



Prefeitura de Itapoá
Secretaria de Administração
Gerência de Compras, Licitações,
Contratos e Almoxarifado.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 22/2024

REGISTRO DE PREÇO Nº 17/2024 – PROCESSO Nº 41/2024

PORTAL DE COMPRAS DO GOVERNO FEDERAL Nº 90022/2024

MUNICÍPIO DE ITAPOÁ (UASG 989985)

Secretarias de Assistência Social, Educação e o Corpo de Bombeiros.

OBJETO

Registro de Preço, visando a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios diversos, para atender às necessidades das Secretarias de Educação, Assistência Social e do Corpo de Bombeiros do Município de Itapoá/SC, conforme especificações do edital e seus anexos.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 2.518.920,29

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia **17/07/2024** às **08h30** (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

menor preço por item

MODO DE DISPUTA:

aberto e fechado

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM

LOCAL

Portal de Compras do Governo Federal - www.gov.br/compras/pt-br, UASG 989985

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 22/2024
REGISTRO DE PREÇOS Nº 17/2024
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 41/2024
PORTAL DE COMPRAS DO GOVERNO FEDERAL Nº 90022/2024

O Município de Itapoá/SC, no uso de suas atribuições legais, TORNA PÚBLICO, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, para REGISTRO DE PREÇO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), Decreto Municipal nº 5.853, de 2023 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é o Registro de Preço, visando a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios diversos, para atender às necessidades das Secretarias de Educação, Assistência Social e do Corpo de Bombeiros do Município de Itapoá/SC, conforme especificações do edital e seus anexos.

1.1.1. O valor estimado total para a aquisição do objeto é de **R\$ 2.518.920,29 (dois milhões, quinhentos e dezoito mil, novecentos e vinte reais e vinte e nove centavos)** conforme disposto no ANEXO III - Termo de Referência.

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

1.3. Local: Portal de Compras do Governo Federal - www.gov.br/compras/pt-br, UASG 989985.

1.4. Referência de Tempo: Todas as referências de tempo no Edital, no Aviso e durante a Sessão Pública observarão obrigatoriamente o horário de Brasília - DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

1.5. Data e horário para início de cadastro de propostas: **01/07/2024 às 08:00 horas.**

1.6. Data e horário limites para cadastro de propostas e início da sessão pública: **17/07/2024 até às 08:30 horas.**

1.7. Modo de disputa: Aberto e Fechado, nos termos do art. 56, inciso I e II da Lei Federal 14.133/21.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras), por meio de Certificado Digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil.

2.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicaf até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

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

2.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

2.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.5. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#) e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

2.6. Não poderão disputar esta licitação:

2.6.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.6.2. cujo objeto social não seja pertinente e compatível ao objeto licitado;

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

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

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

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

2.6.7. agente público do órgão ou entidade licitante;

2.6.8. pessoas jurídicas reunidas em consórcio tendo em vista tratar-se de contratação de pequeno porte e existência de diversas empresas atuantes no mercado, não demonstrando vantagens tanto na competitividade quanto na economicidade;

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

2.6.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021](#).

2.7. O impedimento de que trata o item 2.6.3. será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

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

3.3.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

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

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

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

3.4. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

3.5.1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

3.5.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

3.6. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.3 ou 3.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

3.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

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

3.10. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

3.10.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

3.10.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

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

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

3.13. No caso de desconexão com o Pregoeiro no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos proponentes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

4.1.1. valor unitário e total do item;

4.1.2. Marca;

4.1.3. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;

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

4.3. É vedada a cotação parcial de itens ou de quantidade inferior à demandada nesta licitação.

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

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

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

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

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

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

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

4.11. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

4.11.1. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.9.

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

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

5.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

5.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

5.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

5.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

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

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

- 5.6.** O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
- 5.7.** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 5.8.** O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 5.9.** O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 0,10 (dez centavos).
- 5.10.** O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 5.11.** O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa "aberto e fechado", onde os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 5.11.1.** A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 5.11.2.** Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 5.11.3.** No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
- 5.11.4.** Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 5.11.5.** Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 5.12.** Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 5.13.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 5.14.** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 5.15.** No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 5.16.** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 5.17.** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 5.18.** Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).
- 5.18.1.** Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 5.18.2.** A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 5.18.3.** Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 5.18.4.** No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 5.19.** Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

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

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

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

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

5.19.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

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

5.19.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado de Santa Catarina;

5.19.2.2. empresas brasileiras;

5.19.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

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

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

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

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

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

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

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

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

6. DA FASE DE JULGAMENTO

6.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 2.6 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) SICAF;

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

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

6.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#).

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

6.3. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

6.4. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com o item 3.5 deste edital.

6.5. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

6.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.6.1. contiver vícios insanáveis;

6.6.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

6.6.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

6.6.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

- 6.6.5.** apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 6.7.** No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- 6.7.1.** A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
- 6.7.1.1.** que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 6.7.1.2.** inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 6.8.** Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:
- 6.8.1.** Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;
- 6.8.2.** No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;
- 6.8.3.** No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.
- 6.8.4.** Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.
- 6.9.** Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.
- 6.9.1.** Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.
- 6.10.** Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;
- 6.10.1.** O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 6.10.2.** Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
- 6.11.** Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- 6.12.** Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.
- 6.13.** Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- 6.14.** No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.
- 6.15.** Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1. Os documentos de habilitação deverão ser enviados exclusivamente via sistema eletrônico, no prazo máximo de até 02 (duas) horas após a convocação do pregoeiro.

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

7.2. A documentação para fins de habilitação no presente pregão é constituída de:

- 7.2.1.** Documento de identificação, com foto, do responsável pelas assinaturas da proposta comercial, das declarações constantes neste edital e do contrato social; se for o caso, apresentar procuração conferindo poderes ao responsável pela empresa para praticar atos junto à Administração Pública.
- 7.2.2.** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, com a comprovação da publicação na imprensa da ata arquivada, bem como das respectivas alterações, caso existam;
- 7.2.3.** Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
- 7.2.4.** Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 7.2.5.** Certidão Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais, à Dívida Ativa da União e às contribuições previdenciárias e de terceiros;
- 7.2.6.** Certidão Negativa de Débitos Estaduais, da sede do proponente;
- 7.2.7.** Certidão Negativa de Débitos Municipais, da sede do proponente;
- 7.2.8.** Certificado de Regularidade do FGTS;
- 7.2.9.** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011;
- 7.2.10.** Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.
- 7.3.** Os comprovantes exigidos, quando for o caso, que não constem vigência, será considerado o prazo de 90 (noventa) dias da data da emissão.
- 7.4.** Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.
- 7.4.1.** Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no [Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016](#), ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.
- 7.5.** Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.
- 7.6.** Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.
- 7.7.** Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.
- 7.8.** Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021](#)).
- 7.9.** Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 7.10.** O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
- 7.11.** A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.
- 7.11.1.** Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. ([IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º](#)).
- 7.12.** É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. ([IN nº 3/2018, art. 7º, caput](#)).
- 7.12.1.** A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. ([IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único](#)).
- 7.13.** A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- 7.13.1.** Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de no mínimo, duas horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

7.13.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no [§ 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

7.14. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

7.14.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

7.14.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

7.15. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#), e [IN 73/2022, art. 39, §4º](#)):

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

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

7.16. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

7.17. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 7.13.1.

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

7.19. A Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição e, uma vez sendo declarada vencedora do certame, terá prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável 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.

7.20. A não regularização da documentação, no prazo fixado, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, sendo facultado à Administração convocar os proponentes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

8. DAS AMOSTRAS

8.1. Será convocado pelo Pregoeiro o proponente classificado e habilitado para o item para apresentar obrigatoriamente 02 (duas) amostras de cada item, de acordo com o especificado No Termo de Referência, exigido no Anexo I e observadas as especificações dos Anexos IX, X, XI e XII do Edital, para efeito de controle de qualidade e aprovação.

8.2. A Administração poderá dispensar a apresentação de amostras mediante fato devidamente fundamentado, sendo essa dispensa registrada em ata pelo Pregoeiro.

8.3. As amostras apresentadas serão analisadas seguindo os critérios definidos através do subitem 3.2 Exigências de amostras no Anexo VI- Termo de Referência.

9. DOS RECURSOS

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

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

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

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

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

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

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

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

9.7. Os demais licitantes ficarão intimados para, se desejarem, apresentar suas contrarrazões, no prazo de três dias úteis, contado da data de divulgação da interposição do recurso.

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

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

9.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <https://itapoa.sc.gov.br> e www.gov.br/compras/pt-br.

10. DO REGISTRO DE PREÇOS

10.1. Homologado o resultado da licitação, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, serão convocados os interessados para assinatura eletrônica da Ata de Registro de Preços, que deverá ocorrer no prazo de até 05 (cinco) dias úteis.

10.1.1. Será incluída na Ata de Registro de Preços, sob a forma de anexo, a Ata de Formação do Cadastro de Reserva, composta por licitantes que aceitarem praticar preço igual ao do licitante vencedor, observada a ordem de classificação do certame;

10.1.2. No caso do fornecedor primeiro classificado, após convocado não comparecer ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços e o Contrato, sem prejuízo das cominações a ele previstas neste Edital, o Município de Itapoá convocará os demais proponentes, na ordem de classificação.

10.2. A ata de registro de preços terá prazo de validade de até 01 (um) ano, podendo ser prorrogado por igual período desde que comprovada a vantagem dos preços registrados.

10.3. A ata de registro de preços não será objeto de reajuste, repactuação, revisão, ou supressão ou acréscimo quantitativo ou qualitativo, sem prejuízo da incidência desses institutos aos contratos dela decorrente, nos termos Lei nº 14.133/2021.

10.4. A existência de Registro de Preços não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de procedimento específico para a contratação pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

11. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

11.1. Será incluída na Ata de Registro de Preços, sob a forma de anexo, a Ata de Formação do Cadastro de Reserva, composta por licitantes que aceitarem praticar preço igual ao do licitante vencedor, observada a ordem de classificação do certame.

11.2. Após verificado pelo sistema se há fornecedores aptos ao Cadastro de Reserva, a autoridade competente convocará os licitantes, para no prazo de 24h manifestar interesse em aderir o Cadastro de Reserva.

11.3. O sistema enviará e-mail aos licitantes com propostas NÃO RECUSADAS para que eles possam aderir ao Cadastro de Reserva pelo preço do primeiro colocado;

11.4. Compete exclusivamente ao licitante acompanhar a convocação no sistema eletrônico e registrar sua intenção de participar do Cadastro de Reserva dentro do prazo concedido pela autoridade competente, sob pena de não participação do procedimento.

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

11.6. Havendo dois ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.

11.7. A ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada caso o melhor colocado no certame não assinar a Ata de Registro de Preços ou tenha seu registro cancelado.

11.8. O Cadastro de Reserva não obriga a administração à contratação.

11.9. Os fornecedores que compõem o Cadastro de Reserva estão vinculados as cláusulas da Ata de Registro de Preços.

11.10. Caso o licitante classificado em primeiro lugar não assine a Ata de Registro de Preços ou não apresente situação regular no ato da assinatura, será examinado o Cadastro de Reserva, observada a ordem de classificação do certame.

- 11.11.** O Pregoeiro procederá a análise dos documentos e proposta de preços atualizados dos licitantes que manifestaram interesse no Cadastro de Reserva.
- 11.12.** A convocação para apresentação dos documentos e proposta de preços será realizada através de Ofício, para o e-mail indicado na proposta de preços ou no Sicaf.
- 11.13.** O prazo para envio dos documentos de habilitação e proposta de preços atualizados, será de 05 (cinco) dias úteis, contados do envio do Ofício.
- 11.14.** No caso de apresentação de amostras, a mesma se dará nos termos já definidos no edital.
- 11.15.** Após verificados os documentos, será realizada ata de deliberação, publicada no Diário Oficial dos Municípios.
- 11.16.** Após a publicação da ata de deliberação, será emitida nova Ata de Registro de Preços.

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 12.1.** Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 12.1.1.** deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
- 12.1.2.** Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
- 12.1.2.1.** não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- 12.1.2.2.** recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 12.1.2.3.** pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 12.1.2.4.** deixar de apresentar amostra;
- 12.1.2.5.** apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 12.1.3.** não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 12.1.3.1.** recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 12.1.4.** apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
- 12.1.5.** fraudar a licitação;
- 12.1.6.** comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 12.1.6.1.** agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- 12.1.6.2.** induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 12.1.6.3.** apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 12.1.7.** praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 12.1.8.** praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).
- 12.2.** Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 12.2.1.** advertência;
- 12.2.2.** multa;
- 12.2.3.** impedimento de licitar e contratar e
- 12.2.4.** declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 12.3.** Na aplicação das sanções serão considerados:
- 12.3.1.** a natureza e a gravidade da infração cometida.
- 12.3.2.** as peculiaridades do caso concreto
- 12.3.3.** as circunstâncias agravantes ou atenuantes
- 12.3.4.** os danos que dela provierem para a Administração Pública
- 12.3.5.** a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 12.4.** A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **30 (trinta) dias**, a contar da comunicação oficial.

- 12.4.1.** Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
- 12.4.2.** Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 12.5.** As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 12.6.** Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 12.7.** A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 12.8.** Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no [art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021](#).
- 12.9.** A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do [art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022](#).
- 12.10.** A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 12.11.** Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 12.12.** Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 12.13.** O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 12.14.** A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 13.1.** Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da [Lei nº 14.133, de 2021](#), devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.
- 13.2.** A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 13.3.** A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, no autoatendimento do site www.itapoa.atende.net ou pelo e-mail licitacoes@itapoa.sc.gov.br.
- 13.4.** As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 13.5.** Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 14.1.** Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 14.2.** Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 14.3.** Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
- 14.4.** A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

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

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

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

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

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

14.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no site oficial do município no endereço eletrônico itapoa.atende.net.

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

14.11.1. ANEXO I – Modelo de Proposta

14.11.2. ANEXO II - Minuta da Ata de Registro de Preço

14.11.2.1. Apêndice do Anexo II – Cadastro de Reserva

14.11.3. ANEXO III - Minuta do Contrato Administrativo

14.11.4. ANEXO IV - Termo de Referência

14.11.4.1. Apêndice do Anexo IV – Estudo Técnico Preliminar

Itapoá, 26 de junho de 2024.

Assinantes:

ISABELA RAICIK DUTRA POHL RISSI

**GERENTE DE COMPRAS, LICITAÇÕES, CONTRATOS E
ALMOXARIFADO - DECRETO MUNICIPAL Nº 5691/2023**

RAFAEL EDUARDO DE OLIVEIRA

SECRETÁRIO DE ADMINISTRAÇÃO

FÁBIO TRISTÃO PIETRÂNGELO

SECRETÁRIO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

ANA CLAUDIA DE OLIVEIRA JACINTO

SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO

JONAS PIRES DA SILVEIRA

1º TTE BM COMANDANTE DO 4º/3ª/7º BBM

ANEXO I - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

1. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA PROPONENTE:

Razão Social:		
CNPJ/MF nº:	Inscrição Estadual nº:	
Endereço:	Bairro:	
CEP:	Cidade/Estado:	
Telefone:	Fax:	E-mail:
Banco:	Agência:	Conta Corrente:
Representante Legal/Procurador:		
CNPJ/MF nº:	Cargo/Função:	
Responsável Técnico:		
CNPJ/MF nº:	Cargo/Função:	

2. OBJETO: Registro de Preço, visando a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios diversos, para atender às necessidades das Secretarias de Educação, Assistência Social e do Corpo de Bombeiros do Município de Itapoá/SC, conforme especificações do edital e seus anexos.

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QUANT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	AIPIM, congelado em embalagens de <u>1kg</u>	Kg	160		
2	BATATA INGLESA, características adicionais congelada, cortada palito, pronta p/ fritar, <u>pacote com 2 kg.</u>	Und	120		
3	IOGURTE NATURAL, teor gordura: parcialmente desnatado, sabor: com sabor, componentes: com polpa ou pedaços de fruta Iogurte parcialmente desnatado de morango, refrigerado, contendo leite integral, açúcar, polpa de morango, fermento lácteo e aroma natural de morango. Mistura homogênea, isento de estufamento, mofo, sem precipitação, acondicionado em embalagem de polietileno leitoso resistente, atóxico, <u>contendo 01 litro.</u> Devem estar presentes na embalagem: a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a contar da data da entrega. (OBS: Apresentar amostra e ficha técnica assinada pelo responsável pelo estabelecimento.	L	11920		
4	IOGURTE NATURAL, TEOR GORDURA: PARCIALMENTE DESNATADO, SABOR: COM SABOR, COMPONENTES: COM POLPA OU PEDAÇOS DE FRUTA, TIPO RESTRIÇÃO: ZERO LACTOSE Iogurte integral de morango, sem lactose, sabor morango, refrigerado, contendo leite integral, açúcar, polpa de morango, fermento lácteo, enzima lactase e aroma natural de morango. Mistura homogênea, isento de estufamento, mofo, sem precipitação, acondicionado em embalagem de polietileno leitoso resistente, atóxico. Devem estar presentes na embalagem: a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a contar da data da entrega. <u>Copos de 170 gramas.</u> OBS: Apresentar amostra e ficha técnica assinada pelo responsável pelo estabelecimento.	Un	350		
5	IOGURTE NATURAL, TEOR GORDURA: DESNATADO, SABOR: SORTIDOS, COMPONENTES: COM POLPA OU PEDAÇOS DE FRUTA Iogurte zero açúcares e zero gordura, sabor morango, sem adição de açúcares e com 0% de gordura, refrigerado, constituído de leite pasteurizado desnatado e/ou leite em pó reconstituído. Mistura homogênea, isento de estufamento, mofo, sem precipitação, acondicionado em embalagem de polietileno leitoso resistente, atóxico. Devem estar presentes na embalagem: a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. <u>Garrafa de 170 gramas.</u> OBS: Apresentar amostra e ficha técnica assinada pelo responsável pelo estabelecimento.	Un	70		
6	LEITE CONDENSADO embalagem tetra pak <u>mínimo 395g</u> a embalagem deverá apresentar resistência, não estufada e que garanta a integridade do produto. na embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, atender as exigências do ministério da agricultura e dispoa, conforme portaria 369 de 1997. data de validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	Un	180		

7	LEITE DE COCO NATURAL concentrado açucarado <u>vidro 200 ml</u> procedente de frutos são e maduros, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios.	Un	60		
8	LEITE FLUIDO, ORIGEM:DE VACA, TIPO:A, TEOR GORDURA:INTEGRAL, PROCESSAMENTO:UHT Leite Longa Vida Integral - Homogeneizado, teor de gordura de 3%, submetido a processo de ultrapasteurização (Ultra High Temperature) e envasado sob condições assépticas. <u>Embalagens tetrapak de 1 litro</u> , que devem estar íntegras, hermeticamente fechadas e conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério de Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. A embalagem secundária deve ser de papelão reforçado, resistente ao impacto e as condições de estocagem e armazenamento, contendo 12 unidades. Leite integral acondicionado em embalagem Tetra Brick de 1 litro. OBS: Apresentar amostra e ficha técnica assinada pelo responsável pelo estabelecimento.	L	22240		
9	LEITE FLUIDO, ORIGEM:DE VACA, TIPO:A, TEOR GORDURA:INTEGRAL, PROCESSAMENTO:UHT, TIPO RESTRIÇÃO:ZERO LACTOSE Leite Longa Vida Integral, sem lactose - Homogeneizado, Teor de gordura de 3%, adicionado da enzima lactase, submetido a processo de ultrapasteurização (ultra high temperature) e envasado sob condições assépticas. Embalagens tetrapak de 1 litro, que devem estar íntegras, Hermeticamente fechadas e conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério de Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Leite integral acondicionado em embalagem Tetra Brick de 1 litro. OBS: Apresentar amostra e ficha técnica assinada pelo responsável pelo estabelecimento.	L	160		
10	MANTEIGA, TIPO:PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSIÇÃO:COM SAL Manteiga com sal, de primeira qualidade, Ingredientes: Creme de Leite, Cloreto de Sódio, (Sal) e Corante Natural de Urucum (INS 160b). <u>Pote de 500g</u> . OBS: Apresentar amostra e ficha técnica assinada pelo responsável pelo estabelecimento.	Un = pot e	1100		
11	GORDURA VEGETAL, TIPO:MARGARINA, SUBTIPO:CREMOSA, COMPOSIÇÃO BÁSICA:MÍNIMO DE 80% DE GORDURA, SABOR:COM SAL Margarina com sal, cremosa, 0% gorduras trans, mínimo 80% lipídios, contendo óleos vegetais, água, leite em pó desnatado reconstituído e/ou soro de leite em pó, vitaminas, estabilizantes, EDTA, BHT, sorbato de Potássio e/ou benzoato de sódio. Embalagem de <u>Pote de 500g</u> . OBS: Apresentar amostra e ficha técnica assinada pelo responsável pelo estabelecimento.	Un	1020		
12	PÃO DE QUEIJO CONGELADO. ingredientes: polvilho, água, ovos, óleo e/ou outra gordura, queijo (mussarela e/ou parmesão), leite em pó e sal, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. deve ser isento de corantes de qualquer natureza, aromas artificiais. será tolerado o uso de aditivos desde que: seja indispensável à adequada tecnologia de fabricação; tenha sido previamente registrado no órgão competente do ministério da saúde; seja empregado na quantidade estritamente necessária à obtenção do efeito desejado, respeitado o limite máximo que vier a ser fixado. os pães devem ser modelados e uniformes com peso de 25g, sendo tolerada a variação de 10% para mais ou para menos. o tempo máximo para descongelamento e descanso dos pães de queijo não deve ser maior que 1 hora. <u>embalagem de 01kg</u>	Kg	120		
13	POLENTE CONGELADA EM TIRAS, pacote de aproximadamente <u>400 gr</u> , lacrado, dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade e peso do produto	Un	80		
14	FRIOS, VARIEDADE: PRESUNTO DE PERNIL, TIPO PREPARAÇÃO:COZIDO, COMPOSIÇÃO:SEM CAPA DE GORDURA, APRESENTAÇÃO:FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:RESFRIADO(A) Presunto cozido fatiado de suíno magro, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidade, parasito e larvas, acondicionado em saco plástico transparente atóxico. Devem estar presentes na embalagem: a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a contar da data da entrega. <u>Embalagem pesando 500g</u> . OBS: Apresentar amostra e ficha técnica assinada pelo responsável pelo estabelecimento.	Un	2740		
15	FRIOS, VARIEDADE: PRESUNTO DE PERNIL, TIPO PREPARAÇÃO:COZIDO, COMPOSIÇÃO:SEM CAPA DE GORDURA, APRESENTAÇÃO:PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:RESFRIADO(A) Presunto cozido de suíno magro, cozido, peça inteira. Obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidade, parasito e larvas, acondicionado em saco plástico transparente atóxico. Devem estar presentes na embalagem: a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a contar da data da entrega. OBS: Apresentar amostra e ficha técnica assinada pelo responsável pelo estabelecimento.	Kg	900		
16	QUEIJO, ORIGEM: DE VACA, VARIEDADE: MUÇARELA, APRESENTAÇÃO:FATIADO Queijo tipo mussarela fatiado (interfolhado), de primeira qualidade,com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidade, parasito e larvas, acondicionado em saco plástico transparente atóxico. Devem estar presentes na embalagem: a identificação do produto,	Un	5180		

	marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a contar da data da entrega. <u>Embalagem pesando 400g.</u> OBS: Apresentar amostra e ficha técnica assinada pelo responsável pelo estabelecimento.				
17	QUEIJO, ORIGEM: DE VACA, VARIEDADE: MUÇARELA, APRESENTAÇÃO: PEÇA Queijo tipo mussarela peça, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidade, parasito e larvas, acondicionado em saco plástico transparente atóxico. Devem estar presentes na embalagem: a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a contar da data da entrega. OBS: Apresentar amostra e ficha técnica assinada pelo responsável pelo estabelecimento.	Kg	1250		
18	REQUEIJÃO CREMOSO, embalagem de <u>200 gramas</u>	Un	96		
19	POTE DE SORVETE – especificação: embalagem: peso líquido 1kg, conteúdo 2 litros. ingredientes: água, açúcar, leite em pó, xarope de glicose, conservante sorbato de potássio (ins 202), aroma artificial. coberturas: diversas - sabores: diversos (morango, creme, chocolate, etc), embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, informações nutricionais, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa	Un	60		
20	BOLO ALIMENTÍCIO, SABOR:CHOCOLATE, TIPO:SEM RECHEIO, PESO:100 G, INGREDIENTES:FARINHA DE TRIGO, LEITE, OVOS, FERMENTO, SAL. Bolo pronto sabor chocolate, sem cobertura. Embalados individualmente em plástico atóxico. Peso de 100 Gr. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Componentes do produto; Peso e Informações nutricionais.	Un	12200		
21	BOLO ALIMENTÍCIO, SABOR: CENOURA, TIPO: SEM RECHEIO, PESO: 100 G, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, LEITE, OVOS, FERMENTO, SAL. Bolo pronto sabor cenoura, sem cobertura. Embalados individualmente em plástico atóxico. <u>Peso de 100 Gr.</u> No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Componentes do produto; Peso e Informações nutricionais.	Un	12200		
22	PÃO, BASE: DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, TIPO: DE FORMA, TIPO ADICIONAL: TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO: FATIADO, TIPO EMBALAGEM: EMBALAGEM INDIVIDUAL Pão de fôrma fatiado para lanche. <u>Embalagem de 500g cada</u> , contendo 20 fatias, com aproximadamente 25g cada. Data de fabricação máxima de 1 dia. Embalagens de polietileno transparente constando a data de fabricação e validade.	Pct	3100		
23	PÃO, BASE: DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, TIPO:DE FORMA, APRESENTAÇÃO: FATIADO, TIPO EMBALAGEM: EMBALAGEM INDIVIDUAL Pão de fôrma integral fatiado, isento de gordura trans. data de fabricação máxima de 1 dia. Embalagem de <u>500g cada</u> , contendo 20 fatias, com aproximadamente 25 gramas cada. Embalagens com de polietileno transparente, constando a data de fabricação e validade.	Pct	2750		
24	PÃO DE HAMBÚRGUER, com gergelim, <u>média 50 gr</u> prontos para consumo, contendo na embalagem a informação do peso e a data de validade.	Un	450		
25	PÃO, BASE:DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, TIPO:SEMI-DOCE, TIPO ADICIONAL:BISNAGUINHA Pão massinha, para cachorro quente, peso em Kg. data de fabricação máxima de 1 dia. embalagens de polietileno transparente constando a data de fabricação e validade. Cada unidade deverá pesar 50 gramas.	Kg	2400		
26	PÃO, BASE:DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, TIPO:TIPO FRANÇÊS/BRANCO/DE SAL Pão francês, peso em kg. Produto fresco em embalagem própria para consumo. deverá conter data de fabricação e de validade na embalagem. Cada unidade deverá <u>pesar 50 gramas.</u>	Kg	1200		
27	PÃO, BASE:DE FARINHA DE TRIGO SEMI-INTEGRAL, TIPO:TIPO FRANÇÊS/DE SAL Pão francês integral, peso em kg. Produto fresco em embalagem própria para consumo. deverá conter data de fabricação e de validade na embalagem. Cada unidade deverá pesar 50 gramas.	Kg	9		
28	ACHOCOLATADO EM PÓ instantâneo enriquecido com no mínimo 8 vitaminas, e com diluição mínima de 8litros. saco de polietileno leitoso de 370 gramas	Und	160		
29	ACHOCOLATADO: bebida láctea sabor chocolate, em embalagem individual de 200 ml (duzentos mililitros), com canudo acoplado, se em caixa. produtos de referência: batavo choco milk, toddynho e nescau	Und	600		
30	ÁGUA DE COCO CAIXA COM 1 litro ingredientes: água de coco, água de coco concentrada reconstituída, sacarose (menos de 1% para padronização do produto) e conservador ins 223. não contém glúten. embalagem: caixa tetra pack contendo 1 litro, sem estufamento, amassamento ou danificações. validade: 120 dias e com prazo máximo de fabricação 30 dias.	Und	180		
31	AÇAFRÃO DA TERRA. produto em pó, puro, sem adição de sal, embalado em plástico atóxico, em pacotes de 20 gr. constar data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses.	Und	180		

32	AÇÚCAR, TIPO:DEMERARA, COLORAÇÃO:AMARELADA AÇÚCAR DEMERARA ORGÂNICO, embalado em pacotes de 1 kg. Deve apresentar-se isento de substâncias estranhas e/ou nocivas. Com prazo mínimo de seis meses a contar da data de entrega. Embalados em plástico atóxico e termosselado. Embalagem declarando a marca, nome e endereço do empacotador, prazo de validade, número de registro no órgão competente. Embalagem primária deve ser transparente e incolor.	Pct	3850		
33	AÇÚCAR, TIPO:MASCAVO AÇÚCAR MASCAVO, embalado em pacotes de 1 kg. Deve apresentar-se isento de substâncias estranhas e/ou nocivas. Com prazo mínimo de seis meses a contar da data de entrega. Embalados em plástico atóxico e termosselado. Embalagem declarando a marca, nome e endereço do empacotador, prazo de validade, número de registro no órgão competente. Embalagem primária deve ser transparente e incolor.	Pct	110		
34	AÇÚCAR refinado fino. embalagens de polietileno contendo 1 kg.	PCT	60		
35	AÇÚCAR refinado fino. embalagens de polietileno contendo 5 kg.	PCT	110		
36	ADOÇANTE LIQUIDO, dietético, acondicionado em embalagens conforme legislação 100ml.	UN D	72		
37	CONDIMENTO, TIPO: ALHO, APRESENTAÇÃO: NATURAL, ADICIONAL: DESCASCADO ALHO puro, descascado e picado. Constituída pela mistura de alho, óleo vegetal e sal, podendo conter sal ou óleo em até 10% do peso total. Embalagem em plástico atóxico, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes.	kg	400		
38	AMENDOIM CRU SEM CASCA, em embalagens de plástico com 500 gramas.	UN D	48		
39	AMIDO, BASE: DE MILHO AMIDO DE MILHO, fabricado a partir de matérias primas limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos. Sob forma de pó, embalagem de 500g, termoselada, com indicação do fabricante, lote, data de validade mínima de seis meses a contar da data de entrega, endereço e registro no órgão competente.	kg	196		
40	ARROZ BENEFICIADO, TIPO:AGULHINHA/BRANCO, SUBGRUPO:POLIDO, CLASSE:LONGO FINO, QUALIDADE:TIPO 1 ARROZ BRANCO tipo 1, acondicionado em pacotes de 5 kg em polietileno transparente. Arroz Branco tipo 1, agulhinha acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 05 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	UNI	213		
41	ARROZ BENEFICIADO, TIPO: AGULHINHA, SUBGRUPO:INTEGRAL, CLASSE:LONGO FINO, QUALIDADE:TIPO 1 ARROZ INTEGRAL, subgrupo parboilizado integral, classe longo fino, de safra corrente. Deve-se apresentar-se isento de mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalados em pacotes de 01 kg, de plástico atóxico. Com prazo de validade mínimo de seis meses a contar da data de entrega. Embalagem declarando a marca, nome e endereço do empacotador, prazo de validade, número de registro do produto no órgão competente e procedência. A embalagem primária deve ser transparente incolor, termosselada.	UNI	1100		
42	ARROZ BENEFICIADO, TIPO:PARBOILIZADO, SUBGRUPO: POLIDO, CLASSE: LONGO FINO, QUALIDADE: TIPO 1 ARROZ PARBOILIZADO, beneficiado, de safra corrente. Deve-se apresentar-se isento de mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalados em pacotes de 05kg, de plástico atóxico. Com prazo de validade mínimo de seis meses a contar da data de entrega. Embalagem declarando a marca, nome e endereço do empacotador, prazo de validade, número de registro do produto no órgão competente e procedência. A embalagem primária deve ser transparente incolor, termosselada.	UNI	3680		
43	AVEIA BENEFICIADA, CLASSE: BRANCA, APRESENTAÇÃO: EM FLOCOS FINOS, PRESENÇA DE GLÚTEN: CONTÉM GLÚTEN AVEIA FLOCOS FINOS, Não poderá estar úmida, com sujidades ou mofos. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. Pacote de 200g.	UNI	436		
44	AZEITONA VERDE: conservadas em água e sal de coloração verde escuro, tamanhos médios, sem manchas. embalagem 200 g. com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	UNI	60		
45	BARRA DE FRUTAS, display com 24 unidades de aproximadamente 20g. as embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	UN D	30		
46	BATATA PALHA; com cor, odor e sabor característicos, crocante, isenta de gordura trans. embalagem: acondicionada em embalagem plástica de 300 a 500 gramas. validade: mínima de 2 meses a contar da data de entrega do produto.	UN D	60		
47	BISCOITO AMANTEIGADO DE CHOCOLATE embalagem de polietileno transparente, rotulagem conforme legislação. pacotes de aproximadamente 400g gr	UN D	380		

48	BISCOITO, SABOR:DOCE, TIPO:PETA, INGREDIENTES:POLVILHO BISCOITO CASEIRO DE POLVILHO. Ingredientes: Fécula de mandioca, polvilho, amido de milho, ovos, gordura de palma, açúcar, essência de baunilha, fermento químico: bicarbonato de sódio, água e sal. Não deve conter glúten, lactose, gordura vegetal hidrolisada, conservantes e corantes artificiais. Embalagem de polipropileno de 150g.	UNI	550		
49	BISCOITO, APRESENTAÇÃO:QUADRADO, SABOR:CREAM CRACKER, CLASSIFICAÇÃO:SALGADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM RECHEIO, APLICAÇÃO: ALIMENTAÇÃO HUMANA BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra de trigo integral, farinha de trigo integral, açúcar invertido, açúcar, sal, extrato de malte, fermento biológico, fermento químico: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico, emulsificante lecitina de soja, aromatizante e melhoradores de farinha: protease e metabissulfito de sódio. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxicos hermeticamente vedados com 400g e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente, com procedência, registro e informação nutricional no rótulo.	UNI	120		
50	BISCOITO, SABOR:BAUNILHA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:INTEGRAL, TIPO:COOKIES, INGREDIENTES:AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, MANTEIGA COOKIES INTEGRAIS, sem adição de açúcares, fonte de fibras, baixo teor de gorduras saturadas. Sabor: banana. Ingredientes: farinha de trigo integral, óleos vegetais (milho e soja), fibras de polidextrose, banana em flocos, clara de ovo, canela em pó, sal hipossódico, edulcorantes (maltitol e sucralose), isento de colesterol. Contém glúten. Embalagem com peso líquido 150g, livre de estufamento. Rotulagem completa de acordo com a legislação vigente.	PCT	70		
51	BISCOITO DE MAISENA embalagem de polietileno transparente, rotulagem conforme legislação. pacotes de 400 gr.	UNI	280		
52	BISCOITO, APRESENTAÇÃO: RETANGULAR, SABOR: LEITE, CLASSIFICAÇÃO:DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:SEM RECHEIO, APLICAÇÃO:ALIMENTAÇÃO HUMANA BISCOITO DOCE, TIPO "DE LEITE". composição mínima: farinha de trigo fortificada, açúcar, leite, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, bicarbonato de sódio, amido de milho. Empacotado em plástico atóxico, termosselado, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranhos ao seu aspecto normal. Embalados em pacotes de 400g. Embalagem primária declarando a marca, peso líquido, nome e endereço do fabricante, prazo de validade (mínima de seis meses a contar da data de entrega) e lote, número de registro no órgão competente.	UNI	2200		
53	BISCOITO, APRESENTAÇÃO:REDONDO, SABOR:CHOCOLATE, CLASSIFICAÇÃO:DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:SEM RECHEIO, APLICAÇÃO:ALIMENTAÇÃO HUMANA BISCOITO DOCE, TIPO ROSCA DE CHOCOLATE, composição mínima: farinha de trigo fortificada, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, bicarbonato de sódio, amido de milho. Empacotado em plástico atóxico, termosselado, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranhos ao seu aspecto normal. Embalados em pacotes de 400g. Embalagem primária declarando a marca, peso líquido, nome e endereço do fabricante, prazo de validade (mínima de seis meses a contar da data de entrega) e lote, número de registro no órgão competente.	PCT	4940		
54	BISCOITO, APRESENTAÇÃO: REDONDO, SABOR: COCO, CLASSIFICAÇÃO: DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM RECHEIO, TIPO: ROSQUINHA, APLICAÇÃO:ALIMENTAÇÃO HUMANA, INGREDIENTES: AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO E GLÚTEN BISCOITO DOCE, TIPO ROSCA DE CÔCO, composição mínima: farinha de trigo fortificada, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, bicarbonato de sódio, amido de milho. Empacotado em plástico atóxico, termosselado, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranhos ao seu aspecto normal. Embalados em pacotes de 400g. Embalagem primária declarando a marca, peso líquido, nome e endereço do fabricante, prazo de validade (mínima de seis meses a contar da data de entrega) e lote, número de registro no órgão competente.	PCT	4700		
55	BISCOITO, APRESENTAÇÃO: REDONDO, SABOR: NÃO APLICÁVEL, CLASSIFICAÇÃO: DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM RECHEIO, TIPO: MARIA BISCOITO MARIA SEM LEITE enriquecido com ferro e ácido fólico. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, vitaminas, fermentos químicos e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Não deve conter leite ou traços de leite na composição. Embalagem primária: Dupla embalagem, interna em polipropileno e externa em polipropileno, pacotes de 400g.	PCT	140		
56	BISCOITO SALGADO C/6 EMBALAGENS DE APROXIMADAMENTE 25 GRAMAS. (biscoito salgado sabores: presunto e queijo, original, dois queijos, contendo 150g. embalagem porcionada com 6 embalagens internas de 25g cada. padrao de qualidade igual ou superior a marca club social).	UN D	180		
57	BISCOITO, apresentação: quadrado, sabor: ÁGUA E SAL, classificação: salgado, características adicionais: sem recheio biscoito salgado tipo água e sal, composição mínima: farinha de trigo fortificada, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, bicarbonato de sódio, amido de milho. Empacotado em plástico atóxico, termosselado, isento de	UN D	950		

	bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranhos ao seu aspecto normal. Embalados em pacotes de 400g. Embalagem primária declarando a marca, peso líquido, nome e endereço do fabricante, prazo de validade (mínima de seis meses a contar da data de entrega) e lote, número de registro no órgão competente.				
58	BISCOITO SALGADO INTEGRAL. embalagem em polietileno, rotulagem conforme legislação. pacotes de 400 gr	UN D	40		
59	CAFÉ EM PÓ, torrado e moído, em embalagem de 500gr, apropriada com selo de pureza da abic (associação brasileira da ind. de café), com validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.	UNI	350		
60	CALDO DE GALINHA, caixa com 6 tabletes, de 55 a 65 gramas,	UN D	120		
61	CANELA EM PÓ: o produto deverá estar de acordo com a nta 02 e 70 (decreto 12.342/78), resolução cd/fnde nº 26 de 17/06/13. ingrediente: casca interna de várias espécies de árvores do gênero cinnamomum, seca e moída. características: aspecto de pó fino, cor marrom claro, cheiro aromático e sabor próprio. embalagem plástica, resistente, atóxico, lacrado, contendo de 50 gramas.	UN D	36		
62	CONDIMENTO, TIPO: CANELA, APRESENTAÇÃO: CASCA CANELA EM RAMA, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, aproximadamente 08g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	90		
63	CARVÃO VEGETAL de madeira de reflorestamento próprio para utilização em churrasqueira pacote com 05 kg	UN D	60		
64	CATCHUP; tipo tradicional; composto de polpa de tomate, água, açúcar, vinagre, sal, condimentos; especiarias e outros ingredientes permitidos; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primária hermeticamente fechada e atóxica; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03, rdc 276/05, rdc 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela anvisa. embalagem contendo 01 kg.	UN D	48		
65	CEREAL MATINAL DE MILHO COM AÇÚCAR. embalagem plástica contendo 250g do produto. validade: 12 meses.	UN D	120		
66	CHÁ DE CAMOMILA, caixa com 10 sachês de 10 gramas. validade mínima: 24 meses no ato da entrega	UN D	120		
67	CHÁ ALIMENTAÇÃO, TIPO: CHÁ MATE, USO: ALIMENTÍCIO CHÁ MATE A GRANEL. Peso líquido do pacote 250g. Deve estar acondicionado em sachês e apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos, livre de sujidades, parasitas e larvas, embalagem declarando fabricante, endereço, lote, data de validade mínima 24 meses, a contar da data de entrega, registro no órgão competente.	UN D	220		
68	CHÁ MATE, caixa com 25 sachês de 40 gramas. validade mínima: 24 meses no ato da entrega	UN D	240		
69	CHÁ MATE LIMÃO, caixa com 25 sachês de 40 gramas. validade mínima: 24 meses no ato da entrega.	UN D	160		
70	CHÁ MATE PÊSSEGO, caixa com 25 sachês de 40 gramas. validade mínima: 24 meses no ato da entrega.	UN D	120		
71	CHÁ DE HORTELÃ caixa com 10 sachês de 10 gramas. validade mínima: 24 meses no ato da entrega	UN D	60		
72	CHOCOLATE, TIPO: PRETO, APRESENTAÇÃO: PÓ, SABOR: TRADICIONAL CHOCOLATE 32% cacau enriquecido com vitaminas e minerais. Ingredientes: Açúcar orgânico, cacau em pó solúvel, minerais (cálcio, ferro e zinco), vitaminas (C, B3, B2, B6, B1 e A). Não deve conter sal, conservantes ou outros aditivos. Deve conter no mínimo 600mg de cálcio em 20g de chocolate em pó 32% cacau. Embalagem aluminizada contendo 1kg do produto com rotulagem completa de acordo com a legislação vigente impressa na embalagem. Não deve conter etiqueta sobreposta. Rendimento de dez litros.	KG	500		
73	CHOCOLATE, TIPO: PRETO, apresentação: pó, sabor: tradicional, característica adicional: 50 % cacau chocolate em pó 50% cacau. Sem adição de açúcar ou outros sabores e odores artificiais, embalado em pacotes de 200g.	PCT	610		
74	CHOCOLATE GRANULADO, em embalagens de 200 gramas	UN D	48		
75	CÓCO RALADO, ingredientes: amêndoa de côco, apresentação: desidratado e triturado, processo conservação: ins 233-ms, características adicionais: desengordurado coco ralado desidratado, úmido e adoçado, procedência nacional, isento de materiais estranhos à sua composição normal. Embalado em polietileno atóxico, termosselado, capacidade de 1 quilograma. Embalagem deve conter procedência, identificação, lote, validade mínima de 6 meses a partir da data de fabricação, informações nutricionais.	kg	140		
76	COCO RALADO SECO. embalagem de polietileno transparente de 100g cada.	UN D	48		

77	CONDIMENTO, TIPO: URUCUM, APRESENTAÇÃO: PÓ COLORAU. Pacotes de até 1 kg. Rotulagem conforme legislação. produto em pó, obtido a partir do urucum, sem adição de sal, embalado em plástico atóxico, em pacotes de 1kg. Constar data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses.	kg	300		
78	COLORAU (URUCUM) pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa, embalagem plástica de 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	UN D	24		
79	CONDIMENTO, TIPO: CRAVO DA ÍNDIA, APRESENTAÇÃO: FLOR CRAVO, da índia, em botão floral maduro e dessecado, O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA e da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos. Embalagem de 40g	PCT	150		
80	CREME DE LEITE, em caixa de 200 gramas.	PCT	160		
81	DOCE DE LEITE, acondicionado em pote plástico de 400g. rotulagem conforme legislação.	PCT	60		
82	LEGUMINOSA, VARIEDADE:ERVILHA SECA ERVILHA VERDE SECA – partida; tipo 1; constituída de grãos são e limpos; isenta de sujidades, parasitas e larvas; A embalagem primária deverá ser plástico atóxico, transparente, resistente, pesando 500g, com validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.	PCT	15		
83	LEGUME EM CONSERVA, TIPO:ERVILHA ERVILHA ENLATADA. Acondicionada em latas de flandres vedadas hermeticamente, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento. Contendo 2kg de peso drenado. A embalagem deve conter externamente dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade.	LT	110		
84	EXTRATO ALIMENTÍCIO, ingrediente básico: tomate, prazo validade:12 meses, conservação: isento de fermentação, características adicionais: maduros, selecionados, sem pele e sem sementes extrato de tomate simples concentrado. Isento de peles e sementes. Acondicionado em latas de flandres vedadas hermeticamente, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento. Contendo 4kg. A embalagem deve conter externamente dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade.	LT	550		
85	EXTRATO ALIMENTÍCIO, ingrediente básico: tomate, prazo validade:12 meses, conservação: isento de fermentação, características adicionais: maduros, selecionados, sem pele e sem sementes extrato de tomate simples concentrado. Isento de peles e sementes. Acondicionado em latas de flandres vedadas hermeticamente, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento. Contendo 300g a 350g. A embalagem deve conter externamente dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade.	und	240		
86	FARINHA DE MANDIOCA, em pacote de polietileno transparente ou leitoso. contendo 1 kg.		36		
87	FARINHA DE MILHO, grão: amarelo, tipo: biju, apresentação: torrada, característica adicional: transgênico, ingrediente adicional: fortificada com ferro e ácido fólico farinha de milho - tipo bijú farinha de 1ª qualidade, em flocos crocantes, embalada em saco plástico resistente, contendo 500g. No seu rótulo deve conter informação nutricional, sobre o glúten, prazo de validade visível e lote. Validade de 06 meses a partir da data de entrega.	und	1712		
88	"FARINHA MANDIOCA", apresentação: torrada, tipo grupo: seca, tipo subgrupo: fina, tipo classe: branca, tipo:1 farinha de mandioca branca. Farinha de mandioca branca, produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Fina, seca, branca, isenta de matérias terrosas, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem plástica de polietileno transparente de 1 kg com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação	kg	820		
89	FARINHA DE MILHO, GRÃO:AMARELO, TIPO: FUBÁ MIMOSO, CARACTERÍSTICA ADICIONAL:TRANSGÊNICO, INGREDIENTE ADICIONAL: FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO FUBÁ MIMOSO MÉDIO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, O PRODUTO DEVERÁ ser obtido pela moagem, exclusivamente do grão de milho; com cor e odor próprios; não deverá estar úmido, fermentado ou rançoso, deve ser livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas. Deverá ser enriquecido com ferro e ácido fólico. Embalagem primária: de saco plástico resistente, atóxica, pesando 01Kg, deverá conter as informações nutricionais e ingredientes; as informações quanto ao número de lote e data de validade deverão se apresentar de forma indelével dispostas diretamente na embalagem do produto. A embalagem deverá estar intacta e sem perfurações. Não deve conter glúten	Kg	700		
90	FARINHA DE ROSCA, fabricada a partir de matérias-primas são e limpas, em pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido de 500g.	Kg	60		

91	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, enriquecida com ferro e ácido fólico, em pacote de polietileno transparente ou leitoso contendo 5 kg.	und	72		
92	FARINHA DE TRIGO, GRUPO: DOMÉSTICO, TIPO: TIPO 1, ESPECIAL, INGREDIENTE ADICIONAL: FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO FARINHA DE TRIGO especial, enriquecida com ferro e ácido fólico. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. Embalagem de 1 kg	kg	1000		
93	FARINHA DE TRIGO, GRUPO: DOMÉSTICO, TIPO: INTEGRAL, INGREDIENTE ADICIONAL: FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO FARINHA DE TRIGO INTEGRAL especial, enriquecida com ferro e ácido fólico. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. Embalagem de 1 kg	Kg	550		
94	LEGUMINOSA, VARIEDADE: FEIJÃO CARIOCA, TIPO: TIPO 1 FEIJÃO CARIOCA tipo 1, safra nova, grãos inteiros e são, aspecto brilhoso, liso, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas e mistura de outras variedades e espécies, embalagem contendo 1Kg.	Kg	4560		
95	LEGUMINOSA, VARIEDADE: FEIJÃO PRETO, TIPO: TIPO 1 FEIJÃO PRETO tipo 1, safra nova, grãos inteiros e são, aspecto brilhoso, liso, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas e mistura de outras variedades e espécies, embalagem contendo 1Kg.	kg	4490		
96	FEIJÃO VERMELHO TIPO I. livre de impurezas (grãos partidos ou pedras), bolor, mofo, odores estranhos, caruncho. embalagem de polietileno transparente com 01 kg data de fabricação máxima de 60 dias.	kg	36		
97	FERMENTO BIOLÓGICO em embalagem 125 gramas, com validade mínima de dois meses da entrega do produto	Und	72		
98	FERMENTO, TIPO: QUÍMICO, APRESENTAÇÃO: PÓ FERMENTO QUÍMICO EM PÓ. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado. Embalagem contendo 100 g do produto	Und	572		
99	FILTRO PARA CAFÉ Nº 103, CX COM 30 UND.	UND	60		
100	FLOCOS DE CEREAIS (FARINHA LÁCTEA). alimento a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal e aromatizantes. contém glúten. acondicionado em saco laminado (tipo sachê), íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. peso líquido de 230g. a embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978. EMBALAGEM DE 230G	UND	80		
101	FOSFORO LONGO, EM CAIXA COM aproximadamente 200 PALITOS.	UND	80		
102	FUBÁ, SIMPLES, DO GRÃO DE MILHO MOÍDO, DE COR AMARELA, com aspecto, cor sabor e odor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionados em saco plástico transparente, atóxico, de 1kg. fubá de milho amarelo fino. embalagem compra: em saco de polietileno de 1kg.	UND	36		
103	GELADO COMESTÍVEL, TIPO GELADINHO AMERICANO OU SIMILAR. apresentação: diversos sabores, entregue em embalagem unitária com no mínimo 55ml. embalagem contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade pacote com 40 unidades. produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	UND	60		
104	GELATINA SABORES DIVERSOS (LIMÃO, MARACUJÁ, MORANGO, UVA, CEREJA): PÓ PARA PREPARO DE GELATINA, sabor limão composto de açúcar, sal, agente tamponante, acidulante, aroma natural de morango, corantes artificiais e outras substâncias permitidas, qualidade, ingredientes, são e limpos, umidade de 2% , p.p, acondicionado em embalagem apropriada, embalado em caixinhas de aproximadamente 30 gr.	UND	160		
105	GRANOLA, feito a partir de flocos de aveia, milho e arroz, gérmen e fibra de trigo e gergelim. rico em fibras e proteínas, adicionado de 10 vitaminas, minerais e cálcio. zero gordura trans, sem conservantes, composta de cereais integrais, castanhas e uva passas e outros ingredientes (exceto frutas cristalizadas) elaborado com açúcar mascavo, óleo de milho ou canola, melado de cana; quantidade mínima de fibras: 2,6g. sabores tradicionais: maçã e canela, cereais maltados, mel e frutas e banana com canela. embalagens com 1 kg.	UND	36		
106	LEGUMINOSA, VARIEDADE:GRÃO DE BICO GRÃO DE BICO, embalagem plástica de 500g de primeira qualidade, limpo, isento de matéria terrosa, substâncias nocivas, parasitas e insetos vivos, não podendo estar úmido ou fermentado. Com identificação, informação nutricional, rótulo, data de fabricação e de validade de no mínimo 4 meses.	PCT	15		
107	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO: com emulsificante (lecitina de soja), vitamina c, vitamina e ferro, vitamina pp, zinco, pantotenato de cálcio, vitamina b1, vitamina b2,	PCT	24		

	vitamina b6, cobre, ácido fólico, iodo, vitamina a, vitamina h, vitamina d e vitamina b12, sem glúten. embalagem com 400 gr				
108	LENTILHA, TIPO:1, TIPO CLASSE:MÉDIA LENTILHA, safra nova, grãos inteiros e sãos, aspecto brilhoso, liso, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas e mistura de outras variedades e espécies, embalagem contendo 500g	PCT	330		
109	CONDIMENTO, TIPO:LOURO, APRESENTAÇÃO: FOLHA LOURO. Em folha seco, obtido de espécimes vegetais genuínos. Folhas sãs, limpas e secas, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado contendo data de fabricação e validade. Pacote de aproximadamente 05g.	PCT	224		
110	MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE:MASSA SECA, BASE DA MASSA:DE FARINHA DE TRIGO, INGREDIENTES ADICIONAIS:COM OVOS, APRESENTAÇÃO:CABELO DE ANJO MACARRÃO TIPO ALETRIA, com ovos, Embalagem de 500g, data de fabricação máxima de 30 dias. Sem sujidades ou carunchos. Tendo como composição básica: Sêmola de trigo, contendo vitamina A, Complexo B e ferro. Embalagem transparente e incolor, termoselada, com rótulo de acordo com a legislação vigente, declarando pelo menos, marca, nome e endereço do fabricante, lote, prazo de validade, peso e registro no órgão competente.	PCT	470		
111	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, com ovos, data de fabricação máxima de 30 dias. sem sujidades ou carunchos. não deverá apresentar fragilidade a pressão com os dedos ou empapamento após cocção. pacote com 1kg	UN D	180		
112	"MACARRÃO", TIPO:COM OVOS, FORMATO:PARAFUSO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:NÃO APLICÁVEL MACARRÃO DE ARROZ tipo parafuso, com ovos, data de fabricação máxima de 30 dias. Sem sujidades ou carunchos. Não deverá apresentar fragilidade a pressão com os dedos ou empapamento após cocção. Macarrão, do tipo parafuso, com ovos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	PCT	110		
113	MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE:MASSA SECA, BASE DA MASSA:DE FARINHA DE TRIGO, TIPO:INTEGRAL, APRESENTAÇÃO:PARAFUSO MACARRÃO PARAFUSO INTEGRAL. Composto por farinha de trigo integral, fibra de trigo, corantes naturais: urucum e cúrcuma. Data de fabricação máxima de 30 dias. Deverá estar acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Embalagem de 500 gramas.	PCT	170		
114	MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE:MASSA SECA, BASE DA MASSA:DE FARINHA DE TRIGO, APRESENTAÇÃO:PARAFUSO MACARRÃO TIPO PARAFUSO COM OVOS, data de fabricação máxima de 30 dias. Sem sujidades ou carunchos. Não deverá apresentar fragilidade a pressão com os dedos ou empapamento após cocção. Macarrão, do tipo parafuso, com ovos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	PCT	14300		
115	MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE:MASSA SECA, BASE DA MASSA:DE SÊMOLA/SEMOLINA. MACARRÃO DE SÊMOLA SEM OVOS TIPO PARAFUSO TRICOLOR . Composto de massa seca de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e vegetais naturais desidratados. Deverá ser isento de leite e derivados e ovos. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Embalagem primária: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termosoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. Embalagem secundária: fardo de filme plástico atóxico termosoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg.	PCT	5000		
116	MACARRÃO TIPO TALHARIM, com ovos, data de fabricação máxima de 30 dias. sem sujidades ou carunchos. não deverá apresentar fragilidade a pressão com os dedos ou empapamento após cocção. pacote com 500g	UN D	60		
117	MAIONESE - emulsão cremosa com ovos e óleos vegetais - frasco com 500g	UN D	72		
118	MASSA PARA LASANHA pré cozida – 500 gr	UN D	120		
119	MASSA PARA PASTEL tamanho médio (pacote com 500 gramas)	UN D	120		
120	MASSA PARA PIZZA GRANDE, em embalagem plastica transparente contendo uma unidade cada embalagem, fabricada com farinha de trigo, ovos, leite, açúcar, sal e margarina	UN D	180		
121	COMPLEMENTO ALIMENTAR MISTURA PRE COZIDA P/ PREPARO DE MINGAU, FARINHA DE CEREAL (ARROZ, MILHO OU AVEIA), VITAMINAS E MINERAIS, AÇUCAR, AMIDO DE MILHO, EM PÓ (SOLÚVEL), acondicionado em material que garanta as propriedades do produto, embalado em material hermeticamente fechado, embalagem de aproximadamente 360 gr obs: produto de referência Neston 3 cereais/ Nestlé cereais	UN D	70		

122	CANJICA, GRUPO:ESPECIAL, Nº 3, SUBGRUPO:DESPELICULADA, CLASSE:BRANCA, QUALIDADE:TIPO 1, CARACTERÍSTICA ADICIONAL:NÃO TRANSGÊNICO MILHO PARA CANJICA. tipo 1, classe BRANCA, subgrupo despeliculada, de acordo com a Portaria nº 109, de 24/02/1989. O produto deve ser proveniente de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos, cor branca, odor e sabor próprios. Não deve apresentar cheiro de mofo. Embalagem primária: Embalagem em sacos de polietileno transparente, reforçado, contendo 500 gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.	PCT	772		
123	MILHO DE PIPOCA, GRUPO:DURO, CLASSE:AMARELA, QUALIDADE:TIPO 1, FORMATO ESTOURADO:TIPO IRREGULAR/BUTTERFLY MILHO PARA PIPOCA, embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, termosselada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente.Embalagem 500 g	PCT	460		
124	MILHO DE PIPOCAS PARA MICROONDAS, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, aroma natural de bacon, realçador de sabor glutamato monossódico.sem glúten, embalagem de 100gr .	PCT	240		
125	LEGUME EM CONSERVA, TIPO:MILHO VERDE MILHO ENLATADO. Acondicionado em latas de flandres vedadas hemeticamente, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento. Contendo 2kg de peso drenado. A embalagem deve conter externamente dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade.	LT	300		
126	MILHO VERDE EM LATA ENTRE 250G A 300G no total e 200g drenado de flandres, com verniz sanitário, recravadas, sem estufamentos, sem vazamento, corrosão interna, e outras alterações. não poderá ser derivado de milho transgênico. as latas devem estar intactas, limpas, original de fábrica. validade mínima de 06 meses, contados da entrega. livre de sujidades, isentos de pedras, fungos, larvas, parasitas, fragmentos ou corpos estranhos. no seu rótulo deverá conter informação nutricional, informação sobre glúten, prazo de validade bem visível e número do lote. cor, textura e aspecto característicos	LT	120		
127	MOLHO PRONTO, TIPO MOSTARDA, composto a base de mostarda, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, admitindo no mínimo 35% de resíduos secos, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da Anvisa E Inmetro. embalagens, tipo bisnaga de 700 gr . prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto	UN D	48		
128	NATA CREME DE LEITE PASTEURIZADO. fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. embalagem: 300g cada unidade. 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 D	80		
129	ÓLEO VEGETAL, MATÉRIA PRIMA:SOJA, TIPO:CRU, COR:AMARELA. ÓLEO DE SOJA REFINADO, acondicionado em garrafa pet de 900 ml., lacrada, transparente e incolor, rotulada segundo legislação vigente, declarando marca, nome e endereço do fabricante, lote, prazo de validade, conteúdo líquido e registro no órgão competente.	EM B	2560		
130	CONDIMENTO, TIPO:ORÉGANO, APRESENTAÇÃO:DESIDRATADO ORÉGANO DESIDRATADO, em embalagem plástica transparente resistente, contendo 1kg com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	kg	12		
131	ORÉGANO: característica: deve ser constituído de folhas, limpas e desidratadas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. deve apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico. embalagens: EMBALAGEM DE 100GR, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. legislação: resolução - RDC Nº 276, de 22 de setembro de 2005. fabricação: máximo até 30 dias. validade: mínimo de 6 meses	UN D	90		
132	OVOS DE CODORNA EM CONSERVA, devidamente embalado e contendo na embalagem todas as informações do produto. embalagem de aproximadamente 450 gramas	UN D	80		
133	PEPINO EM CONSERVA. apresentação: embalagem plástica ou pote de vidro de 300gr (peso drenado). características: tipo suave. embalagem intacta contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. produto com validade igual ou superior a 01 ano a contar da data de entrega.	UN D	92		

134	DOCE FRUTA CALDA SABOR PÊSSEGO LATA COM 450GR DOCE FRUTA CALDA SABOR PÊSSEGO EM LATA C/ 430 GRAMAS. sabor de pêssego; composto e obtido de frutas inteiras; sem caroco; cozido com água e açúcar; preparado com frutas sas e limpas; isento de sujidades, parasitos e larvas; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; sem adição de aromatizante e coloração artificial; sendo considerado como peso líquido 450 gramas; acondicionado em lata fechada, validade mínima 10 meses a contar da data da entrega; embalado em caixa de papelão reforçado;	UN D	120		
135	PROTEÍNA TEXTURIZADA SOJA, COMPOSIÇÃO BÁSICA: PROTEÍNA DE SOJA 50% E CARBOIDRATO 30%, APRESENTAÇÃO: FARINHA, ASPECTO FÍSICO: SÓLIDO PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA (PTS) MÉDIA E ESCURA. Produto alimentar obtido através do processo de extrusão termoplástica. Teor de proteína superior a 50%, umidade máxima 8,0%, fibra bruta máximo 4,0%. Embalagem: de 400 g, saco de polietileno atóxico, transparente. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Não poderá conter corantes artificiais, edulcorantes, aromatizantes e glutamato monossódico.	PCT	20		
136	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA COR CAMELO. embalagens contendo 01 kg.	KG	40		
137	FARINHA DE MILHO, GRÃO: AMARELO, TIPO: CANJIQUINHA/XERÉM, CARACTERÍSTICA ADICIONAL: TRANSGÊNICO QUIRERA DE MILHO AMARELA ou canjiquinha amarela, em pacotes de 500g, Embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, termosselada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas, ausência de sujidades, parasitas ou larvas. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente	PCT	199		
138	QUEIJO PARMESÃO RALADO, pacote de 50 gramas	UN D	90		
139	BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS REFRIGERANTE SABOR COLA EMBALAGEM DE 2 LITROS tipo Coca-Cola, Pepsi cola ou similar, rotulagem com data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional aceitável em porção de 200 ml: valor energético intervalo de 85 à 88 (kcal), carboidrato intervalo de 21 à 22 (g), sódio até 10 mg	UN D	240		
140	AMIDO, BASE: DE MANDIOÇA, GRUPO: TAPIOCA, SUBGRUPO: SAGU ARTIFICIAL, ASPECTO FÍSICO: TIPO 1 SAGÚ. Classe pérola, tipo I, é o produto amiláceo derivado da raiz de mandioca sob forma de grânulos esféricos. Características gerais: deverão apresentar-se limpos, secos e isentos de odores estranhos, impróprios ao produto. Características sensoriais (organolépticas): cor branca; aspecto, odor e sabor próprios. Embalagem: pacotes de polietileno contendo 500 g do produto.	UN D	672		
141	SAL, TIPO: REFINADO, aplicação: alimentícia, características adicionais: teor mínimo cloreto de sódio 98,5% sal REFINADO, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de 15mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica, embalagem de 1kg. Embalagem secundária: fardo de 20kg.	kg	1100		
142	SAL IODADO REFINADO adicionado de sais de iodo. embalagem compra: em saco de polietileno de 1kg.	UN D	72		
143	SARDINHA EM LATA AO ÓLEO, 125 G, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, informações nutricionais, peso, fornecedor, data de fabricação e validade, com tampa abre fácil.	UN D	92		
144	SUCO DE UVA INTEGRAL. ingredientes: uvas da variedade bordô. não deve ser adicionado de água, açúcar ou conservantes. diluição: 1 garrafa de suco para 10 de água. embalagem de vidro incolor contendo no mínimo 1 litro do produto. rotulagem completa de acordo com a legislação vigente	UN D	180		
145	SUCO NATURAL, CAIXA DE 1L SABORES LARANJA, MARACUJÁ, MORANGO E UVA.	UN D	240		
146	SUCO, APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO, SABOR: UVA, TIPO: NATURAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CONCENTRADO SUCO NATURAL, SABOR UVA, concentrado, sem açúcar, com mínimo de 50% de polpa. Embalagem PET contendo 500ml. Ingredientes: Água potável, suco concentrado de uva e conservantes benzoato de sódio e metabisulfito de sódio. Rendimento: 500 ml de suco concentrado deverá render até 4,5L litros de suco pronto.	uni	7000		
147	TEMPERO COMPLETO - COMPOSIÇÃO: TEMPERO COMPLETO. o produto deve estar de acordo com a legislação vigente. o produto deverá ser a base de alho, sal e cebola, podendo conter salsinha ou salsa, cebolinha, coentro, orégano e manjerição; o teor de umidade deverá estar entre 7,5% e 14%. não poderá conter glutamato monossódico e pimenta. não deverá conter microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana. não contém glúten. prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega. embalagem primária: em pote plástico de polipropileno com lacre interno e tampa, de 300gr.	uni	60		
148	TRIGO PARA QUIBE, acondicionado em embalagens de polietileno com 500gr	uni	24		

149	VINAGRE, MATÉRIA-PRIMA: ÁLCOOL CANA DE AÇÚCAR, tipo: neutro, acidez: 4,20 per, aspecto físico: líquido, aspecto visual: límpido e sem depósitos vinagre de álcool, envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	uni	590		
150	ABACAXI HAWAII COM COROIA, primeira qualidade, maduro, médio e fresco.	UN D	150		
151	LEGUME IN NATURA, TIPO: ABÓBORA CABOTIÁ / JAPONESA ABÓBORA CABOTIÁ. Fruto de características limpa lustroso, sem machucaduras e pontos moles, com partes do caule.	kg	350		
152	LEGUME IN NATURA, TIPO: ABOBRINHA ITALIANA ABOBRINHA. Fruto de características limpas, lustroso, sem machucaduras e pontos moles, com partes do caule.	kg	700		
153	ALFACE LISA OU CRESPA. Características Gerais: Fresco. De primeira - Quando constituída por hortaliças de boa qualidade, conservem as suas características. As hortaliças próprios para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie., estarem livres de enfermidades., não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência., não estarem sujos de terra., não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa., estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.. Poderá ser de cultivo hidropônico.	uni d	550		
154	ALHO GRAUDO DE CALIBRE 5. Características Gerais: Fresco. De primeira - Quando constituída por hortaliças de boa qualidade, conservem as suas características. As hortaliças próprios para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie., estarem livres de enfermidades., não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência., não estarem sujos de terra., não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa., estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	KG	238		
155	AMEIXA IN NATURA; características adicionais: com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	KG	40		
156	BANANA BRANCA - Características Gerais: Fresco. De primeira – Quando constituída por hortaliças de boa qualidade, conservem as suas características. As hortaliças próprios para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie., estarem livres de enfermidades., não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência., não estarem sujos de terra., não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa., estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. DEVE APRESENTAR-SE EM INÍCIO DE MATURAÇÃO	KG	750		
157	BANANA CATURRA DE 1ª QUALIDADE, grau médio de amadurecimento com cascas sãs, com polpa firme e intacta, sem presença de manchas ou partes apodrecidas.	KG	380		
158	LEGUME IN NATURA, TIPO: BATATA BAROA / MANDIOQUINHA BATATA SALSA. Tamanho médio, lisa de formato uniforme, película fina, sem nódulos, pontos pretos ou queimadura de sol.	kg	430		
159	BATATA DOCE ROXA, DE 1ª QUALIDADE sem rama, lavada com tamanho e coloração uniformes, fresca compacta e firme, sem lesões, rachaduras ou cortes	kg	180		
160	LEGUME IN NATURA, TIPO: BATATA INGLESA BATATA INGLESA lavada, classificação comercial "especial" (tamanho médio, lisa de formato uniforme, película fina, sem nódulos, pontos pretos ou queimadura de sol).	kg	8450		
161	LEGUME IN NATURA, TIPO: BETERRABA BETERRABA in natura, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Já deve vir separada das folhas.	kg	2000		
162	VERDURA IN NATURA, TIPO: BRÓCOLIS COMUM BRÓCOLIS De 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Und	750		
163	LEGUME IN NATURA, TIPO: CEBOLA BRANCA CEBOLA branca, tamanho médio de 5 a 7 cm, livre de brotos. Casca intacta, sem pontos pretos.	kg	4155		
164	CONDIMENTO, TIPO: CEBOLINHA E SALSA, APRESENTAÇÃO: NATURAL, ADICIONAL: ORGÂNICO CHEIRO VERDE, maço contendo cebolinha e salsinha, folhas íntegras, frescas, coloração uniforme, bem desenvolvidas, salsinha com talos. Maços com aproximadamente 300 g, sem as raízes.	uni	2200		
165	CEBOLINHA VERDE. FRESCA, FOLHAS FIRMES, cor verde escura, sem partes amareladas ou apodrecidas.	UN D	250		

166	LEGUME IN NATURA, TIPO:CENOURA CENOURA. Firmes, limpas, frescas, sem rachaduras ou manchas esverdeadas ou brotos ou partes mofadas. Comprimento médio de 15 a 20 cm, diâmetro médio de 4 a 6 cm.	kg	4400		
167	LEGUME IN NATURA, TIPO:CHUCHU VERDE CHUCHU. Verde, tenro, firme, casca intacta e sem pontos amarelos ou apodrecidos.	kg	1800		
168	COUVE MANTEIGA. FOLHAS BEM VERDES, tenras, firmes, sem manchas amareladas. largura mínima da folha de 20 cm.	Uni	180		
169	VERDURA IN NATURA, TIPO: COUVE-FLOR COUVE-FLOR De 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniforme, isento de sujidades, parasitas e larvas	Uni	750		
170	GENGIBRE DE PRIMEIRA, FRESCO, compacto e firme, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em saco plástico, pesando aproximadamente 300 gramas cada maço, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 276/05 ANVISA, com os padrões de embalagem da inst. norm. conj. n 9, 12/11/02 (Sarc, Anvisa, Inmetro), produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela anvisa.	Uni	12		
171	FRUTA, TIPO:LARANJA PERA, APRESENTAÇÃO: NATURAL LARANJA PÊRA. Casca fina e lisa de cor alaranjada ou amarela esverdeada, firme, sem amolecimento e mofos ou machucados. Tamanho médio de 8 cm.	kg	14450		
172	LARANJA LIMA DE PRIMEIRA, IN NATURA, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. sem danos físicos e sinais de deterioração. não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência.	kg	180		
173	LIMÃO TAITI, fresco, de primeira qualidade, tamanho médio	kg	290		
174	MAÇÃ FUJI - Características Gerais: Fresco. De primeira - Quando constituída por hortaliças de boa qualidade, conservem as suas características. As hortaliças próprios para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie., estarem livres de enfermidades., não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência., não estarem sujos de terra., não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa., estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. DEVE APRESENTAR-SE EM INÍCIO DE MATURAÇÃO.	kg	21050		
175	MAMÃO PAPAYA DE 1º QUALIDADE FIRME SEM LESÕES, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, tamanho médio a grande, consistência firme, com casca inteira. não poderá apresentar mofo e manchas pretas. livre de terra e corpos estranhos. acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	UN D	120		
176	MAMÃO FORMOSA de primeira qualidade, polpa firme e intacta, sem fungos, manchas ou partes apodrecidas.	kg	320		
177	FRUTA, TIPO:MANGA TOMMY, APRESENTAÇÃO:NATURAL MANGA TOMMY de 1ª qualidade, grau de maturação 80% casca lisa, livre de manchas e pontos escurecidos, cor amarelada.	kg	2850		
178	MARACUJA FRUTA em perfeito estado de conservação, sem manchas e ou partes cortadas .	kg	150		
179	FRUTA, TIPO:MELÃO AMARELO, APRESENTAÇÃO:NATURAL MELÃO AMARELO. Deve apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo. Casca sem manchas, perfurações ou partes amolecidas.	kg	2820		
180	FRUTA, TIPO:MELANCIA VERMELHA, APRESENTAÇÃO:NATURAL MELANCIA. Deve apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo. Casca sem manchas, perfurações ou partes amolecidas. Frutos pesando de 08 a 10 kg.	kg	4000		
181	MORANGO, BANDEJA, fresco, sem manchas, maduros .	und	250		
182	OVO, ORIGEM: GALINHA, GRUPO: BRANCO, CLASSE: A, TIPO: GRANDE OVOS de galinha, BRANCO, tamanho grande. Acondicionados em embalagem contendo uma dúzia, com data de fabricação e validade.	dú- zia	2320		
183	OVO, ORIGEM: GALINHA, GRUPO: VERMELHO, CLASSE: A, TIPO: GRANDE OVOS de galinha, CAIPIRA VERMELHO. Acondicionados em embalagem contendo uma dúzia, com data de fabricação e validade.	dú- zia	1650		
184	LEGUME IN NATURA, TIPO: PEPINO de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg	2780		
185	PÊSSEGO NACIONAL DE PRIMEIRA QUALIDADE, CASCA SEM RUPTURAS, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação,	kg	40		

186	PIMENTÃO VERDE, de primeira qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho médio e coloração uniforme	kg	120		
187	VERDURA IN NATURA, TIPO: REPOLHO BRANCO / VERDE REPOLHO VERDE. Folhas frescas sem descoloração ou deterioração. Tamanho mínimo de 20 cm após retirada das folhas externas.	kg	3750		
188	FRUTA, TIPO: TANGERINA PONCAN, APRESENTAÇÃO: NATURAL TANGERINA Tipo Pokân. Devem apresentar características de cultivo bem desenvolvidas, com coloração própria, livre de danos mecânicos ou fisiológicos.	kg	12800		
189	TOMATE. Características Gerais: Fresco. De primeira - Quando constituída por hortaliças de boa qualidade, conservem as suas características. As hortaliças próprios para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie., estarem livres de enfermidades., não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência., não estarem sujos de terra., não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa., estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. deve apresentar-se em início de maturação	kg	5025		
190	LEGUME IN NATURA, TIPO 1: TOMATE RASTEIRO TOMATE tipo "RASTEIRO" para SALADA. Maduro, mas não amolecido, sem amassamento, mancha amarelas ou brancas, deterioração ou marcas de doenças.	kg	3500		
191	UVA TIPO NIAGARA, de primeira qualidade apresentando cor, tamanho e formação uniforme, sem danos físicos oriundo do manuseio e transportes	kg	380		
192	CARNE PROCESSADA, VARIEDADE: ALMÔNDEGAS, TIPO: BOVINO, SABOR: TEMPERADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) Almôndega bovina congelada. Carne bovina processada, homogeneizada, com formato de almondega e aproximadamente 25 gr. Produto preparado de carne moída bovina (Carne de 2º categoria acém ou músculo). Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento da carne moída, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). Isenção de pimenta. Embalagem primária: saco de material flexível, resistente, termossoldado a vácuo, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente (rdc360), aprovada para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa. Pacotes de aproximadamente 2 kg. Embalagem secundária: deveser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado. Caixas com capacidade de até 10 kg. OBS: Apresentar amostra e ficha técnica assinada pelo responsável pelo estabelecimento.	kg	3500		
193	BACON, INDUSTRIALIZADO DE 1º QUALIDADE, acondicionados em embalagens plásticas que devem apresentar rotulo com devida especificação do produto.	KG	60		
194	CARNE BOVINA, COXÃO MOLE, TIPO BIFE, CONGELADO, na temperatura adequada à legislação, máximo 3% de gordura, embalados e interfolhados por filme plástico; identificação do produto, marca do fabricante, validade, data da embalagem, sif, peso, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias de ministério da agricultura e vigilância sanitária.	KG	760		
195	BISTECA SUÍNA, CORTE DE CARNE SUÍNA CONGELADA COM PESAGEM MÉDIA DE 210G. espessura de corte 1 cm. a coloração da carne deve ser branca ou rosada, além de gordura branca e firme, sem odor.	KG	180		
196	CARNE BOVINA, TIPO COSTELA, RESFRIADA, FRESCA. produto não transgênico deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não apresentar manchas escuras ou verdes, não deverá estar pegajosa, apresentar inervações ou gorduras em excesso. embalagem de polietileno kg transparente. identificação do produto, marca do fabricante, validade, data da embalagem, sif, peso, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias de ministério da agricultura e vigilância sanitária.	KG	240		
197	CARNE BOVINA FILÉ simples resfriada, fresca. produto não transgênico, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não apresentar manchas escuras ou verdes, não deverá estar pegajosa, apresentar inervações ou gorduras em excesso. embalagem de polietileno transparente. identificação do produto, marca do fabricante, validade, data da embalagem, sif, peso, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias de ministério da agricultura e vigilância sanitária.	KG	120		
198	CARNE BOVINA, TIPO MÚSCULO (SEM OSSO), RESFRIADA, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. embalagem de polietileno transparente. identificação do produto, marca do fabricante, validade, data da embalagem, sif, peso, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias de ministério da agricultura e vigilância sanitária.	KG	180		

199	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE:MÚSCULO TRASEIRO, APRESENTAÇÃO:COR-TADA EM CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO Carne bovina, tipo músculo em cubos de 3x3x3 cm (sem osso), embalada a vácuo, CONGELADAS EM PORÇÕES DE 1 KG. Com teor máximo de gordura de 10% (dez por cento) Carne de cor vermelho-cereja e com odor agradável, deve estar acondicionada em embalagem intacta de poli-propileno, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção Federal (SIF), Inspeção Estadual (SIE) ou Inspeção Municipal (SIM) e procedência da carne. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo 30 dias. OBS: Apresentar amostra e ficha técnica assinada pelo responsável pelo estabelecimento.	KG	2000		
200	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE:PATINHO, APRESENTAÇÃO:MOIDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A) Carne bovina de primeira, tipo patinho, moída, CONGELADAS EM PORÇÕES DE 1 KG, para facilitar o preparo, com teor máximo de gordura a 6% (seis por cento). Cor: vermelho - cereja, com odor agradável, deve estar acondicionada em embalagem intacta de polipropileno, devidamente identificada com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor inspeção Federal (SIF), Inspeção Estadual (SIE) ou Inspeção Municipal (SIM) e procedência da carne. Com prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses e data de fabricação de no máximo 30 (trinta) dias.OBS: Apresentar amostra e ficha técnica assinada pelo responsável pelo estabelecimento.	KG	7500		
201	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA, TIPO PATINHO, MOÍDA, resfriada, com o teor máximo de gordura a 6%. cor vermelho-cereja e odor agradável, acondicionada em embalagem intacta de polipropileno, embalados em pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, com certificação do fornecedor de inspeção federal (sif) e procedência da carne. prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo 30 dias.	KG	300		
202	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE:PATINHO, APRESENTAÇÃO:PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A) Carne bovina de primeira, tipo patinho, peça inteira, CONGELADAS EM PORÇÕES DE 1 KG. Cor vermelho-cereja e com odor agradável, livre de nervos, contendo no máximo 5% de gordura visual aparente . Deve estar acondicionada em embalagem intacta de polipropileno, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente,devendo ter certificação do fornecedor de inspeção Federal (SIF), Inspeção Estadual (SIE) ou Inspeção Municipal (SIM) e procedência da carne. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo 30 dias. OBS: Apresentar amostra e ficha técnica assinada pelo responsável pelo estabelecimento.	KG	1200		
203	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE:PATINHO, APRESENTAÇÃO:CORTADA EM TIRAS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO Carne bovina, tipo Patinho em tiras, congelada. Carne de cor vermelho-cereja e com odor agradável. CONGELADAS EM PORÇÕES DE 1 KG. Com teor máximo de gordura de 07% (sete por cento). Deve estar acondicionada em embalagem intacta de polipropileno, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção Federal (SIF), Inspeção Estadual (SIE) ou Inspeção Municipal (SIM) e procedência da carne. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo 30 dias. OBS: Apresentar amostra e ficha técnica assinada pelo responsável pelo estabelecimento. OBS: Apresentar amostra e ficha técnica assinada pelo responsável pelo estabelecimento.	KG	5000		
204	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE:PATINHO, APRESENTAÇÃO:CORTADA EM CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO Carne bovina, tipo Patinho em cubos de 3x3x3, congelada. Carne de cor vermelho-cereja e com odor agradável. CONGELADAS EM PORÇÕES DE 1 KG. Com teor máximo de gordura de 07% (sete por cento). Devendo estar acondicionada em embalagem intacta de polipropileno, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção Federal (SIF), Inspeção Estadual (SIE) ou Inspeção Municipal (SIM) e procedência da carne. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo 30 dias. OBS: Apresentar amostra e ficha técnica assinada pelo responsável pelo estabelecimento.	KG	3100		
205	CARNE BOVINA, POSTA VERMELHA, PEÇA INTEIRA, CONGELADO, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto,cor,cheiro e sabor próprio; embalada em saco plástico transparente, atóxico; identificação do produto, marca do fabricante, validade, data da embalagem, sif, peso, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias de ministério da agricultura e vigilância sanitária.	KG	160		
206	CARNE BOVINA, TIPO SETE, RESFRIADA, FRESCA. produto não transgênico, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não apresentar manchas escuras ou verdes, não deverá estar pegajosa, apresentar inervações ou gorduras em excesso. embalagem de polietileno transparente. identificação do produto, marca do fabricante, validade, data da embalagem, sif, peso, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias de MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E VIGILÂNCIA SANITÁRIA.	KG	180		

207	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE:PERNIL, APRESENTAÇÃO:CORTADA EM CUBOS, PROCESSAMENTO:SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO Carne suína, tipo Pernil, sem osso, cortada em cubos, CONGELADOS EM PORÇÕES DE 1 KG. Cor e odor característicos. Embalagem primária em pacotes de 1 kg, e embalagem secundária de aproximadamente 15 kg, congelado a -18°C, pelo processo de frio rápido em túnel de congelamento, com perda máxima de peso no degelo de 6% a 8%, com validade de no mínimo 12 meses. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo 30 dias. OBS: Apresentar amostra e ficha técnica assinada pelo responsável pelo estabelecimento.	KG	2500		
208	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL:FRANGO, TIPO CORTE:FILEZINHO (SASSAMI), APRESENTAÇÃO:INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A), PROCESSAMENTO:SEM PELE, SEM OSSO. Filezinho de peito de frango (sassami), com embalagem primária e CONGELADOS EM PORÇÕES DE 1 KG, e embalagem secundária de aproximadamente 15 kg, congelado a -18°C, pelo processo de frio rápido em túnel de congelamento, com perda máxima de peso no degelo de 6% a 8%, com validade de no mínimo 12 meses. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo 30 dias. OBS: Apresentar amostra e ficha técnica assinada pelo responsável pelo estabelecimento.	KG	7700		
209	COXA E SOBRE COXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE (TIPO FILÉ). Características Técnicas: Congelado. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Embalagem: deve estar intacta. acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, nº de registro em órgão competente (SIM S.I.E ou S.I.F), procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega	KG	640		
210	COXINHA DA ASA, CARNE DE FRANGO limpa, em recortes uniformes, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias. sem adição de excesso de água, sem adição de sal e temperos, embaladas em pacotes de 1kg	KG	240		
211	FÍGADO BOVINO FRESCO, CARNE LÍMPA E SEM GORDURA, embalado em sacos de polietileno transparente, contenham especificados local de origem do produto, peso, data da embalagem e de vencimento. deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor ou hotbox. conforme legislação vigente e deverá ser registrado junto ao ima ou sif.	KG	72		
212	FILÉ DE PEIXE PESCADA, TILÁPIA OU PANGA, ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS DE 1KG CONGELADOS de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, congelados a (-12°C), isentas de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. deverá ser acondicionada em embalagem atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de micro-organismos, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência.	UN D	240		
213	FRANGO INTEIRO, CONGELADO, DE 1ª QUALIDADE, PESANDO INDIVIDUALMENTE NO MÁXIMO 2,5KG, em embalagem transparente, à vácuo ou bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no ministério da agricultura (sif, ima ou sim), data de fabricação e validade.	KG	350		
214	HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA, com 56 gr, envelopados individualmente, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. o produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	kg	480		
215	LINGUIÇA CALABRESA; preparada com carne suína não mista, toucinho e condimentos; ótimo sabor; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada; acondicionada em saco de polietileno.	KG	96		
216	EMBUTIDO, TIPO:LINGUIÇA DE FRANGO, TAMANHO:GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO:FRESCA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:RESFRIADO(A) Linguíça de carne de frango congelada. Linguíça manipulada em condições higiênicas, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. A carne de frango utilizada para o preparo da linguíça deve apresentar-se livre de parasitas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A linguíça de frango deverá conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e de ossos. Características organolépticas: - Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; - Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; - Cheiro próprio; - Sabor próprio, sem adição de pimenta; - Sem sinais de descongelamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, registro no S.I.F ou IMA, comprovando a regularidade necessária, fiscalização sanitária estadual ou federal. CONGELADAS EM PORÇÕES DE 1 KG. OBS: Apresentar amostra e ficha técnica assinada pelo responsável pelo estabelecimento.	kg	1800		
217	LINGUIÇA FINA TIPO TOSCANO COM CARNE SUÍNA, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no ministério da agricultura (sif, ima ou sim), data de fabricação e validade	KG	80		

218	EMBUTIDO, TIPO:LINGUIÇA TOSCANA, TAMANHO:GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO:FRESCA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:RESFRIADO(A) Linguíça toscana de pernil congelada, sem ossos, limpa, pouca gordura, congelada, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), acondicionada em embalagens plásticas transparentes. Características organolépticas: - Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; - Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; - Cheiro próprio; - Sabor próprio, sem adição de pimenta; - Sem sinais de descongelamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, registro no S.I.F ou IMA, comprovando a regularidade necessária, fiscalização sanitária estadual ou federal. CONGELADAS EM PORÇÕES DE 1 KG. OBS: Apresentar amostra e ficha técnica assinada pelo responsável pelo estabelecimento.	kg	1800		
219	PEITO DE FRANGO COM OSSO, CONGELADO, em embalagem de polietileno transparente de 01 kg ou interfolhada, em caixas de 15 kg, com data de embalagem máxima de 30 dias.	KG	96		
220	EMBUTIDO, TIPO: SALSICHA HOT DOG, TIPO PREPARAÇÃO: COZIDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:RESFRIADO(A) Salsicha congelada tipo Hot Dog, Feita a partir de carne beneficiada sob inspeção veterinária. Composta de ingredientes como: Carne mecanicamente separada de aves, carne/ gordura suína, água, proteína de soja, sal, condimentos naturais e outros ingredientes permitidos na legislação vigente que não descaracterizem o produto. Sem pimenta e sem glúten. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Embalagem: saco de polietileno à vácuo com 3 kg do produto. O rótulo deve conter as seguintes informações: nome e endereço do fabricante contendo obrigatoriamente o registro no SIF, identificação completa do produto, a data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido. OBS: Apresentar amostra e ficha técnica assinada pelo responsável pelo estabelecimento.	KG	1040		
221	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA PARA LACTENTES ATÉ OS 6 MESES DE IDADE. FÓRMULA COM PREBIÓTICOS, ARA E DHA E NUCLEOTÍDEOS Validade de no mínimo 10 (dez) meses contados a partir da data de emissão da nota fiscal. Pote de 400g com lacre interno e tampa protetora. O produto deverá ser entregue no local indicado pelo Órgão Participante de acordo com a Autorização de Fornecimento. Prazo de até 15 (quinze) dias para entrega, a contar da data de recebimento da Autorização de Fornecimento.	UN D	320		
222	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES DE 6 A 12 MESES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA. Validade de no mínimo 12 (doze) meses contados a partir da data de emissão da nota fiscal Pote de 400g com lacre interno e tampa protetora. O produto deverá ser entregue no local indicado pelo Órgão Participante de acordo com a Autorização de Fornecimento. Prazo de até 15 (quinze) dias para entrega, a contar da data de recebimento da Autorização de Fornecimento.	UN D	160		
223	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES DE 6 A 12 MESES. COM ARA E DHA. LATA DE 800G. Validade de no mínimo 10 (dez) meses contados a partir da data de emissão da nota fiscal. Lata de 800g com lacre interno e tampa protetora. O produto deverá ser entregue no local indicado pelo Órgão Participante de acordo com a Autorização de Fornecimento. Prazo de até 15 (quinze) dias para entrega, a contar da data de recebimento da Autorização de Fornecimento	UN D	240		
224	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES. FÓRMULA COM PREBIÓTICOS, ARA E DHA. Validade de no mínimo 10 (dez) meses contados a partir da data de emissão da nota fiscal. Lata de 400g com lacre interno de alumínio e tampa protetora. O produto deverá ser entregue no local indicado pelo Órgão Participante de acordo com a Autorização de Fornecimento. Prazo de até 15 (quinze) dias para entrega, a contar da data de recebimento da Autorização de Fornecimento.	UN D	480		
225	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO A BASE DE PROTEÍNAS LÁCTEAS PARA LACTENTES A PARTIR DOS 6 MESES DE VIDA. COM ADIÇÃO DE ÁCIDOS GRAXOS E PREBIÓTICOS. Validade de no mínimo 10 (dez) meses contados a partir da data de emissão da nota fiscal. Lata de 800g com lacre interno de alumínio e tampa protetora. O produto deverá ser entregue no local indicado pelo Órgão Participante de acordo com a Autorização de Fornecimento. Prazo de até 15 (quinze) dias para entrega, a contar da data de recebimento da Autorização de Fornecimento.	UN D	240		
226	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES DOS 12 AOS 36 MESES DE VIDA. FÓRMULA COM ADIÇÃO DE ÁCIDOS GRAXOS, PREBIÓTICOS E NUCLEOTÍDEOS. Validade de no mínimo 10 (dez) meses contados a partir da data de emissão da nota fiscal. Lata de 800g com lacre interno de alumínio e tampa protetora. O produto deverá ser entregue no local indicado pelo Órgão Participante de acordo com a Autorização de Fornecimento. Prazo de até 15 (quinze) dias para entrega, a contar da data de recebimento da Autorização de Fornecimento.	UN D	120		
227	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 36 MESES COM NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS COM ARA E DHA. FÓRMULA DE ANTI-REGURGITAÇÃO. Validade de no mínimo 10 (dez) meses contados a partir da data de emissão da nota fiscal. Lata de 400g com lacre interno de alumínio e tampa protetora. O produto deverá ser	UN D	18		



Prefeitura de Itapoá
Secretaria de Administração
Gerência de Compras, Licitações,
Contratos e Almoxarifado.

entregue no local indicado pelo Órgão Participante de acordo com a Autorização de Fornecimento. Prazo de até 15 (quinze) dias para entrega, a contar da data de recebimento da Autorização de Fornecimento.				
---	--	--	--	--

Validade da Proposta:

Declaramos que temos amplo conhecimento e aceitamos todas as condições estabelecidas no edital e seus anexos. Declaramos que, o preço proposto compreende a todos os serviços, materiais e encargos necessários à completa realização do serviço e sua entrega completa em todos os pormenores mesmo que posteriormente sejam verificadas falhas ou omissões na proposta.

Local e Data:

Nome, cargo e assinatura do Representante Legal

ANEXO II - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ___/20...

O Município de Itapoá, inscrito no CNPJ/MF sob nº 81.140.303/0001-01, por intermédio das Secretarias de Administração, Fazenda, Planejamento Urbano, Meio Ambiente, Esporte e Lazer, Agricultura e Pesca, Turismo e Cultura, Ordem Pública, Saúde, Educação, Assistência Social, Desenvolvimento Social e Econômico e Chefia de Gabinete e Corpo de Bombeiros, doravante denominados ÓRGÃOS PROMOTORES, nos termos da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, Decreto Federal nº 11.462, de 31 de março de 2023, Decreto Municipal nº 5.853, de 20 de abril de 2023 e das demais normas legais aplicáveis, neste ato representado pelo Secretário de Administração, o Sr. **RAFAEL EDUARDO DE OLIVEIRA**, brasileiro, casado, portador do CPF/MF nº 062.261.509-20 e CI. RG nº 9.110.086/0 SSP/PR, pela Secretária da Fazenda, a Sra. **ANGELA MARIA PUERARI**, brasileira, solteira, portadora do CPF/MF nº 683.078.539-15 e CI.RG nº 12R.2.542.125, pela Chefe de Gabinete, a Sra. **ELAINE CRISTINA ALVES**, brasileira, solteira, portadora do CPF/MF nº 016.782.279-94 e CI.RG nº 5.804.933-6, pelo Secretário de Planejamento Urbano, o Sr. **DÉCIO FURTADO DE SOUZA JUNIOR**, brasileiro, união estável, portador do CPF/MF nº 021.881.139-00 e CI. RG nº 4.428.918-0 SSP/PR, pelo Secretário de Meio Ambiente, o Sr. **RAFAEL BRITO SILVEIRA**, brasileiro, solteiro, portador do CI.RG nº 4386276 SSP/SC e CPF/MF nº 057.364.369-57, pela Coordenadora de Eventos e Competições, a Sra. **JANAINA MARTINS**, brasileira, solteira, portadora do CPF/MF nº 004.440.709-23 e CI. RG nº 3969928 SSP/SC, pelo Secretário de Agricultura e Pesca, o Sr. **EDSON DA CUNHA SPECK**, brasileiro, casado, portador do CI.RG nº 4.362.418 SESP/SC e CPF/MF nº 029.477.609-56, pelo Secretário de Turismo e Cultura, Sr. **GABRIEL GODOI DA SILVA**, brasileiro, solteiro, portador do CPF/MF nº 031.526.899-93 e CI.RG nº 3.542.274-2 SSP/SC, pelo Secretário de Ordem Pública, o Sr. **RODOLPHO TAVARES NETO**, brasileiro, união estável, portador do documento de identidade RG nº 3.696.919 e CPF nº 034.919.669-90, pelo Secretário de Saúde, o Sr. **CRISTIAN ANGELO GRASSI**, brasileiro, casado, portador do CPF/MF nº 758.746.019-53 e CI. RG nº 2895530-7 SSP/SC, pela Secretária de Educação, a Sra. **ANA CLAUDIA DE OLIVEIRA JACINTO**, brasileira, em união estável, portadora do CPF nº 104.750.538-00, RG 2.845.838 SSP/SC, e pelo Secretário de Assistência Social, o Sr. **FÁBIO TRISTÃO PIETRÂNGELO**, brasileiro, casado, portador do CNPF/MF nº 399.699.751-53 e CI.RG nº 1019951 SSP/DF, pelo Secretário de Desenvolvimento Social e Econômico o Sr. **LUIS CARLOS ZAGONEL**, brasileiro, casado, portador do CPF/MF nº 914.345.999-49 e CI.RG nº 3.004.004-SSP-SC, e pelo 1º Tenente BM MTCL934552-3 - CMT DO 4º/3ª/7ºBBM, Sr. **JONAS PIRES DA SILVEIRA**, bombeiro militar, brasileiro, casado, Gestor do FUNREBOM, portador do CPF/MF nº 085.571.808-93 e CI.RG nº 4.702.435 SSP/SC, em face das propostas apresentadas e do resultado do julgamento do **PREGÃO ELETRÔNICO nº 22/2024 - REGISTRO DE PREÇOS Nº 17/2024 - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 41/2024**, resolve **REGISTRAR OS PREÇOS** da empresa abaixo qualificada, para futura e eventual, nas quantidades, termos e condições descritos no Edital e seus anexos, que passam a fazer parte desta, e em conformidade com as disposições a seguir:

Nome da empresa:

CNPJ: XX.XXX.XXX/XXXX-XX Endereço:

Cidade/UF: CEP:

Telefone: Email:

Representante Legal:

CPF:

1. DO OBJETO

1.1. A presente ata tem por objeto o registro de preços para fornecimento, quando requerido, dos seguintes itens:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT/ CATSER	MARCA/ MODELO	UN	QTDE		VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
					MÍN.	MÁX.		
1								
2								
3								
...								

1.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta apenas a esta Ata.

1.3. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

2. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

2.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação, conforme justificativa apresentada nos estudos técnicos preliminares.

3. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

3.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

3.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

3.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

3.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

3.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 3.1.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

3.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

3.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

3.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, não sendo admitida a cotação de quantitativo inferior ao máximo previsto no edital, conforme Decreto Municipal nº 5.853/2023.

3.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes:

3.4.2.1. que aceitem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação;

3.4.2.2. que mantiverem sua proposta original.

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

3.5. O registro a que se refere o item 3.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

3.6. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 3.4.2.1 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

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

3.6.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 6.

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

3.8. Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

3.8.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

3.9. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

3.10. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 3.6, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

3.11. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

3.11.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

3.11.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

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

4. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

4.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

4.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

4.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

4.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

4.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

4.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

5. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

5.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

5.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

5.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

5.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

5.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

5.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

5.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 6.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

5.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

5.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 6.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

5.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 5.2 e no item 5.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

5.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

6. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

6.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

6.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

6.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

6.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

6.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 6.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

6.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

6.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

6.4.1. Por razão de interesse público;

6.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

6.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

7. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

7.1. A entrega do objeto só estará caracterizada mediante emissão de Ordem de Compra e instrumento contratual dos itens contratados.

7.2. O fornecedor ficará obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata, mesmo que a entrega deles decorrente estiver prevista para data posterior à do seu vencimento.

7.3. Os produtos deverão ser entregues acompanhados da Nota Fiscal/Fatura correspondente.

8. DAS PENALIDADES

8.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.

8.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

8.2. As sanções que poderão ser aplicadas ao fornecedor são as previstas na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, nesta Licitação e no Contrato (caso firmado).

8.3. Sanções que poderão ser cominadas ao fornecedor, garantidos os direitos ao contraditório e à ampla defesa:

I) Advertência;

II) Multa, que será deduzida dos respectivos créditos, ou cobrados administrativamente ou judicialmente:

a) De até 5%, nos casos de não celebrar contrato, sobre o valor total do contrato pretendido;

b) De até 5%, nos casos de inexecução parcial da Ata de Registro de Preços (que não cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo), sobre o valor total do instrumento equivalente ao contrato;

c) De até 5%, nos casos de descumprimento das obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços, sobre Edital o valor total da Ata de Registro de Preços;

d) 0,5% (zero vírgula cinco por cento) sobre o valor do instrumento equivalente ao contrato, por dia que exceder ao prazo para entrega do objeto, até o limite de 10% (dez por cento);

e) De até 10% (dez por cento), nos casos de inexecução parcial que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo, sobre o valor do instrumento equivalente ao contrato, em percentual proporcional ao descumprimento, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder.

f) De até 15% (quinze por cento), nos casos de inexecução contratual total por parte do fornecedor, sobre o valor total do instrumento equivalente ao contrato, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder.

g) De até 30% (trinta por cento) sobre o valor total da Ata de Registro de Preços para os casos de apresentar declaração ou documentação falsa ou prestar declaração falsa; praticar ato fraudulento na execução da Ata de Registro de Preços; comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza na execução da Ata de Registro de Preços.

III) Impedimento de licitar e contratar com o Município de Itapoá, pelo prazo de até 3 (três) anos, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais.

IV) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

8.4. O fornecedor será responsabilizado pelo cometimento das seguintes infrações:

- a)** dar causa à inexecução parcial da Ata de Registro de Preços e/ou do instrumento equivalente ao contrato;
- b)** dar causa à inexecução parcial da Ata de Registro de Preços e/ou do instrumento equivalente ao contrato, que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c)** dar causa à inexecução total da Ata de Registro de Preços e/ou do instrumento equivalente ao contrato;
- d)** não celebrar contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- e)** ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- f)** apresentar declaração ou documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do objeto da Ata de Registro de Preços;
- g)** praticar ato fraudulento na execução do objeto da Ata de Registro de Preços;
- h)** comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza durante a execução do objeto da Ata de Registro de Preços;
- i)** praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- j)** descumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços.

8.5. Nas sanções previstas nesta Ata de Registro de Preços, a Administração considerará, motivadamente, a natureza e a gravidade da infração cometida; as circunstâncias agravantes ou atenuantes; as peculiaridades do caso concreto; os danos que dela provierem para a Administração Pública; e a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas do fornecedor, nos termos do que dispõe o art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

8.6. As sanções aplicadas serão registradas no cadastro do fornecedor e, para fins de publicidade, no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

8.7. Nenhum pagamento será realizado ao fornecedor enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de sanção ou inadimplência contratual.

8.8. O montante de multas aplicadas ao fornecedor não poderá ultrapassar a 30% (trinta por cento) do valor global da Ata de Registro de Preços, caso aconteça o ÓRGÃO PROMOTOR terá o direito de cancelar o Registro de Preços mediante notificação.

8.9. A aplicação das sanções poderá ocorrer por intermédio de meios alternativos de prevenção e resolução de controvérsias, notadamente a conciliação, a mediação, o comitê de resolução de disputas e a arbitragem, conforme previsto na Lei n 14.133/2021 e legislações municipais.

9. CONDIÇÕES GERAIS

9.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO III do Edital.

9.2. As questões decorrentes da utilização da presente ata, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Estadual, no Foro da Cidade de Itapoá - SC, com exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja, ou venha se tornar.

9.3. E, por estarem assim justos e acordados, assinam a presente juntamente com as testemunhas nominadas.

Itapoá, ___ de _____ de 2023.

Assinaturas - Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)

APÊNDICE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº/20...
CADASTRO DE RESERVA

1.1. Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Nome da empresa:							
CNPJ: XX.XXX.XXX/XXXX-XX				Endereço:			
Cidade/UF:				CEP:			
Telefone:				Email:			
Representante Legal:						CPF:	
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MARCA/ MODELO	UN	QTDE		VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
				MÍN.	MÁX.		
1							
2							
3							
...							

1.2. Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Nome da empresa:							
CNPJ: XX.XXX.XXX/XXXX-XX				Endereço:			
Cidade/UF:				CEP:			
Telefone:				Email:			
Representante Legal:						CPF:	
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MARCA/ MODELO	UN	QTDE		VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
				MÍN.	MÁX.		
1							
2							
3							
...							

ANEXO III - MINUTA DO CONTRATO ADMINISTRATIVO
CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/20...

Pelo presente instrumento particular que, entre si celebram, de um lado o **MUNICÍPIO DE ITAPOÁ**, inscrito no CNPJ/MF sob nº 81.140.303/0001-01, com sede à Rua Mariana Michels Borges, nº 201, neste Município, por intermédio da Secretaria de _____, neste ato representado pelo Secretário de _____, o Sr. _____, nomeado pela Portaria/Decreto nº/20..., portador do CNPJ/MF nº _____ e CI.RG nº _____/_____, aqui denominado **CONTRATANTE** e de outro lado a Empresa _____, com sede à Rua _____, nº ____ – sala nº __, Bairro: _____, na cidade de _____/_____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. _____ e Inscrição Estadual nº _____, representada neste ato pelo sócio administrador Sr. _____, portador do CPF/MF nº _____ e do CI.RG nº _____, aqui denominada **CONTRATADA**, ajustam a _____, e em conformidade com o que consta no processo licitatório na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO nº/20... - REGISTRO DE PREÇOS Nº/20... - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº/20...** e em observância às disposições da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

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

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de _____, nas condições estabelecidas no Termo de Referência e conforme segue:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	MARCA/ MODELO	UN	QTDE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1							
2							
3							
...							

1.2. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.2.1. O Termo de Referência;

1.2.2. O Edital da Licitação;

1.2.3. A Proposta do contratado;

1.2.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses contados a partir da assinatura do contrato na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.**

2.1.1. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.

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

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

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)

5.1. O valor total da contratação é de **R\$...... (.....)**

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

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

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

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 18/10/2023.

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida.

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

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

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

7.8. O reajuste poderá ser realizado por apostilamento.

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

8.1. São obrigações do Contratante:

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

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

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

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

8.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.

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

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

8.9. A Administração terá o prazo de 1 (um) mês, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 1 (um) mês.

8.11. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

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

8.13. Cumprir estritamente todas as leis, nacionais e internacionais, de prevenção à corrupção, lavagem de dinheiro, fraudes a licitações e contratos administrativos e condutas assemelhadas, devendo tomar as medidas aplicáveis substituindo de imediato qualquer pessoa identificada, ou a ela relacionada, que possua envolvimento com corrupção, e/ou apresente impedimento ético.

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

- 9.1.** O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- 9.2.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor ([Lei nº 8.078, de 1990](#));
- 9.3.** Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 9.4.** Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior ([art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 9.5.** Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 9.6.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 9.7.** Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- 9.8.** Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;
- 9.9.** Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
- 9.10.** Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 9.11.** Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 9.12.** Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação ([art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021](#));
- 9.13.** Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas ([art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021](#));
- 9.14.** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.15.** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no [art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 9.16.** Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;
- 9.17.** Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
- 9.18.** Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;

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

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

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

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

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

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

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).

11.2. Sanções que poderão ser cominadas ao contratado, garantidos os direitos ao contraditório e à ampla defesa:

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

II) Multa, que será deduzida dos respectivos créditos, ou cobrados administrativamente ou judicialmente:

a) De até 5%, nos casos de não celebrar contrato, sobre o valor total do contrato pretendido;

b) De até 5%, nos casos de inexecução parcial do contrato (que não cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo), sobre o valor total do instrumento;

c) De até 5%, nos casos de descumprimento das obrigações decorrentes do contrato;

d) 0,5% (zero vírgula cinco por cento) sobre o valor do instrumento equivalente ao contrato, por dia que exceder ao prazo para entrega do objeto, até o limite de 10% (dez por cento);

e) De até 10% (dez por cento), nos casos de inexecução parcial que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo, sobre o valor do instrumento equivalente ao contrato, em percentual proporcional ao descumprimento, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder.

f) De até 15% (quinze por cento), nos casos de inexecução contratual total por parte do contratado, sobre o valor total do instrumento equivalente ao contrato, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder.

g) De até 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato para os casos de apresentar declaração ou documentação falsa ou prestar declaração falsa; praticar ato fraudulento na execução do contrato; comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza na execução do contrato.

III) Impedimento de licitar e contratar com o Município de Itapoá, pelo prazo de até 3 (três) anos, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));

IV) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11.9. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133/21](#).

11.10. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução [Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022](#).

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DA EXTINÇÃO CONTRATUAL ([art. 92, XIX](#))

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

12.1.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os [artigos 138 e 139 da mesma Lei](#).

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

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

12.2. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

12.2.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.2.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.2.3. Indenizações e multas.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA ([art. 92, VIII](#))

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

Descrição	Cód.	Órgão	Unid.	Função	Subfunção	Prog	Proj/Ativ	FR	Subelemento
-----------	------	-------	-------	--------	-----------	------	-----------	----	-------------

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

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

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

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

15.5. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei [nº 14.133, de 2021](#), e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na [Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor](#) – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no [art. 94 da Lei 14.133, de 2021](#), bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao [art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011](#).

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO ([art. 92, §1º](#))

17.1. Para dirimir questões decorrentes deste contrato, fica eleito o Foro da Comarca de Itapoá, com renúncia expressa a qualquer outro por mais privilegiado que seja ou venha a se tornar.

E, por estarem assim justos e contratados, assinam o presente juntamente com as testemunhas nominadas.

Itapoá, ___ de _____ 2023.



Prefeitura de Itapoá
Secretaria de Administração
Gerência de Compras, Licitações,
Contratos e Almojarifado.

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

Testemunhas:

NOME:
CPF/MF:

NOME:
CPF/MF: