiais escolares e de escritório, relacionados abaixo visa ao atendimento das necessidades de consumo durante o exercício do ano de 2023/2024, através de procedimento licitatório Pregão Eletrônico, pelo tipo Sistema de Registro de Preço, considerando que se tratam de produtos que terão grandes demandas para o Município de Inúbia Paulista. A abertura do certame se faz necessária para o pleno atendimento deste Município, devendo, ainda, serem entregues conforme as necessidades, no endereço abaixo indicado.

**3 – ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES**

**PLANILHA DE QUANTIDADES E ESPECIFICAÇÕES**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ITEM | GÊNERO/DESCRIÇÃO | UNID. | TOTAL |
| 01 | **Açúcar Cristal** - origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar. Aspecto: sólido com cristais bem definidos. Cor: branca. Odor e sabor próprio do produto. Embalagem intacta de **5 kg** com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega. | Pct | 240 |
| 02 | **Amido de milho –** produto amiláceo extraído de milho preparado a partir de matérias primas sãs, isenta de matéria terrosa ou parasita, livre de fermentação, não podendo estar rançoso. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo **500 gramas**, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. | Pct | 100 |
| 03 | **Arroz tipo 01 -** longo fino, subgrupo polido, agulhinha. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo **05 kg**, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Na embalagem do produto deverá constar: dispensa de escolha e lavagem dos grãos – 100% natural e grãos selecionados eletronicamente. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. | Pct | 828 |
| 04 | **Aveia em flocos** - isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagem, atóxica, resistente e hermeticamente vedada de **170 gramas,** com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 03 (três) meses, a contar da data de entrega. | Cx | 170 |
| 05 | **Azeite de oliva extra virgem** - acidez 0,5%, embalagem de **500 ml** de vidro ou lata, com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. | Und | 130 |
| 06 | **Biscoito doce – maisena:**– 1ª qualidade. Deverá constar na embalagem: sem colesterol, sem gordura trans, sem lactose. Isento de produtos de origem animal. Não pode conter nem mesmo traços de leite. Embalagem de **350 gramas.** Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | Pct | 240 |
| 07 | Biscoito tipo pão de mel – 1ª qualidade – Livre de gordura Trans. Deverá conter na composição: mel. Embalagem de 500 gramas. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | Pct | 380 |
| 08 | Biscoito tipo rosquinha – sabor COCO: 1ª qualidade – Livre de gordura Trans. Deverá conter na composição coco ralado. Embalagem de 500 gramas. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | Pct | 440 |
| 09 | Biscoito tipo rosquinha – sabor NATA: 1ª qualidade – Livre de gordura Trans. Deverá conter na composição leite em pó. Embalagem de 500 gramas. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | Pct | 390 |
| 10 | Biscoito tipo rosquinha – sabor CHOCOLATE: 1ª qualidade – Livre de gordura Trans. Deverá conter na composição Licor de cacau. Embalagem de 500 gramas. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | Pct | 390 |
| 11 | **Biscoito salgado cream cracker:** Tipo cream cracker – embalagem de **350 gramas.** Embalagem dupla com três pacotes internos. Deverá constar na informação nutricional referente a porção de 30 g do produto: do produto 0 (zero) g de gordura trans, gordura total não poderá exceder 4g e no mínimo 1,0g de fibra alimentar. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega | Pct | 490 |
| 12 | **Biscoito salgado integral com embalagem secundária individual:** Biscoito salgado integral. Embalagem com peso de **140 a 170 gramas** contendo 6 pacotes embalados individualmente com 24 a 27 gramas cada. Deverá ser firme, crocante e não apresentar sabor de ranço. Deverá constar na informação nutricional referente a porção de 24 ou 27 g do produto: 0 (zero) g de gordura trans, gordura total não poderá exceder 4g. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação da empresa, informações nutricionais, composição do produto, número de lote, data de validade. Não poderá conter gordura trans. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | Pct | 1140 |
| 13 | **Cacau em pó** – Produto com 100 % de cacau. Embalagem contendo **200 gramas**, com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Informação nutricional ref. a porção de 20 grs. (02 colheres de sopa): Valor Energético igual ou menor 55 kcal, 0 de açúcar, Gordura Trans 0g, Fibra Alimentar igual ou maior que 6,8g e Sódio 0 mg. Ingredientes: cacau em pó solúvel. Não poderá conter nos ingredientes lecitina de soja e açúcar. Zero de glúten. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | Cx | 320 |
| 14 | **Café torrado e moído -** Café torrado e moído, com pó homogêneo e fino, cor castanho escuro, odor e sabor característico, produzido com grãos sãos, limpos e de boa qualidade. Acondicionado em embalagem contendo **500 gramas**, com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de parasitos, larvas e qualquer material estranho. Umidade adequada. Validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega. | Pct | 130 |
| 15 | **Canela em pó** - Casca de canela moída - (100% natural). Acondicionado em embalagem contendo **10 gramas**, com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | Pct | 60 |
| 16 | **Canela em rama** - Canela em casca (100% natural). Acondicionado em embalagem contendo **10 gramas**, com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | Pct | 60 |
| 17 | **Canjica de milho** – canjica misturada, despeliculada, classe branca, tipo 01. Acondicionado em embalagem contendo **500 gramas**, com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | Pct | 170 |
| 18 | **Chá de erva mate** – Chá mate tostado 100% natural . Cx. de **250 gramas**. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. | Cx | 450 |
| 19 | **Chimichurri** - tempero completo em flocos: pimenta calabresa, pimentão doce, salsa e alho em flocos, orégano, cominho, pimenta-do-reino e sal. Acondicionado em embalagem contendo **20 gramas**, com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | Pct | 400 |
| 20 | **Coco ralado** - coco ralado, úmido, sem adição de açúcar, desidratado, integral. Acondicionado em embalagem contendo **100 gramas**, com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | Pct | 170 |
| 21 | **Cravo da índia** - Acondicionado em embalagem contendo **10 gramas**, com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. | Pct | 60 |
| 22 | **Ervilha em grãos** – 1ª qualidade, grãos novos, limpos e secos. Acondicionada em embalagem contendo **500 gramas,** com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de mofo, murchos e sem brilho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | Und | 110 |
| 23 | **Extrato de tomate –** concentrado, preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. Ingredientes: tomate, sal e açúcar. Embalagem intacta, em sachês de **300 gramas**, com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de fermentações, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | Pct | 460 |
| 24 | **Extrato de tomate** – concentrado, preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. Ingredientes: tomate, sal e açúcar. Embalagem intacta, em sachês de **1,080 kg** com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de fermentações, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | Pct | 320 |
| 25 | **Farinha de mandioca crua tipo 1 -** seca, fina, branca, obtida das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo **500 gramas**, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. | Pct | 340 |
| 26 | **Farinha de milho** – farinha de milho amarela em flocos (grossa), fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas sem resíduos animais, cascas, não podendo estar fermentada ou rançosa. Acondicionada em embalagem contendo **500 gramas,** com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | Pct | 260 |
| 27 | **Farinha de trigo Tipo 1** - enriquecida com ferro e ácido fólico, fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa. Acondicionada em embalagem contendo **01 kg**, com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega. | Pct | 250 |
| 28 | **Feijão tipo 1** – carioca. Classificado com tipo cores, constituído de grãos inteiros com a mesma coloração. De produção recente. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo **01 kg**, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos, brotados, murchos, imaturos, mofados, carunchados e descolorados que prejudiquem sua aparência e qualidade. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega. | Pct | 1550 |
| 29 | **Fermento químico em pó** - acondicionado em embalagem contendo **250 gramas**, com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega | Und | 120 |
| 30 | **Fubá de milho** - obtido da moagem do grão de milho são, limpo, isento de matéria terrosa e parasita. Não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo **500 gramas**, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | Pct | 240 |
| 31 | **Leite de coco** – Leite de coco, água e conservantes. Acondicionado em embalagem de vidro contendo **200 ml**, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, dados de identificação, número de lote, peso, procedência, informações nutricionais, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. | Und | 140 |
| 32 | **Leite em pó integral** – Leite integral, enriquecido com Ferro e Vitaminas A, C e D. Acondicionado em embalagem aluminizada contendo **400 gramas**, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, dados de identificação, número de lote, peso, procedência, informações nutricionais, data de fabricação e validade. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 10 (dez) meses a contar da data de entrega. | Pct | 1575 |
| 33 | **Leite UHT integral** - 3,0% de gordura, cor, aroma e odor característico, não rançoso, acondicionado em embalagem de plástico ou tetra-pack, contendo **1 litro**, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega. | Litro | 876 |
| 34 | **Macarrão do tipo ave maria** (sem ovos) - 1ª qualidade. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), e corantes naturais: cúrcuma e urucum. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo **500 gramas**, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. | Pct | 300 |
| 35 | **Macarrão do tipo espaguete (sem ovos) -** 1ª qualidade. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), e corantes naturais: cúrcuma e urucum. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo **500 gramas**, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. | Pct | 850 |
| 36 | **Macarrão do tipo parafuso (sem ovos) -** 1ª qualidade. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), e corantes naturais: cúrcuma e urucum. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo **500 gramas**, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. | Pct | 850 |
| 37 | **Macarrão do tipo espiral/caracol (sem ovos) -** 1ª qualidade. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), e corantes naturais: cúrcuma e urucum. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo **500 gramas**, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. | Pct | 610 |
| 38 | **Macarrão do tipo penne -** sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isenta de ovos. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo **500 gramas**, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. | Pct | 660 |
| 39 | **Massa de sêmola para lasanha** - DIRETO AO FORNO, acondicionada em embalagem resistente, contendo **500 gramas**, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | Und | 235 |
| 40 | **Milho de pipoca** – Tipo 01, obtido a partir do grão sadio de milho (Zea mays), limpo, degerminado, classe amarela, isento de matéria terrosa, parasitas, mofo, detritos animais e vegetais. Cor amarela, odor, sabor e textura próprios. Acondicionado em saco plástico transparente, resistente, atóxico, lacrado, contendo **500 gramas**, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | Pct | 220 |
| 41 | **Mistura para preparo de pão francês -** mistura preparada para panificação contendo: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, melhorador de farinha ácido ascórbico. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa. Acondicionada em embalagem de papel Kraft multifolhado, totalmente vedada e sem vazamento, contendo **25 kg**, com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega. | Saco | 170 |
| 42 | **Óleo de soja vegetal** - envasado em garrafa plástica resistente, transparente, contendo **900 ml**, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data de entrega. | Und | 560 |
| 43 | **Orégano desidratado** - embalagem plástica transparente resistente, contendo **20 gramas,** com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. | Pct | 180 |
| 44 | **Polvilho azedo** - Polvilho azedo, tipo 1, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Embalagem plástica transparente resistente, contendo **500 gramas,** com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | Pct | 120 |
| 45 | **Polvilho doce** - Polvilho doce, tipo 1, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Embalagem plástica transparente resistente, contendo **500 gramas,** com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | Pct | 120 |
| 46 | **Sal refinado iodado** - Sal refinado, iodado, não Toxico, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo **1 kg**, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. | Pct | 315 |
| 47 | **Sardinha em conserva 250g –** sardinha ao próprio suco com óleo comestível. Preparado com pescado fresco, limpo, vicerado, inteiro e sem cabeça, conservado em azeite, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de ferrugem, sujidades e danificação das latas. A lata deverá apresentar revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugem e substâncias nocivas. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | Lata | 384 |
| 48 | **Trigo para quibe** - grãos limpos, cor, sabor e aroma característicos do produto. Embalagem integra de **500 gramas**, com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | Pct | 155 |
| 49 | **Vinagre de álcool colorido** - envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo **750 ml**, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. | Und | 136 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 50 | **Iogurte zero lactose -** Iogurte com polpa de frutas sabor morango para dietas com restrição de lactose. Embalagem plástica com peso líquido 170g. Contendo na embalagem a identificação (rótulo) do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega. | Und | 70 |
| 51 | **Leite sem lactose** – Leite UHT integral para dietas com restrição de lactose, rico em cálcio, fonte de ferro, zinco e vitaminas. Deverá conter na embalagem zero de lactose. Embalagem Tetra Park contendo **1 litro,** com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega. | Und | 135 |
| 52 | **Óleo de girassol** - tipo 1, liquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Envasado em garrafa plástica resistente, transparente, contendo **900 ml**, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega. | Und | 100 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 53 | **Fermento biológico fresco –** **500 gramas**. Creme claro, característico, cheiro e sabor próprio. Fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega. | Pct | 170 |
| 54 | **Iogurte integral -** Leite parcialmente desnatado e/ou leite parcialmente desnatado reconstituído, leite em pó desnatado, creme de leite e fermento lácteo. Mistura homogênea, isento de estufamento, mofo, sem precipitação, refrigerado, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, contendo **160 gramas**. Contendo na embalagem a identificação (rótulo) do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega. | Und | 710 |
| 55 | **Iogurte parcialmente desnatado com polpa de frutas sabor morango -** mistura homogênea, isento de estufamento, mofo, sem precipitação, refrigerado, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, contendo **01 litro**. Contendo na embalagem a identificação (rótulo) do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega. | Und | 540 |
| 56 | **Iogurte parcialmente desnatado com polpa de frutas sabor morango -** mistura homogênea, isento de estufamento, mofo, sem precipitação, refrigerado, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, contendo **150 gramas**. Contendo na embalagem a identificação (rótulo) do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega. | Und | 2590 |
| 57 | **Margarina cremosa com sal -** com 80% de teor de lipídeos, refrigerado, não rançoso. Enriquecida com vitaminas e minerais; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo **500 gramas**. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega. | Und | 110 |
| 58 | **Manteiga com sal – ingredientes :** creme de leite, cloreto de sódio (sal) e corante natural de urucum INS 160 b. O produto deverá ser obtido do creme de leite (nata), padronizado, pasteurizado, maturado e adicionado o sal. Refrigerado, não rançoso, acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo **500 gramas**. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega. | Und | 350 |
| 59 | **Pão de queijo congelado -** Congelado, 1ª qualidade, tamanho de até 25 gramas cada unidade. Embalagem contendo **01 KG**. Saco plástico, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e ao armazenamento, embalagem indelével e litografada. Deverá apresentar nos ingredientes: polvilho, água, ovo, queijo, fécula de mandioca, óleo e sal. Zero de gordura trans. Validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega. | Pct | 770 |
| 60 | **Queijo tipo muçarela (KG) -** fresco, refrigerado, cortado em fatias finas em torno de 20g cada, embaladas em saco plástico resistente atóxico e transparente. Isento de estufamento, rachadura e mofos. Devendo ser fatiado no dia anterior à entrega. Contendo na embalagem a identificação do produto, validade, data de embalagem, peso líquido, marca do fabricante. O produto deverá ter selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 03 (três) dias a contar da data de entrega. | KG | 755 |
| 61 | **Suco de laranja integral –** suco de laranja integral, não fermentado, não alcoólico, sem conservantes e sem adição de açúcar.Acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo **1,8 litros**. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega. | Und | 470 |
| 62 | **Suco de laranja integral –** suco de laranja integral, não fermentado, não alcoólico, sem conservantes e sem adição de açúcar.Acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo **300 ml**. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega. | Und | 1600 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 63 | **Alho (KG) -** A granel, in natura – 1ª qualidade, bulbos grandes e inteiros, dentes bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos de parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagem resistente. | KG | 210 |
| 64 | **Batata inglesa (KG) –** batata tipo inglesa, 1 ª qualidade, tamanho uniforme, lisa, com polpa intacta e limpa, sem brotos, sem manchas esverdeadas, rachaduras ou cortes na casca ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. De colheita recente. Acondicionadas em embalagem resistente. | KG | 1150 |
| 65 | **Cebola fresca (KG) -** Branca ou roxa, bulbo de tamanho médio, com características íntegras e de 1ª qualidade; fresca, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isentas de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagem resistente. | KG | 520 |
| 66 | **Maçã (KG) -** Tipo: Fuji – 1ª qualidade – Procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo. Coloração da casca vermelha e uniforme, sem apresentar defeito na polpa, sem ferimentos, sem podridão ou amassados. Tamanho uniforme, cada unidade não pode exceder 100 gramas. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de insetos, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagem resistente. | KG | 1764 |
| 67 | **Pera Williams in natura (KG) -** fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de insetos, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagem resistente. | KG | 828 |
| 68 | **Ovo branco de galinha -** Branco, classe A, (50-60 grs. cada ovo). Produto fresco, tipo médio, íntegro, tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. Acondicionados em bandejas embaladas com material plástico, contendo **30 unidades** de ovos. Deverá apresentar em cada bandeja rótulo com as informações do fornecedor, data da embalagem e data de validade, registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 15 (quinze) dias a contar da data de entrega. | Bj  c/ 30 | 390 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 69 | **Carne bovina moída - acém (KG) -** moída no mínimo duas vezes, congelada, com no máximo 5% de gordura, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, embalagem primária de 1 kg a 2kg, contendo a identificação do produto, peso, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Deverá apresentar ficha técnica do produto. Transporte realizado em veículo apropriado, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. | KG | 450 |
| 70 | **Carne bovina cubos – acém (KG) -** cubos com cerca de 4 cm, de abate recente, congelado, com no máximo 10% de gordura, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, embalagem primária de 1 kg a 2kg, contendo a identificação do produto, peso, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Deverá apresentar ficha técnica do produto. Transporte realizado em veículo apropriado, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. | KG | 390 |
| 71 | **Carne bovina em bifes – COXÃO MOLE (KG) –** carne em bifes, congelada. Carne de bovinos abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio. Limpa, com até 5% de gordura. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, embalagem primária de 1 kg a 2kg, contendo a identificação do produto, peso, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Deverá apresentar ficha técnica do produto. Transporte realizado em veículo apropriado, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. | KG | 240 |
| 72 | **Carne bovina iscas/tiras - patinho (KG) -** congelado, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, embalagem primária de 1 kg a 2kg, contendo a identificação do produto, peso, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Deverá apresentar ficha técnica do produto. Transporte realizado em veículo apropriado, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. | KG | 310 |
| 73 | **Carne suína em cubos – PALETA SEM OSSO (KG) -** carne em cubos, congelada. Carne de suínos abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio. Limpa, com até 5% de gordura. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, embalagem primária de 1 kg a 2kg, contendo a identificação do produto, peso, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Deverá apresentar ficha técnica do produto. Transporte realizado em veículo apropriado, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. | KG | 740 |
| 74 | **Carne suína – BISTECA (KG) -** carne em bifes, resfriada. Carne de suínos abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio. Limpa, com até 5% de gordura. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, embalagem primária de 1 kg a 2kg, contendo a identificação do produto, peso, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Deverá apresentar ficha técnica do produto. Transporte realizado em veículo apropriado, assegurando que o produto se mantenha em temperatura adequada durante todo o percurso da entrega. | KG | 440 |
| 75 | **Coxa/sobrecoxa de frango sem osso (KG) -** congelada, tamanho médio, com aspecto próprio, não pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Deverá apresentar ficha técnica do produto. Transporte realizado em veículo apropriado, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. | KG | 2100 |
| 76 | **Filé de peito de frango (KG) -** sem osso, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Deverá apresentar ficha técnica do produto. Transporte realizado em veículo apropriado, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. | KG | 1240 |
| 77 | **Filé de tilápia (800g) –** filé de 1ª qualidade, sem pele, sem couro, espinhas ou escamas, in natura, congelado em pacotes de 800g. Temperatura de conservação de no mínimo -18°C. Pacotes acomodados em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. O produto deverá ser isento de substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. Os pacotes deverão ser rotulados conforme legislação vigente, contendo a data de processamento e validade, o nº de registro no órgão competente e os valores nutricionais. O produto deverá ser entregue congelado sob refrigeração. Validade mínima de 01 (um) ano, a contar da data de entrega. Deverá apresentar ficha técnica do produto. Transporte realizado em veículo apropriado, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. | KG | 750 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 78 | **Carne bovina em cubos – PATINHO (KG) -** carne em cubos – Congelada pelo Sistema de Congelamento Individual – IQF. Carne de bovinos abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio. Limpa, com até 5% de gordura. Embalagem primária plástica transparente, flexível, atóxica, resistente, não violado e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo e a embalagem secundária em caixas de papelão reforçada. A embalagem primária deverá apresentar o rótulo do produto externo litografado e indelével. No rótulo deverá conter os seguintes dados: identificação da empresa, dados de identificação do produto, número de lote, data de validade, peso do produto, registro no órgão SISP ou SIF/DIPOA. Embalagem. contendo **02 KG**. Deverá apresentar ficha técnica do produto. Transporte realizado em veículo apropriado, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. Validade mínima de 11 meses a partir da data de entrega. | KG | 620 |
| 79 | **Carne bovina em bifes/iscas/tiras – COXÃO MOLE (KG) –** carne em iscas/tiras – Congelada pelo Sistema de Congelamento Individual – IQF. Carne de bovinos abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio. Limpa, com até 5% de gordura. Embalagem primária plástica transparente, flexível, atóxica, resistente, não violado e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo e a embalagem secundária em caixas de papelão reforçada. A embalagem primária deverá apresentar o rótulo do produto externo litografado e indelével. No rótulo deverá conter os seguintes dados: identificação da empresa, dados de identificação do produto, número de lote, data de validade, peso do produto, registro no órgão SISP ou SIF/DIPOA. Embalagem. contendo **02 KG.** Deverá apresentar ficha técnica do produto. Transporte realizado em veículo apropriado, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. Validade mínima de 11 meses a partir da data de entrega. | KG | 380 |
| 80 | **Carne bovina moída – PATINHO (KG) –** carne moída – Congelada pelo Sistema de Congelamento Individual – IQF. Carne de bovinos abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio. Limpa, com até 5% de gordura. Embalagem primária plástica transparente, flexível, atóxica, resistente, não violado e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo e a embalagem secundária em caixas de papelão reforçada. A embalagem primária deverá apresentar o rótulo do produto externo litografado e indelével. No rótulo deverá conter os seguintes dados: identificação da empresa, dados de identificação do produto, número de lote, data de validade, peso do produto, registro no órgão SISP ou SIF/DIPOA. Embalagem. contendo **02 KG.** Deverá apresentar ficha técnica do produto. Transporte realizado em veículo apropriado, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. Validade mínima de 11 meses a partir da data de entrega. | KG | 890 |
| 81 | **Filé de peito de frango em cubos (KG) -** Congelado pelo Sistema de Congelamento Individual – IQF. Carne do peito do frango limpa, em recortes uniformes sem peles, sem cartilagens e sem ossos, manipulada em condições higiênicas adequadas, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Embalagem primária em plástico transparente, flexível, atóxica, resistente, não violado e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem primária deverá apresentar o rótulo do produto externo litografado e indelével. No rótulo deverá conter os seguintes dados: identificação da empresa, dados de identificação do produto, número de lote, data de validade, peso do produto, registro no órgão SISP ou SIF/DIPOA. Embalagem contendo até **02 KG.** Deverá apresentar ficha técnica do produto. Transporte realizado em veículo apropriado, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. Validade mínima de 11 meses a partir da data de entrega. | KG | 620 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 82 | **Polpa de fruta integral de abacaxi (KG)** - congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de **01 kg**, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Transporte realizado em caminhão climatizado com temperatura de -10ºc ou inferior, com carroceria fechada, isotérmico, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. | KG | 275 |
| 83 | **Polpa de fruta integral de acerola (KG)** - congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de **01 kg**, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Transporte realizado em caminhão climatizado com temperatura de -10ºc ou inferior, com carroceria fechada, isotérmico, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. | KG | 275 |
| 84 | **Polpa de fruta integral de caju (KG) -** congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de **01 kg**, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Transporte realizado em caminhão climatizado com temperatura de -10ºc ou inferior, com carroceria fechada, isotérmico, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. | KG | 220 |
| 85 | **Polpa de fruta integral de laranja com acerola (KG)** - congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de **01 kg**, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Transporte realizado em caminhão climatizado com temperatura de -10ºc ou inferior, com carroceria fechada, isotérmico, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. | KG | 420 |
| 86 | **Polpa de fruta integral de maracujá (KG) -** congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de **01 kg**, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Transporte realizado em caminhão climatizado com temperatura de -10ºc ou inferior, com carroceria fechada, isotérmico, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. | KG | 270 |
| 87 | **Polpa de fruta integral de morango (KG) -** congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de **01 kg**, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Transporte realizado em caminhão climatizado com temperatura de -10ºc ou inferior, com carroceria fechada, isotérmico, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. | KG | 270 |
| 88 | **Polpa de fruta integral de uva (KG) -** congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de **01 kg**, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Transporte realizado em caminhão climatizado com temperatura de -10ºc ou inferior, com carroceria fechada, isotérmico, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. | KG | 270 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 89 | **Pão francês -** com peso unitário de 50 gramas, produzido com farinha especial, com tamanho uniforme, não podendo ser entregue queimado ou com partes cruas, sem sujidades, detritos animais ou vegetais, produzido no dia da entrega. | KG | 300 |
| 90 | **Pão de leite** - com peso unitário de 50 gramas, produzido com farinha especial, com tamanho uniforme, não podendo ser entregue queimado ou com partes cruas, sem sujidades, detritos animais ou vegetais, produzido no dia da entrega. | KG | 750 |
| 91 | **Pão de forma** - produzido com farinha especial, com tamanho uniforme, não podendo ser entregue queimado ou com partes cruas, sem sujidades, detritos animais ou vegetais isento de gordura trans. Acondicionado em pacotes com **500 gramas**. Fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada fatia. Embalagens com aproximadamente 20 fatias. Validade mínima de 15 (quinze) dias a contar da data de entrega. | Pct | 620 |
| 92 | **Pão de hambúrguer** - com peso unitário entre 60 e 70 gramas, produzido com farinha especial, com tamanho uniforme, não podendo ser entregue queimado ou com partes cruas, sem sujidades, detritos animais ou vegetais, produzido no dia da entrega. | KG | 145 |
| 93 | **Pão de leite tipo "bisnaguinha"** – com peso unitário de 25 gramas, produzido com farinha especial, com tamanho uniforme, não podendo ser entregue queimado ou com partes cruas, sem sujidades, detritos animais ou vegetais, produzido no dia da entrega. | KG | 380 |
| 94 | **Broa de fubá** - com peso unitário de **450 à 550 gramas,** produzido com ingredientes de primeira qualidade, com tamanho uniforme, não podendo ser entregue queimado ou com partes cruas, sem sujidades, detritos animais ou vegetais, produzido no dia da entrega. | KG | 450 |

**LOCAL DE ENTREGA:**

• Será informado no pedido, conforme solicitação.

**OBSERVAÇÕES**

1 – A entrega deverá ser parcelada, de acordo com a necessidade da Administração Pública, no local indicado no pedido;

2 – Qualquer dúvida entrar em contato conosco através do telefone: (18) 3556-9900 ou enviar para o e-mail [licitacao.inubiapta@gmail.com](mailto:licitacao.inubiapta@gmail.com)

3 – Deverão ser apresentados produtos de alta e superior qualidade e que respeitem a legislação específica;

4 – As propostas deverão informar o preço unitário e o total do item e a marca do produto. Quando a marca do produto identificar o licitante, deverá o mesmo usar a indicação “Marca Própria”;

5 – **A entrega deverá ocorrer em até 05 (cinco) dias uteis do recebimento da ordem de compra**;

**ANEXO II**

**Declaração de Enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte**   
(em papel timbrado da licitante)

Eu, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, portador (a) da Cédula de Identidade RG n.º \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, e inscrito (a) no CPF/MF sob o n.º \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, representante legal da licitante \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (nome empresarial), interessada em participar do**Pregão Eletrônico n.º 01/2023, Processo n.º 07/2023**,**SRP: 03/2023**, **DECLARO**, sob as penas da lei, o seu enquadramento na condição de Microempresa/Empresa de Pequeno Porte, nos critérios previstos no artigo 3º da Lei Complementar n.º 123/2006, bem como sua não inclusão nas vedações previstas no mesmo diploma legal.

(Local e data)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
(Nome/assinatura do representante legal)

**ANEXO III**

**Declaração de Enquadramento como Cooperativa que preencha as Condições Estabelecidas no**   
**Artigo 34 da Lei n.º 11.488/2007**

(em papel timbrado da licitante)

Eu, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, portador da Cédula de Identidade RG n.º \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, e inscrito (a) no CPF/MF sob o n.º \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, representante legal da licitante \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (nome empresarial), interessada em participar do **Pregão Eletrônico n.º 01/2023, Processo n.º 07/2023,SRP: 03/2023**, **DECLARO**, sob as penas da Lei, que:

a) O Estatuto Social da cooperativa se encontra adequado à Lei n.º 12.690/2012;

b) A cooperativa aufere Receita Bruta até o limite definido no inciso II do *caput* do artigo 3º da Lei Complementar n.º 123/2006, a ser comprovado mediante Demonstração do Resultado do Exercício ou documento equivalente.

(Local e data)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
(Nome/assinatura do representante legal)

**ANEXO IV**

**Declaração de Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação**   
(em papel timbrado da licitante)

Eu, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, representante legal da \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (nome empresarial), interessada em participar do processo licitatório, **Pregão Eletrônico n.º 04/2023, Processo n.º 07/2023,SRP: 03/2023**, da Prefeitura do Município de Inúbia Paulista, **DECLARO**, sob as penas da lei, que esta empresa atende aos requisitos de habilitação constantes no Edital.

(Local e data)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
(Nome/assinatura do representante legal)

**ANEXO V**

**Declarações Diversas Referentes ao Subitem 3.5, Alínea “a”, do Item VII**   
(em papel timbrado da licitante)

Nome completo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ RG n.º \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ CPF/MF n.º \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**DECLARO**, sob as penas da Lei, que a licitante \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (nome empresarial), interessada em participar do **Pregão Eletrônico n.º 01/2023, Processo n.º 07/2023,SRP: 03/2023**:

a) está em situação regular perante o Ministério do Trabalho no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição da República Federativa do Brasil;

b) não possui impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração Pública;

(Local e data)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
(Nome/assinatura do representante legal)

**ANEXO VI**

**Ata de Registro de Preços**

**Processo n.º 07/2023**

**Pregão Eletrônico n.º 01/2023**

**Ata de Registro de Preços n.xx/xxxx**

O Município de Inúbia Paulista-SP, por intermédio de sua Prefeita Municipal, Sr. João Soares dos Santos, no uso de suas competências, em face do resultado obtido no Pregão Eletrônico indicado em epígrafe, devidamente homologado, resolve celebrar a presente **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**, procedendo ao registro de preço do primeiro colocado, obedecida a ordem crescente das respectivas propostas, para formação do SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS – SRP, destinado às aquisições futuras, nos seguintes termos.

**CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO E QUANTIDADES ESTIMADAS**

1.1 – **A presente Ata de Registro de Preços tem por objeto a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR – ENTREGA PARCELADA.**

, conforme detalhamento e as especificações técnicas constantes do Termo de Referência, da proposta da Contratada e demais documentos constantes do processo administrativo em epígrafe.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **OBJETO** | **UNIDADES** | **EMPRESA**  **VENCEDORA** | **VALOR UNITÁRIO** | **VALOR TOTAL** |
|  |  |  |  |  |  |

1.2 – Deverão ser respeitadas todas as especificações técnicas e as demais condições de fornecimento contidas no Termo de Referência que figurou como Anexo I do Edital que precedeu esta Ata e que dela fica fazendo parte integrante.

1.3 – É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta Ata de Registro de Preços, salvo o acréscimo de que trata o §1º do artigo 65 de Lei n.º 8.666/1993.

**CLÁUSULA SEGUNDA – FORNECEDOR**

2.1 – Figura como classificada e detentora desta Ata de Registro de Preços a empresa abaixo mencionada:

a) empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (nome empresarial), inscrita no CNPJ/MF sob o n.º \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, com sede/endereço na \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, telefone \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, fax \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e e-mail \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

**CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇOS**

3.1 – Os preços unitários que vigorarão nesta Ata de Registro de Preços são os seguintes:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Item** |  |  | **Descrição** |  |  | **Valor Unitário** |  |
| 01 | | |  | | |  | | |
| 02 | | |  | | |  | | |
| 03 | | |  | | |  | | |

3.2 – Os preços registrados permanecerão fixos e irreajustáveis.

3.3 – O preço registrado abrangerá os custos diretos e indiretos decorrentes do fornecimento do objeto, incluindo tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais, entre outros), seguros, despesas de administração, lucro, custos com transporte, frete e demais despesas correlatas.

3.4 – Se o preço registrado se tornar superior aos valores praticados no mercado, a Contratante adotará as seguintes providências:

3.4.1 – Convocará o fornecedor, obedecida a ordem de classificação no certame, visando à negociação para a redução de preços e sua adequação ao mercado;

3.4.2 – Liberará o fornecedor do compromisso assumido e cancelará o seu registro, quando frustrada a negociação, respeitadas as contratações já celebradas;

3.4.3 – Convocará os demais fornecedores, visando igual oportunidade de negociação.

3.5 – Não logrando êxito nas negociações, a Contratante cancelará o item objeto do preço negociado.

**CLÁUSULA QUARTA – VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS**

4.1 – O prazo de validade do Sistema de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contados a partir da data da publicação do extrato da Ata de Registro de Preços no Diário Oficial do Município de Inúbia Paulista-SP.

**CLÁUSULA QUINTA – CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS** 5.1 – O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

a) descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

b) não retirar o instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Contratante, sem justificativa aceitável;

c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

d) for declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração nos termos do artigo 87, IV, da Lei n.º 8.666/1993;

e) for impedido de licitar e contratar com a Administração nos termos do artigo 7º da Lei n.º 10.520/2002.

5.2 – O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados, por razões de interesse público ou a pedido do fornecedor.

**CLÁUSULA SEXTA – CONTRATAÇÕES DECORRENTES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

6.1 – Os fornecedores que assinarem a Ata de Registo de Preços estarão obrigados a celebrar as contratações que dela poderão advir, observadas as condições estabelecidas no Edital, em seus anexos e nesta Ata.

6.1.1 – A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços, ficando-lhe facultada à utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

6.1.2 – Quando da necessidade de contratação, será consultado o gestor do contrato para obter a indicação do fornecedor, dos quantitativos a que este ainda se encontra obrigado e dos preços registrados.

6.2 – A contratação dos fornecedores será formalizada pela emissão da nota de empenho.

6.2.1 – Se, por ocasião da formalização da contratação, algum dos documentos apresentados pelo fornecedor para fins de comprovação da regularidade fiscal ou trabalhista estiver com o prazo de validade expirado, será verificada a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

6.2.2 – Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, o fornecedor será notificado para, no prazo de 02 (dois) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade, mediante a apresentação das certidões respectivas com prazos de validade em vigência, sob pena de a contratação não se realizar.

6.3 – No prazo de 05 (cinco) dias úteis contados da data da convocação, o fornecedor deverá comparecer perante a Contratante para a retirada da nota de empenho, ou, alternativamente, solicitar o seu envio por meio eletrônico.

6.3.1 – O prazo indicado no item 6.3 supra poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do interessado e aceita pela Administração.

6.3.2 – O não comparecimento do fornecedor para retirar a nota de empenho ou, quando solicitado o seu envio por meio eletrônico, a ausência de envio de confirmação de recebimento dentro do prazo indicado no item 6.3 supra, importará na recusa à contratação, sujeita à aplicação das sanções cabíveis.

6.4 – Aplicam-se às contratações realizadas com base neste Sistema de Registro de Preços, as disposições estabelecidas no Edital da licitação que o precedeu, relativas aos prazos, às condições de local de entrega do objeto, às condições de recebimento do objeto, à forma de pagamento e às sanções administrativas.

E, lida e achada conforme, a presente ata segue assinada pelo representante do Órgão Gerenciador e pelos representantes dos Fornecedores com preços registrados nesta Ata, todos abaixo indicados e identificados.

Inúbia Paulista, XX de XXXX de 20XX.

Pela Contratante:   
 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Pelo Fornecedor:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
(nome, RG e CPF)

Testemunhas:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
(nome, RG e CPF)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
(nome, RG e CPF)

**ANEXO VII**

**Ordem de Compra**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º xx/xxxx** **PREGÃO ELETRÔNICO N.º01/2023**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 07/2023**

**Solicitação de Fornecimento n.º XX/202XX** **Fornecedor: xxxxxxxxxxxxx**

**CNPJ/MF: xxxxxxxxxxxxx**

**CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO**

1.1 – A presente Requisição de Fornecimento tem por objeto a seguinte solicitação:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **OBJETO** | **UNIDADES** | **EMPRESA**  **VENCEDORA** | **VALOR**  **UNITÁRIO** | **VALOR**  **TOTAL** |
|  |  |  |  |  |  |

**CLÁUSULA SEGUNDA – FORMA E LOCAL DE ENTREGA/PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

2.1 – Após o recebimento da Ordem de Compra, a Contratada deverá efetuar a entrega dos produtos no **prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis , contado do recebimento da requisição**.

2.2 – Local de entrega: conforme descrito no termo de referência, Anexo I do Pregão em epígrafe.

**CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO**

3.1 – A Prefeitura Municipal de Inúbia Paulista pagará ao Fornecedor\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ o valor total de R$ **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** (**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**).

3.2 – Deverão estar incluídos no preço todos os impostos, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, as quais correrão por conta do Fornecedor.

3.3 – Para o Fornecedor atender a presente Requisição, foi emitida a Nota de Empenho nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, em anexo, sendo que a contagem do prazo de entrega iniciará a partir de seu recebimento.

Inúbia Paulista, \_\_ de \_\_\_\_\_\_\_de 20XX.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
(Responsável pela solicitação)

**ANEXO VIII**

**CONTRATOS OU ATOS JURÍDICOS ANÁLOGOS**   
**TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO**

**CONTRATANTE: Município de Inúbia Paulista-SP**

**CONTRATADA:** **xxxxxxxxxxxx**

**OBJETO: CONSTITUIÇÃO DE SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR – ENTREGA PARCELADA.**

**ADVOGADO (S): OAB n.º**

Na qualidade de Contratante e Contratada, respectivamente, do Termo acima identificado, e, cientes do seu encaminhamento ao TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO, para fins de instrução e julgamento, damo-nos por CIENTES e NOTIFICADOS para acompanhar todos os atos da tramitação processual, até julgamento final e sua publicação e, se for o caso e de nosso interesse, para, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito da defesa, interpor recursos e o mais que couber.

Outrossim, estamos CIENTES, doravante, de que todos os despachos e decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, de conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar Estadual n.º 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais.

Inúbia Paulista, \_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_ de 20XX.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
 João Soares dos Santos

Prefeita Municipal   
 CONTRATANTE

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
(Procurador / Representante Legal) EMPRESA CONTRATADA

**ANEXO IX**

**TERMO DE CONTRATO Nº XXXXXXXXXX**

**PREÂMBULO**

Pelo presente instrumento as partes, de um lado a PREFEITURA MUNICIPAL DE INÚBIA PAULISTA, com sede a Avenida Campos Salles, 113 em Inúbia Paulista, Estado de São Paulo, inscrita no CNPJ sob n.º 44.919.611/0001-03, doravante denominada **CONTRATANTE,** representada neste ato pelo seu Prefeito Municipal, Sr. **JOÃO SOARES DOS SANTOS**, residente à Avenida Campos Sales, n° 698, nesta cidade de Inúbia Paulista/SP, portador do RG n.º 18.737.017 e do CPF/MF n.º 076.272.488-92, e de outro lado a firma XXXXXXXXX, estabelecida à XXXXXXXXXXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ/MF sob n.º XXXXXXXXXXXX e Inscrição Estadual n.º XXXXXXXXXXXX, doravante denominada **CONTRATADA**, representada neste ato pelo Sr. XXXXXXXXX, XXXXXXXXX, portador do RG n.º XXXXXXXX e CPF/MF n.º XXXXXXXXXXXX, residente e domiciliado na XXXXXXXXXXXX, n° XXX, na cidade de XXXXXXXXXXXXX, formalizam entre si o presente ajuste, que visa a aquisição de óleo lubrificante e outros para os veículos da frota municipal, descrita na cláusula primeira deste contrato, em razão do Processo n.º XXXXX/2.01X, Pregão n.° XX/2.01X, já homologado e adjudicado, e na conformidade das cláusulas e condições seguintes.

**CLÁUSULA PRIMEIRA**

**DO OBJETO E REGIME DE EXECUÇÃO**

1.1 - A **CONTRATADA**, por força do presente ajuste, se obriga a fornecer os materiais de acordo com o objeto supracitado no Edital Pregão XX/2.01X à **CONTRATANTE.**

1.2 - O regime de execução será o de empreitada por preço unitário.

**CLAUSULA SEGUNDA**

**DA FORMA DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

2.1 - A aquisão dos materiais serão de acordo com as necessidades da Contratante,

2.2 - Os materiais serão recebidos:

2.2.1 - provisoriamente, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com os materiais solicitados pelo Setor Requisitante;

**CLÁUSULA TERCEIRA**

**DAS CONDIÇÕES DE SUBSTITUIÇÃO DOS PRODUTOS**

3.1 - Constatadas irregularidades no objeto contratual, na forma na clausula anterior, a Contratante poderá:

a) se disser respeito à especificação, rejeição por qualquer um dos motivos elencados na clausula anterior, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

a.1) na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

a.2) na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

**CLÁUSULA QUARTA**

**DO VALOR DO CONTRATO**

4.1 - Importa o presente contrato no valor global estimado de R$ XXXXXXXX (XXXXXXXXXXX) mensais, decorrente dos seguintes preços unitários, expressos em moeda corrente.

**CLÁUSULA QUINTA**

**DOS PAGAMENTOS**

5.1 - O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias corridos, contados da data de entrega efetiva de cada produto, não sendo admitida proposta com condição de pagamento diferente.

5.2 - A Prefeitura não efetuará pagamento através de cobrança bancária; os pagamentos serão efetuados nas modalidades “ordem de pagamento bancário”, “correios” ou “duplicata em carteira”.

5.3 - A CONTRATADA indica, para efeito de pagamentos, os seguintes dados:

a) Numero da conta corrente: XXXXX

b) Agência: XXXX

c) Banco: XXXXX

5.4 – As faturas e/ou Notas Fiscais, deverão ser apresentadas de acordo com a entrega dos materiais solicitados, pela CONTRATADA, à CONTRATANTE, regularmente conferidas pelo funcionário responsável.

**CLÁUSULA SEXTA**

**DA MANUTENÇÃO DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO FINANCEIRO**

6.1 - A manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do Contrato poderá ser solicitada pelas partes, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, ficando a cargo da interessada a apresentação de todo tipo de prova da ocorrência, sem o que o pedido não será aceito.

6.2 - Caso o pagamento da parcela não seja efetuado no vencimento pela falta do documento que deveria ter sido fornecido pela CONTRATADA, e isso motivar o bloqueio de entrega de produto, esta incorrerá nas penalidades previstas neste contrato, e não será paga a nenhuma atualização de valor, inclusive a referida neste contrato.

6.3 - Para que os preços estejam sempre atualizados, e visando todo processamento necessário, a futura CONTRATADA se obriga em fornecer, à cada ocorrência de majoração ou redução, cópia do documento correspondente a ser utilizado no realinhamento dos preços. Portanto, **é de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA, o fornecimento dos documentos comprobatórios dessas ocorrências, protocolando-se o pedido no departamento competente da Prefeitura.** O fato de o pedido ter sido realizado, não induz o Poder Público à sua aceitação.

6.4 - A obrigatoriedade da futura contratada em fornecer documentos que permitirão variação dos preços contratados vigerá para todo o exercício de 2.01X, enquanto o contrato estiver vigente, mesmo para períodos que possam não haver fornecimento dos produtos.

**CLÁUSULA SÉTIMA**

**DO PRAZO CONTRATUAL**

7.1 - O presente contrato terá vigência a partir da data de sua formalização, expirando-se após 12 meses de sua assinatura.

7.2 - Na hipótese do fornecimento de todo o volume contratado antes da data acima definida e se necessário, utilizado o disposto no §1º do artigo 65 da Lei n.º 8.666/93, considerar-se-á encerrado o presente contrato, independente de qualquer outra providência.

**CLÁUSULA OITAVA**

**DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

8.1 - As despesas decorrentes do presente contrato correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias vigentes no orçamento da **CONTRATANTE** para o exercício de 2023/2024.

**CLÁUSULA NONA**

**DAS RESPONSABILIDADES**

9.1 - São responsabilidades da CONTRATADA:

9.1.1 - o cumprimento do contrato nos prazos, nas datas, condições e locais definidos, nas quantidades contratadas, acrescidas e/ou suprimidas se necessário por solicitação da contratante;

9.1.2 - durante toda vigência contratual, ser a responsável pela qualidade dos materiais;

9.1.3 – o fiel cumprimento de todas as clausulas e condições estabelecidas no presente termo.

9.2 - São responsabilidades da CONTRATANTE:

9.2.1 - manter o equilíbrio econômico-financeiro do contrato, quando requerido;

9.2.2 - pagar à CONTRATADA os valores devidos, nas datas avençadas;

9.2.3 – o fiel cumprimento de todas as clausulas e condições estabelecidas no presente termo.

**CLÁUSULA DÉCIMA**

**DAS SANÇÕES POR INADIMPLEMENTO**

10.1 - Pela inexecução total ou parcial do contrato a Prefeitura poderá, garantida a defesa prévia, aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

10.1.1 - advertência;

10.1.2 - multa indenizatória pecuniária de 10% (dez por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida;

10.1.3 - suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos.

10.1.4 - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Publica enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes.

10.1.5 - as sanções previstas poderão ser aplicadas cumulativamente, facultada a defesa previa do interessado, no respectivo processo, nos seguintes prazos:

10.1.5.1 - das sanções estabelecidas no item 10.1, subitens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, no prazo de 05 (cinco) dias úteis da intimação da CONTRATADA;

10.1.5.2 - da sanção estabelecida no item 10.1, subitem 10.1.4, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, podendo ser requerida a reabilitação 02 (dois) anos após a aplicação da pena;

10.2 - O atraso injustificado da entrega da compra, sem prejuízo do disposto no parágrafo primeiro do artigo 86 da Lei nº 8.666/93, sujeitará a contratada à multa de mora, calculada na proporção de 0,5% (meio por cento) ao dia, sobre o valor da obrigação não cumprida.

10.3 - Tudo o que for fornecido incorretamente e portanto, não aceito, deverá ser refeito no prazo previsto no item 3.1 deste termo de contrato;

10.3.1 - a não ocorrência de substituição no prazo definido, ensejará a aplicação das sanções definidas nesta clausula.

10.4 - As sanções previstas nos itens 10.1, 10.2, 10.3 e subitens poderão ser aplicadas cumulativamente de acordo com circunstancias do caso concreto.

10.5 - O valor da multa será automaticamente descontado de pagamento a que a contrata da tenha direito, originário de fornecimento anterior ou futuro;

10.5.1 - Não havendo possibilidade dessa forma de compensação, o valor da multa, atualizado, deverá ser pago pelo inadimplente na Tesouraria Municipal, na condição “à vista”. Na ocorrência do não pagamento, o valor será cobrado judicialmente.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA**

**DA RESCISÃO CONTRATUAL**

11.1 - Sem prejuízo das sanções previstas na cláusula décima deste termo, o contrato poderá ser rescindido, pela parte inocente, desde que demonstrada qualquer das hipóteses previstas nos artigos 78, 79 e 80 da Lei n.º 8.666/93.

11.2 - Também o contrato será considerado extinto no caso de serem extintas as fontes utilizadas no acompanhamento dos preços contratados, e, outra fonte, cuja terminologia mais se aproximar dos materiais licitados, for considerada inviável por quaisquer das partes.

11.2.1 - a rescisão contratual pelo motivo aqui exposto não gerará, à quaisquer das partes, direitos a indenizações ou compensações, não importando o título.

11.3 - A **CONTRATADA** reconhece os direitos da administração, em caso da rescisão administrativa prevista no art.º 77 da Lei n.º 8.666/93.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA**

**DA VINCULAÇÃO**

12.1 - Vinculam-se ao presente contrato, independentemente de suas transcrições parciais ou totais, o Edital de licitação respectivo e a proposta vencedora da **CONTRATADA**.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA**

**DOS CASOS OMISSOS**

13.1 - Aplicar-se-á a Lei n.º 8.666/93, alterada, para o esclarecimento dos casos por ventura omissos neste termo de contrato.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA**

**DO FORO**

14.1 - Será competente o Foro da Comarca de Lucélia, Estado de São Paulo, para dirimir dúvidas oriundas deste Termo de Contrato, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado seja. E, por estarem ambas as partes de pleno acordo com as disposições estabelecidas neste Termo de Contrato, aceitam a cumprirem fielmente as normas legais e regulamentares, assinando o presente em 03 (três) vias de igual efeito e teor, na presença de duas testemunhas, abaixo indicadas:

Inúbia Paulista, XX de XXXXX de 2.01X

AS PARTES:

1) - PREFEITURA MUNICIPAL DE INÚBIA PAULISTA

CONTRATANTE

2) – XXXXXXXXXXXXXXXXX

CONTRATADA

Sr. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Testemunhas:

**........................................................... ..........................................................**

Nome: Nome:

RG. RG.

**VISTO DO GESTOR DE CONTRATO**

**ANEXO IX**

**TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO (CONTRATOS)**

**(REDAÇÃO DADA PELA RESOLUÇÃO Nº 11/2021)**

**CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE INÚBIA PAULISTA**

**CONTRATADO: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**

**CONTRATO Nº (DE ORIGEM): XX/2023**

**OBJETO: CONSTITUIÇÃO DE SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR – ENTREGA PARCELADA**

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

**1.Estamos CIENTES de que:**

a)o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;

b)poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;

c)além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;

d)as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);

e)é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

**2.Damo-nos por NOTIFICADOS para:**

a)O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;

b)Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

Inúbia Paulista, XX de XXXX de 2.0XX

**AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:**

**Nome: XXXXXX**

**Cargo: XXXXXXXX**

**CPF: XXXXXXXXX**

**RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:**

**Nome: XXXXXXX**

**Cargo: XXXXXXXXX**

**CPF: XXXXXXXXX**

**Assinatura: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_**

**RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:**

**Pelo contratante:**

**Nome: XXXXXXXXXX**

**Cargo: XXXXXXXXXXX**

**CPF: XXXXXXXX**

**Assinatura: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Pela contratada:**

**Nome: XXXXXXXXXXX**

**Cargo: XXXXXXXXX**

**CPF: XXXXXXXX**

**Assinatura: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:**

**Nome: XXXXXXXXXX**

**Cargo: XXXXXXX**

**CPF: XXXXXXXXX**

**Assinatura: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_**

**GESTOR(ES) DO CONTRATO:**

**Nome: XXXXXXXX**

**Cargo: XXXXXXXXXXXXX**

**CPF: XXXXXXXXXXXX**

**Assinatura: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**ANEXO X**

**Modelo de Proposta de Preços**

(Este modelo é apenas uma amostra com especificações mínimas, obedecendo às especificações exigidas. A proposta deverá conter local e data, bem como validade mínima de 60 dias).

**PROPOSTA DE PREÇOS**

À

Prefeitura do Município de Inúbia Paulista/SP

**PREGÃO ELETRÔNICO 04/2023**

**PROCESSO 07/2023**

**SRP Nº 03/2023**

Objeto: **CONSTITUIÇÃO DE SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR – ENTREGA PARCELADA.**

**PLANILHA DE QUANTIDADES E ESPECIFICAÇÕES**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ITEM | GÊNERO/DESCRIÇÃO | UNID. | quantidade | marca | valor unitário | Valor total |
| 01 | **Açúcar Cristal** - origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar. Aspecto: sólido com cristais bem definidos. Cor: branca. Odor e sabor próprio do produto. Embalagem intacta de **5 kg** com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega. | Pct | 240 |  |  |  |
| 02 | **Amido de milho –** produto amiláceo extraído de milho preparado a partir de matérias primas sãs, isenta de matéria terrosa ou parasita, livre de fermentação, não podendo estar rançoso. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo **500 gramas**, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. | Pct | 100 |  |  |  |
| 03 | **Arroz tipo 01 -** longo fino, subgrupo polido, agulhinha. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo **05 kg**, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Na embalagem do produto deverá constar: dispensa de escolha e lavagem dos grãos – 100% natural e grãos selecionados eletronicamente. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. | Pct | 828 |  |  |  |
| 04 | **Aveia em flocos** - isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagem, atóxica, resistente e hermeticamente vedada de **170 gramas,** com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 03 (três) meses, a contar da data de entrega. | Cx | 170 |  |  |  |
| 05 | **Azeite de oliva extra virgem** - acidez 0,5%, embalagem de **500 ml** de vidro ou lata, com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. | Und | 130 |  |  |  |
| 06 | **Biscoito doce – maisena:**– 1ª qualidade. Deverá constar na embalagem: sem colesterol, sem gordura trans, sem lactose. Isento de produtos de origem animal. Não pode conter nem mesmo traços de leite. Embalagem de **350 gramas.** Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | Pct | 240 |  |  |  |
| 07 | Biscoito tipo pão de mel – 1ª qualidade – Livre de gordura Trans. Deverá conter na composição: mel. Embalagem de 500 gramas. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | Pct | 380 |  |  |  |
| 08 | Biscoito tipo rosquinha – sabor COCO: 1ª qualidade – Livre de gordura Trans. Deverá conter na composição coco ralado. Embalagem de 500 gramas. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | Pct | 440 |  |  |  |
| 09 | Biscoito tipo rosquinha – sabor NATA: 1ª qualidade – Livre de gordura Trans. Deverá conter na composição leite em pó. Embalagem de 500 gramas. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | Pct | 390 |  |  |  |
| 10 | Biscoito tipo rosquinha – sabor CHOCOLATE: 1ª qualidade – Livre de gordura Trans. Deverá conter na composição Licor de cacau. Embalagem de 500 gramas. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | Pct | 390 |  |  |  |
| 11 | **Biscoito salgado cream cracker:** Tipo cream cracker – embalagem de **350 gramas.** Embalagem dupla com três pacotes internos. Deverá constar na informação nutricional referente a porção de 30 g do produto: do produto 0 (zero) g de gordura trans, gordura total não poderá exceder 4g e no mínimo 1,0g de fibra alimentar. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega | Pct | 490 |  |  |  |
| 12 | **Biscoito salgado integral com embalagem secundária individual:** Biscoito salgado integral. Embalagem com peso de **140 a 170 gramas** contendo 6 pacotes embalados individualmente com 24 a 27 gramas cada. Deverá ser firme, crocante e não apresentar sabor de ranço. Deverá constar na informação nutricional referente a porção de 24 ou 27 g do produto: 0 (zero) g de gordura trans, gordura total não poderá exceder 4g. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação da empresa, informações nutricionais, composição do produto, número de lote, data de validade. Não poderá conter gordura trans. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | Pct | 1140 |  |  |  |
| 13 | **Cacau em pó** – Produto com 100 % de cacau. Embalagem contendo **200 gramas**, com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Informação nutricional ref. a porção de 20 grs. (02 colheres de sopa): Valor Energético igual ou menor 55 kcal, 0 de açúcar, Gordura Trans 0g, Fibra Alimentar igual ou maior que 6,8g e Sódio 0 mg. Ingredientes: cacau em pó solúvel. Não poderá conter nos ingredientes lecitina de soja e açúcar. Zero de glúten. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | Cx | 320 |  |  |  |
| 14 | **Café torrado e moído -** Café torrado e moído, com pó homogêneo e fino, cor castanho escuro, odor e sabor característico, produzido com grãos sãos, limpos e de boa qualidade. Acondicionado em embalagem contendo **500 gramas**, com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de parasitos, larvas e qualquer material estranho. Umidade adequada. Validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega. | Pct | 130 |  |  |  |
| 15 | **Canela em pó** - Casca de canela moída - (100% natural). Acondicionado em embalagem contendo **10 gramas**, com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | Pct | 60 |  |  |  |
| 16 | **Canela em rama** - Canela em casca (100% natural). Acondicionado em embalagem contendo **10 gramas**, com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | Pct | 60 |  |  |  |
| 17 | **Canjica de milho** – canjica misturada, despeliculada, classe branca, tipo 01. Acondicionado em embalagem contendo **500 gramas**, com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | Pct | 170 |  |  |  |
| 18 | **Chá de erva mate** – Chá mate tostado 100% natural . Cx. de **250 gramas**. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. | Cx | 450 |  |  |  |
| 19 | **Chimichurri** - tempero completo em flocos: pimenta calabresa, pimentão doce, salsa e alho em flocos, orégano, cominho, pimenta-do-reino e sal. Acondicionado em embalagem contendo **20 gramas**, com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | Pct | 400 |  |  |  |
| 20 | **Coco ralado** - coco ralado, úmido, sem adição de açúcar, desidratado, integral. Acondicionado em embalagem contendo **100 gramas**, com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | Pct | 170 |  |  |  |
| 21 | **Cravo da índia** - Acondicionado em embalagem contendo **10 gramas**, com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. | Pct | 60 |  |  |  |
| 22 | **Ervilha em grãos** – 1ª qualidade, grãos novos, limpos e secos. Acondicionada em embalagem contendo **500 gramas,** com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de mofo, murchos e sem brilho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | Und | 110 |  |  |  |
| 23 | **Extrato de tomate –** concentrado, preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. Ingredientes: tomate, sal e açúcar. Embalagem intacta, em sachês de **300 gramas**, com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de fermentações, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | Pct | 460 |  |  |  |
| 24 | **Extrato de tomate** – concentrado, preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. Ingredientes: tomate, sal e açúcar. Embalagem intacta, em sachês de **1,080 kg** com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de fermentações, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | Pct | 320 |  |  |  |
| 25 | **Farinha de mandioca crua tipo 1 -** seca, fina, branca, obtida das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo **500 gramas**, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. | Pct | 340 |  |  |  |
| 26 | **Farinha de milho** – farinha de milho amarela em flocos (grossa), fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas sem resíduos animais, cascas, não podendo estar fermentada ou rançosa. Acondicionada em embalagem contendo **500 gramas,** com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | Pct | 260 |  |  |  |
| 27 | **Farinha de trigo Tipo 1** - enriquecida com ferro e ácido fólico, fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa. Acondicionada em embalagem contendo **01 kg**, com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega. | Pct | 250 |  |  |  |
| 28 | **Feijão tipo 1** – carioca. Classificado com tipo cores, constituído de grãos inteiros com a mesma coloração. De produção recente. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo **01 kg**, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos, brotados, murchos, imaturos, mofados, carunchados e descolorados que prejudiquem sua aparência e qualidade. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega. | Pct | 1550 |  |  |  |
| 29 | **Fermento químico em pó** - acondicionado em embalagem contendo **250 gramas**, com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega | Und | 120 |  |  |  |
| 30 | **Fubá de milho** - obtido da moagem do grão de milho são, limpo, isento de matéria terrosa e parasita. Não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo **500 gramas**, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | Pct | 240 |  |  |  |
| 31 | **Leite de coco** – Leite de coco, água e conservantes. Acondicionado em embalagem de vidro contendo **200 ml**, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, dados de identificação, número de lote, peso, procedência, informações nutricionais, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. | Und | 140 |  |  |  |
| 32 | **Leite em pó integral** – Leite integral, enriquecido com Ferro e Vitaminas A, C e D. Acondicionado em embalagem aluminizada contendo **400 gramas**, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, dados de identificação, número de lote, peso, procedência, informações nutricionais, data de fabricação e validade. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 10 (dez) meses a contar da data de entrega. | Pct | 1575 |  |  |  |
| 33 | **Leite UHT integral** - 3,0% de gordura, cor, aroma e odor característico, não rançoso, acondicionado em embalagem de plástico ou tetra-pack, contendo **1 litro**, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega. | Litro | 876 |  |  |  |
| 34 | **Macarrão do tipo ave maria** (sem ovos) - 1ª qualidade. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), e corantes naturais: cúrcuma e urucum. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo **500 gramas**, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. | Pct | 300 |  |  |  |
| 35 | **Macarrão do tipo espaguete (sem ovos) -** 1ª qualidade. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), e corantes naturais: cúrcuma e urucum. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo **500 gramas**, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. | Pct | 850 |  |  |  |
| 36 | **Macarrão do tipo parafuso (sem ovos) -** 1ª qualidade. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), e corantes naturais: cúrcuma e urucum. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo **500 gramas**, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. | Pct | 850 |  |  |  |
| 37 | **Macarrão do tipo espiral/caracol (sem ovos) -** 1ª qualidade. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), e corantes naturais: cúrcuma e urucum. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo **500 gramas**, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. | Pct | 610 |  |  |  |
| 38 | **Macarrão do tipo penne -** sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isenta de ovos. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo **500 gramas**, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. | Pct | 660 |  |  |  |
| 39 | **Massa de sêmola para lasanha** - DIRETO AO FORNO, acondicionada em embalagem resistente, contendo **500 gramas**, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | Und | 235 |  |  |  |
| 40 | **Milho de pipoca** – Tipo 01, obtido a partir do grão sadio de milho (Zea mays), limpo, degerminado, classe amarela, isento de matéria terrosa, parasitas, mofo, detritos animais e vegetais. Cor amarela, odor, sabor e textura próprios. Acondicionado em saco plástico transparente, resistente, atóxico, lacrado, contendo **500 gramas**, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | Pct | 220 |  |  |  |
| 41 | **Mistura para preparo de pão francês -** mistura preparada para panificação contendo: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, melhorador de farinha ácido ascórbico. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa. Acondicionada em embalagem de papel Kraft multifolhado, totalmente vedada e sem vazamento, contendo **25 kg**, com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega. | Saco | 170 |  |  |  |
| 42 | **Óleo de soja vegetal** - envasado em garrafa plástica resistente, transparente, contendo **900 ml**, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data de entrega. | Und | 560 |  |  |  |
| 43 | **Orégano desidratado** - embalagem plástica transparente resistente, contendo **20 gramas,** com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. | Pct | 180 |  |  |  |
| 44 | **Polvilho azedo** - Polvilho azedo, tipo 1, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Embalagem plástica transparente resistente, contendo **500 gramas,** com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | Pct | 120 |  |  |  |
| 45 | **Polvilho doce** - Polvilho doce, tipo 1, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Embalagem plástica transparente resistente, contendo **500 gramas,** com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | Pct | 120 |  |  |  |
| 46 | **Sal refinado iodado** - Sal refinado, iodado, não Toxico, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo **1 kg**, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. | Pct | 315 |  |  |  |
| 47 | **Sardinha em conserva 250g –** sardinha ao próprio suco com óleo comestível. Preparado com pescado fresco, limpo, vicerado, inteiro e sem cabeça, conservado em azeite, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de ferrugem, sujidades e danificação das latas. A lata deverá apresentar revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugem e substâncias nocivas. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | Lata | 384 |  |  |  |
| 48 | **Trigo para quibe** - grãos limpos, cor, sabor e aroma característicos do produto. Embalagem integra de **500 gramas**, com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | Pct | 155 |  |  |  |
| 49 | **Vinagre de álcool colorido** - envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo **750 ml**, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. | Und | 136 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 50 | **Iogurte zero lactose -** Iogurte com polpa de frutas sabor morango para dietas com restrição de lactose. Embalagem plástica com peso líquido 170g. Contendo na embalagem a identificação (rótulo) do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega. | Und | 70 |  |  |  |
| 51 | **Leite sem lactose** – Leite UHT integral para dietas com restrição de lactose, rico em cálcio, fonte de ferro, zinco e vitaminas. Deverá conter na embalagem zero de lactose. Embalagem Tetra Park contendo **1 litro,** com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega. | Und | 135 |  |  |  |
| 52 | **Óleo de girassol** - tipo 1, liquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Envasado em garrafa plástica resistente, transparente, contendo **900 ml**, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega. | Und | 100 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 53 | **Fermento biológico fresco –** **500 gramas**. Creme claro, característico, cheiro e sabor próprio. Fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega. | Pct | 170 |  |  |  |
| 54 | **Iogurte integral -** Leite parcialmente desnatado e/ou leite parcialmente desnatado reconstituído, leite em pó desnatado, creme de leite e fermento lácteo. Mistura homogênea, isento de estufamento, mofo, sem precipitação, refrigerado, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, contendo **160 gramas**. Contendo na embalagem a identificação (rótulo) do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega. | Und | 710 |  |  |  |
| 55 | **Iogurte parcialmente desnatado com polpa de frutas sabor morango -** mistura homogênea, isento de estufamento, mofo, sem precipitação, refrigerado, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, contendo **01 litro**. Contendo na embalagem a identificação (rótulo) do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega. | Und | 540 |  |  |  |
| 56 | **Iogurte parcialmente desnatado com polpa de frutas sabor morango -** mistura homogênea, isento de estufamento, mofo, sem precipitação, refrigerado, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, contendo **150 gramas**. Contendo na embalagem a identificação (rótulo) do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega. | Und | 2590 |  |  |  |
| 57 | **Margarina cremosa com sal -** com 80% de teor de lipídeos, refrigerado, não rançoso. Enriquecida com vitaminas e minerais; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo **500 gramas**. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega. | Und | 110 |  |  |  |
| 58 | **Manteiga com sal – ingredientes :** creme de leite, cloreto de sódio (sal) e corante natural de urucum INS 160 b. O produto deverá ser obtido do creme de leite (nata), padronizado, pasteurizado, maturado e adicionado o sal. Refrigerado, não rançoso, acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo **500 gramas**. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega. | Und | 350 |  |  |  |
| 59 | **Pão de queijo congelado -** Congelado, 1ª qualidade, tamanho de até 25 gramas cada unidade. Embalagem contendo **01 KG**. Saco plástico, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e ao armazenamento, embalagem indelével e litografada. Deverá apresentar nos ingredientes: polvilho, água, ovo, queijo, fécula de mandioca, óleo e sal. Zero de gordura trans. Validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega. | Pct | 770 |  |  |  |
| 60 | **Queijo tipo muçarela (KG) -** fresco, refrigerado, cortado em fatias finas em torno de 20g cada, embaladas em saco plástico resistente atóxico e transparente. Isento de estufamento, rachadura e mofos. Devendo ser fatiado no dia anterior à entrega. Contendo na embalagem a identificação do produto, validade, data de embalagem, peso líquido, marca do fabricante. O produto deverá ter selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 03 (três) dias a contar da data de entrega. | KG | 755 |  |  |  |
| 61 | **Suco de laranja integral –** suco de laranja integral, não fermentado, não alcoólico, sem conservantes e sem adição de açúcar.Acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo **1,8 litros**. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega. | Und | 470 |  |  |  |
| 62 | **Suco de laranja integral –** suco de laranja integral, não fermentado, não alcoólico, sem conservantes e sem adição de açúcar.Acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo **300 ml**. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega. | Und | 1600 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 63 | **Alho (KG) -** A granel, in natura – 1ª qualidade, bulbos grandes e inteiros, dentes bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos de parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagem resistente. | KG | 210 |  |  |  |
| 64 | **Batata inglesa (KG) –** batata tipo inglesa, 1 ª qualidade, tamanho uniforme, lisa, com polpa intacta e limpa, sem brotos, sem manchas esverdeadas, rachaduras ou cortes na casca ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. De colheita recente. Acondicionadas em embalagem resistente. | KG | 1150 |  |  |  |
| 65 | **Cebola fresca (KG) -** Branca ou roxa, bulbo de tamanho médio, com características íntegras e de 1ª qualidade; fresca, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isentas de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagem resistente. | KG | 520 |  |  |  |
| 66 | **Maçã (KG) -** Tipo: Fuji – 1ª qualidade – Procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo. Coloração da casca vermelha e uniforme, sem apresentar defeito na polpa, sem ferimentos, sem podridão ou amassados. Tamanho uniforme, cada unidade não pode exceder 100 gramas. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de insetos, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagem resistente. | KG | 1764 |  |  |  |
| 67 | **Pera Williams in natura (KG) -** fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de insetos, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagem resistente. | KG | 828 |  |  |  |
| 68 | **Ovo branco de galinha -** Branco, classe A, (50-60 grs. cada ovo). Produto fresco, tipo médio, íntegro, tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. Acondicionados em bandejas embaladas com material plástico, contendo **30 unidades** de ovos. Deverá apresentar em cada bandeja rótulo com as informações do fornecedor, data da embalagem e data de validade, registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 15 (quinze) dias a contar da data de entrega. | Bj  c/ 30 | 390 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 69 | **Carne bovina moída - acém (KG) -** moída no mínimo duas vezes, congelada, com no máximo 5% de gordura, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, embalagem primária de 1 kg a 2kg, contendo a identificação do produto, peso, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Deverá apresentar ficha técnica do produto. Transporte realizado em veículo apropriado, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. | | KG | 450 |  |  |  |
| 70 | | **Carne bovina cubos – acém (KG) -** cubos com cerca de 4 cm, de abate recente, congelado, com no máximo 10% de gordura, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, embalagem primária de 1 kg a 2kg, contendo a identificação do produto, peso, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Deverá apresentar ficha técnica do produto. Transporte realizado em veículo apropriado, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. | KG | 390 |  |  |  |
| 71 | | **Carne bovina em bifes – COXÃO MOLE (KG) –** carne em bifes, congelada. Carne de bovinos abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio. Limpa, com até 5% de gordura. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, embalagem primária de 1 kg a 2kg, contendo a identificação do produto, peso, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Deverá apresentar ficha técnica do produto. Transporte realizado em veículo apropriado, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. | KG | 240 |  |  |  |
| 72 | | **Carne bovina iscas/tiras - patinho (KG) -** congelado, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, embalagem primária de 1 kg a 2kg, contendo a identificação do produto, peso, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Deverá apresentar ficha técnica do produto. Transporte realizado em veículo apropriado, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. | KG | 310 |  |  |  |
| 73 | | **Carne suína em cubos – PALETA SEM OSSO (KG) -** carne em cubos, congelada. Carne de suínos abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio. Limpa, com até 5% de gordura. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, embalagem primária de 1 kg a 2kg, contendo a identificação do produto, peso, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Deverá apresentar ficha técnica do produto. Transporte realizado em veículo apropriado, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. | KG | 740 |  |  |  |
| 74 | | **Carne suína – BISTECA (KG) -** carne em bifes, resfriada. Carne de suínos abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio. Limpa, com até 5% de gordura. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, embalagem primária de 1 kg a 2kg, contendo a identificação do produto, peso, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Deverá apresentar ficha técnica do produto. Transporte realizado em veículo apropriado, assegurando que o produto se mantenha em temperatura adequada durante todo o percurso da entrega. | KG | 440 |  |  |  |
| 75 | | **Coxa/sobrecoxa de frango sem osso (KG) -** congelada, tamanho médio, com aspecto próprio, não pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Deverá apresentar ficha técnica do produto. Transporte realizado em veículo apropriado, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. | KG | 2100 |  |  |  |
| 76 | | **Filé de peito de frango (KG) -** sem osso, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Deverá apresentar ficha técnica do produto. Transporte realizado em veículo apropriado, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. | KG | 1240 |  |  |  |
| 77 | | **Filé de tilápia (800g) –** filé de 1ª qualidade, sem pele, sem couro, espinhas ou escamas, in natura, congelado em pacotes de 800g. Temperatura de conservação de no mínimo -18°C. Pacotes acomodados em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. O produto deverá ser isento de substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. Os pacotes deverão ser rotulados conforme legislação vigente, contendo a data de processamento e validade, o nº de registro no órgão competente e os valores nutricionais. O produto deverá ser entregue congelado sob refrigeração. Validade mínima de 01 (um) ano, a contar da data de entrega. Deverá apresentar ficha técnica do produto. Transporte realizado em veículo apropriado, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. | KG | 750 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 78 | **Carne bovina em cubos – PATINHO (KG) -** carne em cubos – Congelada pelo Sistema de Congelamento Individual – IQF. Carne de bovinos abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio. Limpa, com até 5% de gordura. Embalagem primária plástica transparente, flexível, atóxica, resistente, não violado e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo e a embalagem secundária em caixas de papelão reforçada. A embalagem primária deverá apresentar o rótulo do produto externo litografado e indelével. No rótulo deverá conter os seguintes dados: identificação da empresa, dados de identificação do produto, número de lote, data de validade, peso do produto, registro no órgão SISP ou SIF/DIPOA. Embalagem. contendo **02 KG**. Deverá apresentar ficha técnica do produto. Transporte realizado em veículo apropriado, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. Validade mínima de 11 meses a partir da data de entrega. | KG | 620 |  |  |  |
| 79 | **Carne bovina em bifes/iscas/tiras – COXÃO MOLE (KG) –** carne em iscas/tiras – Congelada pelo Sistema de Congelamento Individual – IQF. Carne de bovinos abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio. Limpa, com até 5% de gordura. Embalagem primária plástica transparente, flexível, atóxica, resistente, não violado e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo e a embalagem secundária em caixas de papelão reforçada. A embalagem primária deverá apresentar o rótulo do produto externo litografado e indelével. No rótulo deverá conter os seguintes dados: identificação da empresa, dados de identificação do produto, número de lote, data de validade, peso do produto, registro no órgão SISP ou SIF/DIPOA. Embalagem. contendo **02 KG.** Deverá apresentar ficha técnica do produto. Transporte realizado em veículo apropriado, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. Validade mínima de 11 meses a partir da data de entrega. | KG | 380 |  |  |  |
| 80 | **Carne bovina moída – PATINHO (KG) –** carne moída – Congelada pelo Sistema de Congelamento Individual – IQF. Carne de bovinos abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio. Limpa, com até 5% de gordura. Embalagem primária plástica transparente, flexível, atóxica, resistente, não violado e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo e a embalagem secundária em caixas de papelão reforçada. A embalagem primária deverá apresentar o rótulo do produto externo litografado e indelével. No rótulo deverá conter os seguintes dados: identificação da empresa, dados de identificação do produto, número de lote, data de validade, peso do produto, registro no órgão SISP ou SIF/DIPOA. Embalagem. contendo **02 KG.** Deverá apresentar ficha técnica do produto. Transporte realizado em veículo apropriado, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. Validade mínima de 11 meses a partir da data de entrega. | KG | 890 |  |  |  |
| 81 | **Filé de peito de frango em cubos (KG) -** Congelado pelo Sistema de Congelamento Individual – IQF. Carne do peito do frango limpa, em recortes uniformes sem peles, sem cartilagens e sem ossos, manipulada em condições higiênicas adequadas, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Embalagem primária em plástico transparente, flexível, atóxica, resistente, não violado e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem primária deverá apresentar o rótulo do produto externo litografado e indelével. No rótulo deverá conter os seguintes dados: identificação da empresa, dados de identificação do produto, número de lote, data de validade, peso do produto, registro no órgão SISP ou SIF/DIPOA. Embalagem contendo até **02 KG.** Deverá apresentar ficha técnica do produto. Transporte realizado em veículo apropriado, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. Validade mínima de 11 meses a partir da data de entrega. | KG | 620 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 82 | **Polpa de fruta integral de abacaxi (KG)** - congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de **01 kg**, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Transporte realizado em caminhão climatizado com temperatura de -10ºc ou inferior, com carroceria fechada, isotérmico, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. | KG | 275 |  |  |  |
| 83 | | **Polpa de fruta integral de acerola (KG)** - congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de **01 kg**, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Transporte realizado em caminhão climatizado com temperatura de -10ºc ou inferior, com carroceria fechada, isotérmico, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. | KG | 275 |  |  |  |
| 84 | | **Polpa de fruta integral de caju (KG) -** congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de **01 kg**, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Transporte realizado em caminhão climatizado com temperatura de -10ºc ou inferior, com carroceria fechada, isotérmico, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. | KG | 220 |  |  |  |
| 85 | | **Polpa de fruta integral de laranja com acerola (KG)** - congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de **01 kg**, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Transporte realizado em caminhão climatizado com temperatura de -10ºc ou inferior, com carroceria fechada, isotérmico, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. | KG | 420 |  |  |  |
| 86 | | **Polpa de fruta integral de maracujá (KG) -** congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de **01 kg**, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Transporte realizado em caminhão climatizado com temperatura de -10ºc ou inferior, com carroceria fechada, isotérmico, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. | KG | 270 |  |  |  |
| 87 | | **Polpa de fruta integral de morango (KG) -** congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de **01 kg**, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Transporte realizado em caminhão climatizado com temperatura de -10ºc ou inferior, com carroceria fechada, isotérmico, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. | KG | 270 |  |  |  |
| 88 | | **Polpa de fruta integral de uva (KG) -** congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de **01 kg**, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Transporte realizado em caminhão climatizado com temperatura de -10ºc ou inferior, com carroceria fechada, isotérmico, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. | KG | 270 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 89 | **Pão francês -** com peso unitário de 50 gramas, produzido com farinha especial, com tamanho uniforme, não podendo ser entregue queimado ou com partes cruas, sem sujidades, detritos animais ou vegetais, produzido no dia da entrega. | KG | 300 |  |  |  |
| 90 | **Pão de leite** - com peso unitário de 50 gramas, produzido com farinha especial, com tamanho uniforme, não podendo ser entregue queimado ou com partes cruas, sem sujidades, detritos animais ou vegetais, produzido no dia da entrega. | KG | 750 |  |  |  |
| 91 | **Pão de forma** - produzido com farinha especial, com tamanho uniforme, não podendo ser entregue queimado ou com partes cruas, sem sujidades, detritos animais ou vegetais isento de gordura trans. Acondicionado em pacotes com **500 gramas**. Fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada fatia. Embalagens com aproximadamente 20 fatias. Validade mínima de 15 (quinze) dias a contar da data de entrega. | Pct | 620 |  |  |  |
| 92 | **Pão de hambúrguer** - com peso unitário entre 60 e 70 gramas, produzido com farinha especial, com tamanho uniforme, não podendo ser entregue queimado ou com partes cruas, sem sujidades, detritos animais ou vegetais, produzido no dia da entrega. | KG | 145 |  |  |  |
| 93 | **Pão de leite tipo "bisnaguinha"** – com peso unitário de 25 gramas, produzido com farinha especial, com tamanho uniforme, não podendo ser entregue queimado ou com partes cruas, sem sujidades, detritos animais ou vegetais, produzido no dia da entrega. | KG | 380 |  |  |  |
| 94 | **Broa de fubá** - com peso unitário de **450 à 550 gramas,** produzido com ingredientes de primeira qualidade, com tamanho uniforme, não podendo ser entregue queimado ou com partes cruas, sem sujidades, detritos animais ou vegetais, produzido no dia da entrega. | KG | 450 |  |  |  |
| VALOR TOTAL: | | | | | | |

Observações:

1. os preços valores propostos já deverão incluir todos os tributos, taxas, encargos sociais,

Trabalhistas e despesas decorrentes de transporte de mercadoria.

2 – **Critério de Julgamento** – O objeto deste certame licitatório será dividido em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se à licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

3 - A embalagem primária deve conter rótulo, aposto ou impresso na própria embalagem, ou em alças presas à mesma. Não podem ser utilizadas etiquetas com informações diferentes que as impressas no rótulo do alimento;

As embalagens primárias e secundárias não podem apresentar defeitos que comprometam a qualidade e conservação do alimento, devem ser adequadas à natureza do alimento, às condições de armazenamento e de transporte.

4 - O rótulo deve conter obrigatoriamente as seguintes informações: nome completo do alimento, marca, data de fabricação e prazo de validade, nome e endereço do fabricante, peso, sigla e n.º do registro em vigência no órgão competente;

O rótulo da embalagem secundária deve apresentar: nome completo do alimento marca e peso.

* **Para efeito de formalização de ATA DE SRP deve informar:**

Nome responsável pela assinatura do Ata**:**

Cargo:

CPF: RG:

Data de Nascimento: Endereço Residencial Completo:

E-mail institucional: E-mail pessoal:

Telefone(s): **(necessário informar telefones de fácil contato, preferencialmente com o representante ou pessoal da licitação, se possível acesso ao whatsapp);**

**Conta Bancária: Agência: Banco:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Assinatura do representante legal da empresa