

PREGÃO ELETRÔNICO

13/2025

PROCESSO 54/2025

CONTRATANTE (UASG)

(987459) MUNICÍPIO DE BOCAIUVA DO SUL/PR.

OBJETO

REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS, CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES NESTE TERMO DE REFERÊNCIA E SEUS ANEXOS.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$657.010,28 (seiscentos e cinquenta e sete mil e dez reais e vinte e oito centavos).

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 22/05/2025 às 08h30 (horário de Brasília)

Local: www.gov.br/compras/pt-br.

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

menor preço

MODO DE DISPUTA:

aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM



Baixe o APP Compras.gov.br
e apresente sua proposta!



MUNICÍPIO DE BOCAIÚVA DO SUL/PR.
EDITAL DE LICITAÇÃO – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 13/2025
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 54/2025
MENOR PREÇO

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE BOCAIÚVA DO SUL** e este Pregoeiro, designado, na qualidade de Agente de Contratação, pelo Decreto nº 1053, de 2023, tornam pública, para conhecimento das empresas interessadas, na forma da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e, no que couber, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022, a abertura de licitação, na modalidade **PREGÃO, PARA REGISTRO DE PREÇOS, na forma ELETRÔNICA**, pelo critério de julgamento **MENOR PREÇO POR ITEM**, destinada à **REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS, CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES NESTE TERMO DE REFERÊNCIA E SEUS ANEXOS.**

OBSERVAÇÃO: Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será remarcada automaticamente e terá início somente após comunicação via sistema aos participantes no sítio eletrônico oficial <https://www.gov.br/compras/pt-br>

1. DO OBJETO

1.1 O objeto do presente pregão é a seleção da proposta mais vantajosa para a **REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS, CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES NESTE TERMO DE REFERÊNCIA E SEUS ANEXOS.**, durante 12 (doze) meses consecutivos, de acordo com os termos e especificações deste edital e seus anexos.

1.1.1 – A especificação técnica dos itens no arquivo PDF a ser baixado juntamente com o arquivo do Edital no Compras.gov.br (RELAÇÃO DE ITENS) geralmente é obtida a partir de aproximações do CATMAT/CATSER, não sendo editável, em alguns casos, pelo órgão promotor do certame. Portanto, sempre que tal especificação não corresponder à descrição do Termo de Referência, prevalecerá a que consta do TR.

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. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descrito no Compras Governamentais e as especificações constantes deste Edital, **prevalecerão as especificações constantes deste Edital.**

1.4. O Edital e seus Anexos estarão disponíveis aos interessados no Setor de Compras e Licitações desta Prefeitura, e através da Internet pelos endereços eletrônicos:

- Portal no endereço eletrônico: www.gov.br/compras/pt-br.



- Portal Nacional de Contratações Públicas no endereço eletrônico: https://pncp.gov.br/app/editais?q=&status=recebendo_proposta&pagina=1
- Portal de Transparência da Prefeitura Municipal de Bocaiúva do Sul no endereço eletrônico: <https://bocaiuva.eloweb.net/portaltransparencia/licitacoes>.
- Sítio da Prefeitura Municipal de Bocaiúva do Sul no endereço eletrônico: <https://bocaiuvadosul.pr.gov.br/licitacao/>.

1.5. As informações administrativas relativas a este Edital poderão ser obtidas junto ao Setor de Licitações:

- E-mail: licitacaobocaiuvadosul@gmail.com
- Telefone: (41) 92003-9870

1.7. Do registro de preços:

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

2. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO E CREDENCIAMENTO

2.1 Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF e perante o sistema eletrônico provido pela Secretaria de Gestão do Ministério da Economia (SEGES), por meio do sítio <https://www.gov.br/compras/pt-br>.

2.1.1 Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto à Secretaria de Gestão do Ministério da Economia (SEGES), onde também deverão informar-se a respeito do seu funcionamento e regulamento, bem como receber as instruções detalhadas de sua correta utilização.

2.1.2 O uso da senha de acesso é de responsabilidade exclusiva da licitante, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Município de Bocaiúva do Sul responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

2.2 Somente poderão apresentar proposta as empresas legalmente estabelecidas, especializadas no ramo e que satisfaçam às condições deste edital e seus anexos.

2.3 Não poderão participar da presente licitação, direta ou indiretamente, isoladamente ou em consórcio, empresas ou sociedades cooperativas que, por qualquer motivo:

2.3.1 tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública direta ou indireta federal, estadual, municipal ou distrital, tendo por fundamento o art. 156, IV, da Lei nº 14.133/2021;



2.3.2 estejam impedidas de licitar e contratar com o Município de Bocaiúva do Sul, nos termos do art. 7º da Lei 10.520/2002 e/ou do art. 156, III, da Lei nº 14.133/2021;

2.3.3 tenham sido punidas com a suspensão do direito de licitar ou contratar com o Município de Bocaiúva do Sul, nos termos do art. 87, III, da Lei nº 8.666/1993;

2.3.4 estejam elencadas no art. 14 da Lei nº 14.133/2021;

2.3.5 encontrem-se em processo de dissolução ou liquidação.

2.3.6 constituam sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum.

2.3.7 em razão da prática de ato de improbidade administrativa, o sócio majoritário esteja proibido de contratar com o poder público, nos termos do art. 12 da Lei nº 8.429/92;

2.4 A fim de verificar as condições de participação previstas neste item, o Pregoeiro realizará consulta nas seguintes bases de dados:

2.4.1 SICAF a fim de verificar a composição societária das empresas e certificar eventual participação indireta que ofenda o art. 14, IV, da Lei nº 14.133/2021;

2.4.2 Consulta ao Sistema Inabilitados e Inidôneos, mantido pelo Tribunal de Contas da União (TCU), no endereço: <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br>.

2.5 Constatada a ocorrência objetiva de uma das hipóteses de impedimento de participação previstas neste Capítulo, o Pregoeiro relatará o fato em campo próprio do sistema e concederá à respectiva licitante a oportunidade de manifestação acerca da matéria e, eventualmente, a comprovação do afastamento dos efeitos da causa impeditiva de participação no certame.

2.6 As sociedades cooperativas poderão participar deste certame desde que satisfaçam os requisitos estipulados pelo art. 16 da Lei nº 14.133/2021.

2.7 É vedada a participação de consórcio de empresas, qualquer que seja a sua forma de constituição.

3. DO CADASTRAMENTO DA PROPOSTA

3.1 A licitante deverá cadastrar proposta, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando então encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

3.2 A licitante deverá consignar, na forma expressa no sistema eletrônico o preço unitário do item, observados o quantitativo e a unidade de prestação de serviço do objeto a ser contratado, conforme o Termo de Referência (Anexo 1).



3.2.1 Os valores deverão ser expressos em algarismo arábico, na moeda Real, considerados apenas até os centavos, compreendendo todos os custos diretos e indiretos necessários ao cumprimento do objeto deste edital, em especial o frete, tributos e encargos sociais.

3.3 Para o adequado cadastramento da proposta, a licitante deverá consignar, nos campos próprios, as informações exigidas pelo sistema, observando, para tanto, as especificações do objeto constantes deste Edital.

3.4 O campo 'Descrição Detalhada do Objeto Ofertado' será destinado às informações complementares da proposta, observando-se os seguintes prazos e condições:

3.5 A omissão dos prazos e condições fixados no subitem anterior implica a aceitação, por parte da licitante proponente, daqueles indicados neste edital.

3.6 A licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do edital.

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

a) Condições de participação.

a.1) Manifesto ciência em relação ao inteiro teor do ato convocatório e dos seus anexos, concordo com suas condições, respondendo pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei;

a.2) Declaro que minha proposta econômica compreenderá a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal de 1988, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data da sua entrega em definitivo

b) Declarações para fins de habilitação

b.1) Atendo aos requisitos de habilitação previstos em lei e no instrumento convocatório

b.2) Inexiste impedimento à minha habilitação e comunicarei a superveniência de ocorrência impeditiva ao órgão ou entidade contratante

b.3) Cumpro as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas

b.4) Manifesto ciência em relação a todas as informações e condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação



b.5) Cumpro o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1988, que proíbe o trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos

c) Declarações de cumprimento à legislação trabalhista

c.1) Observo os incisos III e IV do art. 1º e cumpro o disposto no inciso III do art. 5º, todos da Constituição Federal de 1988, que veda o tratamento desumano ou degradante

c.2) Cumpro a reserva de cargos prevista em lei para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas, quando cabíveis

d) Profissionais organizados sob a forma de cooperativa

d.1) Participo da licitação sob a forma de cooperativa, que atende ao disposto no art. 16 da Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021

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

3.9 Uma vez certificada após o devido processo administrativo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, a declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta ou ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte sujeitará a licitante às sanções previstas neste edital, sem prejuízo de outras previstas em lei.

3.10 Até a abertura da sessão, a licitante poderá retirar ou substituir a proposta cadastrada.

3.11 As propostas terão validade de 90 (noventa) dias, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste edital.

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

3.12 A apresentação da proposta implica a aceitação plena e total das condições deste edital e seus anexos.

4. DA SESSÃO PÚBLICA

4.1 A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pelo Pregoeiro, ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste edital, no sítio <https://www.gov.br/compras/pt-br>

4.2 Durante a sessão pública, a comunicação entre o Pregoeiro e as licitantes ocorrerá mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico (“chat”).



4.3 Diante da indisponibilidade momentânea do campo próprio do sistema eletrônico, a licitante deverá formalizar o apontamento, de imediato e exclusivamente, pelo e-mail licitacaobocaiuvadosul@gmail.com sob pena de preclusão da oportunidade de alegação da matéria, devendo o Pregoeiro registrar o fato no “chat” e relatar o teor das comunicações.

4.4 Cabe à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios em razão de sua própria desconexão ou diante de inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema.

4.5 Se ocorrer a desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances, e o sistema eletrônico permanecer acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

4.6 No caso de a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa automaticamente e terá reinício somente decorridas 24 (vinte e quatro) horas após comunicação expressa aos participantes no sítio <https://www.gov.br/compras/pt-br>

4.7 O Pregoeiro poderá suspender a sessão pública do certame, justificando, no “chat”, os motivos da suspensão e informando a data e o horário previstos para a reabertura da sessão.

5. DO INÍCIO DA DISPUTA E DA VERIFICAÇÃO DE CONFORMIDADE DAS PROPOSTAS

5.1 A fase de lances deste Pregão será processada pelo modo de disputa “aberto”, conforme procedimento estabelecido no art. 24 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2022.

5.2 A verificação da conformidade da proposta será feita exclusivamente na fase de julgamento, ressalvado o disposto no item 6.3.

5.3 Durante a etapa de envio de lances, tendo por fundamento o disposto nos arts. 5º, 9º e 11 da Lei nº 14.133/2021, o Pregoeiro poderá desclassificar a proposta que possa comprometer a regularidade do certame, a dinâmica da disputa e/ou causar prejuízo à competitividade do processo licitatório, assim compreendidos:

5.3.1 proposta que apresente objeto em manifesta desconformidade com as características especificadas no edital ou que apresente elemento que possibilite a pronta identificação da licitante;

5.3.2 proposta com preços manifestamente inconsistentes ou com presunção absoluta de inexequibilidade;

5.4 Serão considerados preços manifestamente inconsistentes quando ofertado valores ou percentuais simbólicos ou irrisórios, claramente incompatíveis com os praticados pelo mercado.

5.5 Mediante despacho fundamentado registrado no sistema e acessível a todos, o Pregoeiro apresentará as razões para a prévia desclassificação da proposta, esclarecendo os motivos que ensejaram a decisão em vista do disposto no item 6.3.



6. DA FORMULAÇÃO DE LANCES

6.1 Aberta a etapa competitiva, as licitantes poderão encaminhar lances sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

6.2 A licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ela ofertado e registrado no sistema.

6.3 O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item

6.4 Durante o transcurso da sessão, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, mantendo-se em sigilo a identificação da ofertante.

6.5 Não serão aceitos dois ou mais lances iguais e prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro.

6.5.1 Havendo empate entre as ofertas, o sistema aplicará, sucessivamente, o disposto no art. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006 e, após, se for o caso, os critérios de desempate previstos no art. 60 da Lei nº 14.133/2021.

6.5.2 Empatadas as propostas iniciais e não havendo o envio de lances após o início da fase competitiva, aplica-se o disposto no subitem anterior.

6.5.3 Não será aplicado o disposto no art. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006 na hipótese estabelecida no §1º do art. 4º da Lei nº 14.133/2021.

6.6 Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear à Administração qualquer alteração.

6.6.1 O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

6.7 Durante a “etapa aberta” da fase de lances, o Pregoeiro poderá excluir o lance cujo valor seja manifestamente inexequível.

6.7.1 A possibilidade de exclusão de lance inexequível por parte do Pregoeiro não desonera a licitante da responsabilidade pelo registro da oferta, ainda que haja erro manifesto.

7. DO BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

7.1 Aplicam-se à presente licitação as disposições constantes dos arts. 42 a 49 da Lei nº Complementar nº 123/2006, salvo nas hipóteses previstas no §1º do art. 4º da Lei nº 14.133/2021.

7.2 Somente farão jus aos critérios de preferência estabelecidos nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, as licitantes que se enquadrem nos termos do art. 3º da Lei



Complementar nº 123/2006 e do §2º do art. 4º da Lei nº 14.133/2021, devendo declarar tal condição em campo próprio do sistema na oportunidade de cadastramento da proposta.

7.3 Havendo participação de microempresas e/ou empresas de pequeno porte na sessão de lances nos termos do subitem anterior, serão observados os critérios de preferência estabelecidos nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006.

7.3.1 Encerrada a fase de lances, caso a melhor oferta não tenha sido formulada por microempresa ou empresa de pequeno porte e haja proposta apresentada por alguma licitante enquadrada na condição de ME/EPP, com valor até 5% (cinco por cento) superior àquela melhor oferta, proceder-se-á da seguinte forma:

7.3.2 a microempresa ou empresa de pequeno porte será convocada a apresentar nova oferta que supere aquela considerada melhor classificada, no prazo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão do direito de preferência, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias, será declarada vencedora do certame;

7.3.3 não sendo vencedora da fase de lances a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada na forma da alínea anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na condição de ME/EPP e cujas ofertas estejam dentro do limite fixado no *caput* deste subitem, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

7.4 Na hipótese da não contratação nos termos previstos no subitem anterior, será considerada vencedora da fase de lances a licitante que, originalmente, tenha apresentado a melhor oferta durante a disputa.

8. DA NEGOCIAÇÃO

8.1 Após o encerramento da etapa de lances da sessão pública, nos termos do art. 61 da Lei nº 14.133/2021, o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas com a licitante mais bem classificada, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação.

8.1.1 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

8.1.2 Quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado, a negociação poderá ser feita com os demais licitantes classificados, exclusivamente por meio do sistema, respeitada a ordem de classificação.

9. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

9.1 O Pregoeiro solicitará à licitante vencedora o envio da proposta de preços formatada de acordo com o Anexo II do edital e devidamente adequada ao último lance, por meio de campo próprio do sistema.



9.1.1 Em caso de problemas técnicos ou operacionais que inviabilize o envio da proposta pelo sistema, será admitido o envio do respectivo arquivo para o *e-mail* licitacaobocaiuvadosul@gmail.com , devendo o Pregoeiro, nessa hipótese, informar no “chat” a data e o horário do recebimento e disponibilizar o conteúdo para os demais licitantes interessados.

9.1.2 O prazo para envio da proposta é de, no máximo (02) duas horas a contar da convocação pelo sistema, podendo tal prazo ser alargado motivadamente pelo Pregoeiro a depender das circunstâncias ou, havendo justo motivo, mediante solicitação formal de prorrogação por parte da licitante.

9.1.3 Para a contagem do prazo de que trata o item anterior, não será considerado o tempo de suspensão da sessão realizada pelo Pregoeiro.

9.1.4 Em relação aos bens a serem fornecidos, o Pregoeiro poderá solicitar a apresentação de folders, prospectos e outros documentos que contenham informações e detalhamentos acerca das especificações técnicas dos produtos e/ou equipamentos ofertados.

9.1.5 Em caso de não envio da proposta no prazo indicado ou expirada eventual prorrogação concedida pelo Pregoeiro, a licitante será desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste edital.

9.1.6 A proposta será desclassificada quando:

- a) as especificações do objeto ofertado estiverem em manifesta desconformidade com as exigências estabelecidas no edital;
- b) contiver valores simbólicos, irrisórios ou com presunção absoluta de inexequibilidade, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade da licitante, para os quais ela renuncie, de forma expressa e motivada, à parcela ou à totalidade de remuneração.

9.2 O Pregoeiro examinará a proposta mais bem classificada quanto à compatibilidade com as especificações técnicas estabelecidas no edital e quanto ao preço ofertado, que não poderá ser superior ao valor estimado constante no Termo de Referência (Anexo I).

9.2.1 O Pregoeiro poderá promover diligência destinada a embasar sua decisão no que tange ao julgamento da melhor proposta, admitindo a complementação de informações e a juntada posterior de documentos complementares à proposta.

9.2.2 Havendo falhas na proposta, o Pregoeiro deverá empreender diligências para a sua correção e/ou saneamento, de modo que a desclassificação da proposta somente será cabível se os vícios porventura existentes forem insanáveis, observando-se, para tanto, o disposto no inciso III do art. 12 da Lei nº 14.133/2022.

9.2.3 Se houver indícios de inexequibilidade relativa da proposta, o Pregoeiro deverá assegurar à licitante a oportunidade de demonstração e comprovação da viabilidade



financeira e econômica da oferta aplicando-se, no que couber, o art. 34 da Instrução Normativa 73/22 da SEGES/ME.

9.3 Após o Julgamento da Proposta, sendo aceita, o Pregoeiro abrirá prazo de 10 (dez) minutos, durante o qual qualquer licitante participante do item/grupo poderá, de forma imediata, exclusivamente em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recurso.

10. DA HABILITAÇÃO

10.1 Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

10.2 A habilitação das licitantes será verificada por meio do SICAF, Nível I ao VI do Cadastro de Pessoa Jurídica, e da documentação especificada neste edital.

10.2.1 Diante da expiração de validade dos documentos registrados no SICAF referentes aos Níveis III e IV, as licitantes deverão apresentar documentação complementar, a fim de suprir tais exigências, observado em relação às empresas enquadradas como ME/EPP o disposto no art. 43, §1º, da Lei Complementar nº 123/2006.

10.3 Para fins de habilitação jurídica, o Pregoeiro verificará a compatibilidade entre o objeto do certame e as atividades previstas como “objeto social” no ato constitutivo das licitantes, conforme natureza da pessoa jurídica.

10.4 Os documentos exigidos, que não estejam contemplados no SICAF a tempo da consulta pela Administração, deverão ser enviados por meio do sistema, quando solicitado pelo Pregoeiro, até a conclusão da fase de habilitação.

10.4.1 O prazo para envio dos documentos de que trata o item 10.4 é de, no máximo (02) duas horas, a contar da convocação pelo sistema, podendo tal prazo ser alargado motivadamente pelo Pregoeiro a depender das circunstâncias ou, havendo justo motivo, mediante solicitação formal de prorrogação por parte da licitante.

10.4.2 Para a contagem do prazo de que trata o item anterior, não será considerado o tempo de suspensão da sessão realizada pelo Pregoeiro.

10.4.3 Em caso de não envio dos documentos complementares no prazo indicado ou expirada eventual prorrogação concedida pelo Pregoeiro, a licitante será inabilitada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste edital.

10.5 O licitante se responsabiliza pela veracidade e autenticidade dos documentos por ele encaminhados.

10.5.1 Havendo dúvida razoável quanto à autenticidade ou em razão de outro motivo devidamente justificado, o Pregoeiro, a qualquer momento, poderá solicitar ao licitante o envio, em original ou por cópia autenticada, dos documentos remetidos nos termos do item anterior.



10.5.1.1 Os documentos de habilitação, **CASO SOLICITADA**, deverão ser encaminhadas em original ou cópias autenticadas, juntamente com a proposta final também original, no **prazo máximo de 03 (três) dias úteis**, contados da solicitação do pregoeiro (a) no sistema eletrônico, no seguinte endereço: Rua Carlos Alberto Ribeiro, nº 21 – Centro – Bocaiúva do Sul – PR, CEP 83450-000. Aos cuidados do Departamento de Compras e Licitações e o pregoeiro (a) responsável. O envelope contendo os documentos deve estar lacrado e informar o nome da empresa ou empresário individual, número do CNPJ, número e ano do Pregão Eletrônico.

10.6 Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 10.4, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro, a apresentação de novos documentos de habilitação para:

- a) a aferição das condições de habilitação da licitante decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame (em aplicação ao entendimento esposado pelo TCU no acórdão 1211/2021);
- b) atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- c) a apresentação de documentos de cunho declaratório emitidos unilateralmente pela licitante.

10.7 Caso seja necessário, para fins de confirmação, complementação, esclarecimento ou saneamento da documentação de habilitação, ou, ainda, nas hipóteses admitidas no item 10.4, o Pregoeiro, a título de diligência, poderá solicitar à licitante o envio de documentação complementar, por meio do campo de “anexos” do sistema.

10.7.1 Em caso de problemas técnicos ou operacionais que inviabilize o envio pelo sistema, será admitido o envio dos respectivos documentos para o *e-mail* licitacaobocaiuvadosul@gmail.com, devendo o Pregoeiro, nessa hipótese, informar no “chat” a data e o horário do recebimento e disponibilizar o conteúdo para os demais licitantes interessados.

10.7.2 O prazo para envio dos documentos é de, no máximo 2 (duas) horas, a contar da convocação pelo sistema, podendo tal prazo ser alargado motivadamente pelo Pregoeiro a depender das circunstâncias ou, havendo justo motivo, mediante solicitação formal de prorrogação por parte da licitante.

10.7.3 Para a contagem do prazo de que trata o item anterior, não será considerado o tempo de suspensão da sessão realizada pelo Pregoeiro.

10.7.4 Em caso de não envio dos documentos complementares no prazo indicado ou expirada eventual prorrogação concedida pelo Pregoeiro, a licitante será inabilitada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste edital.



10.8 Os documentos de habilitação deverão se referir à empresa licitante, salvo quando, comprovadamente, após a data de emissão dos respectivos documentos, haja superveniente alteração contratual ou transferência de acervo técnico.

10.8.1 Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.

10.8.3 Os documentos relativos à habilitação técnica e econômico-financeira poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial.

10.8.4 Para fins de verificação das condições de habilitação, o Pregoeiro poderá, diretamente, realizar consulta em sítios oficiais de órgãos e entidades cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública, constituindo os documentos obtidos como meio legal de prova.

10.9 As microempresas ou empresas de pequeno porte, assim declaradas para efeito dos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006, deverão apresentar toda a documentação exigida para a comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

10.9.1 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, na forma do art. 43, § 1º, da Lei Complementar nº 123/2006;

10.9.2 A não regularização dos documentos, no prazo previsto no subitem acima, implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no §5º do art. 90 da Lei nº 14.133/2021, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura da ata de registro de preços, ou revogar a licitação.

10.10 O documento que não tiver prazo de vigência estabelecido pelo órgão expedidor não será habilitante, quando o intervalo entre a sua data de expedição ou de revalidação e a data de abertura da presente licitação for superior a 180 (cento e oitenta) dias corridos.

10.10.1 Excetua-se o documento que, por imposição legal, tenha prazo de vigência indeterminado.

10.11 Na fase de habilitação, caso conste do SICAF a existência de “Ocorrências Impeditivas Indiretas” em relação à primeira classificada no certame, com fundamento no art. 160 da Lei nº 14.133/2021, o Pregoeiro deverá promover diligências para o levantamento de conjunto de indícios no sentido de analisar a configuração da tentativa de fraude ou burla aos princípios estabelecidos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021 ou da configuração das hipóteses previstas no art. 5º, IV, “e”, e no art. 14 da Lei nº 12.846/2013 (Lei Anticorrupção).



10.11.1 Constituem indícios para a configuração da tentativa de fraude ou burla a confusão societária e/ou o compartilhamento de estrutura humana e física entre as pessoas jurídicas envolvidas, em especial as seguintes características:

- a) identidade dos sócios;
- b) atuação no mesmo ramo de atividades;
- c) data de constituição da nova empresa posterior à data de aplicação da sanção de suspensão/impedimento ou declaração de inidoneidade;
- d) compartilhamento ou transferência da mesma estrutura física, técnica e/ou de recursos humanos;
- e) identidade (ou proximidade) de endereço dos estabelecimentos;
- f) identidade de telefones, *e-mails* e demais informações de contato.

10.11.2 Diante da presença de um conjunto convergente de indícios referidos no subitem anterior, o Pregoeiro registrará, no “chat”, as ocorrências levantadas, suspenderá o certame e oportunizará à licitante o exercício do contraditório e da ampla defesa, em campo próprio do sistema, no prazo de 5 (cinco) dias, devendo a licitante apresentar todos os esclarecimentos e documentação tendentes a ilidir a suspeita da prática de comportamento ilícito.

10.11.3 Constatada a tentativa de fraudar ou burlar os efeitos da sanção aplicada a outra empresa, com esteio no §1º do art. 14 c/c art. 160 da Lei nº 14.133/2021, o Pregoeiro, ao estender à licitante os efeitos das sanções que acarretem a impossibilidade de licitar e contratar com a Administração:

- a) inabilitará a licitante por inaptidão jurídica para assumir obrigações com a Administração;
- b) relatará o fato à autoridade superior para a instauração de procedimento administrativo específico objetivando a apuração exauriente acerca dos fatos e a eventual responsabilização da licitante pela prática de comportamento inidôneo.

11. DECLARAÇÃO DA LICITANTE VENCEDORA

11.1 Diante da desclassificação ou inabilitação da primeira colocada, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da que melhor atenda a este edital.

11.2 Constatado que a licitante detentora da melhor proposta válida atende às exigências habilitatórias fixadas neste edital, a licitante será declarada vencedora.

12. DO RECURSO

12.1 Declarada a vencedora, o Pregoeiro abrirá prazo de 10 (dez) minutos, durante o qual qualquer licitante poderá, de forma imediata, exclusivamente em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recurso.

12.1.1 A ausência do registro de intenção de recurso, no prazo estabelecido no item anterior, implica a preclusão da oportunidade de interposição de recurso.



12.1.2 Registrada a intenção de recurso, a licitante deverá apresentar as razões recursais, exclusivamente em campo próprio do sistema, no prazo de 3 (três) dias úteis, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas a apresentar as contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente.

12.1.3 Para a efetivação do recurso, alerta-se que o Sistema Eletrônico Compras.gov.br exige o preenchimento pela recorrente do campo referente às razões recursais no prazo indicado.

12.2 Para a formulação das razões e contrarrazões recursais, havendo solicitação nesse sentido, será assegurada aos licitantes interessados, além dos documentos constantes do sistema, vista imediata dos autos do procedimento administrativo licitatório.

12.2.1 Na análise do recurso, a Administração poderá promover diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do processo, constituindo meio legal de prova os documentos obtidos.

12.2.2 O recurso regularmente interposto, juntamente com as razões e as contrarrazões recursais, será endereçado ao Pregoeiro, nos termos §2º do art. 165 da Lei nº 14.133/2021.

12.2.3 O Pregoeiro poderá reconsiderar ou não a decisão recorrida e, em caso de não reconsideração, os autos serão encaminhados à autoridade superior para julgamento do recurso.

12.3 O provimento do recurso implicará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1 O objeto deste Pregão será adjudicado e homologado pela Autoridade Competente.

14. DA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

14.1 Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 5 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

14.1.1 O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

- (a)** a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- (b)** a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

14.1.2 Será permitida a assinatura eletrônica da ata de registro de preços, mediante uso da certificação digital ICP Brasil, caso o representante legal da licitante a possua, no mesmo prazo indicado no item 14.1.



14.1.3 Caso a licitante vencedora convocada não realize a assinatura da ata de registro de preços no prazo estabelecido no item 14.1, será facultado à Administração, através do Pregoeiro, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, observando-se o disposto nos §§2º e 4º do art. 90 da Lei nº 14.133/2021.

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

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

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

15. DAS PENALIDADES

15.1 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar a ata de registro de preços no prazo estabelecido no item 14.1 caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará à multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total da ata de registro de preços, sem prejuízo das outras sanções previstas em lei e no instrumento convocatório.

15.2 As licitantes subsequentes, na hipótese de aceitarem a convocação e, posteriormente, recusarem-se a assinar a ata de registro de preços, ficarão também sujeitas às sanções referidas no item 15.1.

15.3 Caso a licitante e/ou contratada, por ação ou omissão, venha a praticar alguma das condutas infracionais previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021, observado o devido processo administrativo sancionatório e as disposições do Ato da Diretoria-Geral nº 15, de 9 de junho de 2022, ficará sujeita às sanções previstas no art. 156 da Lei nº 14.133/2021.

15.4 Sem prejuízo das sanções previstas neste edital e seus anexos, os atos lesivos à Administração Pública previstos no inciso IV, do art. 5º, da Lei nº 12.846/2013, sujeitarão os infratores às penalidades previstas na referida lei.

15.5 Em qualquer hipótese de aplicação de sanções administrativas assegurar-se-á o direito ao contraditório e à ampla defesa.

16. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

16.1 Até o terceiro dia útil anterior à data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá impugnar o ato convocatório deste Pregão mediante petição a ser enviada exclusivamente para o endereço eletrônico licitacaobocaiuvadosul@gmail.com.

16.2 Compete ao Pregoeiro, auxiliado pelo setor técnico competente, decidir sobre a impugnação.



16.2.1 A impugnação não enseja efeito suspensivo automático, devendo a Administração respondê-la em até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data prevista para a abertura do certame.

16.3 Acolhida a impugnação contra este edital, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

16.4 Os pedidos de esclarecimentos deverão ser enviados ao Pregoeiro até o terceiro dia útil anterior à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente para o endereço eletrônico licitacaobocaiuvadosul@gmail.com.

16.4.1 O Pregoeiro, auxiliado pelo setor técnico competente, prestará os esclarecimentos solicitados em até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data prevista para a abertura do certame.

16.5 As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas no Sistema Eletrônico Compras.gov.br e no Portal da Transparência do Município de Bocaiúva do Sul para os interessados.

17. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1 O encaminhamento de proposta por meio do sistema eletrônico implica aceitação plena e irrestrita das condições e termos que regem o presente Pregão Eletrônico por parte da licitante.

17.2 Integram este edital os seguintes anexos:

Anexo I – Termo de Referência;

Apêndice Do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar (Em Alguns Casos);

Anexo II – Modelo de Apresentação de Proposta;

Anexo III– Minuta da ata de registro de preços.

17.3 Os atos normativos do Município de Bocaiúva do Sul referenciados neste edital podem ser consultados no sítio eletrônico <https://www.bocaiuvadosul.pr.gov.br/site/>.

17.4 É facultado ao Pregoeiro, em qualquer fase do pregão, promover diligências destinadas a esclarecer, sanear ou complementar a instrução do processo desta licitação, constituindo meio legal de prova os documentos obtidos.

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

17.6 As decisões do Pregoeiro durante os procedimentos do pregão serão fundamentadas e registradas no sistema com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.



17.7 A aplicação dos normativos expedidos pela Secretaria de Gestão do Ministério da Economia limitar-se-á aos aspectos operacionais inerentes à parametrização do Sistema Eletrônico Compras.gov.br, prevalecendo os normativos regulamentares do Município de Bocaiúva do Sul no tocante à disciplina da fase preparatória da contratação, da atuação do Pregoeiro, prazos e procedimentos atinentes ao envio de documentação pelas licitantes, diligências e saneamento de falhas, aplicação de sanções e procedimentos posteriores à homologação do certame.

17.8 As limitações operacionais porventura existentes no Sistema Eletrônico Compras.gov.br decorrentes de imposições normativas restritas ao âmbito do Sistema de Serviços Gerais - SISG, de que trata o Decreto nº 1.094, de 23 de março de 1994, não vinculam ao Município de Bocaiúva do Sul, podendo ser adotadas medidas para a sua superação, prevalecendo, nesses casos, a instrução constante do processo administrativo correspondente ao certame.

17.9 Os casos omissos e as dúvidas suscitadas em qualquer fase do presente Pregão serão resolvidos pelo Pregoeiro.

18. DO FORO

18.1 Para dirimir qualquer controvérsia decorrente da realização do presente Pregão que não possa ser resolvida administrativamente, fica definido o foro da Comarca de Bocaiúva do Sul, com exclusão de qualquer outro.

Bocaiúva do Sul, 08 de maio de 2025.

JOÃO DE LIMA
PREFEITO MUNICIPAL



ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS, CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES NESTE TERMO DE REFERÊNCIA E SEUS ANEXOS.

1.2. A modalidade de licitação utilizada será PREGÃO ELETRÔNICO.

1.3. O critério de julgamento a ser utilizado será de Menor preço.

2. DESCRIÇÃO E PREÇO MÁXIMO DA LICITAÇÃO E VALORES REFERENCIAIS DE MERCADO

2.1. O valor máximo da licitação é de R\$ 657.010,28 (seiscentos e cinquenta e sete mil e dez reais e vinte e oito centavos).

2.2. O valor referencial foi obtido através de Pesquisa no Banco de Preço.

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	MACARRÃO TIPO YAKISSOBA / MASSA ALIMENTÍCIA SECA SEM OVOS PARA YAKISSOBA. PRODUTO NÃO FERMENTADO A BASE DE FARINHA DE TRIGO, APRESENTADO COMO MASSA LONGA, SOB VÁRIAS FORMAS (ESPESSURAS), OBTIDA PELO EMPASTO, AMASSAMENTO MECÂNICO E FORMATAÇÃO DO MESMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM E QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃO E LIMPOS, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E LARVAS. NÃO PODE ESTAR FERMENTADO OU RANÇOSO. NA EMBALAGEM NÃO PODERÁ HAVER MISTURA DE OUTROS TIPOS DE MACARRÃO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM DE 0,500 KG. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	PACOTE	30	8,49	254,70
2	PÁPRICA DOCE, INGREDIENTES: PÁPRICA DOCE (PIMENTÕES MADUROS), SEM OUTROS INGREDIENTES E ADITIVOS. 100% PUROS E DE BOA QUALIDADE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA HERMETICAMENTE VEDADA, IMPERMEÁVEL E TRANSPARENTE, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM PESO LÍQUIDO DE 20 GRAMAS. NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR AS INFORMAÇÕES DO FABRICANTE,	PACOTE	24	4,86	116,64



	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE.				
3	ABACATE, 1ª QUALIDADE, DEVE ESTAR FIRME E SUCULENTO, SEM DEFEITOS GRAVES (AMASSADAS, QUEIMADO DE SOL, PODRIDÃO, RACHADAS, MANCHADAS, MELADAS OU DANOS DE QUALQUER ESPÉCIE), COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRAS, FRESCO, AMADURECIMENTO INTERMEDIÁRIO ("DE VEZ"), LIMPO, COLORAÇÃO UNIFORME, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO, EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, AROMA, COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE, ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. CATEGORIA EXTRA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM ÓTIMAS CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO E SEREM TRANSPORTADAS EM CAIXAS DE POLIETILENO VAZADAS.	KILOS	95	11,77	1.118,15
4	ABACAXI EM CALDA LATA 400 GRAMAS	LATA	72	13,02	937,44
5	ABACAXI PÉROLA - DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS DA VARIEDADE, BEM DEFINIDAS, SEM MANCHAS PRETAS, BEM FORMADAS, COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE QUAISQUER DANOS, PRAGAS OU DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. PESO MÍNIMO UNITÁRIO DE 600G	UNIDADE	186	9,00	1.674,00
6	ABÓBORA CABOTIÁ OU JAPONESA: PRODUTO LIMPO, DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS COM ASPECTOS, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E NA COR. NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES.	KILOS	266	4,82	1.282,12
7	ABÓBORA MADURA DE PRIMEIRA, APRESENTANDO-SE DE ÓTIMA QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTE DESENVOLVIDA, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMES NO TAMANHO E NA COR. NÃO DEVERÁ APRESENTAR RACHADURAS OU CORTES NA CASCA; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. SEM APRESENTAR DANOS MECÂNICOS, SEM ESTAR DETERIORADAS E ESTAR AUSENTE DE ATAQUE DE PRAGAS.	KILOS	310	4,58	1.419,80
8	ABOBRINHA VERDE EXTRA AA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA;	KILOS	422	4,17	1.759,74



	BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE MATERIAIS TERROSOS, PARASITAS OU LARVAS, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO / TRANSPORTE.				
9	ACELGA; DE PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DE TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIOS; ISENTA DE SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS.	UNIDADE	168	5,67	952,56
10	ACHOCOLATADO EM PÓ - INGREDIENTES: AÇÚCAR CACAU SOLUBILIZADO MALTODEXTRINA SORO DE LEITE EM PÓ DESNATADO VITAMINADO ESTABILIZANTE. PACOTE COM 1KG.	PACOTE	235	12,71	2.986,85
11	AÇÚCAR REFINADO ESPECIAL BRANCO ORIGEM VEGETAL SACAROSE DE CANA 1KG.	UNIDADE	155	4,31	668,05
12	AÇÚCAR REFINADO ESPECIAL BRANCO ORIGEM VEGETAL SACAROSE DE CANA 5KG	UNIDADE	320	22,39	7.164,80
13	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO 100% SÓSTEVIA. INGREDIENTES: ÁGUA, EDULCORANTES GLICOSÍDEOS DE STEVIOL, CONSERVANTE: BENZOATO DE SÓDIO E SORBATO DE POTÁSSIO, ACIDULANTE, EMBALAGEM: FRASCO PLÁSTICO DE 80 ML COM BICO DOSADOR.	FRASCO	24	6,70	160,80
14	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO ARTIFICIAL A BASE DE SACARINA, CICLAMATO DE SÓDIO. FRASCO C/ 100 ML OU MAIS, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR A DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E NÚMERO DO LOTE	UNIDADE	271	5,14	1.392,94
15	AGRIÃO TAMANHO MÉDIO DE 1ª QUALIDADE; FRESCA; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO ESTAR BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA; ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES; DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO TRANSPORTE E MANUSEIO	MAÇO	210	4,85	1.018,50
16	ÁGUA MINERAL NATURAL COM GÁS - GARRAFA 500 ML	ML	1.980	2,18	4.316,40
17	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS - COPO MÍNIMO 300 ML	ML	600	0,93	558,00
18	ÁGUA MINERAL SEM GÁS ACONDICIONADA EM COPO 200ML COPO	UNIDADE	7.860	0,75	5.895,00
19	ÁGUA MINERAL SEM GÁS ACONDICIONADA EM GARRAFA PET DE 500ML	UNIDADE	7.730	1,06	8.193,80
20	AIPO DE 1ª QUALIDADE; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO ESTAR BEM DESENVOLVIDA; FIRME E INTACTA; ISENTA DE ENFERMIDADES,	MAÇO	60	9,00	540,00



	MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES SUJIDADES PARASITAS E LARVAS; SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE				
21	ALECRIM DE 1ª QUALIDADE; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO ESTAR BEM DESENVOLVIDA; FIRME E INTACTA; ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES SUJIDADES PARASITAS E LARVAS; SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE	MAÇO	36	3,34	120,24
22	ALECRIM DESIDRATADOS 20G	KILOS	40	4,34	173,60
23	ALFACE AMERICANA PESO UNITÁRIO 450G A 600G, DE 1ª QUALIDADE; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO ESTAR BEM DESENVOLVIDA; FIRME E INTACTA; ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES SUJIDADES PARASITAS E LARVAS; SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE	UNIDADE	370	3,49	1.291,30
24	ALFACE CRESPA TAMANHO MÉDIO DE 1ª QUALIDADE; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO ESTAR BEM DESENVOLVIDA; FIRME E INTACTA; ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES SUJIDADES PARASITAS E LARVAS; SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE	UNIDADE	470	2,69	1.264,30
25	ALFACE ROXA DE 1ª QUALIDADE; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO ESTAR BEM DESENVOLVIDA; FIRME E INTACTA; ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES SUJIDADES PARASITAS E LARVAS; SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE	UNIDADE	70	4,39	307,30
26	ALHO-PORÓ DE 1ª QUALIDADE; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO ESTAR BEM DESENVOLVIDA; FIRME E INTACTA; ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES SUJIDADES PARASITAS E LARVAS; SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE	MAÇO	50	4,15	207,50
27	ALHO DESIDRATADOS 100G	KILOS	85	10,62	902,70



28	ALHO EM FLOCOS 100G	KILOS	65	10,99	714,35
29	ALHO GRAÚDO COMUM, FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDO, BULBOS CURADOS, SEM DANOS MECÂNICOS OU CAUSADOS POR PRAGAS.	KILOS	190	25,60	4.864,00
30	ALIMENTO RECHEADO E COBERTO COM CHOCOLATE AO LEITE, 126G TIPO WAFER CAIXA 126G COM 20 UNIDADES. INGREDIENTES: AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, MASSA DE CACAU, CACAU EM PÓ MANTEIGA DE CACAU, FARINHA DE SOJA INTEGRAL, SORO DE LEITE EM PÓ, AMENDOIM, LEITE EM PÓ INTEGRAL, ÓLEO DE SOJA, LEITE EM PÓ DESNATADO, CASTANHA DE CAJU, FARINHA DE ARROZ, GORDURA DE MANTEIGA DESIDRATADA, EXTRATO DE MALTE, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO E AROMATIZANTES. VALIDADE MÍNIMA 05 MESES A CONTAR DATA ENTREGA. CAIXA 126G.	CAIXA	740	7,30	5.402,00
31	ALMEIRÃO DE 1ª QUALIDADE; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO ESTAR BEM DESENVOLVIDA; FIRME E INTACTA; ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES SUJIDADES PARASITAS E LARVAS; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE	maço	40	4,80	192,00
32	AMEIXA (VERMELHA/ ROXA) DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DA VARIEDADE, BEM DEFINIDAS, BEM FORMADAS, COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE QUAISQUER DANOS, PRAGAS OU DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	kilos	132	11,89	1.569,48
33	AMENDOIM CRU 500G	kilos	52	6,51	338,52
34	AMENDOIM JAPONÊS (AMENDOIM PACOTE COM NO MÍNIMO 1KG, EMBALADO EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE ATÓXICO, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE - AMENDOIM PACOTE COM NO MÍNIMO 500 GR, EMBALADO EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE ATÓXICO, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE	pacote	52	20,92	1.087,84



	MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE).				
35	AMIDO DE MILHO 500 G	UNIDADE	164	5,60	918,40
36	AMORA IN NATURA, 1KG BOA QUALIDADE, EMBALADO EM BANDEJA DE POLIESTIRENO E FILME PLÁSTICO, ACONDICIONADOS QUATRO BANDEJAS EM CAIXAS DE PAPELÃO. SERÃO ACEITAS COMO SUBSTITUIÇÃO MORANGO – SAZONAL – NOV E DEZ.	kilos	62	23,92	1.483,04
37	ARROZ PARBOLIZADO, TIPO 1, LONGO, CONSTITUÍDOS DE GRÃOS INTEIROS, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA 15%, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, EMBALAGEM DE 5 KG EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	PACOTE	196	30,30	5.938,80
38	ARROZ TIPO 1 CLASSE LONGO FINO SUBGRUPO PARBOILIZADO. PACOTE C/ 1 KG	UNIDADE	162	5,47	886,14
39	ATUM RALADO ENLATADO - EM ÓLEO COMESTÍVEL, LATA DE 170G PESO DRENADO DE 120G, PEIXE EM CONSERVA, TIPO PEIXE ATUM RALADO, INGREDIENTES, ÓLEO COMESTIVEL/ÁGUA E SAL.	UNIDADE	90	9,32	838,80
40	AVEIA EM FLOCOS GROSSOS 500GR	UNIDADE	90	9,43	848,70
41	AZEITE DE OLIVA, EXTRA VIRGEM, OBTIDO DE ESPÉCIE VEGETAL, ISENTO DE RANÇO E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, APARÊNCIA TRANSPARENTE LEVEMENTE AMARELADA, CHEIRO CARACTERÍSTICO, SEM APRESENTAR CHEIRO FORTE OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS TANTO FRIO QUANTO AQUECIDO, EMBALADO EM FRASCO COM 500ML, SEM AMASSADURA, FERRUGEM OU ABAULAMENTO. A EMBALAGEM DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA COMPOSIÇÃO	UNIDADE	73	38,94	2.842,62
42	AZEITONA EM CONSERVA, VERDE, FATIADA, SEM CAROÇO, IMERSA EM LÍQUIDO (SALMOURA), COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, EMBALAGEM DRENADA DE 500G DEVIDAMENTE LACRADA DEVENDO SER CONSIDERADO O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DRENADO> A EMBALAGEM DEVE CONTER DATA DE	UNIDADE	123	15,30	1.881,90



	VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA.				
43	BACON MANTA, POUCA GORDURA INDUSTRIALIZADO, DE 1ª QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS NORMAIS DE CONSERVAÇÃO, ESTANDO ISENTO DE SUJIDADES DE QUALQUER NATUREZA, PARASITAS E BOLORES. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS QUE DEVEM APRESENTAR RÓTULO COM AS D - BACON: INDUSTRIALIZADO, DE 1ª QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS NORMAIS DE CONSERVAÇÃO, ESTANDO ISENTO DE SUJIDADES DE QUALQUER NATUREZA, PARASITAS E BOLORES. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS QUE DEVEM APRESENTAR RÓTULO COM AS DEVIDAS ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	KILOS	52	34,60	1.799,20
44	BALA MASTIGÁVEL, SABOR IOGURTE, PACOTE COM NO MÍNIMO 500G.	UNIDADE	65	7,96	517,40
45	BANANA CATURRA, CLIMATIZADA, SEPARADA POR LOTES, TAMANHO E QUALIDADE, SEM DEFEITOS GRAVES (AMASSADAS, DANOS PROFUNDOS, QUEIMADOS DE SOL, PODRIDÃO, LESÃO OU MANCHAS E IMATURAS), PENCA. CATEGORIA EXTRA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM ÓTIMAS CONDIÇÕES DE UTI E SEREM TRANSPORTADAS EM CAIXAS DE POLIETILENO VAZADAS.	KILOS	550	4,61	2.535,50
46	BANANA PRATA DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DA VARIEDADE, BEM DEFINIDAS, SEM MANCHAS PRETAS, BEM FORMADAS, COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE QUAISQUER DANOS, PRAGAS OU DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	kilos	100	5,64	564,00
47	BATATA DOCE, TUBÉRCULO NO ESTADO IN NATURA, GENUÍNAS, SÃO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LAVADO OU ESCOVADO, COLORAÇÃO UNIFORME; ISENTOS DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À CASCA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. CATEGORIA EXTRA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM ÓTIMAS CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO E SEREM TRANSPORTADAS EM CAIXAS DE POLIETILENO VAZADAS.	kilos	51	5,44	277,44
48	BATATA INGLESA LAVADA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA; BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE MATERIAIS TERROSOS, PARASITAS OU LARVAS,	KILOS	542	4,43	2.401,06



	UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO / TRANSPORTE				
49	BATATA PALHA; PACOTE COM 500 GRAMAS; FINA, SEQUINHA E CROCANTE, PRODUTO OBTIDO A PARTIR DO PROCESSAMENTO DA BATATA DESCASCADA, RALADO TIPO PALHA, INTEGRA E FRITA EM ÓLEO VEGETAL ISENTO DE ÁCIDOS GRAXOS TRANS. A BATATA DEVE SER OBTIDA, PROCESSADA, EMBALADA, ARMAZENADA E CONSERVADA EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM E/OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR; AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; EMBALAGEM PRIMÁRIA: FILME COMPOSTO DE POLIETILENO, POLIÉSTER E ALUMÍNIO OU SIMILAR, HERMETICAMENTE FECHADO COM CAPACIDADE PARA 500 GRAMAS; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, RESISTENTE ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TR	PACOTE	72	14,04	1.010,88
50	BATATA SALSA / BAROA OU MANDIOQUINHA, LAVADA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA; BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE MATERIAIS TERROSOS, PARASITAS OU LARVAS, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO/TRANSPORTE.	KILOS	286	11,26	3.220,36
51	BEBIDA LÁCTEA ACHOCOLATADA VITAMINADA EM EMBALAGEM UHT LONGA VIDA 200 ML. VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES.	UNIDADE	660	1,91	1.260,60
52	BERINJELA, LAVADA, DE PRIMEIRA; FIRME E INTACTA; SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA E MECÂNICA RACHADURAS OU CORTES	KILOS	258	6,65	1.715,70
53	BETERRABA 1ª QUALIDADE; FRESCA; COMPACTA E FIRME; ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO ESTAR BEM DESENVOLVIDA, ISENTA DE DANOS FÍSICOS OU MECÂNICO, LAVADA; TAMANHO MÉDIO.	KILOS	371	4,71	1.747,41
54	BISCOITO COM RECHEIO SABOR DE CHOCOLATE BRANCO. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR REFINADO, CREME OU AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL, CACAU, SAL REFINADO, SORO DE LEITE E OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE MENCIONADOS. SEM GORDURA VEGETAL HIDROGENADA E SEM GORDURA TRANS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE TIPO PORTFÓLIO (CANUDO), LAMINADO DE PLÁSTICO,	PACOTE	140	2,98	417,20



	COMPOSTO DE DUAS PELÍCULAS DE POLIPROPILENO BIORIENTADO COEXTRUIDO, SENDO A EXTERNA TRANSPARENTE E INTERNA METALIZADA E TERMOSSELÁVEL, DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO DE 100 A 200G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO DEVIDAMENTE LACRADO COM FITA ADESIVA PLÁSTICA				
55	BISCOITO COM RECHEIO SABOR DE MORANGO. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR REFINADO, CREME OU AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL, CACAU, SAL REFINADO, SORO DE LEITE E OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE MENCIONADOS. SEM GORDURA VEGETAL HIDROGENADA E SEM GORDURA TRANS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE TIPO PORTIFÓLIO (CANUDO), LAMINADO DE PLÁSTICO, COMPOSTO DE DUAS PELÍCULAS DE POLIPROPILENO BIORIENTADO COEXTRUIDO, SENDO A EXTERNA TRANSPARENTE E INTERNA METALIZADA E TERMOSSELÁVEL, DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO DE 100 A 200G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO DEVIDAMENTE LACRADO COM FITA ADESIVA	PACOTE	140	2,98	417,20
56	BISCOITO DE CHOCOLATE COM RECHEIO SABOR DE CHOCOLATE. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR REFINADO, CREME OU AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL, CACAU, SAL REFINADO, SORO DE LEITE E OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE MENCIONADOS. SEM GORDURA VEGETAL HIDROGENADA E SEM GORDURA TRANS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE TIPO PORTIFÓLIO (CANUDO), LAMINADO DE PLÁSTICO, COMPOSTO DE DUAS PELÍCULAS DE POLIPROPILENO BIORIENTADO COEXTRUIDO, SENDO A EXTERNA TRANSPARENTE E INTERNA METALIZADA E TERMOSSELÁVEL, DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO DE 100 A 200G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO DEVIDAMENTE LACRADO COM FITA ADESIVA PLÁSTICA	PACOTE	140	2,98	417,20
57	BISCOITO DOCE MAISENA, SABOR CHOCOLATE SEM RECHEIO DE 1ª QUALIDADE. EMBALAGEM COM DUPLA PROTEÇÃO DE 400G, NÃO CONTER GORDURA TRANS E CONTER O ÍNDICE DE SÓDIO EM APROXIMADAMENTE 94MG E DE FIBRA DE 0,9G POR PORÇÃO (06 BISCOITOS-30G) DEVE SER DESCRITO NA TAB - BISCOITO DOCE MAISENA, SABOR CHOCOLATE SEM RECHEIO DE 1ª QUALIDADE. EMBALAGEM COM DUPLA PROTEÇÃO DE 400G, NÃO CONTER GORDURA TRANS E CONTER O	UNIDADE	90	4,84	435,60



	ÍNDICE DE SÓDIO EM APROXIMADAMENTE 94MG E DE FIBRA DE 0,9G POR PORÇÃO (06 BISCOITOS-30G) DEVE SER DESCRITO NA TABELA NUTRICIONAL, COM DATA DE VALIDADE VISÍVEL. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALTERADAS (ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR), NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO DENTRO DA EMBALAGEM.				
58	BISCOITO DOCE MARIA SABOR (CHOCOLATE): ACONDICIONADAS EM PACOTES DE POLIPROPILENO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE VEDADOS COM PESO ENTRE 350 E 400 GR. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	90	6,86	617,40
59	BISCOITO DOCE SORTIDO AMANTEIGADO ACONDICIONADO EM PACOTE COM 400 GR.	UNIDADE	1.625	9,70	15.762,50
60	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA (INGREDIENTES : FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR; AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL, FERMENTO QUÍMICO, BICARBONATOS DE SÓDIO E AMÔNIO; ESTABILIZANTE; LECITINA DE SOJA). DEVE ESTAR INTEIRO E FIRME; SEM PÓ BRANCO SOLTO NO PACOTE E COM ASPECTO CROCANTE. PACOTE 400G. VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PACOTE	650	4,64	3.016,00
61	BISCOITO DOCE TIPO MARIA PCT/400GR :FARINHA DE TRIGO, FORTIFICADA	UNIDADE	640	4,43	2.835,20
62	BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER - ISENTO DE MOFO E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, COM CONSISTÊNCIA CROCANTE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 10 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. 400g	PACOTE	2.385	5,12	12.211,20
63	BISCOITO SALGADO, COM 6 EMBALAGENS INDIVIDUAIS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS, BICARBONATOS DE AMÔNIO (INS 500II) E BICARBONATOS DE SÓDIO (INS 500II), ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO (INS 110I) E METABISSULFITO DE SÓDIO (INS 223) E ENZIMA XILANASE. 144g	PACOTE	610	5,48	3.342,80
64	BISCOITO TIPO WAFER SABOR MORANGO, DEVE SER INTEIRO E FIRME SEM PÓ BRANCO SOLTO NO PACOTE E COM ASPECTO CROCANTE entre 28g a 42g	UNIDADE	200	3,22	644,00
65	BOLO DE FUBÁ	KILOS	65	26,92	1.749,80



66	BOLO FORMIGUEIRO. BOLO INTEIRO SIMPLES COM NO MÍNIMO 400G. SABORES VARIADOS PODENDO SER DE CENOURA, FORMIGUEIRO, CHOCOLATE, BAUNILHA E/OU LARANJA. DEVENDO SER ACONDICIONADO E ENTREGUE EM PRATOS DE ISOPOR E OU ALUMÍNIO. DEVERÁ SER PRODUZIDO - BOLO FOFO - (SABORES VARIADOS) - BOLO INTEIRO SIMPLES COM NO MÍNIMO 400G. SABORES VARIADOS PODENDO SER DE CENOURA, FORMIGUEIRO, CHOCOLATE, BAUNILHA E/OU LARANJA. DEVENDO SER ACONDICIONADO E ENTREGUE EM PRATOS DE ISOPOR E OU ALUMÍNIO. DEVERÁ SER PRODUZIDO E TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES DE HIGIENE DE ACORDO COM AS NORMAS BRASILEIRAS DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS.	KILOS	71	27,73	1.968,83
67	BOLO SABOR DE CHOCOLATE, EMBALAGEM DE 40G. INGREDIENTES: MASSA, AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVO, GOTAS DE CHOCOLATE, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, FARINHA DE SOJA, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS Pirofosfato Ácido de Sódio e Bicarbonato de Sódio, CONSERVADO PROPIONATO DE CÁLCIO E ÁCIDO SÓRBICO, AROMATIZANTE. RECHEIO: AÇÚCAR, LEITE, AMIDO MODIFICADO, CACAU EM PÓ, SAL, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO, CORANTE INORGÂNICO DIÓXIDO DE TITÂNIO E AROMATIZANTES. VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS A PARTIR DA ENTREGA.	UNIDADE	670	2,30	1.541,00
68	BOLO TIPO CUQUE BOLO INTEIRO SIMPLES (BANANA, COCO, GOIABA) DEVENDO SER ACONDICIONADO E ENTREGUE EM PRATOS DE ISOPOR E OU ALUMÍNIO. DEVERÁ SER PRODUZIDO - BOLO FOFO - (SABORES VARIADOS) - BOLO INTEIRO SIMPLES COM NO MÍNIMO 400G. SABORES VARIADOS PODENDO SER DE CENOURA, FORMIGUEIRO, CHOCOLATE, BAUNILHA E/OU LARANJA. DEVENDO SER ACONDICIONADO E ENTREGUE EM PRATOS DE ISOPOR E OU ALUMÍNIO. DEVERÁ SER PRODUZIDO E TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES DE HIGIENE DE ACORDO COM AS NORMAS BRASILEIRAS DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS.	KILOS	65	26,30	1.709,50
69	BOLO TIPO NEGA MALUCA. DEVENDO SER ACONDICIONADO E ENTREGUE EM PRATOS DE ISOPOR E OU ALUMÍNIO. DEVERÁ SER PRODUZIDO - BOLO FOFO, INTEIRO SIMPLES COM NO MÍNIMO 400G. SABORES VARIADOS PODENDO SER DE CENOURA, FORMIGUEIRO, CHOCOLATE, BAUNILHA E/OU LARANJA. DEVENDO SER ACONDICIONADO E ENTREGUE EM PRATOS DE ISOPOR E OU ALUMÍNIO. DEVERÁ SER PRODUZIDO E TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES DE HIGIENE DE ACORDO COM AS NORMAS BRASILEIRAS DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS.	KILOS	70	33,21	2.324,70



70	BOLO TIPO TOALHA FELPUDA - BOLO DE CÔCO – TIPO TOALHA FELPUDA; CORTADO EM PEDAÇOS; PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO, OVOS, MARGARINA, AÇÚCAR, FERMENTO QUÍMICO, LEITE DE CÔCO E CÔCO RALADO; PARTE EXTERNA COM COBERTURA DE CÔCO RALADO; DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA MACIA SABOR CARACTERÍSTICO - BOLO DE CÔCO – TIPO TOALHA FELPUDA; CORTADO EM PEDAÇOS; PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO, OVOS, MARGARINA, AÇÚCAR, FERMENTO QUÍMICO, LEITE DE CÔCO E CÔCO RALADO; PARTE EXTERNA COM COBERTURA DE CÔCO RALADO; DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA MACIA SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO; SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS OU "EMBATUMADOS" ASPECTO MASSA PESADA, SECOS OU COM FORMAÇÃO DE MOFO; O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM FECHADA ESPECÍFICA PARA ESTE FIM.	KILOS	105	33,50	3.517,50
71	BOMBOM WAFER COM COBERTURA DE CHOCOLATE E RECHEIO DE AMENDOIM, PCT COM 1 KG. INGREDIENTES: AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, MASSA DE CACAU, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, SORO DE LEITE EM PÓ, AMENDOIM, GORDURA VEGETAL, FARINHA DE SOJA, CASTANHA DE CAJU, MANTEIGA DE CACAU, LEITE EM PÓ INTEGRAL, GORDURA DE MANTEIGA DESIDRATADA, LEITE EM PÓ DESIDRATADA, SAL, ÓLEO VEGETAL, CACAU, EXTRATO DE MALTE, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO E AROMATIZANTE. DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS A PARTIR DA DATA DE COMPRA.	CAIXA	24	48,85	1.172,40
72	BOMBOM, COBERTURA DE CHOCOLATE PRETO, PACOTE DE 1KG CONTENDO NO MÍNIMO 40 BOMBONS WAFER COM RECHEIO CREMOSO E COBERTURA SABOR CHOCOLATE PRETO. - BOMBOM COBERTURA DE CHOCOLATE PRETO, PACOTE DE 1KG CONTENDO NO MÍNIMO 40 BOMBONS WAFER COM RECHEIO CREMOSO E COBERTURA SABOR CHOCOLATE PRETO.	CAIXA	26	45,34	1.178,84
73	BRÓCOLIS JAPONÊS, IN NATURA APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	UNIDADE	502	5,98	3.001,96
74	CACAU EM PÓ 100%, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E SEM GLÚTEN. EMBALAGEM 500G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	PACOTE	49	24,45	1.198,05
75	CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO, MOAGEM FINA E UNIFORME, EMBALAGEM ALTO VÁCUO, TIPO DO CAFÉ:	PACOTE	1.988	28,13	55.922,44



	TRADICIONAL, FORTE E, PONTO DE TORRAÇÃO: MÉDIA, SEM GLÚTEN E SEM GORDURA SATURADA. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM (TIPO TIJOLINHO) PACOTE DE 500G. VALIDADE MÍNIMA 12 (DOZE) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. MARCA DE REFERÊNCIA DE QUALIDADE: MELITTA, TRÊS CORAÇÕES, PILÃO, DAMASCO, EQUIVALENTE OU DE MELHOR QUALIDADE, COM O SELO DE PUREZA DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DO CAFÉ (ABIC) OU NA AUSÊNCIA DESTA, LAUDO DE ANÁLISE DO PRODUTO OFERTADO EMITIDO POR LABORATÓRIO HABILITADO PELA REBLAS/ANVISA COMPROVANDO A QUALIDADE DO PRODUTO. EMBALADO NO PRAZO MÁXIMO DE 90 DIAS NA DATA DA ENTREGA.				
76	CALDO DE CARNE, CX/6 TABLETES, COMPOSTO DE SAL, AMIDO GLUTAMATO MONOSSÓDICO	CAIXA	91	2,42	220,22
77	CALDO DE GALINHA EM CUBOS 126 GR (CAIXA COM 12 TABLETES)	CAIXA	101	6,64	670,64
78	CANELA EM PAU 10GR	PACOTE	27	3,02	81,54
79	CANELA EM PÓ PCT/100GR	UNIDADE	64	4,77	305,28
80	CANJICA AMARELA PACOTE COM 500 GRAMAS	PACOTE	80	4,68	374,40
81	CAQUI FUYU- DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS DA VARIEDADE, BEM DEFINIDAS, SEM A MANCHAS PRETAS, BEM FORMADAS, COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE QUAISQUER DANOS, PRAGAS OU DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO	KILOS	71	7,18	509,78
82	CARAMBOLA DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS DA VARIEDADE, BEM DEFINIDAS, SEM A MANCHAS, BEM FORMADAS, COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE QUAISQUER DANOS, PRAGAS OU DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	KILOS	66	15,54	1.025,64
83	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE PEITO APRESENTAÇÃO PEDAÇO ESTADO CONSERVAÇÃO CONGELADA.	KILOS	180	24,04	4.327,20
84	CARNE BOVINA MAGRA, MÚSCULO, RESFRIADO, LIMPA, ASPECTO, ODOR E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO DE 1 KG, LIMPO, NÃO VIOLADO, SEM FORMAÇÃO DE CRISTAIS DE GELO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO,	KILOS	445	30,22	13.447,90



	NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 20 (VINTE) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. NÃO EMBALADA A VÁCUO.				
85	CARNE BOVINA, COXÃO MOLE (BIFE), FATIADA, RESFRIADA, SEM OSSO, TRASEIRO, SEM SEBO E SEM GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO. NÃO EMBALADA A VÁCUO.	KILOS	475	33,74	16.026,50
86	CARNE BOVINA, PATINHO BIFE (70GR), FATIADA, RESFRIADA, SEM OSSO, TRASEIRO, NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO COR CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO.	KILOS	225	34,40	7.740,00
87	CARNE BOVINA; ACÉM MOÍDA; RESFRIADA E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO COR CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; EMBALADA EM PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO. NÃO EMBALADO A VÁCUO.	KILOS	720	27,20	19.584,00
88	CARNE BOVINA; PONTA DE COSTELA BOVINA	KILOS	170	24,16	4.107,20
89	CARNE BOVINA; POSTA VERMELHA ASPECTO COR E CHEIRO E SABOR PRÓPRIO	KILOS	185	31,53	5.833,05
90	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL FRANGO, TIPO CORTE COXINHA DA ASA (DRUMETTE), APRESENTAÇÃO INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO(A), PROCESSAMENTO COM PELE, COM OSSO.	KILOS	85	14,90	1.266,50
91	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL PERU, TIPO CORTE COM MIÚDOS, APRESENTAÇÃO INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADA, PROCESSAMENTO TEMPERADA.	KILOS	50	35,91	1.795,50
92	CARNE DE AVES: FILÉZINHO DE PEITO (SASSAMI), SEM PELE; CONGELADO, SEM GORDURA, ASPECTO, ODOR E COR PRÓPRIOS, EMBALADA EM PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 1 KG, EMBALAGEM ATÓXICA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 20 (VINTE) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	KILOS	565	19,64	11.096,60



93	CARNE DE CHARQUE. CARNE BOVINA SALGADA CURADA MÚSCULO DIANTEIRO, FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE.	KILOS	150	39,44	5.916,00
94	CARNE DE FRANGO TIPO COXINHA DA ASA, CONGELADA. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 1 KG. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM. DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A PELO MENOS 0°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO.	KILOS	90	17,26	1.553,40
95	CARNE SUÍNA IN NATURA - CARNE SUÍNA IN NATURA TIPO CORTE: CARRÉ (BISTECA) , PROCESSAMENTO: SEM OSSO , ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) , APRESENTAÇÃO: FATIADA	KILOS	465	18,36	8.537,40
96	CARNE SUÍNA PERNIL PEDAÇO, LIMPA, ISENTA DE NERVURAS, GORDURAS E SEBOS, SEM RESÍDUOS AQUOSOS, EMBALAGEM EM SACOS POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS A VÁCUO, ROTULADO PELO ÓRGÃO COMPETENTE, PRODUTO INSPECIONADO PELO SIF/IMA. O PESO, A DATA DE FABRICAÇÃO E - CARNE SUÍNA PERNIL PEDAÇO, LIMPA, ISENTA DE NERVURAS, GORDURAS E SEBOS, SEM RESÍDUOS AQUOSOS, EMBALAGEM EM SACOS POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS A VÁCUO, ROTULADO PELO ÓRGÃO COMPETENTE, PRODUTO INSPECIONADO PELO SIF/IMA. O PESO, A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DEVE SER AFIXADA EM CADA EMBALAGEM DE 1 KG.	KILOS	270	19,22	5.189,40
97	CHEIRO VERDE-MAÇO SALSINHA E CEBOLINHA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO, MAÇO DE NO MÍNIMO 100G, ISENTO DE MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANS.	MAÇO	483	4,08	1.970,64
98	CEBOLA BRANCA EXTRA DE 1ª QUALIDADE APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO ISENTA DE SUJIDADES PARASITAS E LARVAS	KILOS	405	3,06	1.239,30
99	CEBOLA EM PÓ 50GR	KILOS	45	3,89	175,05
100	CEBOLA ROXA DE 1ª QUALIDADE; FRESCA; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO ESTAR BEM	KILOS	42	6,18	259,56



	DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA; ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO TRANSPORTE OU MANUSEIO.				
101	CENOURA EXTRA AA, IN NATURA, COR LARANJA-VIVO, PROCEDENTE DE ESPÉCIES GENUÍNAS E SÃS, FRESCAS, FIRME, LISA, SEM RUGAS, DE APARÊNCIA FRESCA. ISENTO DE BROTO, LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS DE - CENOURA EXTRA AA, IN NATURA, COR LARANJA-VIVO, PROCEDENTE DE ESPÉCIES GENUÍNAS E SÃS, FRESCAS, FIRME, LISA, SEM RUGAS, DE APARÊNCIA FRESCA. ISENTO DE BROTO, LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS, PARASITAS E LARVAS.	KILOS	330	5,39	1.778,70
102	CEREAL MATINAL SEM AÇÚCAR, TIPO SUCRILHOS. CEREAIS INTEGRAIS (TRIGO, AVEIA, ARROZ, MILHO). DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO, SABOR E CHEIRO CARACTERÍSTICO, LIVRE DE SUJIDADES. O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, BEM VEDADOS, EM EMBALAGENS DE 01 KG. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	KILOS	40	14,70	588,00
103	CEREAL MATINAL TIPO NESTON FLOCO 3 CEREAIS, LATA OU PACOTE DE 400GR	UNIDADE	34	15,56	529,04
104	CHÁ MATE PARA INFUSÃO, SABOR NATURAL. CAIXA COM 25 SACHE 40GR.	CAIXA	874	4,62	4.037,88
105	CHÁ MATE PARA INFUSÃO, SABORES VARIADOS (PÊSSEGO, FRUTAS VERMELHAS, LIMÃO, MAÇÃ) CX COM 25 SACHES, CAIXA 40G.	CAIXA	316	5,50	1.738,00
106	CHUCHU VERDE NOVO, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÕES UNIFORMES, LIVRES DE MATERIAIS TERROSOS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KILOS	415	4,07	1.689,05
107	COCO RALADO, PRODUTO OBTIDO DA POLPA DE COCO (COCOS NUCIFERA), DESIDRATADO POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO E SEPARADO PARCIALMENTE DA EMULSÃO ÓLEO/ÁGUA (LEITE DE COCO) POR PROCESSOS MECÂNICOS. NÃO ACRESCIDO DE AÇÚCAR. LIVRE DE FERMENTAÇÃO OU RANÇO. CONSERVADOR INS2, SEM GLÚTEN. COM ROTULAGEM NUTRICIONAL	PACOTE	161	5,03	809,83



	COMPLETA. EMBALAGEM DE 100G. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.				
108	COGUMELOS EM CONSERVA FATIADO 100G	KILOS	53	9,58	507,74
109	COSTELINHA SUÍNA IN NATURA TIPO CORTE: COSTELA/COSTELINHA. APRESENTAÇÃO EM MANTA, PROCESSAMENTO: TEMPERADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO, CONGELADO.	KILOS	75	19,25	1.443,75
110	COUVE FLOR DE PRIMEIRA APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DE TAMANHO ISENTA DE SUJIDADES PARASITAS E LARVAS	UNIDADE	416	7,81	3.248,96
111	COUVE MANTEIGA (MAÇO) ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO TURGESCENTE, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE AFETEM A SUA FORMAÇÃO E A SUA APARÊNCIA, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES E INSETOS, NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A APARÊNCIA.	MAÇO	342	4,00	1.368,00
112	CRAVO, PACOTE COM 40 GR.	UNIDADE	51	4,62	235,62
113	CREME DE DE LEITE (CREME DE LEITE - EMBALAGEM 200G) CREME DE LEITE UHT, SABOR SUAVE, CONSISTÊNCIA FIRME, EMBALAGEM CARTONADA, NÃO AMASSADA, CONTENDO 200G DE PESO LÍQUIDO A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA. VALIDADE MÍNIMA A CONTAR DA DATA DE ENTREGA: 6 MESES	UNIDADE	353	2,98	1.051,94
114	CUCA DE BANANA. BOLO ALIMENTÍCIO - BOLO ALIMENTÍCIO SABOR: CUCA , TIPO: COM RECHEIO , PESO: 500 G, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: EMBALAGEM INDIVIDUAL	KILOS	35	31,06	1.087,10
115	CÚRCUMA 500GR	KILOS	31	3,91	121,21
116	CURRY 40GR	PACOTE	26	3,73	96,98
117	DOCE DE LEITE CREMOSO, TRADICIONAL, PURO, FEITO COM LEITE DE VACA PASTEURIZADO E/OU LEITE EM PÓ RECONSTITUÍDO, AÇÚCAR, ENZIMA E CONSERVADOR. SEM GLÚTEN. NÃO DEVE TER AMIDO. EMBALAGEM DE	UNIDADE	102	6,09	621,18



	POTE PLÁSTICO DE 350 A 400G, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO/VALIDADE E LOTE. TER REGISTRO DE INSPEÇÃO DOCE DE LEITE CREMOSO, TRADICIONAL, PURO, FEITO COM LEITE DE VACA PASTEURIZADO E/OU LEITE EM PÓ RECONSTITUÍDO, AÇÚCAR, ENZIMA E CONSERVADOR. SEM GLÚTEN. NÃO DEVE TER AMIDO. EMBALAGEM DE POTE PLÁSTICO DE 350 A 400G, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO/VALIDADE E LOTE. TER REGISTRO DE INSPEÇÃO				
118	DOCE DE MORANGO. POTE COM 1KG	POTE	68	15,16	1.030,88
119	DOCE DE UVA. POTE COM 1KG	POTE	68	15,16	1.030,88
120	EMPADÃO DE FRANGO - COM RECHEIO DE FRANGO DESFIADO, MILHO VERDE, AZEITONA, CEBOLA, ORÉGANO, TOMATE EM PEDACOS PEQUENOS. FABRICADO NO DIA DA SOLICITAÇÃO, PRODUZIDA COM PRODUTOS DE 1ª LINHA, TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO "BABENTO" OU CHEIRO DE "AZEDO", BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO OU TRANSPORTE FEITO DE FORMA INADEQUADA. O TRANSPORTE DO PRODUTO PARA AS UNIDADES DEVERÁ OCORRER EM CARRO REFRIGERADO OBSERVANDO AS ORIENTAÇÕES DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE.	KILOS	105	43,24	4.540,20
121	EMPANADO DE FRANGO (STEAK).VALIDADE MÍNIMA DE 01 MÊS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, PESANDO 2,5 A 5KG. COMPOSTO DE PEITO DE FRANGO, SEM PELE, SEM OSSO, EMPANADO COM FARINHA DE ROSCA FLOCADA, SAL E CONDIMENTOS. RÓTULO CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO/VALIDADE, PESO, INGREDIENTES E CARIMBO DO SIF. EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS, FLEXÍVEIS, TERMOSELADOS, PESANDO NO MÍNIMO 100 GRAMAS CADA UNIDADE. LIVRE DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS; VALIDADE MÍNIMA DE 1 MÊS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA; CONGELADOS. EMPANADO DE FRANGO (STEAK).VALIDADE MÍNIMA DE 01 MÊS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, CARNE PROCESSADA, VARIEDADE STEAK, TIPO FRANGO, SABOR TEMPERADO, TIPO	KILOS	30	16,06	481,80



	PREPARAÇÃO PRÉ COZIDO, EMPANADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO(A) 1kg				
122	ERVILHA TORTA LEGUME IN NATURA - DE 1ª QUALIDADE; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO ESTAR BEM DESENVOLVIDA; FIRME E INTACTA; ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES SUJIDADES PARASITAS E LARVAS; SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE	KILOS	148	16,92	2.504,16
123	ERVILHA, REIDRATADA, EM CONSERVA. ACONDICIONADA EM RECIPIENTE DE FOLHA DE FLANDRES, ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO, CONTENDO 200 G DE PESO LÍQUIDO DRENADO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DEVENDO APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	75	2,78	208,50
124	ESCAROLA PARA SALADA. AS FOLHAS DEVEM SER FRESCAS DE COR VERDE ESCURA, SEM ÁREAS AMARELADAS OU PONTOS ESCUROS	UNIDADE	104	3,62	376,48
125	ESPINAFRE – TAMANHO MÉDIO DE 1ª QUALIDADE; FRESCA; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO ESTAR BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA; ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES; SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO TRANSPORTE OU MANUSEIO. MAÇO 200G	MAÇO	48	5,71	274,08
126	ESSÊNCIA DE BAUNILHA - SABOR INTENSO; SUPER CONCENTRADO; 100% PURO; EXTRAÇÃO DO SABOR E AROMA DA FAVA DE BAUNILHA - 30 ML	ML	31	6,55	203,05
127	EXTRATO DE TOMATE LATA/300GR TODOS OS INGREDIENTES DEVEM SER DE 1º QUALIDADE DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO	LITROS	796	3,22	2.563,12
128	FARELO DE AVEIA CX 200G INTEGRAL, SEM AÇUCAR, SEM AROMATIZANTES ARTIFICIAIS, VEGANO, SEM LACTOSE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS, SEM CONSERVANTES, SEM ADOÇANTES ARTIFICIAIS.	UNIDADE	150	7,10	1.065,00
129	FARINHA DE ARROZ 1 KG	KILOS	25	8,54	213,50
130	FARINHA DE AVEIA 1 KG	KILOS	30	8,09	242,70



131	FARINHA DE MANDIOCA – GRUPO SECA, CLASSE FINA, TIPO 1, BAIXA ACIDEZ. EMBALAGEM 01 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KILOS	68	5,31	361,08
132	FARINHA DE MILHO AMARELA TORRADA DE 1ª QUALIDADE TIPO BIJU GRÃO DE MILHO TORRADO; NA COR AMARELA; ISENTA DE SUJIDADES PARASITAS E LARVAS; VALIDADE MINIMA 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO. EMBALAGEM DE 1 KG	PACOTE	130	6,31	820,30
133	FARINHA DE MILHO PARA CUSCUZ 500GR	PACOTE	24	2,55	61,20
134	FARINHA DE ROSCA; SECA FINA LIGEIRAMENTE TORRADA; DE COR AMARELADA; ISENTA DE SUJIDADES PARASITAS E LARVAS; VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES A CONTAR DA ENTREGA ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICA. PACOTE DE 500G	PACOTE	100	9,17	917,00
135	FARINHA DE TRIGO BRANCA ESPECIAL, SEM FERMENTO. FARINHA DE TRIGO ESPECIAL DO TIPO 1 OU DE PRIMEIRA, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OBTIDO PELA MOAGEM, EXCLUSIVAMENTE DO GRÃO DE TRIGO BENEFICIADO, SÃO E LIMPO, LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAIS TERROSOS, PARASITOS, LARVAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO; NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA NEM RANÇOSA; DEVE APRESENTAR ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA, CHEIRO E ODOR PRÓPRIO; SER OBTIDA A PARTIR DE CEREAL LIMPO, DESGERMINADO, COM UMA EXTRAÇÃO MÁXIMA DE 20% E APRESENTAR TEOR MÁXIMO DE CINZAS DE 0,850%, TEOR MÁXIMO DE UMIDADE DE 14% E TEOR DE GLÚTEN SECO DE NO MÍNIMO 6% P/P ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 5 KG. EMBALAGEM PLÁSTICA RESIST	PACOTE	190	20,82	3.955,80
136	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL PACOTE COM 01KG	PACOTE	25	5,22	130,50
137	FARINHA LÁCTEA - ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, DE PREPARO INSTANTÂNEO. FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, DEVERÁ APRESENTAR ASPECTOS E CHEIRO CARACTERÍSTICO, LIVRE DE SUJIDADES E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. EMBALAGEM: POTES DE POLIPROPILENO, ATÓXICO, BEM VEDADOS, COM 400G CADA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	PACOTE	24	14,39	345,36
138	FARINHA PARA KIBE DE 500G	PACOTE	120	5,24	628,80
139	FARINHA TIPO PANKO 1 KG	PACOTE	35	19,80	693,00



140	FEIJÃO BRANCO TIPO I.DESCRICÃO FEIJÃO BRANCO:FEIJÃO BRANCO, TIPO I NOVO; CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIRO E DE TAMANHO DE FORMATOS NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS CARACTERÍSTICAS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CÓDIGO SANITÁRIO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO DE 500 GRAMAS E REEMBALADOS EM FARDOS PLÁSTICOS CONTENDO NO MÁXIMO 12 QUILOS. CONSIDERA-SE IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E ALTERAÇÃO	KILOS	40	7,60	304,00
141	FEIJÃO CARIOCA TIPO 01/ PCT/01KG, NOVO, GRÃO INTEIRO	PACOTE	270	6,92	1.868,40
142	FEIJÃO PRETO TIPO 1 NOVO, GRÃO INTEIRO ESCOLHIDO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, PEDAÇOS DE GRÃOS, ARDIDOS, BROTADOS, CHOCHOS, IMATUROS, MANCHADOS, CHUVADOS, MOFADOS, CHUVADOS, MOFADOS, CARUNCHADOS E DESCOLORIDOS QUE PREJUDIQUE SUA APARÊNCIA E QUALIDADE, PRODUÇÃO DA ÚLTIMA SAFRA, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E ATÓXICA, CONTENDO 1 KG COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES.	PACOTE	345	7,04	2.428,80
143	FERMENTO BIOLÓGICO SECO. EMBALAGEM COM 250G	UNIDADE	94	10,00	940,00
144	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM TAMPA LACRADA, HERMÉTICAMENTE FECHADA DE 100 GR.	POTE	298	2,90	864,20
145	FILÉ DE TILÁPIA DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPO, SEM PELE OU ESCAMAS, SEM ESPINHA, FATIADOS EM BIFES DE 120G EM MÉDIA, CONGELADOS A 12 GRAUS CELSIUS (-) ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ACOMODADAS EMBALADAS EM CAMADAS SEPARADAS POR FILME PLÁSTICO TRANSPARENTES E ATÓXICOS, EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, NÃO VIOLADAS, RESISTENTES E QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO. DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO EXIGIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KILOS	340	50,13	17.044,20
146	FLOCOS DE CEREALIS, PACOTE DE 500 GRAMAS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, AÇÚCAR, FARINHA DE CEVADA, ÁGUA, FARINHA DE	PACOTE	30	17,77	533,10



	AVEIA, SAL, VITAMINAS E MINERAL (FERRO, B1, B2 E B6), ESTABILIZANTE FOSFATO DIPOTÁSSIO ANTIUMECTANTE, CARBONATO DE CÁLCIO E ANTIOXIDANTE ÁCIDO ASCÓRBICO. VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS.				
147	FRAMBOESA, POLPA DE FRUTA, TIPO AMORA, FRAMBOESA E MORANGO, APRESENTAÇÃO CONGELADA.	KILOS	52	22,43	1.166,36
148	FRANGO INTEIRO RESFRIADO	KILOS	95	12,11	1.150,45
149	FRANGO; COXA SOBRE COXA COM PELE RESFRIADA; EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE ATÓXICO	KILOS	1.430	11,56	16.530,80
150	FRANGO; PEITO DE FRANGO COM PELE; COM OSSO; RESFRIADO; EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE ATÓXICO	KILOS	135	15,84	2.138,40
151	FUBÁ DE MILHO, PRODUTO OBTIDO PELA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO DE 1ª QUALIDADE, DESGERMINADO, DEVENDO SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE TERRA E PARASITOS. PRODUTO DE ASPECTO FINO, AMARELO, LIVRE DE UMIDADES. O PRODUTO DEVE ATENDER A RESOLUÇÃO Nº 344- 13/12/02 (FORTIFICAÇÃO DE FARINHAS COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO). EMBALAGEM TRANSPARENTE ATÓXICA DE 1 KG. VALIDADE DE 180 DIAS A PARTIR DA ENTREGA.	UNIDADE	297	3,98	1.182,06
152	GALÃO DE AGUA MINERAL 20 LITROS	GALÃO	718	12,07	8.666,26
153	GELATINA EM PÓ SEM SABOR/INCOLOR 24G	UNIDADE	46	5,30	243,80
154	GELÉIA DE DIVERSOS SABORES (MORANGO, UVA, GOIABA). POTE COM 400G.	UNIDADE	73	7,99	583,27
155	GENGIBRE EM PÓ 20 GR	UNIDADE	33	5,10	168,30
156	GRANOLA. LIVRE DE GORDURAS TRANS, DEVE CONTER CEREAIS INTEGRAIS, FRUTAS SECAS E CASTANHAS. SEM QUAISQUER ADULTERAÇÕES OU CONTAMINAÇÕES. NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR OS INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. EMBALAGEM DE 1KG.	KILOS	30	18,41	552,30
157	GRÃO DE BICO - PCT 500GR. DE PRIMEIRA, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SACOS COM UMIDADE MÁXIMA DE 15% POR PESO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM SACOS DE POLIETILENO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES A CONTAR DA DATA ENTREGA, DE BOA	PACOTE	30	7,91	237,30



	QUALIDADE. ACONDICIONADOS EM PACOTES DE 500GRS.				
158	HAMBÚRGUER BOVINO - CARNE BOVINA, ÁGUA, GORDURA BOVINA, PROTEÍNA DE SOJA, SAL, ESPECIARIAS, CEBOLA E PIMENTA PRETA, PROTEÍNA DE COLÁGENO, AÇÚCAR. UNIDADE COM 56G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERA TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	UNIDADE	240	1,10	264,00
159	INHAME EXTRA. DEVERÁ SER DE PORTE MÉDIO/GRANDE DE BOA QUALIDADE, FRESCO, COMPACTO E FIRME APRESENTANDO TAMANHO UNIFORME SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA, ESTANDO LIVRE DE ENFERMIDADE, DEFEITOS GRAVES QUE ALTEREM A CONFORMAÇÃO APARÊNCIA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA/ MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES) DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO.	KILOS	235	10,60	2.491,00
160	IOGURTE DE POLPA DE FRUTAS BJ/06 UNIDADES	BANDEJA	186	6,04	1.123,44
161	IOGURTE NATURAL INTEGRAL 170G	UNIDADE	159	3,98	632,82
162	KETCHUP EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 400G. INGREDIENTES: POLPA DE TOMATE CONCENTRADA, VINAGRE, SAL, XAROPE DE MILHO COM ALTO TEOR DE FRUTOSE, XAROPE DE MILHO ESPECIARIAS, CEBOLA EM PÓ, AROMATIZANTE. VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS.	PACOTE	66	6,61	436,26
163	KIWI, DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS DA VARIEDADE, BEM DEFINIDAS, SEM A MANCHAS PRETAS, BEM FORMADAS, COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE QUAISQUER DANOS, PRAGAS OU DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	KILOS	76	19,08	1.450,08
164	LARANJA PERA OU LIMA, SEPARADA POR LOTES HOMOGÊNEOS, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, DANOS PROFUNDOS, FRUTOS PASSADOS) SEM MANCHAS OU DEFORMAÇÃO. COM PESO MEDIA UNITÁRIA DE 200 GRAMAS, CATEGORIA EXTRA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM ÓTIMAS CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO E SEREM TRANSPORTADAS EM CAIXAS DE POLIETILENO VAZADAS.	KILOS	470	6,34	2.979,80
165	LEITE CONDENSADO, LATA COM 395GR.	UNIDADE	275	5,67	1.559,25
166	LEITE DE COCO, FRASCO COM 200ML.	UNIDADE	135	3,61	487,35



167	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E SORO PRODUTO OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL E APTO PARA A ALIMENTAÇÃO HUMANA MEDIANTE PROCESSOS TECNOLÓGICAMENTE ADEQUADOS. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL O PRODUTO DEVE CONTER CARBOIDRATOS PROTEIN - LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E SORO PRODUTO OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL E APTO PARA A ALIMENTAÇÃO HUMANA MEDIANTE PROCESSOS TECNOLÓGICAMENTE ADEQUADOS. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL O PRODUTO DEVE CONTER CARBOIDRATOS PROTEÍNAS GORDURAS TOTAIS E SATURADAS SÓDIO E CÁLCIO. EMBALAGEM PAPEL METALIZADO PESO LÍQUIDO DE 400GR	LATA	105	18,32	1.923,60
168	LEITE EM PÓ PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES. PCT/400GR	PACOTE	60	34,04	2.042,40
169	LEITE FERMENTADO COM LACTOBACILOS VIVOS (80 ML) PACOTE COM 06 UNIDADES: INGREDIENTES: ELABORADO COM LEITE PASTEURIZADO, FERMENTO E PRODUTOS NATURAIS, CONTENDO LACTOBACILOS VIVOS, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE DESCRITO E CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA (80G): VALOR ENERGÉTICO 43 KCAL, CARBOIDRATO 8G, PROTEÍNA 1,6G, CÁLCIO 64MG, EMBALAGEM PRIMÁRIA: GARRAFAS PLÁSTICAS (E/ OU CAIXA TRETA PACK) DE LEITE FERMENTADO 80G COM TAMPA SELO DE ALUMÍNIO. INVÓLUCRO COM FILME PLÁSTICO COM SEIS UNIDADES. PRAZO DE VALIDADE: NO MÍNIMO 30 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO, COM FABRICAÇÃO RECENTE NA DATA DA ENTREGA. GARRAFAS PLÁSTICAS (E/ OU CAIXA TRETA PACK) DE 80 ML	UNIDADE	136	6,25	850,00
170	LEITE INTEGRAL UHT 01L: LEITE INTEGRAL UHT EM EMBALAGEM TETRA PACK COM - LEITE INTEGRAL UHT 01L: LEITE INTEGRAL UHT EM EMBALAGEM TETRA PACK COM FECHAMENTO COM TAMPA PLÁSTICA ROSQUEÁVEL, TEOR DE GORDURA 3%, LEITE SEM ADIÇÃO DE ESTABILIZANTES. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM CONTENDO 1L. REFERÊNCIAS: CASTROLANDA, ITAMBÉ, NESTLÉ.	UNIDADE	4.554	6,21	28.280,34
171	LEMMON PEPPER 20G	UNIDADE	39	1,36	53,04
172	LENTILHA GRAÚDA TIPO ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITAS, DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, PEDAÇOS DE GRÃOS ARDIDOS, BROTADOS, CHOCHOS, IMATUROS, MANCHADOS, CHUVADOS, MOFADOS, CARUNCHADOS E DESCOLORIDOS QUE PREJUDIQUEM	PACOTE	60	8,11	486,60



	SUA APARÊNCIA E QUALIDADE, PRODUÇÃO DA ÚLTIMA SAFRA, EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, RESISTENTE E ATÓXICA, CONTENDO 500GR, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
173	LIMÃO TAHITI DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA; ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS	KILOS	118	4,25	501,50
174	LINGUIÇA CALABRESA FRESCA. CARNE SUÍNA PURA E LIMPA DE 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO-SE EM GOMOS UNIFORMES, ADICIONADA DE TOUCINHO E CONDIMENTOS NATURAIS EM PROPORÇÕES ADEQUADAS AO TIPO CALABRÊS, EMBALADA A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 20 (VINTE) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 1KG.	KILOS	270	17,64	4.762,80
175	LINGUIÇA DE FRANGO FRESCA RESFRIADA, CARNE DE FRANGO, (NÃO SENDO PERMITIDA A ADIÇÃO DE PELES DE AVES OU DERIVADOS DE OUTROS ANIMAIS), ÁGUA POTÁVEL 3%, REGULADOR DE ACIDEZ LACTATO DE SÓDIO, CONDIMENTOS NATURAIS, SAL, PROTEÍNA VEGETAL, CONSERVADORES NITRITO E NITRATO, GLICOSE. EMBALADA A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DE CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA / SIF / DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, VALIDADE MÍNIMA DE 20 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM 1KG.	KILOS	395	18,86	7.449,70
176	LINGUIÇA RESFRIADA (CARNE SUÍNA, SAL E ESPECIARIAS)	KILOS	165	18,75	3.093,75
177	LOMBO SUÍNO: CARNE SUÍNA, LOMBO, SEM GORDURA, LIMPA E PICADA. EMBALADA À VÁCUO EM PACOTES DE 1 KG, COM CARIMBO DO SIF OU IMA. ENTREGUE DE ACORDO COM O CRONOGRAMA. ACIMA DE 15 KM A CARNE DEVERÁ SER CONGELADA, TRANSPORTADA EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO. TRASEIRO - LOMBO SUÍNO: CARNE SUÍNA, LOMBO, SEM GORDURA, LIMPA E	KILOS	60	23,08	1.384,80



	PICADA. EMBALADA À VÁCUO EM PACOTES DE 1 KG, COM CARIMBO DO SIF OU IMA. ENTREGUE DE ACORDO COM O CRONOGRAMA. ACIMA DE 15 KM A CARNE DEVERÁ SER CONGELADA, TRANSPORTADA EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO. TRASEIRO DE PORCO, CARNE SUÍNA SEM OSSO, CORTADA EM CUBOS, COM SABOR, ODOR E COR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO, CONGELADO OU RESFRIADO. EMBALADA À VÁCUO EM PACOTES DE 1 KG, COM CARIMBO DO SIF OU IMA. ACIMA DE 15 KM A CARNE DEVERÁ SER CONGELADA, TRANSPORTADA EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO.				
178	LOURO, CONDIMENTADO NATURAL, FOLHA SECA. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO, CONTENDO 4 GRAMAS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHO.	PACOTE	101	2,45	247,45
179	MAÇÃ NACIONAL VERMELHA, IN NATURA	KILOS	380	11,24	4.271,20
180	MACARRÃO COM OVOS TIPO ALETRIA MATÉRIA PRIMA: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL E OVOS DEVERÁ SER DE 1ª QUALIDADE ENRIQUECIDO COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO INGREDIENTES; FARINHA DE TRIGO TIPO ESPECIAL OVOS SEM ADIÇÃO DE AMIDO. A MASSA COZIDA DEVERÁ APRESENTAR SE SOLTA SEM GRUDAR PACOTE 500 GRAMAS.	PACOTE	202	4,72	953,44
181	MACARRÃO COM OVOS TIPO ESPAGUETE; PCT/500GR; MATÉRIA PRIMA: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL E OVOS DEVERÁ SER DE 1ª QUALIDADE ENRIQUECIDO COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL OVOS SEM ADIÇÃO DE AMIDO. A MASSA COZIDA DEVERÁ APRESENTAR SE SOLTA SEM GRUDAR	PACOTE	220	4,30	946,00
182	MACARRÃO COM OVOS TIPO GRAVATINHA MATÉRIA PRIMA: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL E OVOS, DEVERÁ SER DE 1ª QUALIDADE ENRIQUECIDO COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL OVOS SEM ADIÇÃO DE AMIDO, PCT COM 500G.	PACOTE	210	5,48	1.150,80
183	MACARRÃO COM OVOS TIPO PARAFUSO (MATÉRIA PRIMA: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL E OVOS DEVERÁ SER DE 1ª QUALIDADE ENRIQUECIDO COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL OVOS SEM ADIÇÃO DE AMIDO. A MASSA COZIDA DEVERÁ APRESENTAR SE SOLTA SEM GRUDAR). VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PACOTE COM 500GR	PACOTE	215	3,53	758,95
184	MACARRÃO COM OVOS TIPO PENNE MATÉRIA PRIMA: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL E OVOS DEVERÁ SER DE 1ª	PACOTE	210	3,46	726,60



	QUALIDADE ENRIQUECIDO COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL OVOS SEM ADIÇÃO DE AMIDO. A MASSA COZIDA DEVERÁ APRESENTAR SE SOLTA SEM GRUDAR. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PCT (500GR)				
185	MAIONESE EMULSÃO CREMOSA OBTIDA COM OVOS E ÓLEOS VEGETAIS. EMBALAGEM COM 500 GRAMAS	UNIDADE	80	9,42	753,60
186	MAMÃO FORMOSA, COM 80 A 90% DE MATURAÇÃO, FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO, COM APROXIMADAMENTE 400G A 1KG, NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRMES E COM BRILHO LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KILOS	213	7,85	1.672,05
187	MANDIOCA; PRIMEIRA QUALIDADE; FRESCA COMPACTA E FIRME; ISENTA DE ENFERMIDADES MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO ESTAR BEM DESENVOLVIDA; ISENTA DE DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS	KILOS	258	9,11	2.350,38
188	MANGA PALMER NACIONAL, FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPACTA E FIRME, DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DA VARIEDADE, BEM DEFINIDAS, BEM FORMADAS, COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE QUAISQUER DANOS, PRAGAS OU DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	KILOS	341	5,31	1.810,71
189	MANGA TIPO ESPADA, ASPECTO GLOBOSO, MISTA, VERDES E MADURAS, COR PRÓPRIA COM POLPA FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES, DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS E FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM PRÓPRIA	KILOS	35	4,73	165,55
190	MANJERICÃO DESIDRATADO 20G	UNIDADE	30	3,02	90,60
191	MANJERICÃO IN NATURA MAÇO - DE 1ª QUALIDADE; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO ESTAR BEM DESENVOLVIDA; FIRME E INTACTA; ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES SUJIDADES PARASITAS E LARVAS; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE	MAÇO	27	7,56	204,12
192	MANJERONA IN NATURA MAÇO - DE 1ª QUALIDADE; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO	MAÇO	24	4,53	108,72



	ESTAR BEM DESENVOLVIDA; FIRME E INTACTA; ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES SUJIDADES PARASITAS E LARVAS; SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE				
193	MANTEIGA DE AMENDOIM - PASTA DE AMENDOIM 500G. PASTA DE AMENDOIM INTEGRAL TORRADO, NA EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁ CONTER OS DADOS DO FORNECEDOR, TABELA NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE. EMBALAGEM DE 500G.	UNIDADE	15	19,54	293,10
194	MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE COM SAL. PRODUZIDA COM CREME DE LEITE. EMBALAGEM ÍNTEGRA, DE PLÁSTICO POLIETILENO, COM DATA DE VALIDADE, FABRICAÇÃO, LOTE E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. EMBALAGEM DE 200G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA	UNIDADE	58	11,96	693,68
195	MARACUJÁ AZEDO. DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM POLPAS INTACTAS E FIRMES, LIVRES DE RESÍDUO DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KILOS	150	8,74	1.311,00
196	MARGARINA - SEM GORDURA TRANS, TEOR DE LIPÍDIOS DE FORMA PRECISA NA EMBALAGEM ACIMA DE 80%, PODENDO CONTER VITAMINAS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, COM ASPECTO, COR,CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, VALIDADE MÍNIMA DE 5 MESES CONTAR DA ENTREGA EM POTE DE PLÁSTICO COM 500 GR, EM POLIETILENO LEITOSO E RESISTENTE, APRESENTANDO VEDAÇÃO ADEQUADA. EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, SIF / DIPOA.	POTE	940	7,21	6.777,40
197	MASSA ALIMENTÍCIA TIPO: PARA LASANHA, BASE DA MASSA: FARINHA DE TRIGO REFINADA, APRESENTAÇÃO: FRESCA/RESFRIADA, FORMATO: LAMINADA 500G.	UNIDADE	85	8,39	713,15
198	MASSA PARA PASTEL EM ROLO, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE AT'XICO, LIMPO, NÃO VIOLADO: INGREDIENTES MÍNIMOS: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL AÇÚCAR, ALFA ALUMINA, ÁCIDO LÁCTICO, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO, ANTIOXIDANTE	PACOTE	87	8,78	763,86



	VITAMINA C. CONTÉM ROLO DE APROXIMADAMENTE 500G				
199	MASSA SEMI-PRONTA PARA PIZZA FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, MASSA CONGELADA, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE. CONTENDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE. EMBALAGEM COM UMA UNIDADE, COM PESO MÍNIMO DE 250 GRAMAS. VALIDADE DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	UNIDADE	69	10,05	693,45
200	MELANCIA, DE 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO APROPRIADO PARA CONSUMO, SENDO QUE, CADA UNIDADE DEVERÁ SER DE NO MÁXIMO 5 KG (UNIDADE INTERNA), SEM FERIMENTOS, BEM HIDRATADAS, LIVRE DE PRAGAS E PARASITAS.	KILOS	460	4,09	1.881,40
201	MELÃO, SEPARADAS POR UNIDADES HOMOGÊNEAS, TAMANHO MÉDIO (1,5 KG) SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, DANOS PROFUNDOS, FRUTOS PASSADOS) SEM MANCHAS OU DEFORMAÇÃO. CATEGORIA EXTRA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM ÓTIMAS CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO E SEREM TRANSPORTADAS EM CAIXAS DE POLIETILENO VAZADAS.	UNIDADE	331	9,56	3.164,36
202	MILHO PARA CANJICA PODENDO OS GRÃOS SEREM DE COR BRANCA OU AMARELA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO, ISENTO DE SUJIDADES PARASITAS E LARVAS. EMBALAGENS DE 500KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO NA EMBALAGEM, VALIDADE DE 06 MESES. PCT 500G	PACOTE	45	5,47	246,15
203	MILHO PARA PIPOCA, PACOTE COM 500 G	PACOTE	123	4,16	511,68
204	MILHO VERDE EM CONSERVA (200GR)	LITROS	288	3,62	1.042,56
205	MILHO VERDE EM ESPIGA, DESCASCADO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO ESTAR BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO TRANSPORTE OU MANUSEIO.	KILOS	75	7,88	591,00
206	MINI COXINHA	KILOS	57	43,88	2.501,16
207	MINI ESFIRRA	KILOS	67	65,78	4.407,26
208	MINI PÃO DE QUEIJO KG	KILOS	103	26,92	2.772,76
209	MINI RISOLE	KILOS	57	35,02	1.996,14



210	MOLHO BARBECUE, EMBALAGEM DE 400G, PRODUTO FEITO À BASE DE: TOMATE, AÇÚCAR, VINAGRE, AMIDO, SAL, CONDIMENTO PREPARADO SABOR BARBECUE (SAL, CEBOLA, ALHO, MOSTARDA, PIMENTA-CALABRESA, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO E AROMATIZANTE), CORANTE - BARBECUE MOLHO BARBECUE, EMBALAGEM DE 400G, PRODUTO FEITO À BASE DE: TOMATE, AÇÚCAR, VINAGRE, AMIDO, SAL, CONDIMENTO PREPARADO SABOR BARBECUE (SAL, CEBOLA, ALHO, MOSTARDA, PIMENTA-CALABRESA, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO E AROMATIZANTE), CORANTE CARAMELO IV, CONSERVADORES BENZOATO DE SÓDIO E SORBATO DE POTÁSSIO. EMBALAGEM CONTENDO DATA DE VALIDADE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, COMPOSIÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.	UNIDADE	22	8,63	189,86
211	MOLHO DE TOMATE SACHE/ 340GR, À BASE DE TOMATE, CEBOLA, AÇÚCAR, SAL, AMIDO MODIFICADO, ÓLEO VEGETAL, EXTRATO DE LEVEDURA, ALHO, SALSA, MANJERICÃO, AIPO MARROM, ORÉGANO, TOMILHO E REALÇADOR DE SABOR, GLUTAMATO MONOSSÓDICO. EMBALAGEM DE 340G. MOLHO PRONTO TRADICIONAL COM PEDAÇOS	PACOTE	115	2,10	241,50
212	MOLHO INGLÊS 150ML	UNIDADE	22	3,58	78,76
213	MOLHO SHOYU 150 ML	UNIDADE	24	6,02	144,48
214	MORANGO, CARACTERÍSTICA DE PRIMEIRA QUALIDADE, CARNUDO, SUCULENTO, DE COLORAÇÃO VERMELHO VIVO, ODOR CARACTERÍSTICO, AGRADÁVEL E DOCE, POR QUILOGRAMA.	KILOS	55	29,10	1.600,50
215	MORTADELA DEFUMADA. DEVERÁ ESTAR RESFRIADA A UMA TEMPERATURA DE ATÉ 4°C. O PRODUTO DEVERÁ SER DEFUMADO, CONSTITUÍDA DA MISTURA DE CARNE BOVINA, AVE E SUÍNA, SEM CUBOS DE GORDURA. DEVERÁ APRESENTAR FÉCULA DE MANDIOCA, PROTEÍNA VEGETAL DE SOJA, ÁGUA, REGULADOR DE ACIDEZ LACTATO DE SÓDIO, SAL, DEXTRINA, ANTIOXIDANTE ÁCIDO LÁCTICO, ESPECIARIAS NATURAIS (ALHO, CEBOLA, COENTRO, PIMENTA, PIMENTA SÍRIA, PIMENTA BRANCA, NOZ MOSCADA E EXTRATO DE ORÉGANO, CONSERVADOR NITRITO DE SÓDIO, ESTABILIZANTE TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, ESTABILIZANTE PIROFOSFATO TETRASSÓDIO COM AÇÚCAR, CORANTE NATURAL CARMIM, ANTIOXIDANTE ÁCIDO ASCÓRBICO E ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN, SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTO DE SUJIDADES, E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO	KILOS	30	27,58	827,40



	ATÓXICO. ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, NOS QUAIS DEVEM CONSTAR: NOME (EXPLICITO MORTADELA DEFUMADA).				
216	MORTADELA O PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO DE UMA EMULSÃO DAS CARNES DE ANIMAIS DE AÇOUGUE, ACRESCIDO OU NÃO DE TOUCINHO, ADICIONADO DE INGREDIENTES, EMBUTIDO EM ENVOLTÓRIO NATURAL OU ARTIFICIAL, EM DIFERENTES FORMAS, E SUBMETIDO AO TRATAMENTO TÉRMICO ADEQUADO. COMPOSIÇÃO CARNES DE DIFERENTES DE ANIMAIS DE AÇOUGUE OU CARNES MECANICAMENTE SEPARADAS ATÉ O LIMITE MÁXIMO DE 60% TOUCINHO, AMIDO (MÁXIMO 5%) PROTEÍNA VEGETAL OU ANIMAL (MÍNIMO DE 12%) SAL, UMECTANTE (LACTATO DE SÓDIO), REALÇADOR DE SABOR (GLUTAMATO MONOSSÓDICO) ESTABILIZANTE (TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO) ANTIOXIDANTE, NITRATO E NITRITO DE SÓDIO CONSERVANTES ÓLEOS ESSENCIAIS E ESPECIARIAS, CONDIMENTOS NATURAIS E UMIDADE.	KILOS	18	12,43	223,74
217	MOSTARDA AMARELA, EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 200 GRAMAS. INGREDIENTES: VINAGRE, ÁGUA, SEMENTES DE MOSTARDA AMARELA, AÇÚCAR, SAL, CÚRCUMA, GLICOSE, PIMENTA DO REINO, ESPECIARIAS E CONSERVADOR INS 211, SEM GLÚTEN. VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS.	UNIDADE	27	4,52	122,04
218	MOSTARDA ESCURA - CONDIMENTO PREPARADO À BASE MOSTARDA ESCURA. EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 200G. INGREDIENTES: VINAGRE, ÁGUA, SEMENTES DE MOSTARDA ESCURA, AÇÚCAR, SAL, GLICOSE, ESPECIARIAS, PIMENTA DO REINO, CORANTE INS 150D E CONSERVADOR INS 211. SEM G - MOSTARDA ESCURA - CONDIMENTO PREPARADO À BASE MOSTARDA ESCURA. EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 200G. INGREDIENTES: VINAGRE, ÁGUA, SEMENTES DE MOSTARDA ESCURA, AÇÚCAR, SAL, GLICOSE, ESPECIARIAS, PIMENTA DO REINO, CORANTE INS 150D E CONSERVADOR INS 211. SEM GLÚTEN. NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 12 MESES.	UNIDADE	17	5,69	96,73
219	NATA POTE COM 300 GRAMAS. NATA POTE COM 300 GRAMAS. NATA COM DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 20 DIAS NA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.	POTE	20	8,61	172,20
220	NÓZ-MOSCADA 20G	UNIDADE	15	6,29	94,35
221	ÓLEO DE SOJA. DE 1ª QUALIDADE, 100% NATURAL, PRODUTO OBTIDO DO GRÃO DE SOJA; ISENTO DE CONSERVANTES, COMESTÍVEL; EXTRATO REFINADO;	UNIDADE	788	8,68	6.839,84



	LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. ROTULAGEM NUTRICIONAL COMPLETA. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PESO LÍQUIDO 900ML				
222	ORÉGANO EM FOLHAS SECAS, OBTIDO DE ESPÉCIES VEGETAIS GENUÍNOS; GRÃOS SÃO E LIMPOS DE COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA: COM CHEIRO AROMÁTICO E SABOR PRÓPRIO; ISENTO DE SUJIDADES E SABOR PRÓPRIO; ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, CONTENDO NO MÍNIMO 100 GRAMAS; RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO, SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 276/05 E SUAS ALTERAÇÕES.	PACOTE	70	6,25	437,50
223	OVO DE GALINHA BRANCO, MÉDIO, ISENTO DE SUJIDADES, FUNGOS E SUBSTÂNCIAS TÓXICAS ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 15 DIAS DO ACONDICIONAMENTO.	DUZIA	505	9,80	4.949,00
224	PAÇOCA DE AMENDOIM (FORMATO ROLHA OU QUADRADA) COM APROXIMADAMENTE 20 G CADA, INGREDIENTES: AÇÚCAR, AMENDOIM, FÉCULA DE MANDIOCA E/OU WAFER MOÍDO E SAL; EMBALADAS UMA A UMA, ACONDICIONADAS EM POTE COM 50 UNIDADES. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO	CAIXA	30	28,43	852,90
225	PALMITO DE PUPUNHA, EM CONSERVA, ACONDICIONADO EM VIDRO PESO DRENADO DE 300G. A EMBALAGEM DEVE CONTER; DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO. A ÁGUA DA CONSERVA DEVE APRESENTAR-SE COM BOA APARÊNCIA	UNIDADE	94	17,56	1.650,64
226	PANETONE DE FRUTAS CRISTALIZADAS 400 GRAMAS	KILOS	240	14,34	3.441,60
227	PANETONE SABOR GOTAS DE CHOCOLATE, EMBALAGENS DE 450G. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GOTAS DE CHOCOLATE (AÇÚCAR, MASSA DE CACAU, MANTEIGA DE CACAU, LEITE INTEGRAL EM PÓ, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTE), AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, GEMAS DE OVOS, OVO INTEGRAL, MARGARINA, MANTEIGA, MANTEIGA DE CACAU, LEITE INTEGRAL EM PÓ, GLÚTEN EM PÓ,	UNIDADE	360	15,94	5.738,40



	EXTRATO DE MALTE SAL, EMULSIFICANTE ÉSTERES DE MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS COM ÁCIDO DIACETIL TARTÁRICO, CONSERVADORES: PROPINATOS DE CÁLCIO E ÁCIDO SÓRBICO, AROMATIZANTES. VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS A PARTIR DA ENTREGA.				
228	PÃO DE FORMA BRANCO; SUPERFÍCIE LISA, MACIA E BRILHANTE, NÃO QUEBRADIÇA, MIOLO CONSISTENTE, SEDOSO E MACIO, TIPO TRADICIONAL, PEÇA FATIADA, CONTENDO EM MÉDIA 22 FATIAS; COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR; GORDURA VEGETAL, LEITE EM PÓ; SAL; REFORÇADOR, ÁGUA; FERMENTO BIOLÓGICO, ANTIMOFO. DEVENDO ESTAR ACONDICIONADO EM PLÁSTICOS TRANSPORTES ATÓXICOS, COM VALIDADE MÍNIMA 05 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM 500G.	PACOTE	920	8,98	8.261,60
229	PÃO FRANCÊS - PRODUTO OBTIDO PELO AMASSAMENTO E COZIMENTO DE MASSA PREPARADA OBRIGATORIAMENTE COM FARINHA DE TRIGO, SAL (CLORETO DE SÓDIO) E ÁGUA, QUE SE CARACTERIZA POR APRESENTAR CASCA CROCANTE DE COR UNIFORME CASTANHO-DOURADA E MIOLO DE COR BRANCO-CREME DE TEXTURA E GRANULAÇÃO FINA NÃO UNIFORME. UNIDADE DE 50 G	KILOS	1.060	12,96	13.737,60
230	PÃO INTEGRAL PACOTE COM 500G	PACOTE	230	8,04	1.849,20
231	PÁPRICA DEFUMADA. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 100G INGREDIENTES: PÁPRICA, SAL, FARINHA DE MILHO, URUCUM, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE FUMAÇA E ÓLEO DE SOJA. EMBALAGEM 100G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA	PACOTE	27	7,02	189,54
232	PÁPRICA PICANTE EM PÓ . Especificação: PÁPRICA PICANTE EM PÓ - PRODUZIDO A PARTIR DE PIMENTAS VERMELHAS DE TAMANHO MÉDIO PURA LIVRE DE SUJIDADES PARASITAS FUNGOS BOLORES OU CONTAMINANTES ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO ÍNTEGRO ATÓXICO RESISTENTE VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO CONTENDO APROXIMADAMENTE 50G DE PESO LÍQUIDO EMBALAGEM APRESENTANDO EXTERNAMENTE DADOS DE IDENTIFICAÇÃO PROCEDÊNCIA INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NÚMERO DE LOTE DATA DE VALIDADE QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	24	5,15	123,60



233	PÉ-DE-MOLEQUE, COM APROXIMADAMENTE 20 G CADA, INGREDIENTES:AMENDOIM, AÇÚCAR, GLUCOSE, SAL E BICARBONATO DE SÓDIO; EMBALADO UM A UM ACONDICIONADO EM POTES/PACOTES COM 50 UNIDADES. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA E COMPOSIÇÃO	CAIXA	35	21,70	759,50
234	PEIXE IN NATURA, VARIEDADE BACALHAU (GADUS MORHUA), TIPO CORTE EVISCERADO SEM CABEÇA, APRESENTAÇÃO SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO SALGADO(A) - PEIXE IN NATURA, VARIEDADE BACALHAU (GADUS MORHUA), TIPO CORTE EVISCERADO SEM CABEÇA, APRESENTAÇÃO SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO SALGADO(A)	KILOS	40	56,59	2.263,60
235	PEPINO - IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA; BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE MATERIAIS TERROSOS, PARASITAS OU LARVAS, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO / TRANSPORTE	KILOS	55	4,33	238,15
236	PEPINO EM CONSERVA, EMBALAGEM EM VIDRO. PESO LÍQUIDO DE 540 Á 550G, LACRADO.	UNIDADE	53	9,40	498,20
237	PEPINO JAPONÊS O PRODUTO DEVERÁ SER DE 1ª QUALIDADE, DE TAMANHO MÉDIO, LISO, COM POLPA INTACTA E LIMPA; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE, SEM MANCHAS BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA.	KILOS	261	5,71	1.490,31
238	PÊRA; IN NATURA; 1ª QUALIDADE; DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DA VARIEDADE, BEM DEFINIDAS, BEM FORMADAS, COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE QUAISQUER DANOS, PRAGAS OU DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	KILOS	75	12,84	963,00
239	PESSEGO - DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS DA VARIEDADE, BEM DEFINIDAS, SEM A MANCHAS PRETAS, BEM FORMADAS, COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE QUAISQUER DANOS, PRAGAS OU DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	KILOS	75	9,64	723,00
240	PIMENTA CAIENA MOÍDA PACOTE DE 100G	PACOTE	24	28,82	691,68
241	PIMENTA DO REINO MOÍDA 20G	PACOTE	39	3,44	134,16
242	PIMENTÃO AMARELO DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍDOS E SÃO, SER FRESCOS,	KILOS	40	14,88	595,20



	TER ATINGIDO O GRAU MAXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPECIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FISICA OU MECANICA QUE AFETE A SUA APARENCIA. NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES.				
243	PIMENTÃO VERDE - IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA; BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE MATERIAIS TERROSOS, PARASITAS OU LARVAS, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO / TRANSPORTE	KILOS	36	8,50	306,00
244	PIMENTÃO VERMELHO DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SER FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MAXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPECIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FISICA OU MECANICA QUE AFETE A SUA APARENCIA. NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES.	KILOS	40	14,26	570,40
245	PIPOCA DOCE PACOTE 15 GR FARDOS COM 50 UNIDADE	FARDO	16	26,45	423,20
246	PIRULITO DE FRAMBOESA COM NO MÍNIMO 50 UND POR PACOTE. DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS.	PACOTE	44	16,02	704,88
247	PÓ P/ REFRESCO DIVERSOS SABORES (ABACAXI, LARANJA, MORANGO, MANGA, LIMÃO E MARACUJÁ) NA EMBALAGEM DEVERA CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM 1KG	PACOTE	262	9,79	2.564,98
248	PÓ PARA PREPARO DE GELATINA, DIVERSOS SABORES (FRAMBOESA, UVA, LIMÃO, ABACAXI, MORANGO) COMPOSTO DE AÇÚCAR, SAL, AGENTE COMPONENTE ACIDULANTE, AROMA NATURAL DE ABACAXI, CORANTE ARTIFICIAIS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, QUALIDADES, INGREDIENTES SÃOS E LIMPOS, UMIDADE DE 2% PP. VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA ENTREGA, EMBALAGEM APROPRIADA, EMBALAGEM 1 KG	UNIDADE	311	19,93	6.198,23
249	PÓ PARA PUDIM SABOR CHOCOLATE (INGREDIENTES: AÇÚCAR, LEITE EM PÓ INTEGRAL E DESNATADO, AMIDO DE MILHO, ÓLEO VEGETAL REFINADO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, AROMA NATURAL DE BAUNILHA, E CORANTE NATURAL URUCUM. SEM GLÚTEN). PACOTE DE 1 KG	UNIDADE	47	12,90	606,30



250	PÓ PARA PUDIM SABOR COCO (INGREDIENTES: AÇÚCAR, LEITE EM PÓ INTEGRAL E DESNATADO, AMIDO DE MILHO, ÓLEO VEGETAL REFINADO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, AROMA NATURAL DE BAUNILHA, E CORANTE NATURAL URUCUM. SEM GLÚTEN). PACOTE DE 1 KG	UNIDADE	82	11,80	967,60
251	POLVILHO AZEDO, PACOTE 500G, EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, SECA	PACOTE	151	5,38	812,38
252	POLVILHO DOCE, PACOTE 500G, EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, SECA	PACOTE	151	4,94	745,94
253	PRESUNTO MAGRO COZIDO, FATIADO, OBTIDO DE PERNIL OU OUTRA PARTE DE SUÍNO SADIO, COM ASPECTO, CHEIRO, COR E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO COM VALIDADE DE 24 HORAS A CORTAR DA DATA DE ENTREGA	KILOS	254	22,77	5.783,58
254	QUEIJO MINAS - ORIGEM DE VACA, VARIEDADE MINAS, TIPO FRESCO, APRESENTAÇÃO PEÇA	KILOS	44	32,76	1.441,44
255	QUEIJO MUÇARELA FATIADO, EMBALADO EM PLASTICO INVIOVEL COM VALIDADE MÍNIMA DE 24 HORAS A CONTAR A DATA DE ENTREGA.	KILOS	269	42,36	11.394,84
256	QUEIJO TIPO PARMESÃO RALADO PCT DE 100 GR	PACOTE	76	8,76	665,76
257	QUEIJO TIPO PETIT SUISSE COM/ POLPA DE MORANGO (TIPO DANONINHO): PRODUTO OBTIDO ATRAVÉS DE LEITE E/OU LEITE RECONSTITUÍDO PADRONIZADO, AÇÚCAR, ÁGUA, CREME DE LEITE, POLPA DE MORANGO, AMIDO MODIFICADO, VITAMINAS, FERRO, CÁLCIO, DENTRE OUTROS MINERAIS, FERMENTOS LÁCTEOS, ESPESANTES, CORANTE NATURAL COCHONILHA, ACIDULANTE, AROMATIZANTE E CONSERVADOR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. ISENTO DE CONTAMINAÇÕES, SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS; BANDEJA COM 8UN DE 45G CADA.	BANDEJA	118	11,67	1.377,06
258	QUINOA EM GRÃO, SEMENTES. VALIDADE MINIMA NA DATA DE ENTREGA DE 6 MESES. EMBALAGEM 500G	PACOTE	24	15,36	368,64
259	QUIRERA - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS SUBPRODUTO DO MILHO, DE COR AMARELA, FINA. EMBALAGEM: PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE ATÓXICO COM 500G. DEVE ESTAR LIVRE DE MOFO ODORES ESTRANHOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO M06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	PACOTE	215	3,30	709,50



260	RABANETE - IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA; BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE MATERIAIS TERROSOS, PARASITAS OU LARVAS, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO/TRANSPORTE.	MAÇO	78	5,50	429,00
261	REFRIGERANTE 200 ML SABORES	LITROS	530	1,73	916,90
262	REFRIGERANTE EM GARRAFA DESCARTÁVEL DE 2000ML OS SABORES DEVEM SER VARIADOS, CONTENDO AS SEGUINTE COMPOSIÇÕES: COLA, LARANJA, UVA, LIMÃO, GUARANÁ E FRAMBOESA	LITROS	330	5,96	1.966,80
263	REPOLHO ROXO - IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA; BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE MATERIAIS TERROSOS, PARASITAS OU LARVAS, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO / TRANSPORTE	UNIDADE	84	5,87	493,08
264	REPOLHO VERDE DE PRIMEIRA TAMANHO MÉDIO, PRIMEIRA QUALIDADE, CABEÇAS FECHADAS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS E COM COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRES DE TERRA NAS FOLHAS EXTERNAS.	UNIDADE	134	5,95	797,30
265	REQUEIJÃO CREMOSO 200 GR	UNIDADE	75	7,13	534,75
266	RICOTA ENTRE 400G A 500G- RICOTA INGREDIENTES: LEITE DESNATADO, TIPO EMBALAGEM: PLÁSTICO À VÁCUO, APRESENTAÇÃO: FORMA, CONSERVAÇÃO: 0° A 10°C °C, PRAZO VALIDADE: 30 DIAS	UNIDADE	24	14,37	344,88
267	RÚCULA - TAMANHO MÉDIO DE 1ª QUALIDADE, FRESCA; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO ESTAR BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA; ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES; SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO/TRANSPORTE.	MAÇO	36	4,08	146,88
268	SAGU SABOR UVA, MORANGO (INGREDIENTES: FÉCULA DE MANDIOCA(FORMATO PÉROLA);MISTURA SABOR UVA, MORANGO:AÇÚCAR, ÁCIDO CÍTRICO(INS 140I) E CORANTE NATURAL CARMIM(INS 120)SEM GLÚTEN. PACOTE 500GR	PACOTE	200	4,56	912,00
269	SAL, PRODUTO REFINADO DE 1ª QUALIDADE, IODADO, COM GRANULAÇÃO UNIFORME E COM CRISTAIS BRANCOS, COM NO MÍNIMO DE 98,5% DE CLORETO DE SÓDIO E COM DOSAGEM DE SAIS DE IODO DE NO MÍNIMO 10 MG E MÁXIMO DE 15 MG DE IODO POR	PACOTE	285	1,80	513,00



	QUILO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO FEDERAL ESPECÍFICA - EMBALAGEM DE PLÁSTICO DE POLIETILENO DE 1 KG.				
270	SALSICHA, TIPO HOT DOG, COMPOSTA DE CARNE BOVINA FRESCA COM CONDIMENTOS TRITURADOS E COZIDOS, PESANDO APROXIMADAMENTE 50 GRAMAS POR UNIDADES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 20 (VINTE) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	KILOS	140	12,55	1.757,00
271	SÁLVIA - VERDURA IN NATURA TIPO: SÁLVIA ESPÉCIE: COMUM DE PRIMEIRA QUALIDADE. MAÇO.	MAÇO	24	3,99	95,76
272	SARDINHA EM CONSERVA - 250 G - SARDINHA ENLATADA AO PRÓPRIO SUCO, EM ÓLEO COMESTÍVEL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE LATA, 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. EMBALAGEM COM PESO DE 250G.	UNIDADE	60	9,88	592,80
273	SELETA DE LEGUMES COMPOSTA DE ERVILHAS EM GRÃOS, CENOURA, BATATA CORTADAS EM CUBOS, EM CONSERVA, COZIDAS HERMETICAMENTE, ESTRUTURA E TAMANHO UNIFORMES, PESANDO 170 GRAMAS, DEVENDO SER CONSIDERADO COMO PESO LÍQUIDO O PRODUTO DRENADO, MATÉRIA PRIMA LIMPA E SÃ, COM ASPECTO, COR E ODOR, SABOR PRÓPRIOS E TEXTURA MACIA PRÓPRIA DE CADA TIPO DE INGREDIENTE, LIVRE DE FERTILIZANTE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DETRITOS, AUSÊNCIA DE DEFEITOS, CASCAS, RESÍDUOS DE VEGETAIS.	LATA	211	23,93	5.049,23
274	SUCO CONCENTRADO NATURAL DE ABACAXI, PRONTO PARA BEBER, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA E SEM GLÚTEN, NÃO FERMENTADO E NÃO ALCOOLIZADO SEM CORANTES EMBALAGEM TETRA PACK DE 1 L. REGISTRO NO MA. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS COMPLETAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	LITROS	60	8,80	528,00
275	SUCO CONCENTRADO NATURAL DE MARACUJÁ, PRONTO PARA BEBER, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA E SEM GLÚTEN, NÃO FERMENTADO E NÃO ALCOOLIZADO SEM	KILOS	60	15,21	912,60



	CORANTES. HOMOGENEIZADO E PASTEURIZADO EMBALAGEM DE 1 LT. REGISTRO NO MA. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLETA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.				
276	SUCO CONCENTRADO NATURAL DE UVA , PRONTO PARA BEBER, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA E SEM GLÚTEN ,NÃO FERMENTADO E NÃO ALCOOLIZADO SEM CORANTES EMBALAGEM TETRA PACK DE 1 L.REGISTRO NO MA. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS COMPLETAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	LITROS	60	17,37	1.042,20
277	SUCO RECONSTITUÍDO DE LARANJA, FIBRA ALIMENTAR (GOMA ACÁCIA), VITAMINA C AROMATIZANTE, DULÇOR, CALORIAS E AÇÚCARES SÃO 100% PROVENIENTE DO SUCO DA FRUTA. EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 200 ML. VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS A PARTIR DA ENTREGA.	UNIDADE	405	5,90	2.389,50
278	TANGERINA / PONKAN, 1ª QUALIDADE, FRUTO DE TAMANHO MÉDIO, COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRAS, FRESCO, LIMPO, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOARTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO, MATURAÇÃO INTERMEDIÁRIA (“DE VEZ”), EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ISENTOS DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. CATEGORIA EXTRA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM ÓTIMAS CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO E SEREM TRANSPORTADAS EM CAIXAS DE POLIETILENO VAZADAS.	KILOS	260	7,05	1.833,00
279	TAPIOCA GRANULADA FINA TIPO 1 - 500G - TAPIOCA, GRANULADA FINA, TIPO 1, EMBALAGEM DE 500G. VALIDADE ACIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	12	4,25	51,00
280	TAPIOCA. - FARINHA DE TAPIOCA - COMPOSTA COM FÉCULA DE MANDIOCA, NÃO FERMENTADA. ISENTA DE GLÚTEN E LEITE, INCLUSIVE POR CONTAMINAÇÃO CRUZADA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE HERMÉTICAMENTE FECHADA DE NO MÍNIMO 500 GRAMAS. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.	PACOTE	28	7,56	211,68
281	TEMPERO PRONTO COMPLETO SEM PIMENTA EMBALAGEM DE 1 QUILO	KILOS	20	11,80	236,00
282	TOMATE CEREJA MADURO; BOA QUALIDADE; COM POLPA FIRME E INTACTA; ISENTOS DE ENFERMIDADES,	KILOS	24	19,88	477,12



	MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; SEM LESOES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, RACHADURAS E CORTES.				
283	TOMATE LONGA VIDA EXTRA "AA"; SALADA; TIPO, ORGÂNICO, BOA QUALIDADE; GRAUDO; COM POLPA FIRME E INTACTA; ISENTO DE ENFERMIDADES MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES SUJIDADES PARASITAS E LARVAS; SEM LESOES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA RACHADURAS E CORTES	KILOS	455	8,52	3.876,60
284	TOMILHO - DESIDRATADO, EM FOLHAS SECAS, OBTIDO DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS, FOLHAS SAS, LIMPAS E SECAS, COR E CHEIRO PRÓPRIOS. ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE. EM EMBALAGEM DE POLIETILENO TRANSPARENTE DE 100 G. COM DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	PACOTE	12	3,99	47,88
285	TORTA SALGADA RECHEADA DE CARNE BOVINA MOÍDA OU PEITO DE FRANGO DESFIADO OU LEGUMES VARIADOS (UNIDADE DE MEDIDA POR KG, ASSADA, PRONTA PARA CONSUMO.	KILOS	50	47,70	2.385,00
286	UVA ITÁLIA, SEM CAROÇO, DEVERÁ SER FRESCA, COM GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA A MANIPULAÇÃO NO TRANSPORTE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, AS FRUTAS NÃO PODERÃO APRESENTAR MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E UNIFORME. O PRODUTO OFERTADO PODERÁ APRESENTAR CARACTERÍSTICAS SIMILARES OU SUPERIORES ÀS DESCRITAS ACIMA.	KILOS	50	7,71	385,50
287	VAGEM TIPO MACARRÃO EXTRA "AA"; BOA QUALIDADE; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; LIVRE DE ENFERMIDADES MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE	KILOS	40	7,45	298,00
288	VINAGRE DE ÁLCOOL FRASCO DE APROX. 750 ML.	LITROS	155	2,03	314,65
289	VINAGRE DE MAÇA, PRODUTO NATURAL FERMENTADO ACÉTICO SIMPLES, ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, ÁCIDOS ORGÂNICOS E MINERAIS ESTRANHOS, LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAL TERROSO E DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS. VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. 1 LITRO	LITROS	15	5,53	82,95
290	VINAGRE DE VINHO; RESULTANTE DA FERMENTAÇÃO ACÉTICA DO VINHO; ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS	LITROS	115	2,34	269,10



	ÁCIDOS ORGÂNICOS E MINERAIS ESTRANHOS; LIVRE DE SUJIDADES MATERIAL TERROSO E DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS COM VALIDADE MINIMA 10 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM FRASCO PLÁSTICO COM INVIOLÁVEL HERMETICAMENTE FECHADO, APROX. 750 ML.				
291	VINAGRE, MATÉRIA-PRIMA ACETO BALSÂMICO, TIPO NEUTRO, ACIDEZ 4 PER, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO, ASPECTO VISUAL LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS 750ml	LITROS	12	3,92	47,04

OBS: Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descrito no Compras Governamentais e as especificações constantes deste Edital, prevalecerão as últimas.

3. JUSTIFICATIVA

3.1 A aquisição de gêneros alimentícios é fundamental para atender às demandas da Prefeitura Municipal de Bocaiúva do Sul, garantindo o funcionamento adequado das atividades das secretarias municipais. Em especial, as Secretarias de Saúde e de Assistência Social utilizam esses insumos para a manutenção dos serviços prestados à população, incluindo o fornecimento de alimentação em programas sociais e unidades de atendimento à saúde.

Além disso, as demais secretarias também necessitam desses produtos para o suporte às suas rotinas administrativas, garantindo itens básicos como café, água e bolachas, essenciais para o atendimento ao público e para a organização interna. Dessa forma, a compra desses gêneros alimentícios visa proporcionar melhores condições de trabalho aos servidores e um atendimento mais humanizado à população.

A contratação se faz necessária para garantir o abastecimento contínuo desses produtos, evitando a descontinuidade dos serviços e assegurando a qualidade e a eficiência no atendimento à população. O processo licitatório permitirá a aquisição dos itens com melhor relação custo-benefício, seguindo os princípios da economicidade, eficiência e transparência na gestão dos recursos públicos.

Dessa maneira, justifica-se a necessidade da compra de gêneros alimentícios, garantindo o pleno funcionamento dos serviços municipais e a manutenção de um atendimento adequado à comunidade de Bocaiúva do Sul.

4. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

4.1. As despesas com a presente licitação terão seus custos cobertos com os recursos provenientes da Lei Orçamentária para o exercício de 2025.



4.2. As despesas que seguirem nos exercícios subsequentes correrão à conta das rubricas ou verbas específicas consignadas nos orçamentos do Município e as alterações se processarão por meio de simples procedimento administrativo.

5. DA AMOSTRA

- a) **Caso solicitado** a licitante provisoriamente classificadas em primeiro lugar na fase de lances, deverá encaminhar **uma (01) amostra de cada produto ou bem (item) por elas cotados**, no prazo **5 (cinco) dias úteis** seguinte a solicitação do pregoeiro (a) via chat do pregão eletrônico, no endereço e horário abaixo indicado:
- Setor de Compras e Licitações: Rua Carlos Alberto Ribeiro, 21, Centro, Bocaiúva do Sul – PR.
 - Horário: Manhã: das 09:00 às 11:00 horas / Tarde: das 14:00 às 16:00 horas.
- b) os critérios para análise das amostras serão:
- I) QUALIDADE do produto apresentado;
 - II) Especificações nos termos do Edital;
 - III) Compatibilidade;
 - IV) Durabilidade comprovada a partir de laudos;
 - V) Verificação se o produto atende com a eficácia ao fim a que se destina;
 - VI) Comparação Custo x Benefício, a fim de averiguar a qualidade do material, através da seguinte metodologia:
 - Verificação, através da utilização do material, se o mesmo tem rendimento adequado às necessidades da municipalidade;
- c) Na hipótese de apresentação de amostras, a sessão será suspensa e retomada somente após a análise acerca da aceitação do produto/material a que se refere, exarando-se a decisão no campo próprio do sistema do pregão eletrônico e comunicando-a via CHAT.
- d) Serão automaticamente desclassificadas as licitantes que deixarem de entregar as amostras nos prazos estabelecidos, sendo convocado a próxima licitante, obedecida a ordem de classificação provisória, para apresentar a amostra e assim sucessivamente;
- e) Em caso de desclassificação da proposta apresentada pela licitante provisoriamente classificada em 1º lugar, em razão da rejeição da amostra apresentada, será convocada a próxima licitante, obedecida a ordem de classificação provisória, para apresentar a amostra e assim sucessivamente;
- f) Todas as amostras entregues devem ser relacionadas em lista onde conste o nome da empresa, o número do pregão, o número do item no pregão, e a quantidade entregue para cada item.
- g) Nos 5 dias úteis posteriores ao prazo estabelecido para a entrega das amostras, será realizada a análise das amostras recebidas pelas Secretarias Requisitantes. A data e horário da respectiva análise será informada via CHAT para conhecimento de todos os interessados, ficando facultado aos licitantes a participação.
- h) **As licitantes deverão retirar no prazo de 15 (quinze) dias**, após a análise, no mesmo endereço de entrega, as amostras aprovadas, não aprovadas e não consumidas na avaliação. **A não retirada dentro desse prazo será entendido como renúncia aos produtos/materiais**, podendo o Município



descartá-los sem gerar às licitantes direito a quaisquer ressarcimentos;

6. DO CONTRATO

PRAZO DE VIGÊNCIA

6.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de **12 (doze) meses**, contados a partir da sua assinatura.

POSSIBILIDADE DE PRORROGAÇÃO

6.2. Não há a previsão de prorrogação.

7. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

7.1 Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, **o pregoeiro (a) verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação**, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a) SICAF;
- b) Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br>);
- c) Tribunal de Contas do Estado do Paraná - TCEPR - no site <http://www1.tce.pr.gov.br/> (Consulta de Impedidos de Licitar).

7.2. Constatada a existência de sanção, o pregoeiro (a) reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

7.3. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

- a) É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

7.4. Ressalvado o disposto no item 7.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação.

7.5. DOCUMENTOS RELATIVOS À **HABILITAÇÃO JURÍDICA** consistirá em:

- a) No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- b) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede;



- c) Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, na forma da Resolução CGSIM n.º 16, de 2009, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br.

7.6. DOCUMENTOS RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- b) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, mediante a apresentação de **Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União**, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Ministério da Fazenda;
- c) Prova de regularidade para com a **Fazenda Estadual** do domicílio ou sede do licitante, relativa aos tributos relacionados com o objeto licitado;
- d) Prova de regularidade para com a **Fazenda Municipal**, relativa aos tributos relacionados com o objeto licitado;
- e) Certificado de Regularidade de Situação para com o **Fundo de Garantia de Tempo de Serviço (FGTS)**;
- f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT)**, nos termos da Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011;

7.7. Em se tratando de microempresa, empresa de pequeno porte, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, desde que atendidos os demais requisitos do Edital, a(s) empresa(s) nesta condição será(ão) declarada(s) habilitada(s) sob condição de regularização da documentação no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, prorrogáveis por igual prazo, a critério da Administração Pública, a contar do momento em que for declarado vencedor do certame, para regularização da documentação, para pagamento ou parcelamento do débito e para emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

- a) A não regularização da documentação no prazo estipulado implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções cabíveis.

7.8. DOCUMENTOS RELATIVOS À HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

- a) **Certidão negativa de pedido de falência ou recuperação judicial ou extrajudicial**, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, referente à matriz e, quando for o caso, igualmente da filial licitante, em data não anterior a 90 (noventa) dias da abertura da sessão pública deste PREGÃO.

7.9. DOCUMENTOS COMPLEMENTARES RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

- a) Licença Sanitária para fins de comercialização de **CARNES**, do Município onde a empresa licitante está instalada.
- b) Certificado da Vigilância Sanitária do(s) Veículo(s) que farão a entrega dos produtos congelados e refrigerados.



- c) As licitantes que concorrerem para os itens de CARNES, FRIOS E EMBUTIDOS, deverão apresentar ainda Certificado de registro dos produtos, junto ao Ministério da Agricultura – SIF ou Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento – SIP, e se for o caso a autorização de importação do órgão competente do Ministério da Saúde ou da Agricultura, quando se tratar de produtos importados. Incluir, também, a Certificação de Qualidade do produto expedido por órgão oficial de controle do país de origem, atendente às demais exigências fixadas na legislação sanitária em vigor.
- d) Declaração de comprometimento de entrega dos produtos em veículo próprio e adequado (refrigerado) para o transporte de CARNES, FRIOS E EMBUTIDOS, com balança para conferência dos pesos no ato da entrega, a ser realizada em local, dias e quantidades solicitadas conforme solicitação.

7.10. A habilitação dos licitantes será comprovada por meio de prévia e regular inscrição cadastral no SICAF, desde que os documentos comprobatórios estejam validados e atualizados.

- a) O cadastro no SICAF, abrangente dos níveis indicados no art. 6º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 3, de 26 abril de 2018, **PODERÁ SUBSTITUIR APENAS** os documentos indicados nos subitens acima **Habilitação Jurídica, Qualificação econômico-financeira e Regularidade fiscal e trabalhista**, sendo que os demais são obrigatórios apresentação.
- b) Na hipótese dos documentos se encontrarem vencidos no referido sistema (SICAF), o licitante convocado deverá encaminhar, juntamente com os demais, o documento válido que comprove o atendimento das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação, ressalvando o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das microempresas ou empresas de pequeno porte, conforme disposto na Lei Complementar nº 123/2006.
- c) Também poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões de regularidade fiscal e trabalhista, especialmente quando o licitante esteja com alguma documentação vencida junto ao SICAF;

7.11. Os documentos de que tratam os subitens anteriores serão analisados pelo pregoeiro (a) e sua Equipe de Apoio quanto a sua conformidade com o solicitado neste Edital.

7.12. No julgamento da habilitação, **o pregoeiro (a) 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.

7.13. O não atendimento das exigências deste Edital implicará a inabilitação do licitante.

7.14. O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

7.15. Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.



7.16. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

7.17. A licitante ainda deverá observar o seguinte:

- a) Se a licitante for a matriz, todos os documentos devem estar em nome da matriz;
- b) Se a licitante for filial, todos os documentos devem estar em nome da filial, exceto aqueles para os quais a legislação permita ou exija a emissão apenas em nome da Matriz.

8. FORMA DE FORNECIMENTO – ENTREGA E ACEITAÇÃO DO OBJETO

8.1. O objeto desta licitação será realizado de forma PARCELADA, de acordo com os empenhos emitidos pela Secretaria Municipal Requisitante.

8.2. Todas as despesas e custos diretos e indiretos necessários ao fornecimento do objeto ora licitado correrão inteira e exclusivamente por conta da Fornecedora.

8.3. Em conformidade com o disposto nos artigos 140 da Lei 14.133/21, o objeto da presente licitação será recebido:

- a) Provisoriamente, no prazo de **05 (cinco) dias úteis** após efetuada a entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade com as especificações;
- b) Definitivamente, em até **08 (oito) dias úteis** após o recebimento provisório.
- c) O recebimento definitivo não isenta a Fornecedora de responsabilidades futuras quanto à qualidade do objeto entregue.
- d) A Administração rejeitará, no todo ou em parte, obra, serviço ou fornecimento executado em desacordo com a Ata de Registro de Preço.

8.4. Se achados irregulares, a Fornecedora terá o prazo de **48 (quarenta e oito) horas** para substituir ou complementar os produtos, sem que isso implique em acréscimos nos preços constantes da proposta.

8.5. O objeto desta licitação será **entregue no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis**, após o recebimento dos pedidos emitidos pela Secretaria Requisitante, através da Autorização de Compra ou Empenho.

- a) Os prazos de que tratam o item poderão ser prorrogados uma vez, por igual período, quando solicitado pelo convocado durante o transcurso do prazo e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.

8.6. O padrão de qualidade dos bens ofertados será avaliado segundo os padrões usuais de mercado e demais características recomendadas no presente Edital.

8.7. Os produtos deverão ser entregues na **Secretaria Requisitante**, situada no endereço informado no envio da Autorização de Compra ou Empenho. No período da manhã das 08:00 às 11:00 horas e no período da tarde das 13:30 às 16:00 horas.

9. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO



9.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

9.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

9.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

9.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

9.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

9.6. A Gestão do Contrato e a fiscalização do contrato descrito no Anexo I do Termo de Referência de cada Secretaria.

9.7 O fiscal do Contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

10. OBRIGAÇÕES DA EMPRESA

A Contratada deverá:

- a) Fornecer os produtos na forma proposta e contratada, em conformidade com as especificações e demais condições constantes no respectivo Edital e seus Anexos.
- b) Responsabilizar-se pela perfeita execução e completo acabamento dos **produtos fornecidos**, obrigando-se a prestar assistência técnica e administrativa necessária para assegurar o andamento conveniente dos trabalhos.
- c) Garantir a melhor qualidade dos **produtos**, atendidas as especificações e normas técnicas de produção para cada caso CONFORME SOLICITAÇÃO, em especial as normas da ABNT e INMETRO, assumindo inteira responsabilidade pela execução do objeto da presente licitação.
- d) Fornecer os produtos conforme constam no Empenho, os quais serão conferidos e, se



achados irregulares, a empresa terá o **prazo de 02 (dois) dias corridos** para reparar os mesmos sem que isso implique em acréscimos nos preços constantes da proposta.

- e) O fornecimento dos produtos em desconformidade com o especificado, caso não seja possível a correção, sujeitará a aplicação das sanções legais cabíveis.
- f) Prestar à Administração, sempre que necessário, esclarecimentos sobre os produtos, fornecendo toda e qualquer orientação necessária para a perfeita utilização dos mesmos.
- g) Respeitar as normas e procedimentos de controle e acesso às dependências do CONTRATANTE.
- h) Cumprir todas as exigências legais pertinentes, tais como trabalhistas, inclusive no que se refere às normas de segurança no trabalho e de construção civil, bem como as previstas na legislação específica: encargos sociais, tributários, previdenciários, fundiários e demais que incidam ou venham a incidir sobre o objeto da presente licitação, por mais especiais que sejam e mesmo que aqui não mencionadas, para com as quais ficará única e exclusivamente responsabilizada, nos termos do art. 121 da Lei 14.133/21.
- i) Responsabilizar-se pelos danos causados ao patrimônio do CONTRATANTE, ou a terceiros, em razão da execução desta Ata de Registro de Preço, por culpa, dolo, negligência, imperícia ou imprudência de seus empregados, ficando obrigada a promover o ressarcimento a preços atualizados, dentro de 15 (quinze) dias, contados a partir da comprovação de sua responsabilidade, podendo este prazo ser prorrogado a critério do CONTRATANTE. Caso não o faça dentro do prazo estipulado, o CONTRATANTE reserva-se o direito de descontar o valor referente ao ressarcimento: da fatura a vencer, da garantia prestada, ou, ainda, em Juízo.
- j) Apresentar as Notas Fiscais preenchidas de forma correta e em valores correspondentes aos anotados nas requisições, em tempo de serem processadas.
- k) Inserir no corpo da Nota Fiscal, em campo apropriado, o número do Empenho, para possibilitar identificação e controle.**
- l) Prover todos os meios necessários à garantia da plena operacionalidade do fornecimento nos prazos contratados, inclusive considerados os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza.
- m) Manter, durante toda a execução as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- n) Responder civil e criminalmente por todos e quaisquer danos pessoais, materiais ou morais ocasionados à Administração e/ou a terceiros.
- o) Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto deste Edital, sem prévia e expressa anuência da Administração.
- p) Comunicar imediatamente a Contratante qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária e outros julgáveis necessários para recebimento de correspondência.



- q) Atender de imediato as requisições e em nenhuma hipótese atrasar o atendimento.

11. OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

- a) Determinar a execução do objeto quando houver garantia real da disponibilidade financeira para a quitação de seus débitos frente à contratada, sob pena de ilegalidade dos atos.
- b) Efetuar os pagamentos na forma e condições contratadas.
- c) Prestar todas as informações e esclarecimentos necessários para a fiel execução contratual.
- d) Exercer a fiscalização da execução do Contrato por meio de servidor designado.
- e) Comunicar à empresa sobre possíveis irregularidades observadas na entrega dos produtos, para imediata correção.
- f) Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com as obrigações assumidas pela Fornecedora.
- g) Notificar a Fornecedora de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos produtos.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA RELATIVAS A CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

12.1. A CONTRATADA deverá observar no que couber, durante a execução contratual, critérios e práticas de sustentabilidade, como:

- a) Dar preferência a envio de documentos na forma digital, a fim de reduzir a impressão de documentos;
- b) Em caso de necessidade de envio de documentos à contratante, usar preferencialmente a função “duplex” (frente e verso), bem como de papel confeccionado com madeira de origem legal.
- c) Capacitar seus empregados, orientando que os resíduos não poderão ser dispostos em aterros de resíduos domiciliares, áreas de “bota fora”, encostas, corpos d’água, lotes vagos e áreas protegidas por Lei, bem como em áreas não licenciadas.
- d) Armazenar, transportar e destinar os resíduos em conformidade com as normas técnicas específicas.
- e) Evitar excessos de embalagens de transporte, visando reduzir a geração de resíduos.

13. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

13.1. Os pagamentos serão efetuados **através de transferência eletrônica para a conta bancária** da CONTRATADA indicada pela mesma, em até 30 (trinta) dias, contados a partir da apresentação da nota fiscal, que deverá ser acompanhada de:

- a) Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal da sede do licitante;
- b) Prova de regularidade ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- c) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);



- d) Cópia do Empenho ou Ordem de Serviço correspondente;
- e) Inserir no corpo da Nota Fiscal, em campo apropriado, o número do Empenho e Dados Bancários.

13.2. Para entrega da Nota Fiscal à Secretaria Municipal de Administração, Finanças e Planejamento, a mesma deverá estar **devidamente atestada pelo secretário responsável**.

13.3. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

13.4. A Prefeitura Municipal efetuará pagamento **somente através de TRANSFERÊNCIA BANCÁRIA** na conta indicada pela FORNECEDORA, **não sendo aceito eventuais BOLETOS BANCÁRIOS**, conforme Decreto Municipal 118, de 20 de maio de 2013.

13.5. A referida **conta bancária deve obrigatoriamente ser vinculada ao CNPJ do participante da licitação**. Mesmo sendo matriz e filial, **o que prevalece é o CNPJ da participante do processo**.

13.6. A(s) nota(s) fiscal(ais), terá(ão) um prazo de até 05 (cinco) dias úteis para conferência e aprovação da(s) sua(s) protocolização(ões).

13.7. Nenhuma reivindicação por parte da proponente para pagamento adicional será considerada se decorrer de erro ou má interpretação.

13.8. Em caso de atraso de pagamento motivado exclusivamente pelo CONTRATANTE, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 1% (um por cento) ao mês.

13.9. Os casos de atraso no pagamento motivados pela Contratada, por falta de regularização de certidões ou pendências de entregas referente a(s) nota(s) fiscal(is) apresentadas, entre outros, por necessidades de pagamento via repasses (ex.: de convênios), ou por qualquer outra motivação externa ao Contratante, não se aplicam ao contido no item 14.8. desse Contrato.

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

14.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

15. SANÇÕES

As sanções serão aplicadas conforme as penalidades descritas em lei, caso haja qualquer descumprimento quanto à qualidade do objeto ou condições de entrega e de manutenção das condições de habilitação.



APÊNDICE DO ANEXO I – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ÓRGÃO REQUISITANTE:

Secretaria Municipal de Administração;
Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente;
Secretaria Municipal de Assistência Social;
Secretaria Municipal de Esportes e Lazer;
Secretaria Municipal de Obras, Viação e Serviços Urbanos;
Secretaria Municipal de Saúde.

1. DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO –JUSTIFICATIVA

A aquisição de gêneros alimentícios é fundamental para atender às demandas da Prefeitura Municipal de Bocaiúva do Sul, garantindo o funcionamento adequado das atividades das secretarias municipais. Em especial, as Secretarias de Saúde e de Assistência Social utilizam esses insumos para a manutenção dos serviços prestados à população, incluindo o fornecimento de alimentação em programas sociais e unidades de atendimento à saúde.

Além disso, as demais secretarias também necessitam desses produtos para o suporte às suas rotinas administrativas, garantindo itens básicos como café, água e bolachas, essenciais para o atendimento ao público e para a organização interna. Dessa forma, a compra desses gêneros alimentícios visa proporcionar melhores condições de trabalho aos servidores e um atendimento mais humanizado à população.

A contratação se faz necessária para garantir o abastecimento contínuo desses produtos, evitando a descontinuidade dos serviços e assegurando a qualidade e a eficiência no atendimento à população. O processo licitatório permitirá a aquisição dos itens com melhor relação custo-benefício, seguindo os princípios da economicidade, eficiência e transparência na gestão dos recursos públicos.

Dessa maneira, justifica-se a necessidade da compra de gêneros alimentícios, garantindo o pleno funcionamento dos serviços municipais e a manutenção de um atendimento adequado à comunidade de Bocaiúva do Sul.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A presente contratação encontra respaldo institucional, conforme previsão no Plano de Contratações Anual de 2025, estando alinhado com o Planejamento da Administração.



3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para que o objeto da contratação seja contratado, é necessário o atendimento de alguns requisitos de acordo com as características do objeto, dentre eles os de qualidade e capacidade de execução pelo contratado, minimamente, os dispostos nos artigos 62, 66, 67, 68 e 69 da Lei n. 14.133/2021.

Sendo assim, os documentos exigidos serão:

- a) Licença Sanitária para fins de comercialização de CARNES, do Município onde a empresa licitante está instalada.
- b) Certificado da Vigilância Sanitária do(s) Veículo(s) que farão a entrega dos produtos congelados e refrigerados.
- c) As licitantes que concorrerem para os itens de CARNES, FRIOS E EMBUTIDOS, deverão apresentar ainda Certificado de registro dos produtos, junto ao Ministério da Agricultura – SIF ou Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento – SIP, e se for o caso a autorização de importação do órgão competente do Ministério da Saúde ou da Agricultura, quando se tratar de produtos importados. Incluir, também, a Certificação de Qualidade do produto expedido por órgão oficial de controle do país de origem, atendente às demais exigências fixadas na legislação sanitária em vigor.
- d) Declaração de comprometimento de entrega dos produtos em veículo próprio e adequado (refrigerado) para o transporte de CARNES, FRIOS E EMBUTIDOS, com balança para conferência dos pesos no ato da entrega, a ser realizada em local, dias e quantidades solicitadas conforme solicitação.

3.1. DA AMOSTRA

- a) **Caso solicitado** a licitante provisoriamente classificadas em primeiro lugar na fase de lances, deverá encaminhar **uma (01) amostra de cada produto ou bem (item) por elas cotados**, no prazo **5 (cinco) dias úteis** seguinte a solicitação do pregoeiro (a) via chat do pregão eletrônico, no endereço e horário abaixo indicado:
 - Setor de Compras e Licitações: Rua Carlos Alberto Ribeiro, 21, Centro, Bocaiúva do Sul – PR.
 - Horário: Manhã: das 09:00 às 11:00 horas / Tarde: das 14:00 às 16:00 horas.
- b) os critérios para análise das amostras serão:
 - I) QUALIDADE do produto apresentado;
 - II) Especificações nos termos do Edital;
 - III) Compatibilidade;
 - IV) Durabilidade comprovada a partir de laudos;
 - V) Verificação se o produto atende com a eficácia ao fim a que se destina;
 - VI) Comparação Custo x Benefício, a fim de averiguar a qualidade do material, através da seguinte metodologia:



- Verificação, através da utilização do material, se o mesmo tem rendimento adequado às necessidades da municipalidade;

c) Na hipótese de apresentação de amostras, a sessão será suspensa e retomada somente após a análise acerca da aceitação do produto/material a que se refere, exarando-se a decisão no campo próprio do sistema do pregão eletrônico e comunicando-a via CHAT.

d) Serão automaticamente desclassificadas as licitantes que deixarem de entregar as amostras nos prazos estabelecidos, sendo convocado a próxima licitante, obedecida a ordem de classificação provisória, para apresentar a amostra e assim sucessivamente;

e) Em caso de desclassificação da proposta apresentada pela licitante provisoriamente classificada em 1º lugar, em razão da rejeição da amostra apresentada, será convocada a próxima licitante, obedecida a ordem de classificação provisória, para apresentar a amostra e assim sucessivamente;

f) Todas as amostras entregues devem ser relacionadas em lista onde conste o nome da empresa, o número do pregão, o número do item no pregão, e a quantidade entregue para cada item.

g) Nos 5 dias úteis posteriores ao prazo estabelecido para a entrega das amostras, será realizada a análise das amostras recebidas pelas Secretarias Requisitantes. A data e horário da respectiva análise será informada via CHAT para conhecimento de todos os interessados, ficando facultado aos licitantes a participação.

h) **As licitantes deverão retirar no prazo de 15 (quinze) dias**, após a análise, no mesmo endereço de entrega, as amostras aprovadas, não aprovadas e não consumidas na avaliação. **A não retirada dentro desse prazo será entendido como renúncia aos produtos/materiais**, podendo o Município descartá-los sem gerar às licitantes direito a quaisquer ressarcimentos;

4 e 5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES E DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

No ANEXO I DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR consta todos os itens referente a nova licitação para aquisição de gêneros alimentícios.

A solução está estimada em R\$ R\$ 657.010,28 (seiscentos e cinquenta e sete mil e dez reais e vinte e oito centavos), para um período de 12(doze) meses.

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para aquisição de gêneros alimentícios existem diferentes alternativas para atender às necessidades da Prefeitura Municipal de Bocaiúva do Sul. O objetivo é apresentar as opções disponíveis, destacando suas características e possíveis impactos administrativos e financeiros.

A primeira alternativa é a aquisição direta de gêneros alimentícios por meio de um processo licitatório. Esse modelo permite que a Prefeitura tenha controle sobre a escolha dos produtos, garantindo que atendam às especificações desejadas em termos de qualidade e quantidade. Além disso, possibilita a diversificação dos fornecedores e pode trazer economia, pois a compra pode ser planejada conforme a demanda e com pesquisa de preços no mercado. No entanto, exige uma gestão eficiente do armazenamento e distribuição dos itens, além da necessidade de logística própria para garantir a entrega e o abastecimento contínuo.



Outra possibilidade é a contratação de uma empresa terceirizada para o fornecimento dos gêneros alimentícios já preparados ou semi-preparados. Esse modelo pode reduzir a necessidade de gestão de estoque e armazenamento por parte da Prefeitura, além de garantir que os alimentos sejam entregues prontos para consumo ou em condições ideais de preparo. No entanto, esse tipo de contratação pode ter um custo mais elevado, já que envolve serviços adicionais, como logística e processamento dos alimentos. Além disso, a administração municipal teria menos controle sobre a escolha dos insumos e dependeria do cumprimento rigoroso do contrato pela empresa fornecedora.

Uma terceira opção seria a adesão a atas de registro de preços de outros municípios ou de consórcios públicos. Esse modelo pode proporcionar economia de escala e reduzir a burocracia do processo licitatório, permitindo a aquisição dos produtos de forma mais ágil. Além disso, facilita o planejamento das compras, pois já há fornecedores previamente selecionados. No entanto, pode haver limitações na escolha dos itens disponíveis na ata, e os preços podem não ser os mais competitivos em comparação com uma licitação própria.

Cada uma dessas alternativas apresenta vantagens e desafios específicos, devendo ser analisadas conforme as necessidades e a estrutura administrativa da Prefeitura.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

A solução escolhida para atender à demanda da Prefeitura Municipal de Bocaiúva do Sul é a aquisição direta de gêneros alimentícios por meio de um processo licitatório. Essa modalidade permite que a administração municipal tenha maior controle sobre os produtos adquiridos, garantindo que atendam às especificações desejadas em termos de qualidade, quantidade e prazo de entrega. Além disso, possibilita a compra conforme a necessidade de cada secretaria, evitando desperdícios e assegurando um abastecimento contínuo e adequado.

Outro fator determinante para essa escolha é a economicidade proporcionada pela aquisição direta. Diferentemente da terceirização, que envolve custos adicionais com serviços e logística, a compra direta permite que a Prefeitura obtenha preços mais competitivos ao negociar com diferentes fornecedores. Além disso, a adesão a atas de registro de preços, apesar de agilizar o processo, pode não oferecer os melhores valores ou a variedade necessária para atender plenamente às demandas municipais.

Por fim, a aquisição direta garante maior transparência e eficiência na gestão dos recursos públicos, uma vez que a escolha dos fornecedores ocorre por meio de um processo licitatório que segue os princípios da competitividade e isonomia. Com isso, a Prefeitura pode assegurar a qualidade dos produtos, otimizar os investimentos e garantir que os serviços prestados à população, especialmente nas áreas de saúde e assistência social, sejam mantidos sem interrupções.



8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO

A opção pelo parcelamento dos itens, permitindo que as empresas concorram individualmente em cada um deles e não em lotes, justifica-se por diversos fatores que visam garantir maior competitividade, economicidade e eficiência no processo de aquisição dos gêneros alimentícios. Ao adotar essa modalidade, amplia-se a participação de fornecedores, possibilitando que pequenas e médias empresas, que muitas vezes não conseguiriam atender a um lote completo, possam oferecer preços mais vantajosos e produtos de melhor qualidade.

Além disso, o parcelamento dos itens permite que a Prefeitura Municipal de Bocaiúva do Sul obtenha melhores condições comerciais, uma vez que diferentes empresas podem ser especializadas em determinados produtos, oferecendo preços mais competitivos e garantindo uma maior diversidade de fornecedores. Esse modelo reduz a dependência de um único fornecedor para um conjunto de itens, minimizando riscos de desabastecimento e garantindo maior flexibilidade na gestão do contrato.

Outro ponto relevante é a otimização da qualidade dos produtos adquiridos, pois o parcelamento possibilita que cada item seja fornecido por empresas que apresentem as melhores condições específicas para aquele produto, assegurando que as exigências nutricionais, sanitárias e de armazenamento sejam plenamente atendidas. Dessa forma, a escolha por essa modalidade contribui diretamente para a eficiência do processo licitatório e para a transparência na aplicação dos recursos públicos, garantindo um atendimento mais adequado às necessidades das secretarias municipais.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação dos gêneros alimentícios por meio de aquisição direta e parcelamento por itens visa alcançar resultados significativos em termos de economicidade e otimização dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis para a Prefeitura Municipal de Bocaiúva do Sul. Ao permitir a ampla concorrência entre fornecedores especializados em diferentes produtos, espera-se obter preços mais competitivos, reduzindo os custos globais da aquisição. A economia gerada possibilitará a alocação mais eficiente dos recursos públicos, garantindo que as verbas destinadas à compra de alimentos sejam utilizadas da melhor forma possível, beneficiando diretamente a população atendida pelos serviços municipais.

Em relação ao aproveitamento dos recursos humanos e materiais, a compra direta permite que a gestão municipal mantenha o controle sobre os estoques, garantindo que os produtos sejam adquiridos conforme a demanda real de cada secretaria. Isso evita desperdícios, reduz perdas por vencimento e minimiza custos operacionais com armazenamento desnecessário. Além disso, a administração poderá planejar as entregas de forma estratégica, assegurando a disponibilidade



continua dos itens essenciais para o funcionamento dos serviços públicos, especialmente nas áreas de saúde e assistência social.

No aspecto financeiro, a opção pela aquisição parcelada evita a concentração de contratos em um único fornecedor, permitindo que os pagamentos sejam distribuídos ao longo da vigência do contrato e ajustados conforme a necessidade. Esse modelo possibilita um fluxo de caixa mais equilibrado e facilita a gestão orçamentária, garantindo que os investimentos em alimentação não comprometam outros setores essenciais da administração pública. Dessa forma, a contratação planejada e estruturada contribui para a eficiência da gestão municipal, promovendo maior transparência, controle e qualidade no fornecimento dos gêneros alimentícios.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para garantir o desenvolvimento satisfatório da licitação e o atingimento dos resultados esperados, a Administração Municipal de Bocaiúva do Sul deverá adotar uma série de providências essenciais antes da celebração do contrato. Essas medidas visam assegurar a legalidade, a transparência e a eficiência do processo, além de garantir que os produtos adquiridos atendam plenamente às necessidades das secretarias municipais.

Inicialmente, é fundamental a realização de um levantamento detalhado da demanda, identificando os tipos e quantidades exatas de gêneros alimentícios necessários para cada secretaria. Esse estudo deve considerar o consumo médio, a periodicidade de reposição e as especificações técnicas dos produtos, garantindo que a licitação contemple apenas itens indispensáveis e em quantidades adequadas, evitando desperdícios ou compras desnecessárias. Além disso, deve-se estabelecer critérios claros de qualidade e certificações sanitárias exigidas para os alimentos, a fim de assegurar a conformidade com as normas vigentes.

Outro passo importante é a definição criteriosa do edital e da minuta do contrato, garantindo que todas as exigências estejam alinhadas com os princípios da Administração Pública, como legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência. O edital deve estabelecer regras objetivas para participação, prazos de entrega, penalidades para descumprimento contratual e critérios de julgamento das propostas, garantindo que o certame seja competitivo e atraia fornecedores qualificados.

Além disso, a Administração deve planejar e estruturar a logística de recebimento, armazenamento e distribuição dos produtos adquiridos, garantindo que os locais de estocagem estejam adequados para preservar a qualidade dos alimentos. Deve-se também designar equipes responsáveis pelo controle e fiscalização dos produtos recebidos, assegurando que as entregas ocorram conforme o contratado e que qualquer irregularidade seja prontamente identificada e corrigida.



Por fim, é essencial que a Prefeitura assegure a alocação orçamentária necessária para a execução do contrato, garantindo que os pagamentos sejam realizados de forma regular e dentro dos prazos estabelecidos. O acompanhamento contínuo da execução contratual e a avaliação periódica da qualidade dos produtos fornecidos são medidas indispensáveis para garantir a plena eficácia da contratação e o atendimento adequado às necessidades da população.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Para garantir o pleno funcionamento da administração municipal e a eficiência na prestação dos serviços públicos, algumas contratações são necessárias de forma independente, mas possuem relação direta ou complementar com a aquisição de gêneros alimentícios. Essas contratações podem ser classificadas como correlatas, quando tratam de objetos similares ou complementares, e interdependentes, quando sua execução pode influenciar ou ser influenciada pela aquisição dos alimentos. A seguir, são listadas as principais contratações associadas a este processo:

- **Fornecimento de gás de cozinha:** Essencial para o preparo de alimentos em unidades que realizam manipulação e preparo, como cozinhas de hospitais, unidades de assistência social e demais repartições que necessitam de refeições prontas.
- **Aquisição de utensílios e equipamentos de cozinha:** Inclui panelas, fogões industriais, liquidificadores, geladeiras e demais itens necessários para o armazenamento e preparo adequado dos alimentos;
- **Manutenção e adequação de espaços de armazenamento:** Compreende a contratação de serviços para a manutenção de depósitos, aquisição de câmaras frias ou reestruturação de locais de estocagem, garantindo condições adequadas de conservação dos alimentos.

Essas contratações complementam e viabilizam a aquisição dos gêneros alimentícios, garantindo que o processo ocorra de forma eficiente, segura e dentro dos padrões exigidos para o atendimento das necessidades da administração municipal.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Impactos Ambientais:

- **Descarte excessivo de embalagens:** Uso de embalagens plásticas descartáveis, que geram resíduos sólidos e não são recicláveis em sua maioria.
- **Desperdício de alimentos:** A compra em excesso pode levar ao desperdício de alimentos não consumidos.
- **Uso de recursos naturais na produção:** A produção de alimentos consome recursos naturais, como água e energia, e pode gerar impactos ambientais negativos.



- Impactos do armazenamento inadequado: O armazenamento incorreto pode causar deterioração dos alimentos e desperdício.
- Consumo excessivo de energia: A conservação e o preparo de alimentos requerem consumo de energia, o que pode resultar em maior pegada de carbono.

Formas de Mitigar os Impactos:

- Uso de embalagens sustentáveis: Optar por embalagens recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis.
- Planejamento adequado da compra: Evitar a compra em excesso para minimizar o desperdício de alimentos.
- Aquisição de produtos com certificação ambiental: Garantir que os alimentos sejam produzidos de forma sustentável e responsável.
- Armazenamento eficiente: Utilizar técnicas de armazenamento adequadas para evitar perdas e desperdícios.
- Promoção de eficiência energética: Investir em tecnologias que reduzem o consumo de energia nos processos de conservação e preparo dos alimentos.

13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação da solução descrita mostra-se possível tecnicamente e fundamentadamente necessária. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida.

Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida.

Bocaiúva do Sul, 21 de março de 2025.



ANEXO II – MODELO DA PROPOSTA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 13/2025

PROCESSO Nº 54/2025

Objeto: REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS, CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES NESTE TERMO DE REFERÊNCIA E SEUS ANEXOS.

1. Critério de julgamento "**Menor Preço Por Item**".

2. Nos preços ofertados já devem estar inclusos os tributos, fretes, taxas, seguros, encargos sociais, trabalhistas e todas as demais despesas necessárias à execução do objeto.

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, e-mail _____, Telefone (____)____-____, neste ato representada por _____, cargo _____, RG _____, CPF _____, propõe fornecer à Prefeitura Municipal de Bocaiúva do Sul, em estrito cumprimento ao previsto no Edital do Pregão Eletrônico nº ____/2021, conforme abaixo discriminado:

LOTE 1 – EXCLUSIVO PARA ME/EPP/MEI

LOT E	ITEM	UNID.	DESCRIÇÃO	MARCA	QUNT .	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

VALOR TOTAL DA PROPOSTA: _____

VALIDADE DA PROPOSTA: 90 dias corridos, contados da data de abertura da sessão pública do pregão eletrônico.

A apresentação da proposta implicará na plena aceitação das condições estabelecidas neste edital e seus anexos.

Local e Data

Assinatura do Responsável pela Empresa
(Nome Legível/Cargo/Carimbo do CNPJ)



ANEXO III – MINUTA ATA DE REGISTRO DE PREÇO XX/2025

PREGÃO ELETRÔNICO nº 13/2025

De um lado, MUNICÍPIO DE BOCAIÚVA DO SUL, Estado do Paraná, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ sob nº 76.105.592.0001/78, com sede à Rua Carlos Alberto Ribeiro, nº 21, Centro, Município de Bocaiúva do Sul/PR, representado pelo Prefeito Municipal João de Lima, brasileiro, solteiro, inscrita no CPF/MF sob nº XXX.056.089-XX, residente e domiciliado na cidade de Bocaiúva do Sul-PR, doravante denominada simplesmente de CONTRATANTE; e de outro lado a empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob nº _____, estabelecida à _____, nº _____, Bairro _____, na cidade de _____, neste ato representada por _____, inscrito no CPF/MF sob nº _____, residente na cidade de _____, doravante denominada de CONTRATADA.

A presente Ata de Registro de Preços é originário e vincula-se ao edital de Licitação do PREGÃO ELETRÔNICO nº 13/2025 e tem por objetivo registrar os preços da empresa indicada e qualificada nesta ata, de acordo com a classificação por ela alcançada e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes tendo sua fundamentação na Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021 e suas regulamentações, e em conformidade com as disposições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 Constitui-se objeto desta Ata o **REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS, CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES NESTE TERMO DE REFERÊNCIA E SEUS ANEXOS.** conforme detalhamentos constantes **nos itens do Edital do Pregão Eletrônico nº 13/2025**, e anexos e, ainda, a documentação, a proposta de preços, os lances apresentados pelo licitante classificado em primeiro lugar, visando contratações futuras.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PREÇO, QUANTIDADES E ESPECIFICAÇÕES

2.1 A partir desta data, ficam registrados nesta ata, observada a ordem de classificação, os preços e quantidades do fornecedor primeiro colocado, conforme tabela abaixo:

Lote	Item	Unid.	Descrição	Marca	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
VALOR TOTAL DA ATA							

2.2 Este instrumento não obriga o Município de Bocaiúva do Sul/PR e nem os órgãos participantes do Pregão Eletrônico nº **13/2025** a firmarem contratações nas quantidades estimadas, podendo ocorrer licitações específicas para a aquisição do objeto, obedecida a legislação pertinente, sendo assegurada ao fornecedor registrado a preferência, em igualdade de condições.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS



3.1 A vigência da Ata de registro de preços é de **12 (doze) meses**, com eficácia legal após a data da publicação do seu extrato no Diário Oficial do Município, tendo início e vencimento em dia de expediente, devendo-se excluir o primeiro e incluir o último e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

CLÁUSULA QUARTA - DO GESTOR E FISCAL DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

4.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

4.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

4.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

4.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

4.6. A Gestão do Contrato e a fiscalização do contrato descrito no Anexo I do Termo de Referência de cada Secretaria.

4.7 O fiscal do Contrato anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DA FORNECEDORA BENEFICIÁRIA

5.1 A fornecedora detentora dos preços registrados deverá cumprir o compromisso firmado por intermédio do presente instrumento, nos termos dispostos no Edital referente a esta ata e seus anexos, e cumprir, integralmente, todas as cláusulas e condições constantes dos contratos ou instrumentos equivalentes porventura firmados, sob pena de revogação da presente Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das aplicações das penalidades cabíveis.



CLÁUSULA SEXTA - DAS DESPESAS

6.1 As despesas com a presente licitação terão seus custos cobertos com os recursos provenientes da Lei Orçamentária para o exercício de 2025, assim classificados no Parecer Contábil em anexo à fase interna.

6.2 As despesas que seguirem nos exercícios subsequentes correrão à conta das rubricas ou verbas específicas consignadas nos orçamentos do Município e as alterações se processarão por meio de simples procedimento administrativo.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA ENTREGA DO MATERIAL OU PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

7.1 A entrega do objeto ou a prestação dos serviços decorrentes desta Ata de registro de preços deverá ser realizada nos horários e locais definidos, conforme solicitação do órgão competente, respeitados os prazos estabelecidos no edital.

7.1.1 Inexistindo urgência na entrega dos itens, o solicitante poderá, a seu exclusivo critério, permitir a entrega em prazos maiores.

7.1.2 Correrá por conta do fornecedor beneficiário desta Ata todas as despesas relacionadas à entrega dos objetos ou prestação dos serviços, incluindo, entre outras que possam existir, despesas com embalagem, seguro, transporte, tributos e encargos trabalhistas e previdenciários.

7.1.3 Os produtos ou serviços recebidos estarão sujeitos a verificação, pela unidade requisitante, da compatibilidade com as especificações pactuadas no edital e em seus anexos, incluindo qualidade e perfeito funcionamento.

7.1.4 No caso de inobservância das exigências pactuadas ou quando houver diferença quanto à quantidade ou qualidade do objeto, nos termos das previsões do edital e de seus anexos, o fornecedor beneficiário desta Ata deverá providenciar a entrega, substituição ou complementação do objeto no prazo máximo de 24h, contadas do recebimento de notificação, sem ônus para o Município de Bocaiúva do Sul e independentemente de eventual aplicação das penalidades cabíveis.

CLÁUSULA OITAVA - DO PAGAMENTO

8.1. Os pagamentos decorrentes da entrega do objeto licitado efetivar-se-ão em até 30 dias a **partir do efetivo recebimento do produto ou do atesto da Nota Fiscal pelo secretário responsável.**

8.2. A Nota Fiscal deverá ser entregue acompanhada dos seguintes documentos:

- a) Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal da sede do licitante;
- b) Prova de regularidade ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- c) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);



- d) Cópia do Empenho ou Ordem de Serviço correspondente;
- e) Inserir no corpo da Nota Fiscal, em campo apropriado, o número do Empenho e Dados Bancários.

8.3. A Prefeitura Municipal efetuará pagamento **somente através de TRANSFERÊNCIA BANCÁRIA** na conta indicada pela FORNECEDORA, **não sendo aceito eventuais BOLETOS BANCÁRIOS**.

8.4. A referida **conta bancária deve obrigatoriamente ser vinculada ao CNPJ do participante da licitação**. Mesmo sendo matriz e filial, **o que prevalece é o CNPJ da participante do processo**.

8.5. A(s) nota(s) fiscal(ais), terá(ão) um prazo de até 05 (cinco) dias úteis para conferência e aprovação da(s) sua(s) protocolização(ões).

8.6. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

8.7. Para entrega da Nota Fiscal à Secretaria Municipal Finanças, a mesma deverá estar devidamente atestada pelo secretário responsável.

8.8. Nenhum pagamento será efetuado à FORNECEDORA antes de paga ou relevada eventual multa que lhe tenha sido aplicada.

8.9. Em caso de não cumprimento pela contratada de disposição contratual, os pagamentos poderão ficar retidos até posterior solução, sem prejuízos de quaisquer outras disposições contratuais.

8.10. Nenhuma reivindicação por parte da proponente para pagamento adicional será considerada se decorrer de erro ou má interpretação.

8.11. Em caso de atraso de pagamento motivado exclusivamente pelo CONTRATANTE, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 1% (um por cento) ao mês.

8.12. Os casos de atraso no pagamento motivados pela Contratada, por falta de regularização de certidões ou pendências de entregas referente a(s) nota(s) fiscal(is) apresentadas, entre outros, por necessidades de pagamento via repasses (ex.: de convênios), ou por qualquer outra motivação externa ao Contratante, não se aplicam ao contido no item 8.11. desta Ata.

CLÁUSULA NONA - DO REAJUSTE

9.1. O reajuste dos preços registrados encontra-se suspenso até disciplinamento diverso oriundo de legislação federal e nas condições desta. Assim, os preços permanecerão, em regra, invariáveis pelo período de 1 (um) ano.



9.1.1. A revisão de preços só será admitida no caso de comprovação do desequilíbrio econômico financeiro, por meio de planilha de custos demonstrativa da majoração e após ampla pesquisa de mercado.

9.1.2. Para a concessão da revisão dos preços, a empresa deverá comunicar o Município de Bocaiúva do Sul à variação dos preços, por escrito e imediatamente, com pedido justificado de revisão do preço registrado, anexando documentos comprobatórios da majoração e/ou planilha de custos.

9.1.3. A revisão pode abranger período anterior à protocolização do pedido na via administrativa, desde que o contratado comprove que a solicitação se refere ao período compreendido entre a data da ocorrência dos fatos supervenientes previstos no art. 124, II, "d", da Lei n.º 14.133/21, e da época da proposta ou do último reajuste ou reequilíbrio, e que o requerimento seja feito em tempo razoável, tão logo toda a documentação pertinente seja reunida pelo interessado na revisão.

9.2. O Município de Bocaiúva do Sul terá o prazo de 30 (trinta) dias para análise dos pedidos de revisão recebidos.

9.2.1. O Fornecedor obrigar-se-á a realizar as entregas pelo preço registrado, caso o pedido de revisão seja julgado improcedente.

9.3. Se o preço inicialmente registrado se tornar superior ao praticado no mercado, o Município de Bocaiúva do Sul negociará com o Fornecedor sua redução.

9.4. Os pedidos de reajustes serão analisados e respondidos em um prazo de 45 (quarenta e cinco) dias úteis.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

10.1 O registro do fornecedor será cancelado quando:

I - descumprir as condições da ata de registro de preços;

II - não receber a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

III - não aceitar reduzir seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;

IV - sofrer sanção prevista no inciso III ou IV do caput do art. 156 da Lei federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021; ou

V - for condenado por algum dos crimes previstos no art. 178 da Lei federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, por sentença transitada em julgado.

10.2 O cancelamento de registros nas hipóteses previstas neste artigo será formalizado após decisão da autoridade competente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

10.3 O cancelamento do registro de preços poderá decorrer de caso fortuito ou força maior que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovado e justificado:

I - por razão de interesse público; ou

II - a pedido do fornecedor.



CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS PENALIDADES

11.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 14.133/21:

11.1.1. Dar causa à inexecução parcial da Ata de Registro de Preços;

11.1.2. Dar causa à inexecução parcial da Ata de Registro de Preços que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

11.1.3. Dar causa à inexecução total da Ata de Registro de Preços;

11.1.4. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

11.1.5. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

11.1.6. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

11.1.7. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

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

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

11.2. A licitante/adjudicatária que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

11.2.1. Advertência, notificada por meio de ofício, mediante contra recibo do representante legal da Empresa, estabelecendo o prazo de 5 (cinco) dias úteis para que apresente justificativas para o atraso, que só serão aceitas mediante crivo da Administração;

11.2.2. Multa no percentual correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso no cumprimento das obrigações assumidas, incidente sobre o valor dos serviços/fornecimentos não realizados, até a data do efetivo adimplimento, observado o limite de 30% (trinta por cento);

11.2.3. Impedimento de licitar e de contratar com a Administração Pública, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

11.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.2.5. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

11.3. Em qualquer hipótese de aplicação de sanções será assegurado à CONTRATADA o contraditório e a ampla defesa.

11.4. O fornecedor aceita receber citações e intimações referentes a processos administrativos no e-mail informado com a proposta, devendo qualquer modificação no e-mail ser comunicada com antecedência, sob pena de se reputarem válidas as intimações enviadas, iniciando-se a contagem do prazo depois de cinco dias corridos do encaminhamento do e-mail.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO DE BOCAIÚVA DO SUL

12.1. São obrigações da CONTRATANTE:

a) Determinar a execução do objeto quando houver garantia real da disponibilidade financeira para a quitação de seus débitos frente à contratada, sob pena de ilegalidade dos atos.

b) Efetuar os pagamentos na forma e condições contratadas.



- c) Prestar todas as informações e esclarecimentos necessários para a fiel execução contratual.
- d) Exercer a fiscalização da execução da Ata de Registro de Preço por meio de servidor designado.
- e) Comunicar à empresa sobre possíveis irregularidades observadas na prestação dos serviços, para imediata correção.
- f) Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços prestados em desacordo com as obrigações assumidas pela Fornecedora.
- g) Notificar a Fornecedora de qualquer irregularidade encontrada na prestação dos serviços.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1. São obrigações da CONTRATADA:

- a) **Prestar os serviços/ fornecer os produtos** na forma proposta e contratada, em conformidade com as especificações e demais condições constantes no respectivo Edital e seus Anexos.
- b) Responsabilizar-se pela perfeita execução e completo acabamento dos **serviços prestados / produtos fornecidos**, obrigando-se a prestar assistência técnica e administrativa necessária para assegurar o andamento conveniente dos trabalhos.
- c) Em caso de bens: Garantir a melhor qualidade dos **produtos**, atendidas as especificações e normas técnicas de produção para cada caso CONFORME SOLICITAÇÃO, em especial as normas da ABNT e INMETRO, assumindo inteira responsabilidade pela execução do objeto da presente licitação.
- d) Em caso de bens: Fornecer os produtos conforme constam no Empenho, os quais serão conferidos e, se achados irregulares, a empresa terá o **prazo de 02 (dois) dias corridos** para reparar os mesmos sem que isso implique em acréscimos nos preços constantes da proposta.
- e) **A prestação dos serviços/ os produtos fornecidos** em desconformidade com o especificado, caso não seja possível a correção, sujeitará a aplicação das sanções legais cabíveis.
- f) Prestar à Administração, sempre que necessários esclarecimentos, sobre os **serviços/ produtos**, fornecendo toda e qualquer orientação que se faça necessária para a perfeita realização dos mesmos.
- g) Respeitar as normas e procedimentos de controle e acesso às dependências do CONTRATANTE.
- h) Cumprir todas as exigências legais pertinentes, tais como trabalhistas, inclusive no que se refere às normas de segurança no trabalho e de construção civil, bem como as previstas na legislação específica: encargos sociais, tributários, previdenciários, fundiários e demais que incidam ou venham a incidir sobre o objeto da presente licitação, por mais especiais que sejam e mesmo que aqui não mencionadas, para com as quais ficará única e



exclusivamente responsabilizada.

- i) Responsabilizar-se pelos danos causados ao patrimônio do CONTRATANTE, ou a terceiros, em razão da execução deste Contrato, por culpa, dolo, negligência, imperícia ou imprudência de seus empregados, ficando obrigada a promover o ressarcimento a preços atualizados, dentro de 15 (quinze) dias, contados a partir da comprovação de sua responsabilidade, podendo este prazo ser prorrogado a critério do CONTRATANTE. Caso não o faça dentro do prazo estipulado, o CONTRATANTE reserva-se o direito de descontar o valor referente ao ressarcimento: da fatura a vencer, da garantia prestada, ou, ainda, em Juízo.
- j) Apresentar as Notas Fiscais preenchidas de forma correta e em valores correspondentes aos anotados nas requisições, em tempo de serem processadas.
- k) Inserir no corpo da Nota Fiscal, em campo apropriado, o número do empenho, para possibilitar identificação e controle.**
- l) Prover todos os meios necessários à garantia da plena operacionalidade do fornecimento nos prazos contratados, inclusive considerando os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza.
- m) Manter, durante toda a execução, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- n) Responder civil e criminalmente por todos e quaisquer danos pessoais, materiais ou morais ocasionados à Administração e/ou a terceiros.
- o) Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto deste Edital, sem prévia e expressa anuência da Administração.
- p) Comunicar imediatamente à Contratante qualquer alteração-ocorrida no endereço, conta bancária e outros julgáveis necessários para recebimento de correspondência.
- q) Atender de imediato as requisições e em nenhuma hipótese atrasar o atendimento.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA RELATIVAS A CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

14.1. As boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e menor poluição se pautam em alguns pressupostos e exigências, que deverão ser observados pela CONTRATADA, que deverá fazer uso racional do consumo de energia e água, adotando medidas para evitar o desperdício e a CONTRATADA deverá:

- a) Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujo(s) encarregado(s) deve(m) atuar como facilitador(es) das mudanças de comportamento.
- b) Dar preferência à aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água e que apresentem eficiência energética e redução de consumo.
- c) Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas.



- d) Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia e Água
- e) Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução dos serviços.
- f) Dar preferência à descarga e torneira com controle de vazão, evitando o desperdício de água.
- g) Proporcionar treinamento periódico aos empregados sobre práticas de sustentabilidade, em especial sobre redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e destinação de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.
- h) Proibir quaisquer atos de preconceito de raça, cor, sexo, crenças religiosas, orientação sexual ou estado civil na seleção de colaboradores no quadro da empresa.
- i) Conduzir suas ações em conformidade com os requisitos legais e regulamentos aplicáveis, observando também a legislação ambiental para a prevenção de adversidades ao meio ambiente e à saúde dos trabalhadores e envolvidos na prestação dos serviços, como exige a Lei nº 9.985/00.
- j) Destinar de forma ambientalmente adequada todos os materiais e/ou insumos que forem utilizados pela empresa na prestação dos serviços, inclusive os potencialmente poluidores, tais como, pilhas, baterias, lâmpadas fluorescentes e frascos de aerossóis, pneumáticos inservíveis, produtos e componentes eletroeletrônicos que estejam em desuso e sujeitos à disposição final, considerados lixo tecnológico.
- k) É proibido incinerar qualquer resíduo gerado.
- l) Não é permitida a emissão de ruídos de alta intensidade.
- m) Priorizar a aquisição de bens que sejam constituídos por material renovável, reciclado, atóxico ou biodegradável.
- n) Priorizar o aproveitamento da água da chuva, agregando ao sistema hidráulico elementos que possibilitem a captação, transporte, armazenamento e seu aproveitamento;
- o) Colaborar para a não geração de resíduos e, secundariamente, a redução, a reutilização, a reciclagem, o tratamento dos resíduos sólidos e a disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos.

14.2. A CONTRATADA deverá observar no que couber, durante a execução contratual, critérios e práticas de sustentabilidade, como:

- a) Dar preferência a envio de documentos na forma digital, a fim de reduzir a impressão de documentos;
- b) Em caso de necessidade de envio de documentos à contratante, usar preferencialmente a função “duplex” (frente e verso), bem como de papel confeccionado com madeira de origem legal.
- c) Capacitar seus empregados, orientando que os resíduos não poderão ser dispostos em aterros de resíduos domiciliares, áreas de “bota fora”, encostas, corpos d’água, lotes vagos e áreas protegidas por Lei, bem como em áreas não licenciadas.
- d) Armazenar, transportar e destinar os resíduos em conformidade com as normas técnicas específicas.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA FRAUDE E CORRUPÇÃO



15.1. Visando garantir os padrões éticos descritos pela Lei nº 12.846/2013, Decreto nº 8.420/2015 e Decreto Municipal nº 1115/2020. Os licitantes devem observar e o Fornecedor deve observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.

a) Para os propósitos desta cláusula, definem-se as seguintes práticas:

I - “prática corrupta”: oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;

II - “prática fraudulenta”: a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;

III - “prática colusiva”: esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;

IV - “prática coercitiva”: causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo administrativo ou afetar a execução do contrato;

V - “prática obstrutiva”: (i) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista, deste Contrato; (ii) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

b) Nas hipóteses de financiamento, parcial ou integral, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, este organismo imporá sanção sobre uma empresa ou pessoa física, inclusive declarando-a inelegível, indefinidamente ou por prazo determinado, para a outorga de contratos financiados pelo organismo se, em qualquer momento, constatar o envolvimento da empresa, diretamente ou por meio de um agente, em práticas corruptas, fraudulentas, colusivas, coercitivas ou obstrutivas ao participar da licitação ou da execução de um contrato financiado pelo-organismo.

c) Considerando os propósitos das cláusulas acima, a CONTRATADA concorda e autoriza que, na hipótese de o contrato vir a ser financiado, em parte ou integralmente, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, o organismo financeiro e/ou pessoas por ele formalmente indicadas possam inspecionar o local de execução do contrato e todos os documentos, contas e registros relacionados à licitação e a execução do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES REFERENTE À LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS

16.1 O Licitante Vencedor se obriga ainda a cumprir a Lei Geral de Proteção de Dados - Lei 13.709/2018, no que for cabível em face do objeto deste contrato, em especial a:



- a) Guardar sigilo quanto aos dados pessoais aos quais eventualmente tenham acesso em razão da execução deste objeto;
- b) Tratar os dados pessoais recebidos de acordo com a finalidade da contratação (convênio/parceria/credenciamento), de modo legítimo e lícito, entendendo-se por tratamento de dados os atos que se refiram a coleta, produção, recepção, classificação, utilização, acesso, reprodução, transmissão, distribuição, processamento, arquivamento, armazenamento, eliminação, avaliação ou controle da informação, modificação, comunicação, transferência, difusão ou extração de dados;
- c) Garantir ao titular de dados a consulta gratuita e facilitada aos seus dados pessoais, bem como a forma, duração e finalidade do tratamento;
- d) Não utilizar os dados pessoais recebidos ou tratá-los com fins discriminatórios, ilícitos, abusivos ou para finalidade distinta da contratação;
- e) Fazer uso somente dos dados pessoais que forem imprescindíveis à execução do objeto;
- f) Adotar todas as medidas previstas em Lei para evitar o vazamento de dados pessoais que receber ou o acesso por pessoal não autorizado;

16.2. Em caso de vazamento de dados pessoais, adotar as providências necessárias para mitigar as consequências do dano, informando ao Contratante, no prazo de até 48 horas:

- a) A descrição da natureza dos dados pessoais afetados;
- b) As informações sobre os titulares envolvidos;
- c) A indicação das medidas técnicas e de segurança utilizadas para a proteção dos dados, observados os segredos comercial e industrial;
- d) Os riscos relacionados ao incidente;
- e) Os motivos da demora, no caso de a comunicação não ter sido imediata;
- f) As medidas que foram ou que serão adotadas para reverter ou mitigar os efeitos do prejuízo;

16.3. Demonstrar, sempre que solicitado, a adoção de medidas eficazes para comprovar a observância e o cumprimento das normas de proteção de dados;

16.4. Utilizar medidas técnicas e organizacionais de modo a proteger os dados pessoais de tratamento não autorizado;

16.5. Armazenar os dados somente pelo período necessário para cumprir as obrigações contratuais e legais;

16.6. Apagar todos os dados pessoais quando solicitado pelo Município ou, não sendo possível, justificar com a base legal ou contratual a retenção dos dados;

16.7. Anonimizar os dados pessoais quando solicitado pelo Município, ou, não sendo possível, justificar com a base legal ou contratual;

16.8. Não compartilhar com terceiros, em hipótese alguma, os dados pessoais que receber em decorrência da Ata de Registro de Preços;

16.9. O Licitante ficará obrigada a reparar os danos patrimoniais ou morais, individuais ou coletivos, que sua ação ou omissão, no exercício da atividade de tratamento de dados pessoais



relativas a Ata de Registro de Preços, em violação à legislação de proteção de dados pessoais, causarem ao Município ou a terceiros, sem prejuízo das demais sanções contratuais.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DO FORO

17.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Bocaiúva do Sul, Estado do Paraná, com renúncia de qualquer outra, por mais privilegiada, para dirimir as causas resultantes deste instrumento.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

18.1 As partes ficam, ainda, adstritas às seguintes disposições:

a) Todas as alterações que se fizerem necessárias serão registradas por intermédio de lavratura de Termo Aditivo à presente Ata de Registro de Preços.

b) Esta Ata de Registro de Preço e o Edital de Pregão Eletrônico nº 13/2025 e seus anexos são complementares entre si; qualquer detalhe mencionado num e omitido no outro será considerado específico e válido.

18.2 Este contrato é regido pela Lei Federal n.º 14.133, de 2021, aplicando-se referida legislação aos casos omissos no presente contrato.

18.3 O Contratante enviará o resumo deste contrato à publicação no Diário Oficial dos Municípios do Paraná e no sítio eletrônico oficial, sem prejuízo de disponibilização da íntegra do contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

Bocaiúva do Sul, XX de XXXXXX de 20XX.

CONTRATANTE
JOÃO DE LIMA
PREFEITO MUNICIPAL

CONTRATADA
NOME
EMPRESA

TESTEMUNHAS:

NOME:
DOCUMENTO Nº:

NOME:
DOCUMENTO Nº: