**ESTADO DE SANTA CATARINA**

**MUNICÍPIO DE BOCAINA DO SUL**

# EDITAL DO PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2023

(Processo Administrativo de Licitação nº 01/2023)

Registro de Preço nº 01/2023

O MUNICÍPIO DE BOCAINA DO SUL, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ/MF sob nº 01.606.852/0001-90, com sede à Rua João Assink nº 322, Centro, nesse município de Bocaina do Sul, representado pelo Prefeito Municipal, Sr. **JOÃO EDUARDO DELLA JUSTINA**, por meio da Pregoeira e sua Equipe de Apoio, comunicam aos interessados que farão realizar licitação na modalidade PREGÃO PRESENCIAL que tem por objeto o REGISTRO DE PREÇOS para **futuras** **aquisições de alimentos e gêneros alimentícios destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE; Para atendimento do Centro de Referência de Assistência Social – CRAS; Ao Programa Institucional (Novo Aconchego); Cestas básicas para compor o Kit (Emergencial e aquisição de cestas básicas) para a execução dos Benefícios Eventuais que integram o Sistema Único de Assistência Social, tudo conforme especificações e condições deste edital e seus respectivos anexos.** Os envelopes de "PROPOSTA" e "DOCUMENTAÇÃO" deverão ser entregues no Setor de Licitações, localizado na sede deste Município – Rua João Assink, 322, Centro. **O Credenciamento será feito a partir das 08 h e 30min do dia 18.01.2023. Abertura da sessão será às 09h e 00min do mesmo dia.** A presente licitação será do tipo MENOR PREÇO POR ITEM, consoante às condições estatuídas neste Edital, e será regido pelo Decreto Federal nº 7.892/2013, Decreto Municipal 3550/2022, pela Lei Federal n.º 10.520/2002, bem como subsidiariamente pela Lei Federal n.º 8.666/93, nos casos omissos. Os interessados na aquisição do Edital e seus anexos em via impressa deverão apresentar comprovante de depósito bancário no valor de R$ 10,00 (dez reais), em nome da Prefeitura Municipal de Bocaina do Sul, conta corrente nº 545.746-7, agência 5215-9, do Banco do Brasil, ou poderão adquirir gratuitamente, em via digital, junto ao sítio <http://www.bocaina.sc.gov.br>. Impugnações ou questionamentos acerca do edital, inclusive os de ordem técnica, serão respondidos pela Pregoeira exclusivamente por meio eletrônico por meio do endereço [licitacao@bocaina.sc.gov.br](mailto:licitacao@bocaina.sc.gov.br), desde que enviados a este e-mail no prazo de até 02 (dois) dias úteis da data designada para a abertura da sessão, sendo de responsabilidade dos interessados a consulta ao sítio <http://www.bocaina.sc.gov.br> para obter informações sobre esta licitação.

**1 – DO OBJETO**

* 1. O presente processo licitatório tem como objeto o REGISTRO DE PREÇOS para **futuras** **aquisições de alimentos e gêneros alimentícios destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE; Para atendimento do Centro de Referência de Assistência Social – CRAS; Ao Programa Institucional (Novo Aconchego); Cestas básicas para compor o Kit (Emergencial e aquisição de cestas básicas) para a execução dos Benefícios Eventuais que integram o Sistema Único de Assistência Social, tudo conforme especificações e condições deste edital e seus respectivos anexos,** que passa a fazer parte integrante deste Edital.

1.2. Os produtos objeto desse processo devem ser entregue no Paço Municipal de Bocaina do Sul, ou na sede da Secretaria solicitante, de acordo com o constante na Autorização de Fornecimento, ou de acordo com o descrito nos itens desse edital.

1.2.1 Assim sendo, quando da emissão da Autorização de Fornecimento, o município indicará expressamente o local da entrega, que poderá ocorrer em qualquer parte do seu território.

**2 – DA CONSULTA, DAS INFORMAÇÕES E DA AQUISIÇÃO DO EDITAL E SEUS ANEXOS**

2.1 – O processo de licitação, com o Edital e seus anexos, poderá ser consultado sem qualquer custo, por qualquer interessado, junto ao Setor de Licitações, situado no Paço Municipal, localizado na Rua João Assink, 322, Centro do Município de Bocaina do Sul – SC, de segunda a sexta-feira, das 8h às 12h e das 13:00h às 17:00h.

2.2 – Os interessados na aquisição do Edital e seus anexos em via impressa deverão apresentar comprovante de depósito bancário no valor de R$ 10,00 (dez reais), em nome da Prefeitura Municipal de Bocaina do Sul, conta corrente nº 545.746-7, agência 5215-9, do Banco do Brasil, ou poderão adquirir gratuitamente, em via digital, junto ao junto ao sítio <http://www.bocaina.sc.gov.br>.

2.3 – O Pregoeiro prestará os esclarecimentos necessários, inclusive os de caráter estritamente técnicos, e responderá às dúvidas e questionamentos suscitados preferencialmente por e-mail, através do endereço [licitacao@bocaina.sc.gov.br](mailto:licitacao@bocaina.sc.gov.br), desde que enviados a este e-mail no prazo de até 02 (dois) dias úteis da data designada para a abertura da sessão, e confirmados na forma do item 3.4.

2.4 – Os esclarecimentos mais corriqueiros, de maior relevância e acerca da interpretação do edital poderão ser disponibilizados no sítio <http://www.bocaina.sc.gov.br>, ocasião em que seu conteúdo vinculará as decisões do Pregoeiro, considerando-se integrantes deste edital, pelo que será responsabilidade do interessado consultar referido sítioantes da participação na licitação.

2.4.1 – Caso a resposta do Pregoeiro implique modificação/alteração do edital, proceder-se-á de acordo com o § 4º do art. 21 da Lei 8.666/93.

2.5 – Os interessados deverão consultar o sítio da Prefeitura Municipal de Bocaina do Sul <http://www.bocaina.sc.gov.br> para obter informações sobre esta licitação, facultado a este Órgão o envio de informações por outro meio.

**3 – DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL**

3.1 – As impugnações ao edital deverão ser dirigidas a Pregoeira, por meio do endereço eletrônico [licitacao@bocaina.sc.gov.br](mailto:licitacao@bocaina.sc.gov.br) ou protocoladas no Setor de Licitações, situado no endereço indicado no Preâmbulo, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para sessão do pregão.

3.1.1 – Somente serão consideradas recebidas, dentro do prazo legal acima estabelecido, as impugnações que forem protocoladas ou registradas eletronicamente por uma das formas previstas no item 3.1.

3.2 – A Pregoeira opinará, de forma fundamentada, pela procedência ou improcedência das impugnações, podendo antes ouvir a Equipe de Apoio, e serão decididas pela Autoridade Superior, em 24 (vinte e quatro) horas do recebimento da impugnação.

3.3 – A decisão que determinar a modificação dos termos do Edital ensejará sua republicação, reabrindo-se os prazos inicialmente estabelecidos, exceto quando, inquestionavelmente, as alterações não afetarem a formulação das propostas.

3.4 – As mensagens enviadas de alguns provedores ao endereço eletrônico indicado no item 3.1 poderão ser consideradas pelo provedor como *spans* ou não ser recebidas devido a suspeita de ameaça digital. É responsabilidade de o impugnante confirmar o recebimento do e-mail pelo telefone (49) 3228-0047, ramal 205, durante o horário de expediente, caso não tenha recebido a confirmação de recebimento imediatamente ao envio.

3.5 – A impugnação não impedirá o impugnante de participar desta licitação até decisão definitiva, salvo se considerado inabilitado ou apresentar as restrições à participação, nos termos deste edital.

3.6 – Quaisquer interessado nesta licitação poderá, mesmo após o prazo do item 3.1, protocolar, sem efeito de recurso, informação de ilegalidades que viciariam este edital, apenas para efeitos de possibilitar à Administração Pública rever seus próprios atos (autotutela).

3.7 – Se procedente e acolhida à impugnação do edital, será comunicada a decisão por meio do sítio [http://www.bocaina.sc.gov.br](HTTP://www.bocaina.sc.gov.br), procedendo-se aos ajustes necessários no edital e designando-se nova data para a realização do certame, publicando-se o aviso nos mesmos meios de divulgação inicialmente utilizados.

**4 – DOS PRAZOS DE VALIDADE DA PROPOSTA, DE VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO E DA ENTREGA DOS PRODUTOS.**

4.1 – O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, período em que os proponentes ficarão obrigados aos seus termos, só sendo liberados dos compromissos decorrentes deste edital se não forem convocados para assinar a Ata de Registro neste período.

4.2 – O prazo de vigência da(s) Atas(s) de registro de Preços originadas do presente processo terá vigência de até 12 (doze) meses.

4.3 - Os contratos(s) decorrentes(s) desta licitação ficarão adstritos aos respectivos créditos orçamentários do ano base de 2023, quais estarão informados e estabelecidos quando da emissão da Autorização de fornecimento.

4.4 – O prazo para a entrega será de acordo com a Minuta da Ata de Registro de Preços do Anexo IV, parte integrante deste edital.

**5 – DO PAGAMENTO, REAJUSTE, REVISÃO E ATUALIZAÇÃO DE VALORES.**

5.1 – O pagamento, reajuste, revisão e atualização de valores serão realizados conforme Minuta Ata de Registro de Preços, constante no Anexo IV, parte integrante deste edital.

5.2. Os pagamentos será(ão) efetuado(s) em até 30 (trinta) dias contado(s) após a emissão da nota fiscal e atestado de recebimento dos produtos/serviços;

5.3. O(s) pagamento(s), se processará(ão) após a efetivação dos procedimentos legais cabíveis e da comprovação de que foram atendidas as condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços, Proposta de Preços e demais Documentos inerentes ao Processo.

5.4. O(s) pagamento(s) poderão ser liberador somente após a comprovação, por parte da CONTRATADA, da quitação integral de todas as responsabilidades trabalhistas e previdenciárias, inclusive FGTS dos funcionários envolvidos, ficando desde já o ente público isento do recolhimento de quaisquer verbas em eventual reclamação trabalhista.

**6 – DA** **DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

6.1 – As despesas decorrentes da aquisição objeto do presente certame correrão a conta do consignado no Orçamento Municipal do Exercício Financeiro vigente quando da contratação, cujas respectivas dotações orçamentárias estarão dispostas nos instrumentos de Autorização de Fornecimento e/ou Empenho, nos termos do artigo 7 § 2° do Decreto7892/2013, e Decreto Municipal 3550/2022.

**7 – DA PARTICIPAÇÃO E DOS IMPEDIMENTOS**

7.1 – As empresas regularmente constituídas e interessadas em participar da presente licitação deverão atender as condições deste edital e deverão participar isoladamente, não se permitindo consórcios.

7.2 – A participação nesta licitação enseja na aceitação plena das disposições deste edital e de todos os seus anexos.

7.3 – Não poderá participar da presente licitação o servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação, nem a pessoa que seja sócia ou que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista com o pregoeiro ou qualquer dos membros da equipe de apoio.

7.4 – Não poderão participar da presente licitação também a pessoa que esteja cumprindo a sanção de suspensão temporária do direito de participação em licitação (art. 87, inciso III, da Lei de Licitações); ou de impedimento de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios (art. 7º da Lei 10.520/2002); ou que tenha sido declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade após o decurso do prazo mínimo de dois anos (art. 87, inciso IV, da Lei 8.666/93).

7.5 – O interessado em participar da presente licitação deverá assinar declaração, sob as penas da lei, de acordo com o modelo constante no Anexo VIII, no intuito de provar não estar enquadrado nas situações descritas nos itens 7.3 e 7.4, acima.

7.6 – Não poderá participar da presente licitação pessoa ou empresa com sócio majoritário que tenha sido condenado por ato de improbidade administrativa previsto na Lei 8.429, de 02 de junho de 1992, pelo prazo fixado na sentença judicial correspondente, pelo que deverá o licitante assinar declaração, sob as penas da lei, de não haver tal impedimento, de acordo com o modelo constante no Anexo VII.

7.7 – **Devido à pandemia de coronavírus (COVID-19)** reconhecida em caráter internacional e em todas as esferas de governo no Brasil, só poderão se fazer presentes à sessão as pessoas que observarem as medidas sanitárias e de saúde em vigência na data da sessão, conforme leis, decretos e regulamentos em vigor (federal, estadual ou municipal), especialmente as dos Decretos Municipais n. 3.062, de 14 de abril de 2020, n. 3.090, de 1º de junho de 2020, n. 3265 de 15 de março de 2021, bem como demais normas que os altere, sempre disponível no sítio eletrônico do Município informado no preâmbulo (principalmente no que se refere ao **uso obrigatório de máscaras, utilização de higienização pessoal por álcool em gel e distanciamento mínimo de dois metros entre as pessoas)**. O poder público poderá disponibilizar máscaras, álcool em gel e outras medidas ou insumos necessários à realização das sessões deste edital.

**8 – DO CREDENCIAMENTO**

8.1 – Quando o interessado for representado por pessoa que estatutariamente tenha poder para tal, esta deverá apresentar cópia de sua Cédula de Identidade, do ato constitutivo, do estatuto ou do contrato social em vigor, com as alterações contratuais vigentes, onde conste a mudança de razão social, na hipótese de haver a referida mudança, bem como o objeto social, a qualificação dos atuais sócios e a administração da sociedade, devidamente registrada, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado dos documentos de eleição de seus administradores.

8.2 – Caso seja representado por procurador ou preposto, este deverá apresentar procuração ou carta de credenciamento (podendo utilizar o ANEXO IX como modelo) ou documento equivalente, com firma reconhecida do Outorgante, contendo obrigatoriamente cópia da respectiva Cédula de Identidade do outorgante e outorgado, DEVENDO APRESENTAR, TAMBÉM, A MESMA DOCUMENTAÇÃO CONSTANTE DO ITEM 8.1, a fim de comprovar os poderes do outorgante.

8.3 – O interessado em se credenciar para participar da presente licitação ainda deverá apresentar Declaração de Cumprimento Pleno dos Requisitos de Habilitação, conforme modelo do ANEXO III.

8.4 – Os documentos de credenciamento de que tratam os itens 8.1, 8.2 e 8.3, deverão vir FORA DOS ENVELOPES de documentação e proposta e ficarão retidos nos autos.

8.5 - Os documentos devem apresentar prazo de validade, conforme o caso, e poderão ser entregues em original, por processo de cópia devidamente autenticada, ou cópia não autenticada, desde que sejam exibidos os originais para autenticação pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio.

8.6 – As microempresas e empresas de pequeno porte que quiserem valer-se dos benefícios da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, deverão apresentar, também (fora dos Envelopes nº 01 e 02, referentes respectivamente aos documentos de proposta e habilitação), DECLARAÇÃO (assinada pelo contador da empresa, sob as penas da lei, podendo utilizar o modelo do ANEXO VI deste Edital), ou Certidão Simplificada (emitida pela Junta Comercial do respectivo Estado), de que está enquadrada como micro empresa ou empresa de pequeno porte.

8.6.1. Os documentos estabelecidos nesse item devem ser apresentados no ato do credenciamento, ou seja, fora dos envelopes de proposta e/ou habilitação.

8.7 – Nenhuma pessoa, física ou jurídica, poderá representar mais de um licitante.

8.8. No ato do credenciamento, para fins de comprovação da legitimidade daqueles que promoveram as assinaturas dos documentos, bem como para fins de atestar a capacidade postulatória, deveram as licitantes apresentar cópia do ato constitutivo, do estatuto ou do contrato social em vigor, com as alterações contratuais vigentes, devidamente registradas, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado dos documentos de eleição de seus administradores, bem como cópia da sua Cédula de Identidade, de quem promoveu as assinaturas dos documentos exigidos no edital (declarações, propostas e credenciamentos).

8.9. Em todas as hipóteses para fins de comprovação das alterações empresariais vigentes, deverá a empresa licitante apresentar Copia da Certidão Simplificada emitida pelo órgão registrador ou instrumento compatível, atestando a vigência dos instrumentos apresentados.

8.10. As declarações de que tratam os itens 7.3, 7.4 e 7.5 deverão ser apresentadas juntamente com os documentos relativos ao credenciamento.

8.11. A ausência ou irregularidade da carta de preposto, procuração ou qualquer outro instrumento outorgando/comprovante poderes para representação, impede a representatividade da empresa nos atos subsequentes dos certames.

8.11.1. Nesse caso poderão ser aceitas as propostas, da empresa com representatividade prejudicada, desde que estejam assinadas comprovadamente por representante legal (estatuto ou contrato social), ficando vedada a pratica de lances por representante não legitimo.

8.11.2. No caso da proposta ter sido assinada por pessoa não legitima as propostas não serão aceitas, por falta de comprovar a existência dos necessários poderes para formulação de propostas e para a prática de todos os demais atos inerentes ao certame.

8.12. Poderá a pregoeira a seu critério durante a fase de credenciamento e antes do inicio das fases subsequentes, conceder ao representante legal do licitante prazo estimado 10 a 30 minutos (podendo ser prorrogado por uma vez pela pregoeira) para inserção e/ou complementação de documentos apresentado nessa fase (credenciamento). Sendo vedados inserção de documentos nos envelopes denominados Propostas e Documentos.

**9 – DA APRESENTAÇÃO E ENTREGA DOS ENVELOPES**

9.1 – A entrega dos envelopes **Nº 01 (PROPOSTA) E Nº 02 (HABILITAÇÃO)** deverão ocorrer no Setor de Licitações, situado no Paço Municipal, na Rua João Assink, 322, Centro, **conforme dia e hora designado no preâmbulo deste edital.**

9.2 – Poderão também ser remetidos os envelopes por correspondência registrada, por Sedex, despachados por empresas que prestem serviços similares, hipóteses em que o Município não se responsabilizará por extravios, atrasos ou qualquer outro problema na documentação.

9.3 – Poderá ainda os documentos ser entregues pessoalmente a Pregoeira ou a um membro da Equipe de Apoio, no Setor de Licitações, até a hora da sessão referida no preâmbulo, sem qualquer tolerância quanto ao prazo de entrega dos envelopes.

**10 – DA PROPOSTA**

10.1 – A proposta deverá ser entregue em envelope fechado, lacrado em seus fechos, indevassável, contendo a seguinte indicação:

**MUNICÍPIO DE BOCAINA DO SUL/SC**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2023**

**(RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE)**

**ENVELOPE Nº 01 - "PROPOSTA DE PREÇOS"**

**Data e Hora da Abertura:**

* 1. – A proposta necessariamente deverá preencher os seguintes requisitos:

1. Ser apresentada no formulário ANEXO II ou segundo seu modelo próprio;
2. Deverá apresentada em uma via, constando o nome do proponente, endereço completo identificação (individual ou social), o nº do CNPJ e, se for o caso, da Inscrição Estadual ou Municipal;
3. Ser redigida em linguagem clara, sem rasuras, sem emendas, sem ressalvas e sem entrelinhas;
4. Constando o prazo de validade não inferior a mínimo de 60 (sessenta) dias, sob pena de desclassificação em caso de ausência da informação ou prazo inferior;
5. Conter a(s) assinatura(s), a(s) qual(is) deverá(ão) ser identificada(s) fazendo-se constar a qualificação do(s) signatário(s) e o cargo que exerce (Diretor, Gerente, e/ou Procurador);

f) Informações bancárias para futuros pagamentos (banco, agência, conta).

10.3. O(s) preço(s) deverá(ao) ser cotado(s) em uma única cotação, com valor unitário e total por item, expressos em algarismos e por extenso, deverá(ão) estar incluídos toda incidência de impostos, transportes, custos diretos e indiretos relativos ao presente objeto, inclusive todos os encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, securitários e tributários, ou quaisquer outros custos decorrentes ou que venham a ser devidos em razão do objeto deste Edital.

10.4. Não serão aceitos propostas para os itens, com valores ou percentuais zerados, ficando assim o licitante desclassificado para tal item.

10.5. Não será admitida, cotação inferior ou superior à quantidade prevista neste Edital, para cada item.

10.6. Os materiais devem ser fornecidos com a devida qualidade, visando o bom andamento dos serviços, em conformidade com as normas técnicas vigentes da ABNT/INMETRO ou equivalente, sem prejuízo do Código de Defesa do Consumidor e eventuais normas da ANS e ANVISA.

10.7. O Fornecimento do(s) produto(s) cotado(s) se dará de acordo com as necessidades da contratante, nos prazos e condições disposto na Ata de Registro de Preços bem como no Anexo I e Termo de Referência, sendo que a contagem do prazo iniciará da(s) data(s) da(s) solicitação(ões), qual ocorrerá mediante Autorização de Fornecimento e Empenho emitida e assinada pelo responsável pela Secretaria solicitante do Município de Bocaina do Sul/SC.

10.8 – A proposta também deverá ser apresentada em *Pendrive* ou CD através do sistema Betha Compras-Autocotação, disponível para *download* aos licitantes na página [www.betha.com.br](http://www.betha.com.br), nos *link’s* ‘produtos’, ‘atualizações’, ‘sistemas para downloads’, ‘Compras-Autocotação’, facilitando assim o cadastro das propostas ante o elevado número de itens licitados. Maiores informações sobre este procedimento constam no Anexo II.

10.8.1 – **A licitante que não apresentar a proposta também na forma do item ‘10.8’ será desclassificada**.

10.9. – Para licitação com menos de 10 (dez) itens poderá ser dispensado à proposta em arquivo digital.

10.10 – Recomenda-se aos senhores licitantes que, dentro do possível, utilizem o formulário anexo ao edital para maior celeridade da análise das propostas e redução de riscos de erros de elaboração das mesmas.

10.11 – Não é obrigatório o comparecimento pessoal ou de representante para acompanhar o processamento da licitação, podendo optar pelo envio dos envelopes na forma do item 8.

10.11.1. Nestes casos, porém, o licitante não terá direito de participar da fase de lances sucessivos, nem de apresentar recurso administrativo quanto aos julgamentos da proposta e habilitação, conforme art. 4º, incisos XVIII e XX da Lei 10.520/2002.

**11 – DA HABILITAÇÃO**

11.1 – Toda a documentação de habilitação deverá ser entregue em envelope fechado, lacrado em seus fechos, indevassável, contendo a seguinte indicação:

**MUNICÍPIO DE BOCAINA DO SUL/SC**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2023**

**(RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE)**

**ENVELOPE Nº 02 - "DOCUMENTAÇÃO"**

**Data e Hora da Abertura**

11.2 – Para habilitação na presente licitação será exigida a entrega dos documentos relacionados nos itens 11.2.1 e 11.2.2.

11.2.1 – Para o licitante que optar por não se fazer presente à sessão e, portanto, não se credenciar na forma do item 8, será necessário apresentar/entregar/enviar juntamente com os envelopes de habilitação e propostas (fora dos envelopes), os documentos referidos nos itens 8.1, 8.2, 8.3 8.6 e 8.8, em via original ou autenticada em cartório ou pelo Pregoeiro ou membro da Equipe de Apoio.

11.2.2 – A comprovação da REGULARIDADE FISCAL será feita mediante a apresentação dos seguintes documentos:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

b) Prova de Regularidade (conjunta) com a Fazenda Federal e Dívida Ativa da União, bem como INSS;

c) Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual da sede da licitante;

d) Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual do estado de Santa Catarina;

d) Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal de Bocaina do Sul

e) Prova de Regularidade coma Fazenda do domicílio ou sede do licitante;

f) Prova de Regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

g) Prova de Certidão Negativa de Débitos de Trabalhistas (CNDT);

h) Declaração do licitante de que cumpre com o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal (proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos), conforme ANEXO V;

11.3 – Os documentos devem apresentar prazo de validade, e poderão ser entregues em original, por processo de cópia devidamente autenticada, ou cópia não autenticada, desde que sejam exibidos os originais para autenticação pelo Pregoeiro/Equipe de Apoio. Não serão aceitas cópias de documentos obtidas por meio de aparelho fax. Não serão aceitas cópias de documentos ilegíveis.

11.4 – Por força do disposto no art. 43, da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006, as microempresas e as empresas de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação da regularidade fiscal (das alíneas “a” a “f” do item “11.2”), mesmo que a documentação apresentada indique alguma restrição.

11.5 – Por força do § 1º do art. 43 da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal por microempresa ou empresa de pequeno porte, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

11.5.1. O benefício concedido somente será concedido nos caso de apresentação de documentos com restrição, não abrangendo os casos de ausência de apresentação da referida documentação.

11.5.1 - O benefício de que trata o item 11.5, não se estende a prova de regularidade trabalhista, subitem 11.2.2., do item ‘g’, do presente edital.

11.6 – A microempresa ou a empresa de pequeno porte que não regularizar a documentação relativa à regularidade fiscal, no prazo estabelecido no item “11.5”, decairá do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei 8.666/93, sendo facultado à Administração Pública convocar os licitantes remanescentes, obedecida a ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a presente licitação, conforme § 2º, do art. 43, da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

11.7 – A certidão que não constar data de validade expressa será considerada válida por 60 (sessenta) dias a contar de sua emissão.

11.8 – A certidão apresentada com data de validade vencida gera a inabilitação do licitante, salvo item 11.5.

11.9 - A apresentação do Certificado de Registro Cadastral – CRC não dispensa o licitante de apresentar todos os documentos estipulados no edital do respectivo certame, mas substitui os documentos referidos expressamente no CRC cujas datas de validade ainda constem referidas como vigentes.

11.9.1 – Qualquer licitante poderá solicitar a Pregoeira que este consulte as informações disponibilizadas no sistema informatizado Betha Compras quanto aos CRC’s apresentados pelos licitantes, diretamente e durante a sessão de habilitação, e o que se verificar será reduzido a termo na respectiva ata.

11.9.2 – Obriga-se o licitante com CRC a declarar, sob as penalidades legais, a superveniência de fato impeditivo da habilitação.

**12 – DO PROCESSAMENTO E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

12.1 – No dia, hora e local designados no Edital, na presença dos licitantes e demais pessoas presentes ao ato público, o Pregoeiro, juntamente com a Equipe de Apoio, executará a rotina de Credenciamento, conforme disposto no Item “8’’.

12.2 – Verificadas as credenciais e declarada aberta a sessão a Pregoeira solicitará e receberá, em envelopes devidamente lacrados, a proposta e os documentos exigidos para a habilitação.

12.3 – Em nenhuma hipótese serão recebidos envelopes contendo proposta e os documentos de habilitação fora do prazo estabelecido neste Edital.

12.4 – Proceder-se-á com a conferencia dos documentos relativos a regularidade societária, declaração de habilitação, e demais documentos dispostos no item 8.

12.5 - Serão abertos primeiramente os envelopes contendo as propostas de preços, ocasião em que será procedida à verificação da conformidade das mesmas com os requisitos estabelecidos neste instrumento, desclassificando-se as incompatíveis.

12.5.1 – Não será motivo para a desclassificação quando a proposta omitir informações consideradas necessárias por este edital, mas que já constem no documento de credenciamento ou quando seja possível suprir a falha em prazo a ser fixado pelo Pregoeiro, desde que não se refiram ao preço unitário, marca ou validade, quando exigidos.

12.6 – Serão classificadas no curso da sessão, dentre as propostas que atenderem às exigências constantes do Edital, o autor da proposta com MENOR PREÇO POR ITEM do processo, e aquelas que apresentarem propostas de até 10% (dez por cento) superiores àquela primeira classificada, poderão fazer lances verbais e sucessivos, em valores distintos e crescentes.

12.6.1 A classificação ora descrita, será considerada e procedida item a item.

12.7. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas no item anterior, poderão os autores das melhores propostas, até o máximo de três, oferecerem lances verbais e sucessivos, quaisquer que sejam os percentuais oferecidos.

12.8 – Os autores das propostas que atenderem aos requisitos do edital serão convidados individualmente, a apresentarem novos lances verbais e sucessivos, a partir do autor da proposta classificada de menor preço por item, até a proclamação do vencedor para cada item;

12.9 – A oferta dos lances deverá ser efetuada, por item, no momento em que for conferida a palavra ao licitante, na ordem decrescente dos descontos.

12.9.1 – Se for ocaso o licitante deverá adequar os respectivos itens para que, a cada lance, o total de cada item corresponda ao valor total geral.

12.10. Caso duas ou mais propostas iniciais apresentem as porcentagens iguais, o sistema Betha Compras ordenará aleatoriamente as propostas para determinação da ordem de oferta dos lances;

12.11 – Dos lances ofertados não caberá retratação.

12.12 – A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará a exclusão do licitante da fase de lances e na manutenção do último valor apresentado pelo licitante.

12.19 – O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, indagados pelo Pregoeiro, os licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.

12.20 – Finalizada a fase de lances as propostas serão ordenadas, de acordo com o menor lance apresentado.

12.21 - A Pregoeira poderá negociar diretamente com o proponente que apresentou menor preço por item, para que seja obtida melhor proposta.

12.22 – Encerrada a fase de lances sucessivos, caso haja proposta de microempresa ou de empresa de pequeno porte que se mostre igual ou superior em até 05% (cinco por cento) da proposta apresentada com melhor classificação, estas poderão exercer o direito de preferência conferido pelo art. 44, §§ 1º e 2º, da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006, caso manifestem interesse em apresentar nova proposta que se apresente mais vantajosa para a Administração Pública, cobrindo àquela finalizada e até então melhor classificada.

12.22.1 – No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos §§ 1o e 2o do art. 44 desta Lei Complementar, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

12.22.2. Preliminarmente, selecionar-se-á a(s) proposta(s) aceita(s) de ME ou EPP, dispondo-a(s) pela ordem crescente de classificação, para efeito do exercício do direito de preferência, previsto no Inciso I do art. 45 da LC 123/2006;

12.22.3. Convocada a ME ou EPP mais bem classificada para exercer o direito de preferência, e esta deliberar pela não apresentação de novo lance com menor, até então, cotado/negociado, convocar-se-á a segunda ME ou EPP melhor classificada, e assim sucessivamente, até encontrar quem satisfaça os requisitos requeridos, observando-se o limite das classificadas;

12.22.4. Se nenhuma ME ou EPP convocada, exercer o direito de preferência e a que exercer não atender às exigências editalícias, a empresa que apresentou o maior desconto/lance, independente de se enquadrar ou não como ME ou EPP, será julgada a vencedora da licitação;

12.23. Se, a proposta menor preço cotado pertencer a ME ou EPP, será, sem meras formalidades, adjudicado a seu favor, o objeto licitado;

12.24. Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado. A apresentação de novas propostas na forma desse dispositivo, não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado, nos termos do paragrafo único e caput do artigo 10 do Decreto Federal 7892/2013.

12.25 – Ato continuo, será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação do licitante que tiver formulado a(s) proposta(s) de menor preço por item, para confirmação das suas condições de habilitação.

12.26 – No caso de inabilitação do proponente que tiver apresentado o menor preço, serão analisados os documentos habilitatórios do licitante da proposta de segundo melhor oferta, e assim sucessivamente, até que um licitante atenda às condições fixadas neste instrumento convocatório.

12.27 – Verificado o atendimento das exigências habilitatórias, será declarada a ordem de classificação dos licitantes, por item.

12.27.1 – Será declarado vencedor o licitante que ocupar o primeiro lugar em cada item.

12.27.2 – O Pregoeiro manterá em seu poder os envelopes com a documentação dos demais licitantes classificados, pelo prazo de 90 (noventa) dias, após a homologação da licitação, podendo as empresas retirá-los após este período, mediante requerimento, sob pena de inutilização dos mesmos.

12.28 – Da sessão pública será lavrada ata circunstanciada, devendo esta ser assinada pelo Pregoeiro, pela Equipe de Apoio e por todos os licitantes presentes.

12.29. A bem dos serviços, a Comissão de Licitação, se julgar conveniente, reserva-se do direito, de suspender a licitação, em qualquer uma das suas fases, para efetivar as análises indispensáveis e desenvolver as diligências que se fizerem necessárias, internamente;

12.30. Caso haja necessidade de adiamento da Sessão Pública, será marcada nova data para a continuação dos trabalhos, ficando intimados, no mesmo ato, os Licitantes presentes e, neste caso, somente poderão participar as mesmas empresas cadastradas no ato da abertura, ficando facultada a substituição dos seus representantes, mediante a apresentação de credenciamento complementar.

**13 – DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO E ADJUDICAÇÃO DAS PROPOSTAS**

13.1. A adjudicação se dará observando-se as condições prescritas no presente Edital e os critérios abaixo relacionados:

13.1.2. Considerar-se-á vencedor o Licitante que apresentar a proposta mais vantajosa, de acordo com as especificações do edital e ofertar o MENOR PREÇO POR ITEM;

13.1.3. A(s) Proposta(s), depois de aberta(s), é (são) IRRENUNCIÁVEL(IS) e vinculam diretamente a Proponente. Caso haja desistência da proposta na sessão, ser-lhe-á aplicada multa na forma deste Edital;

13.1.4. O(s) erro(s) de soma ou de multiplicação, em consequência o resultado do valor apurado e, outro(s) que, não desfigure(m) a validade jurídica, eventualmente configurado(s) na(s) Proposta(s) de Preço(s) do(s) Licitante(s), poderá(ao) ser devidamente corrigido(s), não se constituindo, de forma alguma, motivo para a desclassificação da Proposta;

13.1.5. Na hipótese de todas as propostas forem desclassificadas, fica facultada a Comissão de Licitação, se julgado conveniente, a aplicação das disposições do Art. 48 da Lei de Licitações.

13.1.6. Em até 05 (cinco) dias após o julgamento das propostas e habilitação, as empresas declaradas vencedoras deverão apresentar amostras dos produtos, nas condições dispostas no termo de referencia, Anexo I desse Edital.

**14 – DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO DA HABILITAÇÃO**

14.1 - Será(ão) inabilitado(s) o(s) Licitante(s) que não fornece(em) todo(s) o(s) documento(s) exigido(s) ou se estiver(em) ilegal ou irregularmente formalizado(s), exceção feita à(s) certidão(ões) pertinente(s) a regularidade fiscal da(s) ME ou EPP;

14.2. A ME ou EPP, que apresentar certidão de regularidade fiscal revelando qualquer restrição, fica assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogável por igual período, a critério da Administração, a contar da data da notificação declarando-a vencedora, para sanar a(s) falha(s) apontada(s);

14.3. A não regularização no prazo designado incorre na decadência do direito de contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei 8.666/93, ficando facultado à Comissão, convocar a ME ou EPP remanescente mais bem classificada, se houver, observando-se a ordem e o limite de classificação;

14.4. No julgamento da habilitação, a Comissão de Licitação poderá sanar erro(s) ou falha(s) que não altere(m) a substância do(s) documento(s) habilitatório(s) e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhe(s) validade e eficácia para fins de habilitação;

14.5 - Se, todos os Licitantes forem inabilitados, fica facultado ao Pregoeiro e Equipe de Apoio a aplicação das disposições do Art. 48 da Lei de Licitações;

14.6 - Na hipótese de documento emitido via internet estar com a validade expirada ou, de cópia apresentada sem autenticação, fica facultado à Comissão, consultar sua regularidade via site, bem como, proceder à autenticação mediante apresentação da via original, durante a sessão.

**15 - DOS RECURSOS E PENALIDADES ADMINISTRATIVAS**

15.1 – Declarado(s) o(s) vencedor(es), qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias para a apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

15.2 – A falta de manifestação imediata e motivada do licitante de acordo com o item 15.1 importará a decadência do direito de recurso.

15.3 – Caberá, também, recurso administrativo nas hipóteses do art. 109 da Lei 8.666/93, processando-se conforme as determinações desta lei, no que couber.

15.4 – Não sendo interpostos recursos quanto ao julgamento das propostas, ou decididos os recursos, seguirá para a adjudicação do objeto da licitação pelo pregoeiro ao vencedor, por item, seguindo-se à apresentação do resultado ao Prefeito Municipal para a adjudicação e homologação.

15.5 – O(s) recurso(s), porventura interposto(s), terá(ão) efeito suspensivo quando for referente à habilitação ou inabilitação de licitante e contra o julgamento da proposta.

15.6 – Interposto recurso, proceder-se-á de acordo com os §§ do art. 109 da Lei 8.666/93.

15.7 – A recusa injustificada da vencedora em assinar a ata de registro, aceitar ou retirar o instrumento equivalente dentro do prazo de 05 (cinco) dias, a contar da convocação, ou o licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da ampla defesa, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida ao participar deste certame, sujeitando-se às penalidades do art. 7º da Lei 10.520/2002, consistindo no impedimento de licitar e contratar com o Município pelo período de até 05 (cinco) anos ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, sem prejuízo de multa à adjudicatária de até 10% (dez por cento) sobre o valor do total da(s) sua(s) proposta(s) declarada(s) vencedora(s) e demais cominações da Lei 8.666/93.

15.8. A interposição de recursos e a apresentação de contrarrazões poderão ser realizadas na formado dos itens desse edital.

15.9. A Impugnação ao ato convocatório poderá ser protocolada no prazo de até 02 (dois) dias úteis da data fixada para a realização da sessão pública, e deverá ser dirigida à Secretaria Municipal de Administração, Setor de Licitações e Contratos, aos cuidados do Pregoeiro e Equipe de Apoio, obrigatoriamente acompanhado de cópias autenticadas do Ato Constitutivo do Outorgante, do instrumento de procuração e do documento de identificação do Outorgado, nos termos do artigo 41 da Lei 8.666/93 e demais dispositivos e diplomas complementares legais;

15.10. Os recursos administrativos encaminhados via e-mail, a critério da pregoeira e equipe de apoio, poderão ser analisado e atendido, somente posteriormente a recepção da via original acompanhada do documento comprovando a outorga de poderes conferidos ao signatário e da cópia do documento de identidade do Outorgado, ocasião essa qual será informada em resposta ao e-mail recebido com o recurso;

15.11 - O(s) recurso(s) e/ou impugnação(ões) precluso(s) e intempestivo(s) não será(ão) conhecido(s).

**16 – DO REGISTRO DE PREÇOS**

16.1 O Sistema de Registro de Preços (SRP) é um conjunto de procedimentos para registro formal de preços relativos à prestação de serviços e/ou aquisição de materiais, para contratações futuras;

16.2 A Ata de Registro de Preços (ARP) é um documento vinculativo, obrigacional, com as condições de compromisso para a futura contratação, inclusive com preços, especificações técnicas, fornecedores e órgãos participantes, conforme as disposições contidas neste instrumento convocatório e nas respectivas propostas aduzidas;

16.3 Órgão Gerenciador é órgão ou entidade da Administração Pública responsável pela condução do conjunto de procedimentos do presente certame licitatório, bem como, pelo gerenciamento da futura Ata de Registro de Preços;

16.4 Órgão Participante é todo órgão ou entidade da Administração Pública que participa da presente licitação especial para Registro de Preços, bem como integre a futura Ata de Registro de Preços;

16.5 O Órgão Gerenciador do presente Sistema de Registro de Preços - SRP será o Município de Bocaina do Sul;

16.6. O Órgão Participante do presente Sistema de Registro de Preços – SRP é o Fundo Municipal de Saúde do Município de Bocaina do Sul.

16.7 A existência de Registro de Preços não obriga o Município a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de procedimento específico para a contratação pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições;

**17 - DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

17.1. Homologado o resultado da licitação, será celebrada Ata de Registro de Preços, que firmará o compromisso para futura contratação entre as partes, e sua validade será de até 12 (doze) meses a contar da data de sua assinatura;

17.2. O licitante vencedor que não atender à convocação para assinar a Ata de Registro de Preços é facultado à Administração convocar remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar o item específico ou a licitação.

**18 – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS**

18.1. O Fornecedor terá seu registro cancelado quando:

18.1.1. Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

18.1.2. Não retirar a respectiva Ordem de Fornecimento, Nota de Empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

18.1.3. Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;

18.1.4. Tiver presentes razões de interesse público;

18.2. O cancelamento de registro, nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, serão formalizados por despacho da autoridade competente do órgão gerenciador;

18.3. O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrentes de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovados, desde que seja formulado com antecedência de 30 (trinta) dias.

**19 – DO EQUILIBRIO ECONOMICO-FINANCEIRO**

19.1. 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 durante a sua execução, que fica adstrito à validade dos créditos orçamentários;

19.2. 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;

19.3. Para a concessão da revisão dos preços, a Empresa deverá comunicar o Município de Bocaina do Sul a variação dos preços, por escrito, com pedido fundamentado e justificado de revisão do preço registrado, anexando documentos comprobatórios da majoração e/ou planilha de custos e notas fiscais emitido(s) pelo(s) fornecedor(es);

19.3.1. Desde que atendidos os requisitos do item 19.3, Caberá ao Município promover a analise do pedido/requerimento, emitindo sua decisão por escrito, ao que tange a legitimidade do referido.

19.4. Caso o Município de Bocaina do Sul já tenha emitido a Nota de Empenho respectiva, para que a Empresa realize o fornecimento, e a Empresa ainda não tenha solicitado a revisão de preços, esta não incidirá sobre o pedido já formalizado e empenhado;

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

19.6. Durante esse período a Empresa deverá efetuar a(s) entrega(s) do(s) pedido(s) pelo preço registrado e no prazo ajustado, mesmo que a revisão seja julgada procedente pelo Município.

19.7. A Empresa obrigar-se-á realizar as entregas pelo preço registrado caso o pedido de revisão seja julgado improcedente;

**20 – DAS ALTERAÇÕES NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

20.1. A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993;

20.2. O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos produtos/serviços registrados, cabendo ao Município de Bocaina do Sul (órgão gerenciador) promover as necessárias negociações junto aos fornecedores;

20.3. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o Município (órgão gerenciador) deverá:

20.3.1. Convocar o fornecedor visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado; frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido; e

20.3.2. Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação;

20.4. Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o Município de Bocaina do Sul (órgão gerenciador) poderá:

20.4.1.Liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento;

20.4.2. Possibilitar o fornecimento pelo licitante que no ato do certame aceitaram as mesmas condições do detentor da Ata, cujas suas intenções e preços ficaram acostados em anexo a Ata de Registro de preços.

20.4.3. Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação;

**21. DA CONTRATAÇÃO**

21.1 Homologado o resultado da licitação, o Município de Bocaina do Sul, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará os interessados para assinatura da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, que após cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas;

21.2 A contratação com os fornecedores registrados será formalizada por intermédio da Ata de Registro de Preços e emissão de Autorização de Fornecimento e Empenho;

21.3 É facultado à administração, quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado.

21.4 A entrega dos produtos só estará caracterizada mediante o recebimento da autorização de fornecimento pelo fornecedor;

21.5 O fornecedor ficará obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência da Ata, mesmo que as entregas deles decorrentes estejam previstas para data posterior à do seu vencimento;

21.6 A existência de preços registrados não obriga a administração a contratar, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurada preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições.

**22. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES**

**22.1. Caberá ao Licitante Detentor da Ata:**

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

22.1.2. Assinar e devolver a Ata de Registro de Preços em prazo não superior a 05 (cinco) dias a contar da data do seu recebimento. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar/devolver a ata de Registro de Preços, dentro do prazo estabelecido caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando às penalidades legalmente estabelecidas;

22.1.3. Manter, durante toda a execução da Ata de registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações a serem assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Edital.

**22.2. Caberá ao Município – Órgão Gerenciador:**

22.2.1. Emitir e encaminhar à Empresa Registrada a ATA DE REGISTRO DE PREÇOS em prazo não superior a 30 (trinta) dias, contados da data da Homologação do processo;

22.2.2 Encaminhar ao adjudicatário, o Termo de Contrato que se dará por meio de Autorização de Fornecimento e Nota de Empenho em prazo não superior a 03 (três) dias após sua Emissão.

22.2.3. Apreciar as amostras dos produtos apesentados pela licitante, mediante instrumento descritivo.

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

**23 – DAS PENALIDADE E SANÇÕES**

23.1. No caso de o convocado não assinar o contrato ou deixar de apresentar documentos solicitados para a contratação ou recusar-se a fazê-los no prazo estabelecido, sem prejuízo da aplicação de multa de até 20% (vinte por cento) da sua Proposta de Preços e das demais sanções previstas em lei, o Município se reserva ao direito de convocar outro Licitante observado à ordem de classificação e o direito de preferência para ME ou EPP e, assim sucessivamente, hipótese em que o Pregoeiro poderá negociar diretamente com o Licitante para obtenção de preço menor;

23.2. O licitante que, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar a Ata de Registro de Preço, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução do seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com o Município pelo prazo de até 2 (dois) anos ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.

23.3. No caso de atraso injustificado por parte do contratado na execução do contrato, a partir do primeiro dia, o mesmo sujeitar-se-á à multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) ao dia, sobre o valor inadimplente, que não excederá a 20% (vinte por cento) do montante, que será descontado dos valores eventualmente devidos pelo Município, ou ainda, quando for o caso, cobrados administrativamente ou judicialmente.

23.4. Pela inexecução total ou parcial do objeto do contrato, além do disposto no subitem 23.1 e 23.2, estará o contratado sujeito às seguintes sanções:

23.4.1 advertência;

22.4.2 multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato;

22.4.3 suspensão temporária de licitar e contratar com o Município pelo período de até 02 (dois) anos consecutivos;

22.4.4 declaração de inidoneidade.

23.5. As sanções de advertência, suspensão temporária de participar em licitação e de contratar com o Município e de declaração de inidoneidade para licitar e/ou contratar com a Administração Pública poderão ser aplicadas a CONTRATADA juntamente com a multa e obedecerão ao disposto na legislação, no que concerne às hipóteses de aplicação, quantum e consequências.

23.6. A advertência poderá ser aplicada no caso de descumprimento parcial das obrigações e responsabilidades assumidas contratualmente, por culpa exclusiva da CONTRATADA.

23.7. A advertência poderá, ainda, ser aplicada no caso de outras ocorrências que possam acarretar transtornos ao desenvolvimento da entrega dos produtos/serviços do CONTRATANTE, a critério da fiscalização, desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave.

23.8. O CONTRATANTE observará a boa-fé da CONTRATADA e as circunstâncias atenuantes ou agravantes em que a infração foi praticada. Assim, a Administração poderá deixar de aplicar a penalidade ou mesmo substituí-la por sanção mais branda, desde que a irregularidade seja corrigida no prazo fixado pela fiscalização e não tenha causado prejuízo a CONTRATANTE ou a terceiros.

**24 - DO DIREITO DE RESERVA**

24.1. O Município de Bocaina do Sul reserva-se ao direito, de contratar no todo ou em parte, bem como revogar o certame por razões de interesse público devidamente justificado, ou de anulá-lo, caso ocorram vícios de ilegalidade, nos termos do art. 59 da Lei de Licitações;

24.2. O Município de Bocaina do Sul não se obriga a adquirir o(s) produto(s) /serviço(s) cotado(s) por licitante vencedor na quantidade relacionada no ANEXO II, podendo até realizar licitação específica para aquisição de um ou de mais itens, hipótese em que, em igualdade de condições, o beneficiário do registro terá preferência, nos termos do art. 15, § 4º, da Lei n. 8.666/1993 e art. 7º do Decreto n. 3.931/2001;

24.3. Cabe ao Município Receber o(s) produto(s) /serviço(s) provisoriamente, nos termos dispostos na alínea “a”, inciso II do art. 73 da Lei 8.666/93 e Diplomas Complementares, para posterior verificação da qualidade e consequente aceitação;

24.4. O(s) produto(s) /serviço(s) que não for(em) de qualidade e/ou que não atender(em), na sua plenitude, as especificações do Edital e seu(s) anexo(s), após notificação, será(ão), prontamente colocado(s) à disposição do(s) fornecedor(es), sem atribuição de qualquer ônus ao Contratante, com embasamento no disposto no Art. 76 da Lei de Licitações.

**25 - DISPOSIÇÕES GERAIS**

25.1. O Prefeito Municipal poderá revogar a licitação em face de razões de interesse público, derivadas de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado.

25.2 – São partes integrantes deste edital os seguintes anexos:

a) ANEXO I – Termo de Referencia;

b) ANEXO II – Descrição dos Itens e Proposta de Preços;

c) ANEXO III - Declaração de Cumprimento Pleno aos Requisitos de Habilitação;

d) ANEXO IV - Minuta do Contrato;

e) ANEXO V - Declaração do licitante de que cumpre com o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;

f) ANEXO VI – Declaração para Microempresa e Empresa de Pequeno Porte;

g) ANEXO VII – Declaração de ausência de impedimentos decorrentes da Lei 8.429, de 02 de junho de 1992 (improbidade administrativa);

h) ANEXO VIII – Declaração de ausência de impedimentos relacionados no art. 9º da Lei 8.666/93 e nos itens 7.3 e 7.4 deste Edital;

i) ANEXO IX – Modelo Credenciamento;

25.3. A ausência das declarações a que se referem os Anexos VII e VIII, na fase de credenciamento, impedira o licitante da participação das fases posteriores, desde o credenciamento até a contratação.

25.5. Para facilitação dos trabalhos do Pregoeiro e Equipe de Apoio os licitantes poderão acrescentar às suas documentações seu endereço completo, número de fax e de telefone, *site*, e e-mail para contato, sem que isso venha a ter qualquer interferência no julgamento das propostas, porém, o e-mail ali informado poderá servir de veículo de comunicação dos atos do Pregoeiro.

25.6. Em caso do fato superveniente a licitação não puder ocorrer na data designada, fica agenda para o próximo dia útil a realização do certame, seguindo os mesmos critérios disposto no presente edital.

25.7. As datas das sessões poderão ser remarcadas para atendimento de interesse do Município, assim como as disposições deste edital poderão ser alteradas, obedecidas às exigências legais para tanto, sem que caiba qualquer indenização ou reclamação dos licitantes.

25.7. Fica eleito o foro da Comarca de Lages para dirimir qualquer conflito que porventura possa decorrer deste Edital.

Bocaina do Sul, 02 de Janeiro de 2023.

**JOÃO EDUARDO DELLA JUSTINA**

**Prefeito Municipal**

**ANEXO I**

**TERMO DE REFERENCIA**

**Processo Administrativo: 01/2023**

**Pregão Presencial: 01/2023**

**1 – DO OBJETO**

**Registro de preços para futuras** **aquisições de alimentos e gêneros alimentícios destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE; Para atendimento do Centro de Referência de Assistência Social – CRAS; Ao Programa Institucional (Novo Aconchego); Cestas básicas para compor o Kit (Emergencial e aquisição de cestas básicas) para a execução dos Benefícios Eventuais que integram o Sistema Único de Assistência Social, tudo conforme especificações e condições deste edital e seus respectivos anexos.**

1.2. Os produtos objeto desse processo devem ser entregue no Paço Municipal, de Bocaina do Sul, ou na sede da Secretaria solicitante, de acordo com o constante na Autorização de Fornecimento.

1.2.1 Assim sendo, quando da emissão da Autorização de Fornecimento, o município indicará expressamente o local da entrega, que poderá ocorrer em qualquer parte do seu território do município.

**2 – JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO**

A presente licitação visa atender às solicitações das Secretarias municipais, conforme justificativa constantes em anexo ao processo administrativo.

Os alimentos e gêneros alimentícios objeto do presente processos visam suprir as necessidade e demandas de atendimento do programa Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE; Centro de Referência de Assistência Social – CRAS; Ao Programa Institucional (Novo Aconchego); Cestas básicas para compor o Kit (Emergencial e aquisição de cestas básicas) para a execução dos Benefícios Eventuais que integram o Sistema Único de Assistência Social, dentre outros.

**3- DO PREÇO**

Após pesquisa no mercado, apurou-se que o custo total estimado para a aquisição dos objetos descritos no corpo do presente instrumento, de demais anexos é estimado em **R$ 1.295.739,15 (um milhão duzentos e noventa cinco mil e setecentos e trinta você reais e quinze centavos),** conforme valores unitários em anexo.

**3 – DA ESPECIFICAÇÃO**

A aquisição deve ser de produtos de qualidade, pelo que foi pesquisado, dentre os produtos disponíveis no mercado, especificações mínimas para produtos de qualidade, e que são comuns a diversas marcas, desconsiderando as exigências que acarretam aumento exagerado dos preços. Deverão ainda:

1. Assegurar e, se responsabilizando pela entrega de produtos com prazo de validade não inferior a aquele disposto no descritivo no item;
2. Caso o item não estabelece prazo de validade, deverá ser garantido a entrega com prazo de validade não inferior a 06 (seis) meses, exceto para produtos perecíveis, cujo prazo será aceito pelo fiscal menor, sob pena de ter de substituir o produto custeado pelo fornecedor;
3. O prazo de entrega dos produtos não deve ser superior a 05 (cinco) dias corridos, contados da data do envio da Autorização de Fornecimento, podendo esse prazo ser prorrogado pelos fiscais do contrato em caso de itens de maior complexidade de produção, de acordo com as necessidades do poder público com a respectiva aquisição;
4. As despesas de transportes, carregamento e descarregamento ficam a cargo da Contratada, não cabendo à Contratante nenhuma responsabilidade.

**4 – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA**

Quando da emissão da Autorização de Fornecimento e Nota de Empenho a Secretaria solicitante indicará a dotação orçamentária vigente para o Exercício Financeiro, de acordo com a Secretaria correspondente, nos termos do artigo 7 § 2° do Decreto7892/2013 e Decreto Municipal 3550/2022.

**5 – DOS ITENS**

Os itens a serem adquiridos deverão conter com as seguintes descrições mínimas e preços máximos:

**Valor Total Previsto para aquisição dos itens acima descritos: $ 1.295.739,15 (um milhão duzentos e noventa cinco mil e setecentos e trinta você reais e quinze centavos)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Descrição do Material | Un.Med. | Qtde do Item | Preço Unit. Máximo |
| ABACATE, boa qualidade e livre de defeitos. Embalados em plástico de polietileno transparente. | UN | 700,000 | 6,8000 |
| abacaxi In Natura de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, com ausência de sujidades. | UN | 800,000 | 7,0300 |
| AÇAFRÃO DA TERRA, embalagem de no mínimo 50g. Produto em pó para coloração de alimentos, de primeira qualidade, isento de aditivo ou substâncias estranhas ao produto que sejam improprias para consumo ou que alterem sua características naturais (físicas, químicas e organolépticas) inspecionadas pelo ministério de agricultura. | UN | 300,000 | 4,0000 |
| AÇÚCAR DEMERARA, pacote de 1 kg. Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor doce. Embalagem: Sacos de polietileno leitoso ou transparente termossoldado, atóxica. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. | KG | 300,000 | 7,5500 |
| AÇÚCAR MASCAVO, pacote com 1 Kg. Características Técnicas: 100% natural, extraído de pura cana de açúcar. Embalagem primária íntegra em sacos plásticos resistentes. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, informação nutricional, validade e nº lote - produto com no mínimo 6 meses de validade a contar da data da entrega. | KG | 200,000 | 9,2500 |
| AÇÚCAR REFINADO, embalagem de 5 kg. Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada, amorfo, isenta de fermentações, de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor doce. Embalagem: Sacos de polietileno leitoso ou transparente termossoldado, bem vedada e constar prazo de validade de no mínimo 12 meses. Marcas de referência: UNIÃO, DOÇULA, ALTO ALEGRE, equivalente ou similar. | KG | 700,000 | 18,9600 |
| AGUA MINERAL SEM GAS, GALAO DE 20 LITROS. Proveniente de fontes naturais ou de fontes artificialmente captadas, insipida, inodora e incolor, acondicionadas em galoes de 20lts, intactos. limpos e com prazo de validade de 03 anos. | UN | 225,000 | 15,9500 |
| Aipim descascado. Características: boa qualidade, descascado e lavado, sem rupturas ou defeitos, não fabrosa, livre de terra e corpos estranhos, não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto), não apresentar colocoração anormal (branca com pontos amarelos e ou marrom). Embalagem única, plástica em polietileno transparente, resistente e sem rupturas. | KG | 450,000 | 6,6500 |
| Alecrim desidratado, a embalagem de no minimo 15gr, a embalagem deve conter data de fabricação e prazo de validade. | UN | 200,000 | 8,8500 |
| Alface. In natura, de primeira qualidade com folhas integras,sem fungos. Embalados em plástico transparente de primeiro uso, devem estar frescas sem descoloração ou manchas. | UN | 400,000 | 2,5000 |
| Alho de primeira qualidade, sem defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo: brotados , chocho, detorirado, desidratado, polpa exposta por perfuração de praga ou dano mecanico, queimado e bulbos muito quebrados com menos de 50% dos bulbilhos no bulbo. Embalagem unica, plastica de polietileno transparente. | KG | 250,000 | 21,6000 |
| Amendoim descascado. Selecionado, classe miúdo, tipo 1, cor clara ou vermelho. Pacote de 500 gramas cada. O produto não deve apresentar sujidade, umidade, bolor. A embalagem deve estar intacta e bem vedada e deve constar a data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, data de validade, ingredientes e informação nutricional. | PCT | 400,000 | 11,6000 |
| AMIDO DE MILHO, embalagem de 1 kg. Características Técnicas: pó fino, branco, inodoro e insípido, não apresentando bolores, impurezas visíveis ou sujidades. Embalagem bem fechada, protegida da umidade, deve constar data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. | KG | 300,000 | 6,4500 |
| Arroz integral: Embalagens de 1Kg. Integral, longo fino, tipo 1, com grãos inteiros. O produto deve ser de boa qualidade, isento de mofo, adores estranhos. Não deve apresentar grãos disformes (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar prazo de validade de no mínimo 6 meses. | UN | 150,000 | 6,8000 |
| ARROZ PARBOILIZADO, pacote de 5 kg. Características Técnicas: Parboilizado tipo 1, longo, fino. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impureza acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada pacote de polietileno transparente. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses. | PCT | 1.050,000 | 23,1500 |
| AVEIA EM FLOCOS FINOS, embalagem de 200g. Características Técnicas: Produto obtido pela moagem de semente de aveia (avena sativa, l.), beneficiada. Os flocos de aveia devem ser fabricados com produto de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitada os flocos de aveia que apresente odor oxidado e/ou de mofo, sujidades. O produto deve conter o registro do órgão competente, ingredientes e informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e de vencimento, apresentar validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. Marcas de referência: Quaker, Nestle, Jasmine, equivalente ou similar. | UN | 400,000 | 3,4000 |
| AZEITE PURO DE OLIVA, EXTRA VIRGEM, embalagem de 500ml. Características Técnicas: Comestível refinado, de 1ª qualidade, acidez máxima 0,5%, isento de aditivos ou substâncias estranhas aos produtos que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características normais (físicas, químicas e organolépticas). Produto inspecionado pelo ministério da agricultura, acondicionado em embalagem adequada para transporte e armazenamento devendo constar: data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e ingredientes. | UN | 150,000 | 21,0000 |
| BANANA CATURRA. Produto de primeira qualidade sem defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo como podridão, passado, dano profundo, amassado, lesão na polpa por pragas, empedramento do fruto, imaturo e queimado do sol. Tamanho médio. Com grau de maturação: mais amarelo do que verde. Acondicionado em caixas vazas. | KG | 5.800,000 | 4,5000 |
| BATATA DOCE, produto de primera qualidade e classificada, com aspecto firme, livre de sinais de germinação, apodrecimento, rupturas, defeitos, a coloração deve ser normal, sem terra e corpos estranhos. Tamanho medio, embalagem unica, plastica de polietileno tranapsarente ou em caixa vazada limpa. | KG | 450,000 | 3,1500 |
| Batata inglesa. Produto de primeira qualidade, não sendo tolerados os defeitos internos e externos que prejudiquem o consumo como vitrificação, coração oco, coração negro, mancha chocolate, esverdeamento, brotamento, rachaduras e podridão. Tamanhos medios e grande. | KG | 2.500,000 | 7,5500 |
| BATATA SALSA, de primeira qualidade, sem lesões, sem cores anormal, com tamanho uniforme. | KG | 300,000 | 6,5500 |
| BEBIDA LÁCTEA COM POLPA DE FRUTA SABOR MORANGO, COCO, PESSEGO, SALADA DE FRUTAS, embalagem de 900 ml. Características Técnicas: Produto elaborado a partir de soro de leite em pó reconstituído, leite pasteurizado e polpa de fruta. Embalagem: Deverá constar na embalagem do produto tabela de informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade. Não deverá conter substâncias estranhas e apresentar registro no Ministério da Saúde e Certificado de Inspeção (Federal ou Estadual). Prazo de Validade: Máximo de 30 dias. | UN | 3.200,000 | 6,3500 |
| BETERRABA, sem folhas de primeira qualidade, tamanho médio, com casca sã, sem terras e sem rupturas, de cor vermelho vivo e com pele lisa. Embaladas em plasticode polietileno transparente | KG | 800,000 | 6,4000 |
| BICARBONATO DE SODIO, embalagem com no minimo 100 gr, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade, produto proveniente de matrias primas em perfeito estado sanitario, isentos de materrias terrosas e destritos vegetais e animais. | UN | 150,000 | 6,9500 |
| BISCOITO DOCE SEM LACTOSE, SEM PROTEINA DO LEITE DE VACA OU TRAÇOS DE LEITE. Embalagem com no minimo 350 gramas. O produto deve apresentar-se integro, crocante, com sabor e odor agradavel. A data de fabricação deverá ser de no maximo 1 mes antes da data de entrega do produto, prazzo de validade de no maximo 1 ano. | PCT | 600,000 | 4,9000 |
| BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL, embalagem de 400g. Características Técnicas: Produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. DEVE SER ISENTO DE GORDURAS TRANS, ter consistência crocante, isento de umidade. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 400 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses. | PCT | 1.300,000 | 5,1500 |
| BOLACHA DOCE, TIPO MAISENA, pacote de 400g. Características Técnicas: O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. Produto contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido/creme de milho, açúcar, fermentos químicos, aromatizantes. DEVE SER ISENTA DE GORDURAS TRANS. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente e estar de acordo com a legislação vigente, possuindo data de fabricação e validade. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses. | PCT | 1.500,000 | 4,4500 |
| BROCOLIS, de primeira qualidade, sem folhas, com floretes sadios, verdes, sem partes estragadas. Embaladas em plastico de polietileno transparente | UN | 700,000 | 4,6500 |
| CACAU EM PÓ SOLÚVEL, 100%, embalagem de 200g. Características técnicas: Produto extraído da amêndoa do cacau e com características sensoriais apropriadas ao produto. Sem adição de açúcar, sem glúten e sem lactose. Embalagem: pacotes de polietileno atóxico, resistente, lacrado. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais e prazo de validade. Prazo de validade: mínimo de 6 meses, a contar da data de entrega. Marcas de referência: Garoto, Dr. Oetker, Nestle, equivalente ou similar. | PCT | 250,000 | 19,0500 |
| CAFÉ EM PÓ, TORRADO E MOÍDO À VÁCUO, 500g. O produto deve ser de primeira qualidade, extra-forte com selo de pureza ABIC. A embalagem deve estar intacta, íntegra, bem vedada e deve constar: data fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade de 12 meses, informações nutricionais e ingredientes. Marcas de referência: MELITTA, 3 CORAÇÕES, IGUAÇU, equivalente ou similar. | UN | 2.000,000 | 11,4500 |
| Canela em casca; obtida da casca de espécimes vegetais genuínos; grãos sãos e limpos; de coloração parda, amarelada ou marrom clara; com aspecto cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico; contendo 10 gramas. | PCT | 200,000 | 3,5000 |
| CANELA EM PÓ, embalagem de 35g. Características Técnicas: Canela em pó pura, isenta de matéria estranha, livre de umidade, tendo aspecto próprio da canela, cor própria e cheiro próprio, sem adição de açúcar, aromatizantes e aditivos. Embalagem: Lata de plástico transparente contendo prazo de Validade: Mínimo de 06 meses. | UN | 200,000 | 3,6000 |
| Canjica de milho, tipo 1, despeliculada. Embalagem de 500g. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade de no mínimo 6 meses. Com registro no ministerio da agricultura- SIF. | UN | 300,000 | 7,8000 |
| CAQUI CAFÉ OU CHOCOLATE. Tamanho médio, grau de maturação para consumo na semana, ausência de danos físicos, sem sujidades ou parasitos. | KG | 900,000 | 4,1500 |
| Carga de gás para cozinha (GLP), com capacidade para 13 kg cada | UN | 322,000 | 152,0000 |
| Carga de gás para cozinha, com capacidade de 45kg | UN | 40,000 | 580,1100 |
| CARNE BOVINA EM ISCAS OU CUBOS, TIPO PATINHO, COXÃO MOLE OU PALETA, CONGELADO, embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Peça de carne bovina sem osso, cortadas em tiras, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, sem gordura e sem sebo, sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme, sem gordura, sem manchas esverdeadas ou pardacentas e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno atóxica, resistente, transparente e com vedação termossoldada, constando peso, data da fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses, a contar da data da entrega. | UN | 1.300,000 | 25,3000 |
| Carne bovina inteira de primeira (tipo coxão mole): Isenta de cartilagem e nervo, sem gordura aparente, deve apresentar odor característico, cor variando de vermelho cereja a vermelho escuro, embalagem íntegra, adequada e resistente, com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade, e com registro de inspeção animal | KG | 2.600,000 | 35,0000 |
| Carne bovina moída (TIPO ACEM, PALETA ou COXÃO DURO) congelada. Isenta de cartilagem, sebo e nervo, deve apresentar odor característico, cor variando de vermelho cereja a vermelho escuro, embalagem íntegra, adequada e resistente, com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade, origem e com registro de inspeção animal. | KG | 3.100,000 | 30,5000 |
| CARNE DE FRANGO TIPO COXA E SOBRECOXA, CONGELADA A embalagem deve estar íntegra e deve constar: data de fabricação, prazo de validade, peso e registro de inspeção animal. | KG | 4.550,000 | 11,1500 |
| CARNE DE FRANGO TIPO FILE SASSAMI, CONGELADA A embalagem deve estar íntegra e deve constar: data de fabricação, prazo de validade, peso e registro de inspeção animal. Embalagem de 1kg. | KG | 800,000 | 15,3500 |
| CARNE DE FRANGO TIPO PEITO, SEM PELE, SEM OSSO, CONGELADO EM PACOTES DE 1KG. A embalagem deve estar íntegra e deve constar: data de fabricação, prazo de validade e registro de inspeção animal. O produto não deve apresentar agua, deve ter aspecto proprio, não amolecido, cor propria sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor proprio, com ausencia de sujidades, parasitas e larvas. | KG | 800,000 | 25,0500 |
| CARNE SUÍNA, SEM OSSO, (TIPO FILEZINHO, LOMBO OU SOBREPALETA), CONGELADO, embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Carne suína isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos, devidamente selada, com especificação de peso, validade do produto e comprovante de inspeção sanitária. Validade a vencer de no mínimo 03 meses contados a partir da data de entrega. | KG | 1.100,000 | 25,0000 |
| CEBOLA BRANCA. Características: de primeira qualidade, não sendo tolerados os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo: brotado, dano mecânico, mancha negra (carvão), ausência de catafilos (pelada) e podre. Tamanho médio. Embalados em plástico de polietileno transparente. | KG | 1.200,000 | 6,1500 |
| CENOURA. Características Técnicas: Nova, sem folhas, de primeira qualidade, com tamanho e coloração uniforme, devendo ser de tamanho médio, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada ou em caixas vazadas limpas. | KG | 1.000,000 | 8,0000 |
| Cereal matinal, sem açúcar do Tipo Sucrilhos - Cereais integrais( Trigo, aveia, arroz, milho). Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substancias nocivas. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, atóxico, bem vedados, com embalagem plástica contendo até 1kg do produto. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data da entrega. | UN | 900,000 | 20,0000 |
| CESTA BÁSICA contendo no mínimo os seguintes itens: 1 Pct de arroz parbolizado, tipo 1, longo e fino,com no mínimo 5kg.2 pacotes de feijão preto tipo 1 de 1 kg. selecionado da ultima safra, constante no mínimo 90% de grãos na cor característica , variedade correspondente de tamanho e formatos naturais , amduros , limpos e secos, com no mínimo 1 kg.1 pacote de café torrado moído tradicional de boa qualidade embalagem de 500gr.1 pacote de fubá , produto obtido pela moagem do grão de milho de 1º qualidade, fortificado com ferro e ácido fólico, embalagem de no mínimo de 1 kg.1 pacote de macarrão com ovos, tipo parafuso, embalagem, 500g.1 unidade de óleo de soja refinado, 900 ml. a embalagem não deve ser amassada ou estufada, com espuma ou vazamento. 1 unidade de sal refinado e iodado , 1 kg. 06 litros de leite uht integral , embalagem tetra pak, contendo 1 lt.1 pacote de bolacha sortida, embalagem de 400 gr.1 unidade de farinha de trigo especial, pacote de 5 kg, tipo 1, cada 100g deve oferecer no mínimo 4,2mg de ferro e 150mg de acido fólico .o produto não deve apresentar resíduos de impureza, bolor ou cheiro não característico.1 dúzia de ovos de galinha. Características: frescos, casca livre de rachaduras e sujidade, embalagens contendo 1 dúzia. 1 unidade de margarina, 500 gr. 0% de gordura trans descrita no rótulo, com sal. 1 pacote de açúcar refinado branco, pacote de 5 kg; o produto não deve conter sujidade, umidade, bolor,rendimento e peso satisfatório, coloração escura e mistura.1 farinha de mandioca, embalagem de 1kg. Grupo seca, subgrupo fina, classe branca, tipo 1. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, informações nutricionais e prazo de validade.1 lata de sardinha em óleo lata de 125 g. 1 detergente liquido 500ml.1 sabonete de boa qualidade 90g.1 água sanitária 1l 1 creme dental adulto anti carie com flúor 90g. | CJ | 300,000 | 225,5300 |
| CHOCOLATE EM PÓ - 50% CACAU, embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Produto contendo 50% de cacau. Não contendo glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Fabricado de acordo com a legislação. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. | KG | 300,000 | 22,6500 |
| CHUCHU. De primeira qualidade, livre de defeitos e tamanho médio. Embalados em plástico de polietileno transparente. | KG | 700,000 | 3,2500 |
| Coco ralado, 100 gramas. Sem adição de açúcar. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente e validade mínima de 6 meses. | UN | 250,000 | 5,3000 |
| COLORAU, embalagem de 500 g. Características Técnicas: Deve apresentar cor alaranjada, odor e sabor próprios e aspecto de pó fino. Ingredientes: Fubá enriquecido com ferro e ácido fólico e suspensão oleosa de urucum (óleo vegetal de soja e corante natural urucum). Embalagem: Saco de polietileno transparente atóxico, resistente, termossoldado, pacotes com capacidade de 500 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 05 meses. | UN | 230,000 | 12,6000 |
| Cominho, Tempero/condimento, desidratado e moído, com coloração adequada sem adição de corantes e aditivos químicos, não deve ser embolorado, livre de umidade, isento de materiais terrosos. Acondicionado em embalagem plástica atóxica com no mínimo 100g contendo informações de validade e ingredientes | PCT | 230,000 | 8,5500 |
| Couve manteiga com no mínimo 10 folhas. Características: verde escuro, folhas integras e frescas. Embalados em plástico de polietileno transparente. | Mç | 350,000 | 8,4500 |
| Couve-flor. Boa qualidade e livre de defeitos. Embalados em plástico de polietileno transparente. | UN | 550,000 | 6,0500 |
| DOCE CREMOSO TIPO "GELÉIA", embalagem de 400g. Características Técnicas: Sem aromatizantes e corantes artificiais, com polpa de fruta natural, em embalagem de vidro ou plástico, atóxica, devendo constar data de fabricação e prazo de validade. Sabores: uva, morango, banana. Validade mínima de 6 meses da entrega. | UN | 350,000 | 9,0000 |
| ERVILHA CONGELADA, embalagem de 500g. Características Técnicas: Boa qualidade, selecionada, devendo estar intacta, bem vedada e constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto. | PCT | 300,000 | 11,6500 |
| FARINHA DE AVEIA. Embalagem de no minimo 200g, limpa, atóxica, vedada e que proteja o produto de dano interno ou externo e que não transmitam odores e sabores estranhos ao produto. Não deve ter resíduos, umidade e/ou odores estranhos. Validade: 2 meses a partir da data de entrega. | UN | 400,000 | 10,3500 |
| Farinha de mandioca: embalagem de 1Kg. Grupo seca, subgrupo fina, classe branca, tipo 1. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informações nutricionais e ingredientes. | UN | 400,000 | 7,5000 |
| FARINHA DE MILHO, embalagem de 1 kg. Características Técnicas: produto 100% natural, em forma de farinha proveniente da moagem do grão de milho, de aspecto fino e amarelo. Deve ser isenta de fragmentos estranhos, impurezas, bolor e livres de umidade. Embalagem primária: saco de polietileno, transparente, atóxica, resistente, intacta. Deve apresentar na embalagem data de fabricação de máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega e prazo de validade de mínimo de 10 meses. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. | KG | 850,000 | 9,5000 |
| FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, pacote de 5 kg. Características Técnicas: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isenta de material terroso, fragmentos estranhos, bolor e umidade. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, ingredientes, informação nutricional e prazo de validade. A rotulagem deverá apresentar registro no Ministério da Saúde. Marcas de referência: NORDESTE; LIBARDONE e SANANDUVA, equivalente ou similar. | PCT | 800,000 | 19,5500 |
| FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, pacote com 1 kg. Características Técnicas: Farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, isenta de material terroso, fragmentos estranhos, bolor, umidade ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, informações nutricionais e prazo de validade. Marcas de referência: NORDESTE; LIBARDONE e SANANDUVA, equivalente ou similar. | KG | 250,000 | 6,6000 |
| Feijão preto tipo 1, 1kg. Selecionado da ultima safra, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto. | UN | 700,000 | 6,5000 |
| FERMENTO BIOLÓGICO SECO, embalagem de 125g. Características Técnicas: Fermento para a confecção de pães, seco, instantâneo, 100% natural. No rótulo deve constar as denominações: "Fermento Biológico Seco" e "Conservar em lugar fresco e seco". Ingredientes: Saccharomyces cerevisiae. Embalagem: A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, ingredientes e prazo de validade de no mínimo 06 meses. | UN | 230,000 | 7,5000 |
| FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, embalagem de 250g. Características Técnicas: formado de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem primária: pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa também em polietileno de alta densidade, não apresentado amassamentos ou vazamentos. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Data de Fabricação: máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. Prazo de Validade: mínimo de 06 meses. | UN | 230,000 | 7,7000 |
| Filé de peixe (tipo tilápia), congelado. O produto deve apresentar odor característico, sem espinhas, acondicionado em embalagem de 1 kg, sendo a embalagem íntegra, adequada e resistente, com rotulagem especificando o peso, tipo, data de fabricação, data de validade, origem e com registro de inspeção animal (sif, sim ou sie). | PCT | 850,000 | 41,5000 |
| FOLHA DE LOURO; em folhas secas; obtido de espécimes vegetais genuinos; folhas sãs, limpas e secas; de coloração verde pardacenta; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, embalagem com no mínimo 05 gramas. | UN | 120,000 | 3,7000 |
| Fórmula infantil de partida, embalagem de 400g., para crianças de 0 a 6 meses, favorecendo as defesas imunológicas nos primeiros meses de vida. Fórmula adicionada de prebióticos em quantidade segura e adequada, com ácidos graxos poli-insaturados de cadeia longa (DHA e ARA) e nucleotídeos. Possui relação caseína/proteína do soro do leite e exclusivo mix de 95 a 100% de gorduras de origem vegetal de boa digestibilidade. Isento de sacarose e glúten, possui proteína otimizada, nutrientes. | UN | 200,000 | 28,0000 |
| FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO, embalagem de 400g. Características Técnicas: Leite de transição para lactentes a partir dos 6 meses de idade com ferro e prebióticos e DHA. Sem Glúten. Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, sem apresentar amassamento e deterioração. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Fabricação máxima 30 dias. Validade: mínimo 10 meses. | UN | 200,000 | 37,0000 |
| Grão de bico - Características: constituído de grãos inteiros e sãos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Classificação: de primeira, novo Embalagem: acondicionado em saco de polietileno. Mínima de 04 meses a contar da data da entrega. Pacote 500 grama. | PCT | 350,000 | 5,5000 |
| IOGURTE 0% LACTOSE, embalagem de 170g. Características Técnicas: Iogurte zero lactose, sabor morango ou coco. Iogurte parcialmente desnatado com polpa de fruta para dietas com restrição de lactose. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, ingredientes, informação nutricional e prazo de validade. IOGURTE NÃO É BEBIDA LÁCTEA. Marcas de referência: Tirol, Aurora, Batavo, equivalente ou similar. | UN | 300,000 | 6,5000 |
| IOGURTE NATURAL, embalagem de 170g. Características Técnicas: Iogurte natural sem adição de açúcar. Ingredientes: Leite pasteurizado integral e/ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. Alérgicos: Contém leite e derivados. Contém lactose. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 10 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e informação nutricional. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA e portando inspeção Municipal, Estadual ou Federal (SIM, SIE ou SIF). A validade do produto deverá ser superior a 20 dias contados a partir da data de entrega. IOGURTE NÃO É BEBIDA LÁCTEA. | UN | 300,000 | 3,0500 |
| Laranja pêra. Casca integra e de cor alaranjada, odor agradável e doce. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas. | KG | 4.500,000 | 7,7500 |
| LEITE DE SOJA. Composto elaborado com grãos de soja não transgênico, 0% lactose e 0% colesterol e fonte de proteínas, cálcio, zinco e vitaminas A, B2, B6, B12, C, D, E e Ácido Fólico, sabor natural, embalagem tetrapack que garanta a integridade do produto e rótulo contendo a composição do produto, em embalagem de 1 litro, cor, cheiro e sabor próprios, conforme legislação vigente. Sabores diversos. Prazo de validade de 6 meses após a data da entrega. | LT | 150,000 | 8,5000 |
| Leite em pó instantâneo, com teor e gordura mínima de 26% integral, fortificado e composto de leite integral, vitaminas ( A, D e C) Minerais ( Ferro e Zinco) e emulsificante. Pacote de 1kg. Com validade mínima de 10 meses na data da entrega | PCT | 300,000 | 38,0000 |
| LEITE LONGA VIDA INTEGRAL, embalagem de 1 litro. Características Técnicas: Produto obtido por processamento UHT (Ultra Hight Temperature), contendo os seguintes Ingredientes: Leite classificado como integral tendo 3% de gordura láctea, homogeneizado e tratado termicamente. Embalagem: Deve ser envasado com material adequado para as condições previstas de armazenamento e que garanta a hermeticidade da embalagem e proteção apropriada contra contaminação. Deste modo, a embalagem deve conter as especificações do produto, data de fabricação e prazo de validade. Não deverá conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis e apresentar registro no Ministério da Saúde e Certificado de Inspeção (Federal ou Estadual). | LT | 10.000,000 | 6,82 |
| LEITE ZERO LACTOSE, embalagem de 1 litro. Características Técnicas: Leite UHT semidesnatado para dietas com restrição de lactose. Sabor original. Produto envasado assepticamente em embalagem impermeável a germes. Ingredientes: Leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Embalagem: A embalagem deve ser resistente, lacrada, sem amassamentos e perfurações e deve constar: data de fabricação, data de validade, ingredientes e informação nutricional. | LT | 500,000 | 6,8500 |
| Lentilha, 500g, data de fabricação e validade de no mínimo 6 meses, informação nutricional no rótulo. De primeira qualidade, sem a presença de grãos mofados, carunchados e torrados. Embalagem plástica, transparente de 500g. | PCT | 300,000 | 8,6500 |
| Limão. Casca verde e integra. Embalados em plástico de polietileno transparente. | KG | 200,000 | 7,4500 |
| MAÇÃ VERMELHA NACIONAL. Produto de primeira qualidade, aspecto firme, casca íntegra, sem manchas, rupturas e amassados. Tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas. | KG | 5.500,000 | 8,6000 |
| Macarrão Alfabeto - macarrão de letrinha, contendo as letras do alfabeto, produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, ovos, e corantes naturais como cúrcuma e urucum. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. Validade mínima 12 meses, a partir da data de entrega. Pacotes com 500g do produto. | PCT | 400,000 | 3,4500 |
| MACARRÃO COM OVOS, TIPO ALETRIA/CABELO DE ANJO, embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Massa de sêmola com ovos. Não deverá apresentar sujidades, bolor ou objetos estranhos. Ingredientes: Sêmola de trigo rica em ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem: sacos de polipropileno transparente, atóxico, termossoldado. Deve apresentar na embalagem data de fabricação de no máximo 60 dias anteriores ao ato da entrega do produto, informação nutricional, ingredientes e prazo de validade de no mínimo 12 meses. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. | KG | 500,000 | 7,0000 |
| MACARRÃO COM OVOS, TIPO ESPAGUETE, embalagem de 500g. Características Técnicas: Massa seca, com fio fino e longo e comprimento entre 25 a 30 cm, amarela, com aspecto, cor, cheiro, textura e sabor próprios, obtido pelo amassamento da farinha de trigo especial, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais de urucum e cúrcuma, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico, resistente, adequado para transporte e inspecionado pelo ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde. A embalagem deve constar: data de fabricação informação nutricionais ingredientes e prazo de validade de no mínimo 12 meses. | PCT | 2.000,000 | 4,4000 |
| MACARRÃO COM OVOS, TIPO PARAFUSO, embalagem de 500g. Características Técnicas: Tipo curto, contendo sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais urucum e/ou cúrcuma. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou objetos estranhos. Embalagem: Sacos de polipropileno transparente, atóxico, termossoldado. Deve apresentar na embalagem data de fabricação de no máximo 60 dias anteriores ao ato da entrega do produto, informação nutricional, ingredientes e prazo de validade de no mínimo 12 meses. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. | PCT | 2.000,000 | 4,4000 |
| MACARRÃO INTEGRAL, TIPO PARAFUSO, embalagem de 500g. Características Técnicas: Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega | PCT | 250,000 | 6,0500 |
| Macarrão tipo colorido, massas cortadas tipo parafuso, de primeira qualidade, produzida com farinha de trigo especial de sêmola, com pelo menos 3 cores, com extrato de beterraba, cenoura e espinafre, sem corantes artificiais, isento de sujidades e parasitas, não fermentada ou rançosa, embalagem plástica transparente atóxica de 500g. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade e lote. | PCT | 700,000 | 3,1500 |
| MAMÃO FORMOSA. De boa qualidade, casca fina, lisa, amarela, sem manchas, amassados e polpa macia. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas. | KG | 1.500,000 | 8,1500 |
| MANGA TOMY. De boa qualidade, lisa, sem manchas, amassados e polpa macia. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas. | KG | 1.000,000 | 7,2500 |
| MANJERICÃO DESIDRATADO. A embalagem deve constar data de fabricação e prazo de validade - embalagem com no minimo 7g. | UN | 100,000 | 6,2000 |
| MANTEIGA PURA COM SAL. Embalagem com, no mínimo, 500g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10ºc ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. | KG | 300,000 | 21,5000 |
| MARGARINA COM ÓLEO INTERESTERIFICADO, embalagem de 500g. Características Técnicas: Sem sal. Ingredientes: água, óleos vegetais líquidos e interesterificados, vitaminas (E, A e D), estabilizantes, antioxidantes e corantes Urucum e Cúrcuma. Os potes devem ser hermeticamente fechados, devendo constar data fabricação e validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega do produto. Marcas de referência: Claybom, Coamo, Becel, equivalente ou similar. | UN | 350,000 | 10,4500 |
| Melancia, de primeira qualidade integra e isenta de sujeiras, casca firme e lustrosa sem manchas. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos, deve estar isento de umidade externa anormal, não deverá ter aroma e sabor estranhos. | KG | 1.000,000 | 3,4500 |
| MELÃO. Características Técnicas: De boa qualidade, casca integra, sem manchas e amassados. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas de plástico. | KG | 1.000,000 | 6,0500 |
| MILHO PARA PIPOCA. PACOTES DE 500 GRAMAS. CARACTERÍSTICAS: BOM RENDIMENTO E BOA QUALIDADE DE GRÃOS. COM DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 3 MESES DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM INTACTA E BEM VEDADA. | PCT | 500,000 | 7,46 |
| Milho verde congelado. Embalagem de 500gr. Características técnicas: Boa qualidade, selecionada. Embalagem, devendo estar intacta, bem vedada e constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto. | PCT | 500,000 | 5,5000 |
| MORANGO. Características: de primeira qualidade, carnudo, suculento, de coloração vermelho-viva, odor característico, agradável e doce. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Embalagem: caixa de papelão com 4 (quatro) bandejas plásticas transparentes. Cada bandeja deve conter em média 300g de morango. | KG | 700,000 | 24,5500 |
| NATA, embalagem de 300g. Características Técnicas: Creme de leite pasteurizado fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: Data de validade mínima 15 dias a contar a partir da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. | UN | 400,000 | 11,1000 |
| Óleo de soja refinado. Embalagem PET de 900ml, não devendo estar amassadas ou estufadas, com espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 3 meses da data de entrega do produto, prazo de validade, informações nutricionais e ingredientes. | UN | 1.500,000 | 8,1000 |
| ORÉGANO DESIDRATADO. Embalagem de 200gr. Em folhas secas; obtido de espécimes vegetais genuínos; grãos sãos e limpos; de coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo no mínimo 200 gramas; resistente e hermeticamente vedado, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 276/05 e suas alterações posteriores. | PCT | 300,000 | 9,0000 |
| OVOS. Ovo de galinha, branco tipo extra, fresco, limpo, pesando no minimo 60 g. cada um, acomodados em bandejas de papelão com no minimo 30 unidades lacradas com plásticos atóxicos, acondicionadas em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem, tanto nas bandejas como nas caixas, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de embalagem, data de validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIFFresco, casca livre de rachaduras e sujidades. | DZ | 1.300,000 | 18,1000 |
| PEPINO VERDE. In natura, graúdo, novo, de 1° qualidade, acondicionando em embalagem resistente e transparente plásticos e limpos. Devem estar frescos, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. | KG | 550,000 | 3,2500 |
| PÊRA. In Natura, de 1ª qualidade - semi madura, consistência firme, tamanho de médio a grande, casca livre de fungos. Devem estar íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente | KG | 700,000 | 12,2000 |
| PÊSSEGO. Características Técnicas: Produto de primeira qualidade, In Natura: Com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. | KG | 700,000 | 8,2500 |
| PIMENTÃO VERDE. In Natura, 1ª qualidade; - livre de fungos; tamanho de médio a grande. Deverá ser em carros higienizados em temperatura ambiente. Boa qualidade e livre de defeitos. Embalados em plástico de polietileno transparente. | KG | 300,000 | 6,9000 |
| Polpa de fruta congelada. 100% natural, pasteurizada, sem açúcar e sem aditivos químicos ou artificiais, pre-homogeneizada para fácil diluição. Na embalagem devera constar a data de beneficiamento, de validade e o numero do lote. Com sabores: Morango, Laranja, Maracujá, Abacaxi e Abacaxi com Hortelã. Em pacotes de 100g. | UN | 800,000 | 13,0000 |
| Polvilho azedo. Pacotes de 500g. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade. | KG | 700,000 | 7,2500 |
| POLVILHO DOCE, embalagem de 500g. Características Técnicas: Derivado de mandioca. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso, não contendo glúten, acondicionado em plástica de polipropileno ou polietileno leitoso original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Validade mínima de 6 meses da entrega. | PCT | 300,000 | 8,4500 |
| PRESUNTO COZIDO SEM GORDURA, FATIADO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 160 GRAMAS E COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, LOTE, VALIDADE, PESO LIQUIDO, E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS, EM EMBALAGENS E TEMPERATURAS CORRETAS (10ºC OU DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS, RESPEITANDO A CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVE ESTAR ÍNTEGRA, ADEQUADA E COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO O PESO, TIPO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, ORIGEM E COM REGISTRO DE INSPEÇÃO ANIMAL (SIM, SIF OU SIE). | KG | 600,000 | 14,5000 |
| QUEIJO MUÇARELA FATIADO, 1kg. De boa procedência e qualidade. Queijo mussarela, fatiado. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade, peso liquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10ºc ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 15 dias da entrega do produto, informação nutricional, ingredientes e prazo de validade. | KG | 500,000 | 34,3000 |
| QUIRERA (fubá extra grosso). Subproduto do milho, de cor amarela, fina. Embalagem: pacotes de polietileno transparente atóxico com no minimo 500g. Deve estar livre de mofo, odores estranhos ou qualquer substância nociva. Prazo de validade mínimo 2 meses a contar a partir da data de entrega. | KG | 800,000 | 3,4500 |
| Repolho, tipo branco, com no minimo 2,5kg. Boa qualidade. Embalados em plástico de polietileno transparente. | UN | 400,000 | 5,7500 |
| Sagu, classe pérola, tipo 1. Embalagens de 500g. O produto deve apresentar-se limpo, seco e isento de odores estranhos. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade e informações nutricionais. | UN | 430,000 | 4,6000 |
| SAL AMONÍACO, 100g. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade. | UN | 100,000 | 2,5000 |
| SAL REFINADO E IODADO, 1 KG. O produto não deve apresentar sujidades, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparente, com capacidade de 1 kg. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega. | PCT | 600,000 | 6,03 |
| Semente de Chia. (Salvia hispânica), acondicionada em embalagem de plástico atóxico, resistente, com no mínimo 100g . Na embalagem deverão constar informações do produto, etiqueta de pesagem e prazo de validade não inferior a 120 dias. | PCT | 500,000 | 12,7000 |
| Semente de Linhaça. Acondicionada em embalagem de plástico atóxico, resistente, com 200g. Na embalagem deverão constar informações do produto, etiqueta de pesagem e prazo de validade não inferior a 120 dias. Não conter glúten. | PCT | 500,000 | 9,4500 |
| Suco de Laranja Orgânico, 100% Natural, sem adição de água, sem açúcares, sem conservantes e corantes. Embalagens de 1,5 L e validade de 30 dias. | LT | 1.000,000 | 17,9000 |
| Suco de Uva Orgânico, 100% Natural, sem adição de água, sem açúcares, sem conservantes e corantes. Embalagens de 1,5 L e validade de 30 dias. | LT | 1.000,000 | 19,6000 |
| TANGERINA (BERGAMOTA, POKAN). Características Técnicas: De primeira qualidade, casca íntegra e de cor alaranjada, odor agradável e doce. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. | KG | 1.000,000 | 4,9500 |
| Tempero verde (salsinha e cebolinha). Boa qualidade e livre de defeitos. Embalados em plástico de polietileno transparente. | Mç | 400,000 | 2,5000 |
| Tomate. Bem formados, lisos, livre de defeitos, cor vermelho-vivo (maduro) e ligeiramente moles. Não serão aceitos tomates estragados. Embalados em plástico de polietileno transparente. | KG | 3.500,000 | 6,5000 |
| UVA PASSA DESIDRATADA SEM CAROÇO, embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Preparada com sacarose e frutas desidratadas, com tecnologia adequada, com aspecto, cor, cheiro e sabor característico, isenta de sujidades, detritos animais, vegetais e outras substâncias, acondicionada em saco plástico atóxico, vedado informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Marcas de referência: Qualitá, Uniagro, La Violetera, equivalentes ou similar. | KG | 200,000 | 21,0000 |
| Vagem. Aparencia fresca, tenra, sem defeitos, de cor verde ou verde com contorno marrom. Embalados em plástico de polietileno transparente. | KG | 300,000 | 11,0000 |
| Vinagre branco. Embalagens com no mínimo 900 Ml . A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade. | UN | 300,000 | 3,3000 |

**6 – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO**

**A -** A detentora da ata de registro de preços deverá entregar os itens de acordo com as especificações mínimas, descrições, dimensões contidas no instrumento convocatório, como seus respectivos anexos.

**B –** Os itens objeto do presente instrumento serão para uso da secretaria municipal, qual consta no presente instrumento e ainda estará disposta na Autorização de Fornecimento emitida pela Contratante.

**C -** Caso os itens fornecidos não corresponderem às exigências técnicas pertinentes, serão devolvidas para serem substituídas pela detentora da Ata, imediatamente, independente da aplicação das penalidades previstas em lei.

**D –** Os itens, objeto do contrato a ser celebrado, serão entregues pela licitante vencedora no período das 8h ás 17h, de segunda a sexta-feira, exceto os feriados, no paço municipal ou local indicado oportunamente na Autorização de Fornecimento.

**E -** Os custos de entrega (correios, transporte ou outros) correrão por conta do contratado;

**F -** Ao que tange os gêneros alimentícios hortifruti e a fins devem ser frescos entregues em embalagens adequadas, conforme descrito nos itens.

**G -** O prazo de validade dos itens objeto do presente edital são aqueles informados na descrição de cada item, e não informado, não deve ser inferior a 06 (seis) meses, contados do comprovante de recebimento e conferencia dos produtos.

**H -** Quanto aos itens contratados deverão ser entregues juntamente com comprovante de regularização necessárias em consonância com as portarias do INMETRO, vigilâncias, ou equivalente, sem prejuízo do Código de Defesa do Consumidor e eventuais normas da ANS e ANVISA e demais órgãos regulamentadores, eventualmente necessários e aplicáveis (quando cabível) aos itens e licitações públicas, sob pena não recebimento;

**I** - Os valores de cada item apresentados, são apenas valores de referência (média de preço), não representando valor real a ser contratado, qual será definido na ata de julgamento das propostas.

**7 - PRAZO DE ENTREGA**

O prazo de entrega não deve ser superior a de 03 (tres) dias úteis, após a emissão da Autorização de Fornecimento e Empenho do município de Bocaina do Sul, podendo ser prorrogado a critério do fiscal do contrato, nos casos de itens com maior complexidade de fabricação/produção.

**8 - PAGAMENTO**

O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, após a emissão da nota fiscal, devidamente atestada, conforme constando na Ata de Registro de Preços.

**9 - PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data da assinatura da Ata de Registro de Preços.

**10 - DAS INFORMAÇÕES PARA O PREENCHIMENTO DA PROPOSTA PELO SISTEMA DE AUTOCOTAÇÃO**

**As empresas interessadas em participar desta licitação deverão solicitar o arquivo para preenchimento pelo sistema de autocotação referido no item ‘10.2.1’ do edital, por meio do e-mail seguinte e-mail:** [**licitacao@bocaina.sc.gov.br**](mailto:licitacao@bocaina.sc.gov.br)

**As licitantes são as únicas responsáveis pelo correto preenchimento de suas propostas e pelo correto funcionamento do *hardware* (*pendrive*), bem como de comunicar imediatamente ao Pregoeiro (para o e-mail acima informado) de eventual inconsistência ou falha nos arquivos ou sistema disponibilizados.**

**O procedimento para a entrega da cotação dos preços em meio magnético é o seguinte: Entrar no seguinte endereço eletrônico:**

[**http://download.betha.com.br**](http://download.betha.com.br) **Clicar em ‘Compras-Autocotação’, e baixar a ‘última versão’.**

**Instalação completa: Nome do arquivo: Completo-AutoCotação-\*\*\*\*\*\*.exe**

**Abrir arquivo, executar e clicar em ‘avançar’ até concluir a instalação.**

**Depois de solicitar o arquivo para o e-mail acima informado, deve-se copiar o arquivo AC\_LICITACAO\_PR\_(NÚMERO DO PREGÃO)\_2023. COT para um CD ou *pendrive* e, em seguida, abrir no Programa Betha AutoCotação.**

**No programa, Arquivo/Abrir/Digitar marcas, valor unitário, salvar e imprimir.**

**Dúvidas, entrar em contato com ao Pregoeiro, na forma do edital**

**ANEXO II**

**DESCRIÇÃO E INFORMAÇÕES PARA ELABORAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS**

**Processo Administrativo: 01/2023**

**Pregão Presencial: 01/2023**

**Empresa:**

**Endereço Completo:**

**CNPJ nº**

**Inscrição Estadual /ou Municipal**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **DADOS BANCÁRIOS** | | | | |
| Banco |  | | Nº Banco |  |
| Conta |  | Digito | |  |
| Agencia |  | Digito | |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **DADOS ASSINAR ATA DE REGISTRO DE PREÇOS** | | | | |
| Nome |  | | | |
| CPF |  | | RG |  |
| Cargo/Função exercido na Empresa | |  | | |
| Endereço Completo |  | | | |
|  | | | | |

1. Na presente proposta esta inclusa toda incidência de impostos, transportes, custos diretos e indiretos relativos ao presente objeto, inclusive todos os encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, securitários e tributários, ou quaisquer outros custos decorrentes ou que venham a ser devidos em razão do objeto deste Edital.
2. Prazo de Validade da Proposta não deve ser inferior a 60 (sessenta) dias.
3. Os prazos de validade, dos produtos, assim como descritivo qualidade deverão atender as especificações mínimas descritas nesse edital, sob pena de recusa no recebimento;
4. Eventuais divergências de informações e/ou obrigações, deverá ser considerada aquela mais vantajosa ao município.

**C) DESCRIÇÃO DOS ITENS, COM ESPECIFICAÇÕES E PREÇO MÁXIMO ADMITIDO**

**PARA AS PROPOSTAS.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | |  | | |  | |  |  |  |  |  | |  |  | |  |
| Item | Descrição do Material | | | | | | | | Un.Med. | Qtde do Item | | Preço Unit. Máximo | | | | | | Preço Total | | |
| 1 | ABACATE, boa qualidade e livre de defeitos. Embalados em plástico de polietileno transparente. | | | | | | | | UN | 700,000 | | 6,8000 | | | | | | 4.760,00 | | |
| 2 | abacaxi In Natura de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, com ausência de sujidades. | | | | | | | | UN | 800,000 | | 7,0300 | | | | | | 5.624,00 | | |
| 3 | AÇAFRÃO DA TERRA, embalagem de no mínimo 50g. Produto em pó para coloração de alimentos, de primeira qualidade, isento de aditivo ou substâncias estranhas ao produto que sejam improprias para consumo ou que alterem sua características naturais (físicas, químicas e organolépticas) inspecionadas pelo ministério de agricultura. | | | | | | | | UN | 300,000 | | 4,0000 | | | | | | 1.200,00 | | |
| 4 | AÇÚCAR DEMERARA, pacote de 1 kg. Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor doce. Embalagem: Sacos de polietileno leitoso ou transparente termossoldado, atóxica. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. | | | | | | | | KG | 300,000 | | 7,5500 | | | | | | 2.265,00 | | |
| 5 | AÇÚCAR MASCAVO, pacote com 1 Kg. Características Técnicas: 100% natural, extraído de pura cana de açúcar. Embalagem primária íntegra em sacos plásticos resistentes. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, informação nutricional, validade e nº lote - produto com no mínimo 6 meses de validade a contar da data da entrega. | | | | | | | | KG | 200,000 | | 9,2500 | | | | | | 1.850,00 | | |
| 6 | AÇÚCAR REFINADO, embalagem de 5 kg. Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada, amorfo, isenta de fermentações, de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor doce. Embalagem: Sacos de polietileno leitoso ou transparente termossoldado, bem vedada e constar prazo de validade de no mínimo 12 meses. Marcas de referência: UNIÃO, DOÇULA, ALTO ALEGRE, equivalente ou similar. | | | | | | | | KG | 700,000 | | 18,9600 | | | | | | 13.272,00 | | |
| 7 | AGUA MINERAL SEM GAS, GALAO DE 20 LITROS. Proveniente de fontes naturais ou de fontes artificialmente captadas, insipida, inodora e incolor, acondicionadas em galoes de 20lts, intactos. limpos e com prazo de validade de 03 anos. | | | | | | | | UN | 225,000 | | 15,9500 | | | | | | 3.588,75 | | |
| 8 | Aipim descascado. Características: boa qualidade, descascado e lavado, sem rupturas ou defeitos, não fabrosa, livre de terra e corpos estranhos, não deverá apresentar odor forte e intenso (não caracteristico do produto), não apresentar colocoração anormal (branca com pontos amarelos e ou marrom). Embalagem unica, plastica em polietileno transparente, resistente e sem rupturas. | | | | | | | | KG | 450,000 | | 6,6500 | | | | | | 2.992,50 | | |
| 9 | Alecrim desidratado, a embalagem de no minimo 15gr, a embalagem deve conter data de fabricação e prazo de validade. | | | | | | | | UN | 200,000 | | 8,8500 | | | | | | 1.770,00 | | |
| 10 | Alface. In natura, de primeira qualidade com folhas integras,sem fungos. Embalados em plástico transparente de primeiro uso, devem estar frescas sem descoloração ou manchas. | | | | | | | | UN | 400,000 | | 2,5000 | | | | | | 1.000,00 | | |
| 11 | Alho de primeira qualidade, sem defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo: brotados , chocho, detorirado, desidratado, polpa exposta por perfuração de praga ou dano mecanico, queimado e bulbos muito quebrados com menos de 50% dos bulbilhos no bulbo. Embalagem unica, plastica de polietileno transparente. | | | | | | | | KG | 250,000 | | 21,6000 | | | | | | 5.400,00 | | |
| 12 | Amendoim descascado. Selecionado, classe miúdo, tipo 1, cor clara ou vermelho. Pacote de 500 gramas cada. O produto não deve apresentar sujidade, umidade, bolor. A embalagem deve estar intacta e bem vedada e deve constar a data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, data de validade, ingredientes e informação nutricional. | | | | | | | | PCT | 400,000 | | 11,6000 | | | | | | 4.640,00 | | |
| 13 | AMIDO DE MILHO, embalagem de 1 kg. Características Técnicas: pó fino, branco, inodoro e insípido, não apresentando bolores, impurezas visíveis ou sujidades. Embalagem bem fechada, protegida da umidade, deve constar data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. | | | | | | | | KG | 300,000 | | 6,4500 | | | | | | 1.935,00 | | |
| 14 | Arroz integral: Embalagens de 1Kg. Integral, longo fino, tipo 1, com grãos inteiros. O produto deve ser de boa qualidade, isento de mofo, adores estranhos. Não deve apresentar grãos disformes (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar prazo de validade de no mínimo 6 meses. | | | | | | | | UN | 150,000 | | 6,8000 | | | | | | 1.020,00 | | |
| 15 | ARROZ PARBOILIZADO, pacote de 5 kg. Características Técnicas: Parboilizado tipo 1, longo, fino. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impureza acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada pacote de polietileno transparente. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses. | | | | | | | | PCT | 1.050,000 | | 23,1500 | | | | | | 24.307,50 | | |
| 16 | AVEIA EM FLOCOS FINOS, embalagem de 200g. Características Técnicas: Produto obtido pela moagem de semente de aveia (avena sativa, l.), beneficiada. Os flocos de aveia devem ser fabricados com produto de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitada os flocos de aveia que apresente odor oxidado e/ou de mofo, sujidades. O produto deve conter o registro do órgão competente, ingredientes e informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e de vencimento, apresentar validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. Marcas de referência: Quaker, Nestle, Jasmine, equivalente ou similar. | | | | | | | | UN | 400,000 | | 3,4000 | | | | | | 1.360,00 | | |
| 17 | AZEITE PURO DE OLIVA, EXTRA VIRGEM, embalagem de 500ml. Características Técnicas: Comestível refinado, de 1ª qualidade, acidez máxima 0,5%, isento de aditivos ou substâncias estranhas aos produtos que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características normais (físicas, químicas e organolépticas). Produto inspecionado pelo ministério da agricultura, acondicionado em embalagem adequada para transporte e armazenamento devendo constar: data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e ingredientes. | | | | | | | | UN | 150,000 | | 21,0000 | | | | | | 3.150,00 | | |
| 18 | BANANA CATURRA. Produto de primeira qualidade sem defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo como podridão, passado, dano profundo, amassado, lesão na polpa por pragas, empedramento do fruto, imaturo e queimado do sol. Tamanho médio. Com grau de maturação: mais amarelo do que verde. Acondicionado em caixas vazas. | | | | | | | | KG | 5.800,000 | | 4,5000 | | | | | | 26.100,00 | | |
| 19 | BATATA DOCE, produto de primeira qualidade e classificada, com aspecto firme, livre de sinais de germinação, apodrecimento, rupturas, defeitos, a coloração deve ser normal, sem terra e corpos estranhos. Tamanho médio, embalagem única, plástica de polietileno transparente ou em caixa vazada limpa. | | | | | | | | KG | 450,000 | | 3,1500 | | | | | | 1.417,50 | | |
| 20 | Batata inglesa. Produto de primeira qualidade, não sendo tolerados os defeitos internos e externos que prejudiquem o consumo como vitrificação, coração oco, coração negro, mancha chocolate, esverdeamento, brotamento, rachaduras e podridão. Tamanhos médios e grande. | | | | | | | | KG | 2.500,000 | | 7,5500 | | | | | | 18.875,00 | | |
| 21 | BATATA SALSA, de primeira qualidade, sem lesões, sem cores anormal, com tamanho uniforme. | | | | | | | | KG | 300,000 | | 6,5500 | | | | | | 1.965,00 | | |
| 22 | BEBIDA LÁCTEA COM POLPA DE FRUTA SABOR MORANGO, COCO, PESSEGO, SALADA DE FRUTAS, embalagem de 900 ml. Características Técnicas: Produto elaborado a partir de soro de leite em pó reconstituído, leite pasteurizado e polpa de fruta. Embalagem: Deverá constar na embalagem do produto tabela de informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade. Não deverá conter substâncias estranhas e apresentar registro no Ministério da Saúde e Certificado de Inspeção (Federal ou Estadual). Prazo de Validade: Máximo de 30 dias. | | | | | | | | UN | 3.200,000 | | 6,3500 | | | | | | 20.320,00 | | |
| 23 | BETERRABA, sem folhas de primeira qualidade, tamanho médio, com casca sã, sem terras e sem rupturas, de cor vermelho vivo e com pele lisa. Embaladas em plasticode polietileno transparente | | | | | | | | KG | 800,000 | | 6,4000 | | | | | | 5.120,00 | | |
| 24 | BICARBONATO DE SODIO, embalagem com no minimo 100 gr, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade, produto proveniente de matrias primas em perfeito estado sanitario, isentos de materrias terrosas e destritos vegetais e animais. | | | | | | | | UN | 150,000 | | 6,9500 | | | | | | 1.042,50 | | |
| 25 | BISCOITO DOCE SEM LACTOSE, SEM PROTEINA DO LEITE DE VACA OU TRAÇOS DE LEITE. Embalagem com no minimo 350 gramas. O produto deve apresentar-se integro, crocante, com sabor e odor agradavel. A data de fabricação deverá ser de no maximo 1 mes antes da data de entrega do produto, prazzo de validade de no maximo 1 ano. | | | | | | | | PCT | 600,000 | | 4,9000 | | | | | | 2.940,00 | | |
| 26 | BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL, embalagem de 400g. Características Técnicas: Produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. DEVE SER ISENTO DE GORDURAS TRANS, ter consistência crocante, isento de umidade. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 400 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses. | | | | | | | | PCT | 1.300,000 | | 5,1500 | | | | | | 6.695,00 | | |
| 27 | BOLACHA DOCE, TIPO MAISENA, pacote de 400g. Características Técnicas: O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. Produto contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido/creme de milho, açúcar, fermentos químicos, aromatizantes. DEVE SER ISENTA DE GORDURAS TRANS. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente e estar de acordo com a legislação vigente, possuindo data de fabricação e validade. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses. | | | | | | | | PCT | 1.500,000 | | 4,4500 | | | | | | 6.675,00 | | |
| 28 | BROCOLIS, de primeira qualidade, sem folhas, com floretes sadios, verdes, sem partes estragadas. Embaladas em plastico de polietileno transparente | | | | | | | | UN | 700,000 | | 4,6500 | | | | | | 3.255,00 | | |
| 29 | CACAU EM PÓ SOLÚVEL, 100%, embalagem de 200g. Características técnicas: Produto extraído da amêndoa do cacau e com características sensoriais apropriadas ao produto. Sem adição de açúcar, sem glúten e sem lactose. Embalagem: pacotes de polietileno atóxico, resistente, lacrado. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais e prazo de validade. Prazo de validade: mínimo de 6 meses, a contar da data de entrega. Marcas de referência: Garoto, Dr. Oetker, Nestle, equivalente ou similar. | | | | | | | | PCT | 250,000 | | 19,0500 | | | | | | 4.762,50 | | |
| 30 | CAFÉ EM PÓ, TORRADO E MOÍDO À VÁCUO, 500g. O produto deve ser de primeira qualidade, extra-forte com selo de pureza ABIC. A embalagem deve estar intacta, íntegra, bem vedada e deve constar: data fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade de 12 meses, informações nutricionais e ingredientes. Marcas de referência: MELITTA, 3 CORAÇÕES, IGUAÇU, equivalente ou similar. | | | | | | | | UN | 2.000,000 | | 11,4500 | | | | | | 22.900,00 | | |
| 31 | Canela em casca; obtida da casca de espécimes vegetais genuínos; grãos sãos e limpos; de coloração parda, amarelada ou marrom clara; com aspecto cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico; contendo 10 gramas. | | | | | | | | PCT | 200,000 | | 3,5000 | | | | | | 700,00 | | |
| 32 | CANELA EM PÓ, embalagem de 35g. Características Técnicas: Canela em pó pura, isenta de matéria estranha, livre de umidade, tendo aspecto próprio da canela, cor própria e cheiro próprio, sem adição de açúcar, aromatizantes e aditivos. Embalagem: Lata de plástico transparente contendo prazo de Validade: Mínimo de 06 meses. | | | | | | | | UN | 200,000 | | 3,6000 | | | | | | 720,00 | | |
| 33 | Canjica de milho, tipo 1, despeliculada. Embalagem de 500g. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade de no mínimo 6 meses. Com registro no ministerio da agricultura- SIF. | | | | | | | | UN | 300,000 | | 7,8000 | | | | | | 2.340,00 | | |
| 34 | CAQUI CAFÉ OU CHOCOLATE. Tamanho médio, grau de maturação para consumo na semana, ausência de danos físicos, sem sujidades ou parasitos. | | | | | | | | KG | 900,000 | | 4,1500 | | | | | | 3.735,00 | | |
| 35 | Carga de gás para cozinha (GLP), com capacidade para 13 kg cada | | | | | | | | UN | 322,000 | | 152,0000 | | | | | | 48.944,00 | | |
| 36 | Carga de gás para cozinha, com capacidade de 45kg | | | | | | | | UN | 40,000 | | 580,1100 | | | | | | 23.204,40 | | |
| 37 | CARNE BOVINA EM ISCAS OU CUBOS, TIPO PATINHO, COXÃO MOLE OU PALETA, CONGELADO, embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Peça de carne bovina sem osso, cortadas em tiras, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, sem gordura e sem sebo, sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme, sem gordura, sem manchas esverdeadas ou pardacentas e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno atóxica, resistente, transparente e com vedação termossoldada, constando peso, data da fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses, a contar da data da entrega. | | | | | | | | UN | 1.300,000 | | 25,3000 | | | | | | 32.890,00 | | |
| 38 | Carne bovina inteira de primeira (tipo coxão mole): Isenta de cartilagem e nervo, sem gordura aparente, deve apresentar odor característico, cor variando de vermelho cereja a vermelho escuro, embalagem íntegra, adequada e resistente, com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade, e com registro de inspeção animal | | | | | | | | KG | 2.600,000 | | 35,0000 | | | | | | 91.000,00 | | |
| 39 | Carne bovina moída (TIPO ACEM, PALETA ou COXÃO DURO) congelada. Isenta de cartilagem, sebo e nervo, deve apresentar odor característico, cor variando de vermelho cereja a vermelho escuro, embalagem íntegra, adequada e resistente, com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade, origem e com registro de inspeção animal. | | | | | | | | KG | 3.100,000 | | 30,5000 | | | | | | 94.550,00 | | |
| 40 | CARNE DE FRANGO TIPO COXA E SOBRECOXA, CONGELADA A embalagem deve estar íntegra e deve constar: data de fabricação, prazo de validade, peso e registro de inspeção animal. | | | | | | | | KG | 4.550,000 | | 11,1500 | | | | | | 50.732,50 | | |
| 41 | CARNE DE FRANGO TIPO FILE SASSAMI, CONGELADA A embalagem deve estar íntegra e deve constar: data de fabricação, prazo de validade, peso e registro de inspeção animal. Embalagem de 1kg. | | | | | | | | KG | 800,000 | | 15,3500 | | | | | | 12.280,00 | | |
| 42 | CARNE DE FRANGO TIPO PEITO, SEM PELE, SEM OSSO, CONGELADO EM PACOTES DE 1KG. A embalagem deve estar íntegra e deve constar: data de fabricação, prazo de validade e registro de inspeção animal. O produto não deve apresentar agua, deve ter aspecto próprio, não amolecido, cor própria sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. | | | | | | | | KG | 800,000 | | 25,0500 | | | | | | 20.040,00 | | |
| 43 | CARNE SUÍNA, SEM OSSO, (TIPO FILEZINHO, LOMBO OU SOBREPALETA), CONGELADO, embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Carne suína isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos, devidamente selada, com especificação de peso, validade do produto e comprovante de inspeção sanitária. Validade a vencer de no mínimo 03 meses contados a partir da data de entrega. | | | | | | | | KG | 1.100,000 | | 25,0000 | | | | | | 27.500,00 | | |
| 44 | CEBOLA BRANCA. Características: de primeira qualidade, não sendo tolerados os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo: brotado, dano mecânico, mancha negra (carvão), ausência de catafilos (pelada) e podre. Tamanho médio. Embalados em plástico de polietileno transparente. | | | | | | | | KG | 1.200,000 | | 6,1500 | | | | | | 7.380,00 | | |
| 45 | CENOURA. Características Técnicas: Nova, sem folhas, de primeira qualidade, com tamanho e coloração uniforme, devendo ser de tamanho médio, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada ou em caixas vazadas limpas. | | | | | | | | KG | 1.000,000 | | 8,0000 | | | | | | 8.000,00 | | |
| 46 | Cereal matinal, sem açúcar do Tipo Sucrilhos - Cereais integrais( Trigo, aveia, arroz, milho). Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substancias nocivas. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, atóxico, bem vedados, com embalagem plástica contendo até 1kg do produto. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data da entrega. | | | | | | | | UN | 900,000 | | 20,0000 | | | | | | 18.000,00 | | |
| 47 | CESTA BÁSICA contendo no mínimo os seguintes itens: 1 Pct de arroz parabolizado, tipo 1, longo e fino, com no mínimo 5kg.2 pacotes de feijão preto tipo 1 de 1 kg. selecionado da ultima safra, constante no mínimo 90% de grãos na cor característica , variedade correspondente de tamanho e formatos naturais , amduros , limpos e secos, com no mínimo 1 kg.1 pacote de café torrado moído tradicional de boa qualidade embalagem de 500gr.1 pacote de fubá , produto obtido pela moagem do grão de milho de 1º qualidade, fortificado com ferro e ácido fólico, embalagem de no mínimo de 1 kg.1 pacote de macarrão com ovos, tipo parafuso, embalagem, 500g.1 unidade de óleo de soja refinado, 900 ml. a embalagem não deve ser amassada ou estufada, com espuma ou vazamento. 1 unidade de sal refinado e iodado , 1 kg. 06 litros de leite uht integral , embalagem tetra pak, contendo 1 lt.1 pacote de bolacha sortida, embalagem de 400 gr.1 unidade de farinha de trigo especial, pacote de 5 kg, tipo 1, cada 100g deve oferecer no mínimo 4,2mg de ferro e 150mg de acido fólico .o produto não deve apresentar resíduos de impureza, bolor ou cheiro não característico.1 dúzia de ovos de galinha. Características: frescos, casca livre de rachaduras e sujidade, embalagens contendo 1 dúzia. 1 unidade de margarina, 500 gr. 0% de gordura trans descrita no rótulo, com sal. 1 pacote de açúcar refinado branco, pacote de 5 kg; o produto não deve conter sujidade, umidade, bolor,rendimento e peso satisfatório, coloração escura e mistura.1 farinha de mandioca, embalagem de 1kg. Grupo seca, subgrupo fina, classe branca, tipo 1. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, informações nutricionais e prazo de validade.1 lata de sardinha em óleo lata de 125 g. 1 detergente liquido 500ml.1 sabonete de boa qualidade 90g.1 água sanitária 1l 1 creme dental adulto anti carie com flúor 90g. | | | | | | | | CJ | 300,000 | | 225,5300 | | | | | | 67.659,00 | | |
| 48 | CHOCOLATE EM PÓ - 50% CACAU, embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Produto contendo 50% de cacau. Não contendo glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Fabricado de acordo com a legislação. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. | | | | | | | | KG | 300,000 | | 22,6500 | | | | | | 6.795,00 | | |
| 49 | CHUCHU. De primeira qualidade, livre de defeitos e tamanho médio. Embalados em plástico de polietileno transparente. | | | | | | | | KG | 700,000 | | 3,2500 | | | | | | 2.275,00 | | |
| 50 | Coco ralado, 100 gramas. Sem adição de açúcar. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente e validade mínima de 6 meses. | | | | | | | | UN | 250,000 | | 5,3000 | | | | | | 1.325,00 | | |
| 51 | COLORAU, embalagem de 500 g. Características Técnicas: Deve apresentar cor alaranjada, odor e sabor próprios e aspecto de pó fino. Ingredientes: Fubá enriquecido com ferro e ácido fólico e suspensão oleosa de urucum (óleo vegetal de soja e corante natural urucum). Embalagem: Saco de polietileno transparente atóxico, resistente, termossoldado, pacotes com capacidade de 500 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 05 meses. | | | | | | | | UN | 230,000 | | 12,6000 | | | | | | 2.898,00 | | |
| 52 | Cominho, Tempero/condimento, desidratado e moído, com coloração adequada sem adição de corantes e aditivos químicos, não deve ser embolorado, livre de umidade, isento de materiais terrosos. Acondicionado em embalagem plástica atóxica com no mínimo 100g contendo informações de validade e ingredientes | | | | | | | | PCT | 230,000 | | 8,5500 | | | | | | 1.966,50 | | |
| 53 | Couve manteiga com no mínimo 10 folhas. Características: verde escuro, folhas integras e frescas. Embalados em plástico de polietileno transparente. | | | | | | | | Mç | 350,000 | | 8,4500 | | | | | | 2.957,50 | | |
| 54 | Couve-flor. Boa qualidade e livre de defeitos. Embalados em plástico de polietileno transparente. | | | | | | | | UN | 550,000 | | 6,0500 | | | | | | 3.327,50 | | |
| 55 | DOCE CREMOSO TIPO "GELÉIA", embalagem de 400g. Características Técnicas: Sem aromatizantes e corantes artificiais, com polpa de fruta natural, em embalagem de vidro ou plástico, atóxica, devendo constar data de fabricação e prazo de validade. Sabores: uva, morango, banana. Validade mínima de 6 meses da entrega. | | | | | | | | UN | 350,000 | | 9,0000 | | | | | | 3.150,00 | | |
| 56 | ERVILHA CONGELADA, embalagem de 500g. Características Técnicas: Boa qualidade, selecionada, devendo estar intacta, bem vedada e constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto. | | | | | | | | PCT | 300,000 | | 11,6500 | | | | | | 3.495,00 | | |
| 57 | FARINHA DE AVEIA. Embalagem de no minimo 200g, limpa, atóxica, vedada e que proteja o produto de dano interno ou externo e que não transmitam odores e sabores estranhos ao produto. Não deve ter resíduos, umidade e/ou odores estranhos. Validade: 2 meses a partir da data de entrega. | | | | | | | | UN | 400,000 | | 10,3500 | | | | | | 4.140,00 | | |
| 58 | Farinha de mandioca: embalagem de 1Kg. Grupo seca, subgrupo fina, classe branca, tipo 1. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informações nutricionais e ingredientes. | | | | | | | | UN | 400,000 | | 7,5000 | | | | | | 3.000,00 | | |
| 59 | FARINHA DE MILHO, embalagem de 1 kg. Características Técnicas: produto 100% natural, em forma de farinha proveniente da moagem do grão de milho, de aspecto fino e amarelo. Deve ser isenta de fragmentos estranhos, impurezas, bolor e livres de umidade. Embalagem primária: saco de polietileno, transparente, atóxica, resistente, intacta. Deve apresentar na embalagem data de fabricação de máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega e prazo de validade de mínimo de 10 meses. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. | | | | | | | | KG | 850,000 | | 9,5000 | | | | | | 8.075,00 | | |
| 60 | FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, pacote de 5 kg. Características Técnicas: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isenta de material terroso, fragmentos estranhos, bolor e umidade. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, ingredientes, informação nutricional e prazo de validade. A rotulagem deverá apresentar registro no Ministério da Saúde. Marcas de referência: NORDESTE; LIBARDONE e SANANDUVA, equivalente ou similar. | | | | | | | | PCT | 800,000 | | 19,5500 | | | | | | 15.640,00 | | |
| 61 | FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, pacote com 1 kg. Características Técnicas: Farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, isenta de material terroso, fragmentos estranhos, bolor, umidade ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, informações nutricionais e prazo de validade. Marcas de referência: NORDESTE; LIBARDONE e SANANDUVA, equivalente ou similar. | | | | | | | | KG | 250,000 | | 6,6000 | | | | | | 1.650,00 | | |
| 62 | Feijão preto tipo 1, 1kg. Selecionado da ultima safra, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto. | | | | | | | | UN | 700,000 | | 6,5000 | | | | | | 4.550,00 | | |
| 63 | FERMENTO BIOLÓGICO SECO, embalagem de 125g. Características Técnicas: Fermento para a confecção de pães, seco, instantâneo, 100% natural. No rótulo deve constar as denominações: "Fermento Biológico Seco" e "Conservar em lugar fresco e seco". Ingredientes: Saccharomyces cerevisiae. Embalagem: A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, ingredientes e prazo de validade de no mínimo 06 meses. | | | | | | | | UN | 230,000 | | 7,5000 | | | | | | 1.725,00 | | |
| 64 | FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, embalagem de 250g. Características Técnicas: formado de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem primária: pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa também em polietileno de alta densidade, não apresentado amassamentos ou vazamentos. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Data de Fabricação: máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. Prazo de Validade: mínimo de 06 meses. | | | | | | | | UN | 230,000 | | 7,7000 | | | | | | 1.771,00 | | |
| 65 | Filé de peixe (tipo tilápia), congelado. O produto deve apresentar odor característico, sem espinhas, acondicionado em embalagem de 1 kg, sendo a embalagem íntegra, adequada e resistente, com rotulagem especificando o peso, tipo, data de fabricação, data de validade, origem e com registro de inspeção animal (sif, sim ou sie). | | | | | | | | PCT | 850,000 | | 41,5000 | | | | | | 35.275,00 | | |
| 66 | FOLHA DE LOURO; em folhas secas; obtido de espécimes vegetais genuínos; folhas sãs, limpas e secas; de coloração verde pardacenta; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, embalagem com no mínimo 05 gramas. | | | | | | | | UN | 120,000 | | 3,7000 | | | | | | 444,00 | | |
| 67 | Fórmula infantil de partida, embalagem de 400g., para crianças de 0 a 6 meses, favorecendo as defesas imunológicas nos primeiros meses de vida. Fórmula adicionada de prebióticos em quantidade segura e adequada, com ácidos graxos poli-insaturados de cadeia longa (DHA e ARA) e nucleotídeos. Possui relação caseína/proteína do soro do leite e exclusivo mix de 95 a 100% de gorduras de origem vegetal de boa digestibilidade. Isento de sacarose e glúten, possui proteína otimizada, nutrientes. | | | | | | | | UN | 200,000 | | 28,0000 | | | | | | 5.600,00 | | |
| 68 | FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO, embalagem de 400g. Características Técnicas: Leite de transição para lactentes a partir dos 6 meses de idade com ferro e prebióticos e DHA. Sem Glúten. Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, sem apresentar amassamento e deterioração. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Fabricação máxima 30 dias. Validade: mínimo 10 meses. | | | | | | | | UN | 200,000 | | 37,0000 | | | | | | 7.400,00 | | |
| 69 | Grão de bico - Características: constituído de grãos inteiros e sãos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Classificação: de primeira, novo Embalagem: acondicionado em saco de polietileno. Mínima de 04 meses a contar da data da entrega. Pacote 500 grama. | | | | | | | | PCT | 350,000 | | 5,5000 | | | | | | 1.925,00 | | |
| 70 | IOGURTE 0% LACTOSE, embalagem de 170g. Características Técnicas: Iogurte zero lactose, sabor morango ou coco. Iogurte parcialmente desnatado com polpa de fruta para dietas com restrição de lactose. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, ingredientes, informação nutricional e prazo de validade. IOGURTE NÃO É BEBIDA LÁCTEA. Marcas de referência: Tirol, Aurora, Batavo, equivalente ou similar. | | | | | | | | UN | 300,000 | | 6,5000 | | | | | | 1.950,00 | | |
| 71 | IOGURTE NATURAL, embalagem de 170g. Características Técnicas: Iogurte natural sem adição de açúcar. Ingredientes: Leite pasteurizado integral e/ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. Alérgicos: Contém leite e derivados. Contém lactose. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 10 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e informação nutricional. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA e portando inspeção Municipal, Estadual ou Federal (SIM, SIE ou SIF). A validade do produto deverá ser superior a 20 dias contados a partir da data de entrega. IOGURTE NÃO É BEBIDA LÁCTEA. | | | | | | | | UN | 300,000 | | 3,0500 | | | | | | 915,00 | | |
| 72 | Laranja pêra. Casca integra e de cor alaranjada, odor agradável e doce. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas. | | | | | | | | KG | 4.500,000 | | 7,7500 | | | | | | 34.875,00 | | |
| 73 | LEITE DE SOJA. Composto elaborado com grãos de soja não transgênico, 0% lactose e 0% colesterol e fonte de proteínas, cálcio, zinco e vitaminas A, B2, B6, B12, C, D, E e Ácido Fólico, sabor natural, embalagem tetrapack que garanta a integridade do produto e rótulo contendo a composição do produto, em embalagem de 1 litro, cor, cheiro e sabor próprios, conforme legislação vigente. Sabores diversos. Prazo de validade de 6 meses após a data da entrega. | | | | | | | | LT | 150,000 | | 8,5000 | | | | | | 1.275,00 | | |
| 74 | Leite em pó instantâneo, com teor e gordura mínima de 26% integral, fortificado e composto de leite integral, vitaminas ( A, D e C) Minerais ( Ferro e Zinco) e emulsificante. Pacote de 1kg. Com validade mínima de 10 meses na data da entrega | | | | | | | | PCT | 300,000 | | 38,0000 | | | | | | 11.400,00 | | |
| 75 | LEITE LONGA VIDA INTEGRAL, embalagem de 1 litro. Características Técnicas: Produto obtido por processamento UHT (Ultra Hight Temperature), contendo os seguintes Ingredientes: Leite classificado como integral tendo 3% de gordura láctea, homogeneizado e tratado termicamente. Embalagem: Deve ser envasado com material adequado para as condições previstas de armazenamento e que garanta a hermeticidade da embalagem e proteção apropriada contra contaminação. Deste modo, a embalagem deve conter as especificações do produto, data de fabricação e prazo de validade. Não deverá conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis e apresentar registro no Ministério da Saúde e Certificado de Inspeção (Federal ou Estadual). | | | | | | | | LT | 10.000,000 | | 6,8200 | | | | | | 68.200,00 | | |
| 76 | LEITE ZERO LACTOSE, embalagem de 1 litro. Características Técnicas: Leite UHT semidesnatado para dietas com restrição de lactose. Sabor original. Produto envasado assepticamente em embalagem impermeável a germes. Ingredientes: Leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Embalagem: A embalagem deve ser resistente, lacrada, sem amassamentos e perfurações e deve constar: data de fabricação, data de validade, ingredientes e informação nutricional. | | | | | | | | LT | 500,000 | | 6,8500 | | | | | | 3.425,00 | | |
| 77 | Lentilha, 500g, data de fabricação e validade de no mínimo 6 meses, informação nutricional no rótulo. De primeira qualidade, sem a presença de grãos mofados, carunchados e torrados. Embalagem plástica, transparente de 500g. | | | | | | | | PCT | 300,000 | | 8,6500 | | | | | | 2.595,00 | | |
| 78 | Limão. Casca verde e integra. Embalados em plástico de polietileno transparente. | | | | | | | | KG | 200,000 | | 7,4500 | | | | | | 1.490,00 | | |
| 79 | MAÇÃ VERMELHA NACIONAL. Produto de primeira qualidade, aspecto firme, casca íntegra, sem manchas, rupturas e amassados. Tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas. | | | | | | | | KG | 5.500,000 | | 8,6000 | | | | | | 47.300,00 | | |
| 80 | Macarrão Alfabeto - macarrão de letrinha, contendo as letras do alfabeto, produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, ovos, e corantes naturais como cúrcuma e urucum. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. Validade mínima 12 meses, a partir da data de entrega. Pacotes com 500g do produto. | | | | | | | | PCT | 400,000 | | 3,4500 | | | | | | 1.380,00 | | |
| 81 | MACARRÃO COM OVOS, TIPO ALETRIA/CABELO DE ANJO, embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Massa de sêmola com ovos. Não deverá apresentar sujidades, bolor ou objetos estranhos. Ingredientes: Sêmola de trigo rica em ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem: sacos de polipropileno transparente, atóxico, termossoldado. Deve apresentar na embalagem data de fabricação de no máximo 60 dias anteriores ao ato da entrega do produto, informação nutricional, ingredientes e prazo de validade de no mínimo 12 meses. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. | | | | | | | | KG | 500,000 | | 7,0000 | | | | | | 3.500,00 | | |
| 82 | MACARRÃO COM OVOS, TIPO ESPAGUETE, embalagem de 500g. Características Técnicas: Massa seca, com fio fino e longo e comprimento entre 25 a 30 cm, amarela, com aspecto, cor, cheiro, textura e sabor próprios, obtido pelo amassamento da farinha de trigo especial, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais de urucum e cúrcuma, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico, resistente, adequado para transporte e inspecionado pelo ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde. A embalagem deve constar: data de fabricação informação nutricionais ingredientes e prazo de validade de no mínimo 12 meses. | | | | | | | | PCT | 2.000,000 | | 4,4000 | | | | | | 8.800,00 | | |
| 83 | MACARRÃO COM OVOS, TIPO PARAFUSO, embalagem de 500g. Características Técnicas: Tipo curto, contendo sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais urucum e/ou cúrcuma. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou objetos estranhos. Embalagem: Sacos de polipropileno transparente, atóxico, termossoldado. Deve apresentar na embalagem data de fabricação de no máximo 60 dias anteriores ao ato da entrega do produto, informação nutricional, ingredientes e prazo de validade de no mínimo 12 meses. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. | | | | | | | | PCT | 2.000,000 | | 4,4000 | | | | | | 8.800,00 | | |
| 84 | MACARRÃO INTEGRAL, TIPO PARAFUSO, embalagem de 500g. Características Técnicas: Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega | | | | | | | | PCT | 250,000 | | 6,0500 | | | | | | 1.512,50 | | |
| 85 | Macarrão tipo colorido, massas cortadas tipo parafuso, de primeira qualidade, produzida com farinha de trigo especial de sêmola, com pelo menos 3 cores, com extrato de beterraba, cenoura e espinafre, sem corantes artificiais, isento de sujidades e parasitas, não fermentada ou rançosa, embalagem plástica transparente atóxica de 500g. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade e lote. | | | | | | | | PCT | 700,000 | | 3,1500 | | | | | | 2.205,00 | | |
| 86 | MAMÃO FORMOSA. De boa qualidade, casca fina, lisa, amarela, sem manchas, amassados e polpa macia. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas. | | | | | | | | KG | 1.500,000 | | 8,1500 | | | | | | 12.225,00 | | |
| 87 | MANGA TOMY. De boa qualidade, lisa, sem manchas, amassados e polpa macia. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas. | | | | | | | | KG | 1.000,000 | | 7,2500 | | | | | | 7.250,00 | | |
| 88 | MANJERICÃO DESIDRATADO. A embalagem deve constar data de fabricação e prazo de validade - embalagem com no mínimo 7g. | | | | | | | | UN | 100,000 | | 6,2000 | | | | | | 620,00 | | |
| 89 | MANTEIGA PURA COM SAL. Embalagem com, no mínimo, 500g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10ºc ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. | | | | | | | | KG | 300,000 | | 21,5000 | | | | | | 6.450,00 | | |
| 90 | MARGARINA COM ÓLEO INTERESTERIFICADO, embalagem de 500g. Características Técnicas: Sem sal. Ingredientes: água, óleos vegetais líquidos e interesterificados, vitaminas (E, A e D), estabilizantes, antioxidantes e corantes Urucum e Cúrcuma. Os potes devem ser hermeticamente fechados, devendo constar data fabricação e validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega do produto. Marcas de referência: Claybom, Coamo, Becel, equivalente ou similar. | | | | | | | | UN | 350,000 | | 10,4500 | | | | | | 3.657,50 | | |
| 91 | Melancia, de primeira qualidade integra e isenta de sujeiras, casca firme e lustrosa sem manchas. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos, deve estar isento de umidade externa anormal, não deverá ter aroma e sabor estranhos. | | | | | | | | KG | 1.000,000 | | 3,4500 | | | | | | 3.450,00 | | |
| 92 | MELÃO. Características Técnicas: De boa qualidade, casca integra, sem manchas e amassados. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas de plástico. | | | | | | | | KG | 1.000,000 | | 6,0500 | | | | | | 6.050,00 | | |
| 93 | MILHO PARA PIPOCA. PACOTES DE 500 GRAMAS. CARACTERÍSTICAS: BOM RENDIMENTO E BOA QUALIDADE DE GRÃOS. COM DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 3 MESES DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM INTACTA E BEM VEDADA. | | | | | | | | PCT | 500,000 | | 3,8500 | | | | | | 1.925,00 | | |
| 94 | Milho verde congelado. Embalagem de 500gr. Características técnicas: Boa qualidade, selecionada. Embalagem, devendo estar intacta, bem vedada e constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto. | | | | | | | | PCT | 500,000 | | 5,5000 | | | | | | 2.750,00 | | |
| 95 | MORANGO. Características: de primeira qualidade, carnudo, suculento, de coloração vermelho-viva, odor característico, agradável e doce. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Embalagem: caixa de papelão com 4 (quatro) bandejas plásticas transparentes. Cada bandeja deve conter em média 300g de morango. | | | | | | | | KG | 700,000 | | 24,5500 | | | | | | 17.185,00 | | |
| 96 | NATA, embalagem de 300g. Características Técnicas: Creme de leite pasteurizado fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: Data de validade mínima 15 dias a contar a partir da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. | | | | | | | | UN | 400,000 | | 11,1000 | | | | | | 4.440,00 | | |
| 97 | Óleo de soja refinado. Embalagem PET de 900ml, não devendo estar amassadas ou estufadas, com espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 3 meses da data de entrega do produto, prazo de validade, informações nutricionais e ingredientes. | | | | | | | | UN | 1.500,000 | | 8,1000 | | | | | | 12.150,00 | | |
| 98 | ORÉGANO DESIDRATADO. Embalagem de 200gr. Em folhas secas; obtido de espécimes vegetais genuínos; grãos sãos e limpos; de coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo no mínimo 200 gramas; resistente e hermeticamente vedado, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 276/05 e suas alterações posteriores. | | | | | | | | PCT | 300,000 | | 9,0000 | | | | | | 2.700,00 | | |
| 99 | OVOS. Ovo de galinha, branco tipo extra, fresco, limpo, pesando no mínimo 60 g. cada um, acomodados em bandejas de papelão com no mínimo 30 unidades lacradas com plásticos atóxicos, acondicionadas em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem, tanto nas bandejas como nas caixas, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de embalagem, data de validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIFFresco, casca livre de rachaduras e sujidades. | | | | | | | | DZ | 1.300,000 | | 18,1000 | | | | | | 23.530,00 | | |
| 100 | PEPINO VERDE. In natura, graúdo, novo, de 1° qualidade, acondicionando em embalagem resistente e transparente plásticos e limpos. Devem estar frescos, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. | | | | | | | | KG | 550,000 | | 3,2500 | | | | | | 1.787,50 | | |
| 101 | PÊRA. In Natura, de 1ª qualidade - semi madura, consistência firme, tamanho de médio a grande, casca livre de fungos. Devem estar íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente | | | | | | | | KG | 700,000 | | 12,2000 | | | | | | 8.540,00 | | |
| 102 | PÊSSEGO. Características Técnicas: Produto de primeira qualidade, In Natura: Com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. | | | | | | | | KG | 700,000 | | 8,2500 | | | | | | 5.775,00 | | |
| 103 | PIMENTÃO VERDE. In Natura, 1ª qualidade; - livre de fungos; tamanho de médio a grande. Deverá ser em carros higienizados em temperatura ambiente. Boa qualidade e livre de defeitos. Embalados em plástico de polietileno transparente. | | | | | | | | KG | 300,000 | | 6,9000 | | | | | | 2.070,00 | | |
| 104 | Polpa de fruta congelada. 100% natural, pasteurizada, sem açúcar e sem aditivos químicos ou artificiais, pre-homogeneizada para fácil diluição. Na embalagem devera constar a data de beneficiamento, de validade e o numero do lote. Com sabores: Morango, Laranja, Maracujá, Abacaxi e Abacaxi com Hortelã. Em pacotes de 100g. | | | | | | | | UN | 800,000 | | 13,0000 | | | | | | 10.400,00 | | |
| 105 | Polvilho azedo. Pacotes de 500g. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade. | | | | | | | | KG | 700,000 | | 7,2500 | | | | | | 5.075,00 | | |
| 106 | POLVILHO DOCE, embalagem de 500g. Características Técnicas: Derivado de mandioca. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso, não contendo glúten, acondicionado em plástica de polipropileno ou polietileno leitoso original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Validade mínima de 6 meses da entrega. | | | | | | | | PCT | 300,000 | | 8,4500 | | | | | | 2.535,00 | | |
| 107 | PRESUNTO COZIDO SEM GORDURA, FATIADO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 160 GRAMAS E COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, LOTE, VALIDADE, PESO LIQUIDO, E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS, EM EMBALAGENS E TEMPERATURAS CORRETAS (10ºC OU DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS, RESPEITANDO A CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVE ESTAR ÍNTEGRA, ADEQUADA E COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO O PESO, TIPO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, ORIGEM E COM REGISTRO DE INSPEÇÃO ANIMAL (SIM, SIF OU SIE). | | | | | | | | KG | 600,000 | | 14,5000 | | | | | | 8.700,00 | | |
| 108 | QUEIJO MUÇARELA FATIADO, 1kg. De boa procedência e qualidade. Queijo mussarela, fatiado. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade, peso liquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10ºc ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 15 dias da entrega do produto, informação nutricional, ingredientes e prazo de validade. | | | | | | | | KG | 500,000 | | 34,3000 | | | | | | 17.150,00 | | |
| 109 | QUIRERA (fubá extra grosso). Subproduto do milho, de cor amarela, fina. Embalagem: pacotes de polietileno transparente atóxico com no mínimo 500g. Deve estar livre de mofo, odores estranhos ou qualquer substância nociva. Prazo de validade mínimo 2 meses a contar a partir da data de entrega. | | | | | | | | KG | 800,000 | | 3,4500 | | | | | | 2.760,00 | | |
| 110 | Repolho, tipo branco, com no mínimo 2,5kg. Boa qualidade. Embalados em plástico de polietileno transparente. | | | | | | | | UN | 400,000 | | 5,7500 | | | | | | 2.300,00 | | |
| 111 | Sagu, classe pérola, tipo 1. Embalagens de 500g. O produto deve apresentar-se limpo, seco e isento de odores estranhos. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade e informações nutricionais. | | | | | | | | UN | 430,000 | | 4,6000 | | | | | | 1.978,00 | | |
| 112 | SAL AMONÍACO, 100g. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade. | | | | | | | | UN | 100,000 | | 2,5000 | | | | | | 250,00 | | |
| 113 | SAL REFINADO E IODADO, 1 KG. O produto não deve apresentar sujidades, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparente, com capacidade de 1 kg. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega. | | | | | | | | PCT | 600,000 | | 6,0300 | | | | | | 3.618,00 | | |
| 114 | Semente de Chia. (Salvia hispânica), acondicionada em embalagem de plástico atóxico, resistente, com no mínimo 100g . Na embalagem deverão constar informações do produto, etiqueta de pesagem e prazo de validade não inferior a 120 dias. | | | | | | | | PCT | 500,000 | | 12,7000 | | | | | | 6.350,00 | | |
| 115 | Semente de Linhaça. Acondicionada em embalagem de plástico atóxico, resistente, com 200g. Na embalagem deverão constar informações do produto, etiqueta de pesagem e prazo de validade não inferior a 120 dias. Não conter glúten. | | | | | | | | PCT | 500,000 | | 9,4500 | | | | | | 4.725,00 | | |
| 116 | Suco de Laranja Orgânico, 100% Natural, sem adição de água, sem açúcares, sem conservantes e corantes. Embalagens de 1,5 L e validade de 30 dias. | | | | | | | | LT | 1.000,000 | | 17,9000 | | | | | | 17.900,00 | | |
| 117 | Suco de Uva Orgânico, 100% Natural, sem adição de água, sem açúcares, sem conservantes e corantes. Embalagens de 1,5 L e validade de 30 dias. | | | | | | | | LT | 1.000,000 | | 19,6000 | | | | | | 19.600,00 | | |
| 118 | TANGERINA (BERGAMOTA, POKAN). Características Técnicas: De primeira qualidade, casca íntegra e de cor alaranjada, odor agradável e doce. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. | | | | | | | | KG | 1.000,000 | | 4,9500 | | | | | | 4.950,00 | | |
| 119 | Tempero verde (salsinha e cebolinha). Boa qualidade e livre de defeitos. Embalados em plástico de polietileno transparente. | | | | | | | | Mç | 400,000 | | 2,5000 | | | | | | 1.000,00 | | |
| 120 | Tomate. Bem formados, lisos, livre de defeitos, cor vermelho-vivo (maduro) e ligeiramente moles. Não serão aceitos tomates estragados. Embalados em plástico de polietileno transparente. | | | | | | | | KG | 3.500,000 | | 6,5000 | | | | | | 22.750,00 | | |
| 121 | UVA PASSA DESIDRATADA SEM CAROÇO, embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Preparada com sacarose e frutas desidratadas, com tecnologia adequada, com aspecto, cor, cheiro e sabor característico, isenta de sujidades, detritos animais, vegetais e outras substâncias, acondicionada em saco plástico atóxico, vedado informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Marcas de referência: Qualitá, Uniagro, La Violetera, equivalentes ou similar. | | | | | | | | KG | 200,000 | | 21,0000 | | | | | | 4.200,00 | | |
| 122 | Vagem. Aparencia fresca, tenra, sem defeitos, de cor verde ou verde com contorno marrom. Embalados em plástico de polietileno transparente. | | | | | | | | KG | 300,000 | | 11,0000 | | | | | | 3.300,00 | | |
| 123 | Vinagre branco. Embalagens com no mínimo 900 Ml . A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade. | | | | | | | | UN | 300,000 | | 3,3000 | | | | | | 990,00 | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | | **TOTAL DO PROCESSO:** | | | | | | **1.295.739,15** | | |

VALIDADE DA PROPOSTA: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (mínimo 60 dias)

NOTA: A proposta de preços poderá ser apresentada nesta folha-modelo, acompanhado do arquivo emitido e impresso pelo sistema autocotação ou, se preferir, a proponente poderá usar papel próprio, desde que nele constem todos os dados, sem qualquer alteração, apresentados neste modelo; sob pena de desclassificação da proposta na sua forma de julgamento.

**Local e Data**

(assinatura)

**Empresa**

**CNPJ n°**

**ANEXO III**

À Comissão de Licitação da **PREFEITURA MUNICIPAL DE BOCAINA DO SUL**

**Processo administrativo: 01/2023**

**Pregão Presencial: 01/2023**

**DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO PLENO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_<RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA) \_\_\_\_\_\_\_ CNPJ nº \_< xxxxxxxxxxxxxx> \_\_, sediada em \_\_\_\_\_\_\_\_<ENDEREÇO COMERCIAL>\_\_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal, Sr.(Sra.)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e do CPF º\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, declaro, sob as penas da Lei nº 10.520, de 17/07/2002, que cumpro plenamente os requisitos para sua habilitação no presente processo licitatório.

< CIDADE/ESTADO>, \_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Carimbo e assinatura

## *ANEXO IV – MINUTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS*

## *MINUTA ATA REGISTRO DE PREÇOS A SER FIRMADO COM O MUNICIPIO DE BOCAINA DO SUL – ORGÃO GERENCIADOR E FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE BOCAINA DO SUL – ORGÃO PARTICIPANTE*

## *ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 01/2023*

PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2023

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 01/2023

Aos \_\_\_\_\_\_\_dias do mês de \_\_\_\_ do ano de 2023, o MUNICÍPIO DE BOCAINA DO SUL, Estado de Santa Catarina, pessoa jurídica de direito público interno inscrita no CNPJ sob nº 01.606.852/0001-90, com sede na Rua João Assink, 322, Centro, Paço Municipal, em Bocaina do Sul - SC, representado pelo Prefeito Municipal, Sr. JOÃO EDUARDO DELLA JUSTINA e EMPRESA(S) abaixo qualificada:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Empresa | |  | | | | | | | | | |
| CNPJ |  | | | | | Telefone/E-mail | | |  | | |
| Endereço Completo | | |  | | | | | | | | |
| **DADOS BANCÁRIOS** | | | | | | | | | | | |
| Banco | | | |  | | | | | | Nº Banco |  |
| Conta | | | |  | | | Digito | | | |  |
| Agencia | | | |  | | | Digito | | | |  |
| **REPRESENTANTE LEGAL** | | | | | | | | | | | |
| Nome | | | | |  | | | | | | |
| CPF | | | | |  | | | RG | | |  |
| Cargo/Função exercido na Empresa | | | | |  | | | | | | |
| Endereço Completo | | | | |  | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |

Qualificadas e denominadas DETENDORAS DA ATA firmam a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (ARP), de acordo com o resultado do julgamento da licitação na modalidade PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2023, Processo Administrativo 01/2023, que selecionou as propostas mais vantajosa para a Administração Pública, objetivando a **Registro futuras** **aquisições de alimentos e gêneros alimentícios destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE; Para atendimento do Centro de Referência de Assistência Social – CRAS; Ao Programa Institucional (Novo Aconchego); Cestas básicas para compor o Kit (Emergencial e aquisição de cestas básicas) para a execução dos Benefícios Eventuais que integram o Sistema Único de Assistência Social, tudo conforme especificações e condições do edital originário e seus respectivos anexos**, firam a presente Ata de Registro de Preços (ARP), de acordo com o resultado da licitação decorrente do processo e licitação supra referenciado, observando as especificações, os preços, os quantitativos e os fornecedores classificados na licitação, bem como, as cláusulas e condições abaixo estabelecidas, constituindo-se esta ata em documento vinculativo e obrigacional às partes, à luz das regras inseridas no Decreto Federal Decreto 7892/2013, Decreto Municipal 3550/2022, Lei nº 10.520/02, pela Lei Complementar nº 123/06 e alterações posteriores e por este Edital e seu(s) anexo(s), com aplicação subsidiária da Lei nº 8.666/93 e demais diplomas Complementares, bem como pelo edital e termos da proposta apresentada, o que fazem mediante cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

1.1. O presente instrumento tem por objetivo e finalidade constituir Ata de **Registro para futuras** **aquisições de alimentos e gêneros alimentícios destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE; Para atendimento do Centro de Referência de Assistência Social – CRAS; Ao Programa Institucional (Novo Aconchego); Cestas básicas para compor o Kit (Emergencial e aquisição de cestas básicas) para a execução dos Benefícios Eventuais que integram o Sistema Único de Assistência Social, tudo conforme especificações e condições deste edital e seus respectivos anexos**, proposta de preços, demais documentos e Atas do Processo e Licitação supra referenciado, os quais integram este instrumento independente de transcrição, pelo prazo de validade do presente Registro de Preços.

1.2. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar contratações com os respectivos fornecedores ou a contratar a totalidade dos bens registrados, sendo-lhe facultada a utilização de outros meios permitidos pela legislação relativa às licitações, sem cabimento de recurso, sendo assegurado ao beneficiário do registro de preços preferência em igualdade de condições.

1.3.  Será incluído, em anexo o presente ata o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame, nos termos do artigo 11, inciso II do Decreto 7892/2013, bem como estipulação do Decreto Municipal 3550/2022.

**CLÁUSULA SEGUNDA – DOS PREÇOS REGISTRADOS E DA ENTREGA**

2.1. O preço unitário para fornecimento do objeto de registro é o de menor preço por item, inscrito na Ata do Processo e Licitação descritos acima e de acordo com a ordem de classificação das respectivas propostas, conforme segue:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Item | Descrição | Valor Unitário | Empresa Detentora/Vencedora |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

2.2. Os preços registrados serão fixos e irreajustáveis durante a vigência da Ata de Registro de Preço.

2.2.1. Na hipótese de alteração de preços de mercado, para mais ou para menos devidamente comprovadas, estes poderão ser revistos, visando ao restabelecimento da relação inicialmente pactuada, em decorrência de situações previstas na aliena “d” do inciso II do caput e do §5° do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

2.2.2. O órgão gerenciador deverá decidir sobre a revisão dos preços no prazo máximo de 30 (trinta) dias, salvo por motivo de força maior, devidamente justificado no processo.

2.2.3. No reconhecimento do desequilíbrio econômico financeiro do preço inicialmente estabelecido, o órgão gerenciador, se julgar conveniente, poderá optar pelo cancelamento do preço, liberando os fornecedores do compromisso assumido, sem aplicação de penalidades ou determinar a negociação.

2.3. Caberá ao órgão gerenciador do sistema de controle das solicitações avaliar os itens recebidos, de acordo com a necessidade a ser atendida.

2.4. A CONTRATADA fornecerá à PREFEITURA os produtos pelo preço correspondente, indicado na tabela acima, no prazo de até 10 (dez) dias contados da emissão e entrega da Autorização de Fornecimento e respectiva Nota de Empenho, podendo ser prorrogado o referido prazo pelo fiscal do contrato, no caso de fornecimento de itens com maior dificuldade para fabricação/produção.

2.5. Os produtos deverão ser entregues na sede do Órgão Registrador, ou de acordo com local constante na Autorização de Fornecimento, conforme solicitado pelo Secretário responsável, estando dentro dos estritos padrões de qualidades exigíveis.

2.5. O órgão gerenciador, assim como o órgão participante, de acordo com a necessidade de cada um formalizará por intermédio de instrumental Autorização de Fornecimento, acompanhado a respectiva nota de empenho, contendo o número de referência da Ata de Registro de Preços e procederá diretamente a solicitação com o Detentor da Ata (fornecedor), com os preços registrados, obedecida a ordem de classificação.

2.6. A(s) fornecedora(s) detentoras da Ata classificada(s) ficará(ão) obrigada(s) a atender as ordens de fornecimento efetuadas dentro do prazo de validade do registro, mesmo se a entrega dos materiais ocorrer em data posterior ao seu vencimento.

2.6.1. O local de entrega dos materiais será estabelecido em cada Ordem de Fornecimento, podendo ser na sede da unidade requisitante, ou em local em que esta indicar, no território do município.

2.6.2. O(s) produto(s) cotado(s), que será de acordo com as necessidades da contratante, conforme Anexo I, Termo de Referência, e Proposta Anexo II a contar da(s) data(s) da(s) solicitação (ões), mediante autorização emitida pelo setor de Compras, e assinada pelo responsável da secretaria solicitante.

2.6.3. Se a Detentora da ata não puder fornecer o quantitativo total requisitado, ou parte dele, deverá comunicar o fato à administração, por escrito, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar do recebimento da ordem de fornecimento.

2.6.4. Serão aplicadas as sanções previstas na Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações posteriores, além das determinações deste edital, se a detentora da ata não atender as ordens de fornecimento.

2.7. A segunda fornecedora classificada só poderá fornecer à Administração, quando estiver esgotada a capacidade de fornecimento da primeira, e assim sucessivamente, de acordo com o consumo anual ou quando da primeira classificada tiver seu registro junto a Ata cancelado.

2.8. Ficaram anexados à presente ata, os registros das empresas cujas quais nos termos do item 1.3 do edital, aceitaram fornecer os itens nas mesmas condições que as empresas vencedoras, e em caso de necessidade do Orgão Gerenciador serão convocadas em ordem de classificação (artigo 11, inciso II do Decreto 7892/2013), e Decreto Municipal 3550/2022.

**CLÁUSULA TERCEIRA – DO PAGAMENTO, DO REAJUSTE, DA REVISÃO E DA ATUALIZAÇÃO DOS VALORES.**

3.1. O pagamento à DETENTORA DA ATA será efetuado pela Tesouraria em até 30 (trinta) dias a contar da data da apresentação da nota fiscal com o comprovante de recebimento realizado de acordo com as cláusulas deste instrumento e com as disposições do Edital do Pregão Presencial 01/2023, e poderá ser efetuado mediante cheque, depósito bancário ou transferência para a conta corrente, de titularidade e indicada pela DETENDORA DA ATA.

3.2. O preço da nota fiscal só será pago se corresponder ao indicado na Autorização de Fornecimento para cada item, assim como às exigências do edital e Ata de Registro de Preço, não se responsabilizando o Município por despesas com encargos trabalhistas, previdenciários, tributários ou decorrentes de transportes ou qualquer outra despesa para a entrega e fornecimento de acordo com este contrato, que competem exclusivamente à CONTRATADA.

3.3. O(s) pagamento(s), se processará(ão) após a efetivação dos procedimentos legais cabíveis e da comprovação de que os materiais foram entregues de acordo com as condições previstas, estabelecidas no Contrato/Ata, Proposta de Preços e demais Documentos inerentes ao Processo;

3.4. Os preços indicados na CLÁUSULA SEGUNDA serão fixos e irreajustáveis, podendo haver revisão dos preços na hipótese de comprovação dos requisitos do art. 65, II, ‘d’, da Lei 8.666/93.

3.5. No caso de inadimplemento contratual por parte do ÓRGÃO GERENCIADOR, não efetuado o pagamento no prazo estabelecido, e desde que não haja culpa da DETENTORA DA ATA, os valores correspondentes às notas fiscais serão corrigidos com base nos mesmos critérios adotados para a atualização das obrigações tributárias, conforme determina o art. 117 da Constituição Estadual.

3.6. É condição para o pagamento o valor constante na Nota Fiscal/Fatura, a prova de regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, e com o Instituto Nacional do Seguro Social – INSS.

3.7. Ocorrendo erro no documento da cobrança, este será devolvido e o pagamento será sustado para que o fornecedor tome as medidas necessárias, passando o prazo para o pagamento a ser contado a partir da data da reapresentação do mesmo, de forma compatível com o estabelecido nesse processo.

3.8. Na pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência de qualquer das detentoras da Ata, o valor será descontado da fatura ou créditos existentes em favor da Detentora.

3.9. Caso cabível, poderá ao Órgão Gerenciador, efetuar a retenção, na fonte dos tributos e contribuições sobre todos os pagamentos devidos à fornecedora classificada.

3.10 O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou ainda de fato que eleve o custo dos produtos registrados, cabendo ao órgão gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores;

3.11. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o órgão gerenciador deverá:

a) convocar o fornecedor visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;

b) frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido;

c) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

3.12. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

a) liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento;

b) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

3.13. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

3.14. Caso o Município de Bocaina do Sul já tenha emitido a Nota de Empenho respectiva, para que a Empresa realize a entrega do produto, e a Empresa ainda não tenha solicitado a revisão de preços, esta não incidirá sobre o pedido já formalizado e empenhado;

3.15. O Município de Bocaina, terá o prazo de até 30 (trinta) dias para análise dos pedidos de revisão recebidos. Durante esse período a Empresa deverá efetuar a(s) entrega(s) do(s) pedido(s) pelo preço registrado e no prazo ajustado, mesmo que a revisão seja julgada procedente pelo Município;

**CLÁUSULA QUARTA – DA CONTRATAÇÃO**

4.1 Homologado o resultado da licitação, o Município, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará os interessados para assinatura da Ata de Registro de Preços, que após cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas;

4.2 A contratação com os fornecedores registrados será formalizada por intermédio da emissão de Autorização de Fornecimento e Nota de Empenho;

4.3 É facultado à administração, quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado.

4.4 A entrega dos produtos só estará autorizada mediante o recebimento da autorização de fornecimento pelo fornecedor;

4.5 O fornecedor ficará obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência da Ata, mesmo que as entregas deles decorrentes estejam previstas para data posterior à do seu vencimento;

4.6 A existência de preços registrados não obriga a administração a contratar, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurada preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições.

**CLÁUSULA QUINTA - DO PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS**

5.1. A presente Ata de Registro de Preços terá vigência, a partir de sua assinatura com prazo de até 12 (doze) meses.

5.2. O prazo de validade da Ata de Registro de Preços ficará vinculada à validade dos créditos orçamentários vigentes na data da contratação, limitado a 12 (doze) meses a contar da data da assinatura da ata, computadas neste prazo, as eventuais prorrogações.

5.3. Os preços decorrentes do Sistema de Registro de Preços terão sua vigência conforme as disposições contidas nos instrumentos convocatórios e respectivos contratos, obedecido ao disposto no art. 57 da Lei nº 8.666/1993.

5.4. É admitida a prorrogação da vigência da Ata, nos termos do art. 57, II e excepcionalmente nos termos do art. 57, §4°, da Lei n° 8.666/1993, quando a proposta continuar se mostrando mais vantajosa, satisfeitos os demais requisitos desta Lei.

**CLÁUSULA SEXTA – DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

6.1 Desde que devidamente justificada a vantagem, a ata de registro de preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador;

6.2 Os órgãos e entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da ata de registro de preços, deverão consultar o órgão gerenciador da ata para manifestação sobre a possibilidade de adesão;

6.3 Caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes;

6.4 As aquisições ou contratações adicionais acima citadas não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes;

6.5 O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem;

**CLÁUSULA SÉTIMA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

7.1. As despesas decorrentes da aquisição objeto do presente certame correrão a conta da dotação assim consignada no orçamento vigente para o Exercício de 2023, de acordo com a Secretaria correspondente, cujos Programas de Trabalho e Elementos de Despesas constarão nas respectivas Autorização de Fornecimento e Notas de empenho, contrato ou documento equivalente, observada as condições estabelecidas no edital e ao que dispõe o artigo 62, da Lei n. 8.666/93 e alterações, bem como nos termos do artigo 7 § 2° do Decreto7892/201e Decreto Municipal 3550/2022.

**CLÁUSULA OITAVA – DA INEXECUÇÃO DAS PENALIDADES E DAS MULTAS**

8.1 A inexecução, parcial ou total, das suas obrigações, sujeitará a CONTRATADA às sanções dispostas na Lei Federal 8.666/93, nos artigos 77 a 80, 86, 87 e 88, e no art. 7º da Lei 10.520/2002, além do pagamento de multa no montante de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato, mais 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do pedido, por dia de atraso, em relação à data prevista para a entrega dos produtos nele referidos, independentemente de outras sanções por perdas e danos.

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

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

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

b) cancelamento do preço registrado;

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

8.2.1.1 As sanções previstas neste subitem poderão ser aplicadas cumulativamente.

8.2.2. Por inexecução total ou execução irregular do contrato de fornecimento ou de prestação de serviço:

a) advertência, por escrito, nas faltas leves;

b) multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do contrato, ao dia, sobre o valor inadimplente, que não excederá a 20% (vinte por cento) do montante;

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

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

8.2.2.1. A penalidade prevista na alínea "b" do subitem 6.2.1. poderá ser aplicada de forma isolada ou cumulativamente com as sanções previstas nas alíneas "a", "c" e "d", sem prejuízo da rescisão unilateral do instrumento de ajuste por qualquer das hipóteses prescritas nos artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

8.2.2.2. Ensejará ainda motivo de aplicação de penalidade de suspensão temporária de participação em licitação ou impedimento de contratar com a administração de até cinco anos e descredenciamento do Registro Cadastral do Órgão Gerenciador, o licitante que apresentar documentação falsa, não mantiver a proposta e cometer fraude fiscal, sem prejuízo das demais cominações legais, nos termos da Lei n° 10.520, de 2002.

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

8.2.2.4. A aplicação das penalidades previstas nas alíneas "c" e "d" do subitem 6.2.1. Será de competência exclusiva do prefeito municipal, facultada a ampla defesa, na forma e no prazo estipulado no parágrafo seguinte, podendo a reabilitação ser concedida mediante ressarcimento dos prejuízos causados e após decorrido o prazo de sanção mínima de 2 (dois) anos.

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

8.4. As penalidades aplicadas serão obrigatoriamente anotadas no registro cadastral dos fornecedores mantido pela Administração.

8.5. As importâncias relativas às multas deverão ser recolhidas à conta do Tesouro do Município, ou por meio de retenção de eventuais créditos devidos à(s) Detentora(s) da Ata (fornecedores).

**CLÁUSULA NONA – DA ALTERAÇÃO DO OBJETO ACRESCIMOS E DUPRESSÕES**

9.1. A DETENDORA DA ATA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, o(s) acréscimo(s) ou a(s) supressão (ões) que se fizerem necessárias, em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor indicado na cláusula primeira, nos termos do art. 65, inciso I, alínea ‘b’ e § 1º, da Lei 8.666/93.

9.2. Poderá ainda haver alteração nas cláusulas deste contrato nas demais hipóteses previstas no art. 65 da Lei 8.666/93.

9.3. O Órgão Gerenciador reserva-se no direito de adquirir parte ou todos os produtos licitados, sem que caiba a qualquer licitante indenização de qualquer espécie.

9.4. Na hipótese acima, a contratação se dará pela ordem de registro e na razão dos respectivos limites de fornecimento registrados em ata.

9.5. A supressão dos produtos/serviços registrados na Ata de Registro de Preços

poderá ser total ou parcial, a critério do órgão gerenciador, considerando-se o disposto no § 4.º do artigo 15 da Lei n. 8.666/93 e alterações.

**CLÁUSULA DÉCIMA – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

10.1. A Ata de Registro de Preços será cancelada, automaticamente, por decurso de prazo de vigência ou quando não restarem fornecedores registrados e/ou, por iniciativa do órgão gerenciador da Ata de Registro de Preços:

10.1.1. Pelo ORGÃO GERENCIADOR, quando:

a) o detentor da ata descumprir as condições da Ata de Registro de Preços a que estiver vinculado;

b) o detentor não retirar nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido, sem justificativa aceitável;

c) em qualquer hipótese de inexecução total ou parcial do contrato de fornecimento;

d) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese desta apresentar superior ao praticado no mercado;

e) estiver impedido para licitar ou contratar temporariamente com a administração

ou for declarado inidôneo para licitar ou contratar com a administração pública, nos termos da Lei Federal n° 10.520, de 17 de fevereiro de 2002;

f) por razões de interesse públicas devidamente fundamentadas.

10.1.2. Pela DETENTORA da ata quando, mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitada de executar o contrato de acordo com a ata de registro de preços, decorrente de caso fortuito ou de força maior.

10.2. Nas hipóteses previstas no subitem 10.1., a comunicação do cancelamento de preço registrado será publicada na imprensa oficial juntando-se o comprovante ao expediente que deu origem ao registro.

10.3. O cancelamento do registro, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente.

10.4. A solicitação da detentora da ata para cancelamento do registro do preço deverá ser protocolada no protocolo geral do Órgão Gerenciador, facultada a esta a aplicação das sanções administrativas previstas no edital, se não aceitar as razões do pedido, sendo assegurado ao fornecedor o contraditório e a ampla defesa.

10.5. Cancelada a ata em relação a uma detentora, o Órgão Gerenciador poderá emitir ordem de fornecimento àquela com classificação imediatamente subsequente.

10.6. Nos termos do 12.24 do edital, as empresas que aceitaram proceder o fornecimento dos itens do presente edital, nas mesmas condições e preços da empresa vencedora, ficaram registrados em anexo a presente ata, hipóteses que serão chamadas em ordem de classificação no caso de desistência das vencedoras (artigo 11, inciso II do Decreto 7892/2013)

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DOS DIREITOS, OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DAS PARTES.**

11.1. O ORGÃO GERENCIADOR obriga-se ao cumprimento das cláusulas e disposições deste instrumento e, especialmente:

1. A promover o pagamento na forma prevista no presente instrumento;
2. A conferir e certificar, no ato de entrega e recebimento da mercadoria, a quantidade entregue e declarada na respectiva nota fiscal, bem como a qualidade dos produtos e sua adequação com as cláusulas deste edital, inclusive com a marca dos itens descritos conforme tabela constante na cláusula segunda (se for o caso);
3. A certificar por escrito qualquer anomalia nos produtos, quantidades, irregularidade ou inadequação da nota fiscal com os preços e demais cláusulas deste instrumento, devolvendo-a à Detentora da Ata para que esta tome as medidas cabíveis, podendo conceder prazo de 03 (três) dias úteis para a regularização, sob pena de responder pela inexecução deste instrumento;
4. Conferir a qualidade e especificações dos objetos dessa ata, promovendo a comparação com as amostras recebidas;
5. Optar pela contratação ou não dos bens ou serviços decorrentes do Sistema Registro de Preços ou das quantidades estimadas, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios para aquisição de item, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do Registro de Preços preferência em igualdade de condições, sem que caiba recurso ou indenização;
6. Dilatar o prazo de vigência do registro de preços “de oficio” através de apostilamento, observado o prazo legalmente permitido, quando os preços apresentarem mais vantajosos para a Administração e/ou existirem demandas para atendimento dos órgãos usuários.
7. Decidir sobre a revisão ou cancelamento dos preços registrados no prazo máximo de 30 (trinta) dias, salvo motivo de força maior devidamente justificado no processo;
8. Emitir a autorização de compra e nota de empenho com as respetivas dotações orçamentárias;
9. Dar preferência de contratação com o detentor do registro de preços ou conceder igualdade de condições, no caso de contrações por outros meios permitidos pela legislação;
10. Exigir do fornecedor sempre que se achar necessário, a comprovação de que os itens fornecidos, de primeira linha e/ou originais, possuem homologação e/ou certificação de fabricantes ao que couber;

11.1.1 Para viabilizar o cumprimento das obrigações previstas neste instrumento o Órgão gerenciador designa o(a) servidor(a)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ para atuar na condição de fiscal da presente Ata de Registro de Preços, e das aquisições oriundas, e como suplente o(a) servidor(a)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

11.1.2 O fiscal do contrato poderá, a seu critério devidamente justificado, conceder prazo maior que o previsto, mediante justificativa plausível apresentada por escrito pela Detentora da Ata.

11.1.3. A ausência de recusa no ato de entrega por parte do Órgão Gerenciador não exime a Detentora da Ata, da responsabilidade de providenciar a substituição dos produtos fornecidos em desacordo com este instrumento, especialmente quando se constatar posteriormente vícios ocultos ou qualquer outra irregularidade.

11.1.4. O órgão gerenciador sempre que os órgãos participantes e usuários da ata de registro de preços necessitarem da entrega dos materiais indicarão os fornecedores e seus respectivos saldos, visando subsidiar os pedidos de materiais, respeitada a ordem de registro e os quantitativos a serem fornecidos.

**11.2. Compete aos órgãos ou entidades usuárias**:

a) Proporcionar ao detentor da ata todas as condições para o cumprimento de suas obrigações e entrega dos materiais dentro das normas estabelecidas no edital;

b) Proceder à fiscalização da contratação, mediante controle do cumprimento de todas as obrigações relativas ao fornecimento, inclusive encaminhando ao órgão gerenciador qualquer irregularidade verificada;

c) Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos/serviços entregues em desacordo com as obrigações assumidas pelo detentor da ata;

d) Fiscalizar e exigir o cumprimento de todas as cláusulas e condições disposta no Edital de Pregão, Proposta de Preços bem como à presente Ata de Registro de preço.

11.3. A Detentora da Ata obriga-se ao cumprimento das cláusulas e disposições deste instrumento, ainda, ao seguinte:

1. Entregar os produtos/serviços nas condições estabelecidas no edital e seus anexos e atender todos os pedidos de contratação durante o período de duração do registro de Preços, observando as quantidades, prazos e locais estabelecidos pelo Órgão Gerenciador da Ata de Registro de Preços;
2. A entregar os produtos de acordo com as necessidades da Secretaria diretamente interessada, sem custos adicionais além dos que já estão previstos na proposta e cláusula segunda;
3. Providenciar a imediata correção das irregularidades eventualmente apontadas pelo(a) fiscal do contrato e não reincidir nas mesmas irregularidades, sob pena da aplicação das sanções deste instrumento;
4. Manter atualizados durante toda a vigência desse instrumento os documentos apresentados por ocasião da habilitação, assim como comunicar o Órgão Gerenciador sobre eventual impedimento em contratar com o Poder Público, seja ele decorrente do art. 9º da Lei de Licitações, ou da Lei de Improbidade Administrativa, ou de qualquer das hipóteses de impedimento previstas no Edital do Pregão Presencial, originário da presente ata ou que tenha sido objeto das declarações constantes nos anexos do respectivo edital;
5. Responsabilizar-se pela entrega dos produtos com qualidade e garantia, acompanhada dos documentos necessários ao recebimento (nota fiscal), no prazo não superior a 03(tres) dias contados do recebimento da Autorização de Fornecimento, podendo o prazo ser prorrogado pelo fiscal do contrato, nos casos de itens de maior complexidade de produção/fabricação (a data da entrega quando dia certo, constara na Autorização de Fornecimento);
6. Ao entregar os documentos, a Detentora da Ata deverá aguardar a conferência da entrega;
7. Responsabilizar-se pela entrega somente de produtos adequados a utilização, conforme a legislação vigente, especialmente as normatizações de caráter compulsório emitido pelo INMETRO e pela ABNT, ou qualquer outra norma emitida pelas entidades reguladoras, caso assim a legislação exigir;
8. Responsabilizar-se pelo fornecimento e entrega somente de produtos de qualidade, respondendo perante o Órgão Gerenciador perante terceiros nos casos em que seus produtos causarem danos aos terceiros a que eles se destinam, caso em que ficará obrigada a indenizar todos os danos e prejuízos causados, sejam eles de ordem material ou moral;
9. Entregar os itens de acordo com as especificações mínimas, descrições, dimensões contidas no instrumento convocatório, como seus respectivos anexos;
10. Os itens, objeto do contrato a ser celebrado, serão entregues pela licitante vencedora no período das 8h ás 17h, de segunda a sexta-feira, exceto os feriados, no paço municipal ou local indicado oportunamente na Autorização de Fornecimento;
11. Quanto aos itens contratados deverão ser entregues juntamente com comprovante de regularização necessárias em consonância com as portarias do INMETRO, vigilâncias, ou equivalente, sem prejuízo do Código de Defesa do Consumidor e eventuais normas da ANS e ANVISA e demais órgãos regulamentadores, eventualmente necessários e aplicáveis (quando cabível) aos itens e licitações públicas, sob pena não recebimento;
12. Substituir os produtos recusados pelo órgão ou entidade usuária, sem qualquer ônus para a Administração, imediatamente, quando da necessidade da solicitante, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis;
13. Receber os pagamentos respectivos nas condições pactuadas no edital e na cláusula oitava desta Ata de Registro de Preços;
14. Não entregar produtos que estiverem em desacordo com a descrição contido na Proposta de Preços e especificações constantes deste instrumento, e respectiva Autorização de Fornecimento;
15. Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pelo Município, cujas reclamações se obrigam a atender prontamente, bem como dar ciência ao Órgão Gerenciador, imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da execução do objeto;
16. Dispor-se a toda e qualquer fiscalização do Município, no tocante ao fornecimento do material, assim como ao cumprimento das obrigações previstas nesta Ata;
17. Fiscalizar o perfeito cumprimento do fornecimento a que se obrigou, cabendo-lhe, integralmente, os ônus decorrentes. Tal fiscalização dar-se-á independentemente da que será exercida pelo Município;
18. Indenizar terceiros e/ou ao Município, mesmo em caso de ausência ou omissão de fiscalização de sua parte, por quaisquer danos ou prejuízos causados, devendo a contratada adotar todas as medidas preventivas, com fiel observância às exigências das autoridades competentes e às disposições legais vigentes;

11.3.1. Os materiais e/ou serviços deverão passar por controle de qualidade e avaliação, cujo trabalho de avaliação ficará a cargo da equipe de engenharia e/ou secretaria de obras e serviços públicos, ou ainda por empresa contratada, sob pena de não pagamento e cancelamento da Ata de Registro.

11.3.2. A falta de quaisquer dos produtos e/ou insumos para produção cujo fornecimento incumbe ao detentor do preço registrado, não poderá ser alegada como motivo de força maior para o atraso, má execução ou inexecução do objeto desta ata e não a eximirá das penalidades a que está sujeita pelo não cumprimento dos prazos e demais condições estabelecidas;

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DOS USUÁRIOS DO REGISTRO DE PREÇOS**

12.1. A Ata de Registro de Preços será utilizada pelo Órgão Gerenciador, Órgão Participante e demais Orgãos ou entidades da Administração Municipal, nos termos da legislação vigente;

12.2. Os órgãos e entidades participantes da Ata de Registro de Preços deverão apresentar suas solicitações de aquisição ou contratação ao órgão gerenciador, que formalizará por intermédio de instrumental contratual ou emissão de nota de empenho de despesa ou autorização de compra ou outro instrumento equivalente, na forma estabelecida no §4° do art. 62 da Lei nº 8.666/1993, e procederá diretamente a solicitação com o fornecedor, com os preços registrados obedecida a ordem de classificação.

12.3. Aplicam-se aos contratos de fornecimento às disposições pertinentes da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, suas alterações posteriores e demais normas cabíveis.

12.4. Os órgãos e entidades participantes da Ata de Registro de Preços manterão o órgão gerenciador informado a respeito dos processos de aquisições por meio de registro de preços, devendo encaminhar cópia dos comprovantes das aquisições, para a anexação ao respectivo processo de registro.

12.5. A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame licitatório, desde que atendidos os termos do presente instrumento e demais legislações vigentes.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA ELEIÇÃO DO FORO E DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

13.1. Para os casos omissos, aplicar-se-ão subsidiariamente, além das disposições do Edital de PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2023 Decreto Federal nº 7.892/2013, Decreto Municipal 3550/2022 as disposições da Lei 8.666/93 e da Lei 10.520/2002.

13.2. Fica eleito o foro da Comarca de Lages – SC para dirimir quaisquer questões decorrentes do presente contrato.

E por estarem assim ajustados, firmam o presente em duas vias de igual teor e forma, juntamente com as testemunhas abaixo indicadas.

Bocaina do Sul, \_\_\_\_\_\_\_de\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2023.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Órgão Gerenciador

Municipal de Bocaina do Sul

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Órgão Participante

Fundo de Saúde do Município de Bocaina do Sul

DETENTORES DA ATA

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Detentor da Ata

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Detentor da Ata

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Testemunha: Testemunha:

CPF: CPF:

**ANEXO V**

**Processo Administrativo: 01/2023**

**Pregão Presencial: 01/2023**

**Prefeitura Municipal de Bocaina do Sul**

**DECLARAÇÃO**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_<RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA) \_\_\_\_\_\_\_ CNPJ nº \_< xxxxxxxxxxxxxx> \_\_, sediada em \_\_\_\_\_\_\_\_<ENDEREÇO COMERCIAL>\_\_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal, Sr.(Sra.)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e do CPF º\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, **DECLARO,** para os devidos fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprego menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e (assinalar com “X”, conforme o caso):

( ) não emprega menor de dezesseis anos.

( ) emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_de 2023.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Carimbo e assinatura Representante Legal

**ANEXO VI**

**Processo administrativo: 01/2023**

**Pregão Presencial: 01/2023**

**Prefeitura Municipal de Bocaina do Sul**

**DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

(nome/razão social) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ n°\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr (a) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, (cargo desempenhado na empresa) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, DECLARA, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, ser microempresa ou empresa de pequeno porte nos termos da legislação vigente, não possuindo nenhum dos impedimentos previstos no artigo 3º da Lei Complementar n.º 123/06.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Local e data:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Nome e assinatura do representante legal da empresa:

RG:

CPF:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Local e data:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Nome e assinatura do contador da empresa:

RG:

CPF:

CRC:

**ANEXO VII**

**Processo administrativo: 01/2023**

**Pregão Presencial: 01/2023**

**Prefeitura Municipal de Bocaina do Sul**

**DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE IMPEDIMENTOS PREVISTOS NA LEI DE IMPROBIDADE ADMINISTRATIVA – LEI 8.429, DE 02 DE JUNHO DE 1992.**

(nome/razão social) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ n°\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr (a) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, (cargo desempenhado na empresa) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, DECLARA, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, não haver em seu quadro societário nenhum sócio majoritário que esteja impedido de contratar com o poder público por aplicação do art. 12, incisos I, II e III, cumulado com os arts. 9 a 11, da Lei 8.429, de 02 de junho de 1992, assim como, caso venha a ser declarado vencedor da licitação acima referida, com a consequente assinatura do contrato, me comprometo a comunicar o Poder Público caso haja o impedimento acima supervenientemente à assinatura do contrato.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Local e data:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Nome e assinatura do representante legal da empresa:

RG:

CPF:

**ANEXO VIII**

**Processo Administrativo: 01/2023**

**Pregão Presencial: 01/2023**

**Prefeitura Municipal de Bocaina do Sul**

**DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE IMPEDIMENTOS PREVISTOS NO ART. 9º DA LEI 8.666/93 E ITENS 7.3 E 7.4 DO EDITAL DO PREGÃO PRESENCIAL 01/2023.**

(nome/razão social) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ n°\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr (a) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, (cargo desempenhado na empresa) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, DECLARA, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, não haver impedimento de contratar com o poder público por aplicação do art. 9º da Lei 8.666/93 ou por aplicação do disposto nos/itens 7.3 e 7.4 do Edital do PREGÃO PRESENCIAL Nº01/2023 , assim como, caso venha a ser declarado vencedor da licitação acima referida, com a consequente assinatura do contrato, me comprometo, sob as penas da Lei, a comunicar o Poder Público caso surja o impedimento acima supervenientemente à assinatura do contrato.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Local e data:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Nome e assinatura do representante legal da empresa:

RG:

CPF:

**ANEXO IX**

**CARTA DE CREDENCIAMENTO**

**Processo Administrativo: 01/2023**

**Pregão Presencial: 01/2023**

À Comissão de Licitação da **PREFEITURA MUNICIPAL DE BOCAINA DO SUL**

Pela presente, credenciamos o (a) Sr. (a) ....................................................., portador(a) da Cédula de Identidade sob Nr. ..............................., e CPF sob Nr. ......................................, a participar do procedimento licitatório, sob a modalidade acima, instaurado por este órgão público, na qualidade de representante legal da empresa ............................................................, que outorga-lhe os poderes de interpor recurso ou de renunciar ao direito de interposição de recursos, assinar atas e documentos, receber notificações, intimações e de todos os atos necessários à participação no procedimento licitatório.

............................................, ....... de ............................... de ...........

Carimbo do CNPJ

----------------------------------------------------------------------------------

Assinatura do Representante Legal da Empresa

Nome:.............................................................................................