

## **EDITAL № 002/2025 - PREGÃO ELETRÔNICO**

(Do item 127aos 150São Para Ampla Participação, os demais são exclusivospara microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais, atendendo ao art. 48, inciso I da Lei Complementar 123/2006).

O Prefeito do município de Santo Ângelo, no uso de suas atribuições, torna público, para o conhecimento dos interessados, que no dia 26 de fevereiro de 2025 às 9 horas, www.pregaoonlinebanrisul.com.br, fará realizar licitação na modalidade pregão, na forma eletrônica, modo de disputa aberto, a ser conduzida por pregoeiro, designado pela Portaria nº 22/SMGRI/2025. Esta licitação é do tipo menor preço e será processada nos termos daLei Federal nº 14.133/21 e alterações, Lei Complementar nº 123/2006 e demais disposições legais aplicáveis à espécie.

#### 1. DO OBJETO

É objeto da presente licitaçãoGêneros alimentícios para atender as necessidades da Secretaria de Educação, Secretaria de Desenvolvimento Social e Cidadania e Demais Secretarias do município de Santo Ângelo, conforme Termo de Referência e ANEXO I.

- 1.2. Após o final da fase de lances, as licitantes, provisoriamente classificadas em primeiro lugar, terão 03 dias úteis para apresentar amostras dos itens indicados no anexo I, modelo da proposta, dentro de sua embalagem original. Local da entrega das amostras será na Secretaria de Educação. Na Rua Antônio Manoel, 1414, Centro.
- 1.3. Das marcas que constam na lista de pré-qualificadas, não será necessário o envio das amostras.

#### 2. DA PARTICIPAÇÃO

- **2.1.** Poderão participar deste Pregão asempresas que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação constante deste Edital e seus anexos, e estiverem devidamente credenciadas através do *sítiowww.pregaoonlinebanrisul.com.br*, para acesso ao sistema eletrônico.
- **2.1.1.** O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.
- **2.1.2.** O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade legal da licitante ou seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.
- **2.1.3.** O uso da senha de acesso ao sistema eletrônico é de inteira e exclusiva responsabilidade da licitante, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Município de Santo Ângelo, promotor da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- **2.2.** Como requisito para participação no pregão, em campo próprio do sistema eletrônico, a licitante deverá manifestar o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.
- **2.2.1.** Todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de propostas serão de responsabilidade da licitante, bem assim, pelas transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico ou de



eventual desconexão sua.

- **2.3.** Estão impedidos de participar do presente certame, direta ou indiretamente:
  - a) autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
  - **b)** empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
  - c) pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
  - d) 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, devendo essa proibição constar expressamente do edital de licitação;
  - e) empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da <u>Lei nº 6.404, de 15 de</u> <u>dezembro de 1976</u>, concorrendo entre si;
  - f) pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.

#### 3. DA PROPOSTA DE PREÇOS

- **3.1.** A Proposta de Preços deverá ser apresentada, exclusivamente, mediante o cadastramento no sistema "PREGÃO-ELETRÔNICO", a partir das 08 horas do dia 13/02/2025 às 8 horas do dia 26/02/2025 (horário de Brasília).
- **3.2.** A partir da publicação/divulgação deste Edital, até data e horário previstos nos itens 3.1, as empresas que desejarem participar do pregão poderão encaminhar as propostas para os itens de interesse através do sítio eletrônico informado neste Instrumento.
- **3.2.1**. Enquanto estiver aberto o prazo para envio de propostas, o fornecedor poderá acessar e alterar a sua proposta inicial quantas vezes desejar. Para isto, deverá excluir a proposta atual e enviar a nova com as alterações desejadas, sejam elas no valor preenchido no formulário eletrônico ou no arquivo anexo que será transmitido com a proposta.
- **3.3.** O encaminhamento da proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação e das especificações técnicas previstas neste Edital.
- **3.4.** A proposta de preços deverá ser encaminhada nos termos do **Anexo I Modelo de Proposta Comercial,** devendo constar, sob pena de **desclassificação**:
- **3.4.1** a descrição detalhada do objeto ofertado, constando, obrigatoriamente, quando for o caso, a marca, o modelo e todos os elementos necessários para a singularização do objeto;
- **3.4.2.** a indicação do preço unitário, com até 3 algarismos após a vírgula, bem como do preço total do lote, se for o caso, englobando todos os custos de material e mão de obra, tributação e quaisquer outras despesas incidentes para o cumprimento das obrigações assumidas, inclusive despesas de entrega, não se admitindo, a qualquer título, acréscimos posteriores sobre o valor proposto;



- **3.4.4.**O prazo de validade da proposta, que será de, no mínimo, **60 (sessenta) dias**, a contar da data da sessão do Pregão. Se na proposta não constar o prazo de validade, **subentende-se 60 dias**.
- **3.5.** Deverão constar na proposta todos os dados da empresa, tais como razão social, CNPJ, endereço completo, número de telefone, correio eletrônico, dados da conta corrente, o nome do responsável para realizar quaisquer tratativas junto ao Tribunal de Contas, bem como o nome do responsável pela assinatura do contrato.
- **3.6.** O *upload* da proposta no site <u>www.pregaobanrisul.com.br</u> será de total responsabilidade da licitante, a qual deverá se certificar de que a proposta anexada seja visível e legível em sua integridade, em folha de tamanho A4, sem a necessidade de qualquer ação do Pregoeiro que não seja abrir e imprimir o arquivo, sob pena de desclassificação.

#### 4. DA ABERTURA DAS PROPOSTAS

- **4.1.** A partir do horário previsto para a abertura das propostas, terá início a sessão pública do Pregão Eletrônico, quando o Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, classificando as que atendam ao Edital e desclassificando as que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos.
- **4.2.** Os representantes de microempresas e empresas de pequeno porte deverão declarar no sistema <a href="https://www.pregaoonlinebanrisul.com.br">www.pregaoonlinebanrisul.com.br</a>, em campo próprio, quando do envio da proposta inicial, que as respectivas empresas se enquadram nessa(s) categoria(s).
- **4.2.1.** A ausência dessa declaração, nesse momento, significará a desistência da microempresa ou empresa de pequeno porte de utilizar-se das prerrogativas a elas concedidas pela Lei Complementar Federal de nº 123, de 14 de dezembro de 2006, art. 42 a 45;
- **4.3.** O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas.

#### 5. DA DISPUTA E DA NEGOCIAÇÃO

- **5.1.** Aberta a etapa competitiva, os representantes das licitantes deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances.
- **5.2.** Caberá à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.
- **5.3.** A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiros sua proposta e lances.
- **5.4.** A cada lance ofertado, a licitante será imediatamente informada de seu recebimento e respectivo horário de seu registro e valor.
- **5.5.** A licitante poderá oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado, e somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- **5.6.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado no sistema em primeiro lugar.
- **5.7.** Durante o transcurso da disputa, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do detentor do lance.
- **5.8.** A etapa de envio de lances na sessão pública durará dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.



- **5.8.1.** Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida no **caput**, a sessão pública será encerrada automaticamente.
- **5.8.2.** Após a definição da melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), a Administração poderá admitir o reinício da disputa aberta, nos termos estabelecidos no instrumento convocatório, para a definição das demais colocações.
- **5.9.** No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa de lances, se o sistema eletrônico permanecer acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.
- **5.9.1.** Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa às licitantes.
- **5.10.** Encerrada a etapa de lances será iniciada a negociação pelo Pregoeiro.
- **5.10.1.** Não havendo resposta no prazo de 5 (cinco) minutos, o Pregoeiro encerrará a negociação, podendo reabri-la mediante pedido justificado.
- **5.11.** O critério de julgamento de classificação das empresas será o menor preço por item, observados os prazos máximos para fornecimento, as especificações técnicas e parâmetros mínimos de desempenho e qualidade definidos no edital;

#### 6. DOS CRITÉRIOS DE DESEMPATE

- **6.1.** Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:
- a)na disputa final, as licitantes empatadas poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à sua classificação;
- b) avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, preferencialmente por meio dos registros cadastrais;
- c) desenvolvimento, pela licitante, de programa de integridade.
- **6.2.** Sem prejuízo ao que dispõe o art. 44 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
- a) empresas estabelecidas no território do Estado do Rio Grande do Sul;
- b) empresas brasileiras;
- c)empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- d) empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/2009.
- **6.3.** Definido o resultado do julgamento, o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas com o primeiro colocado.
- **6.3.1.**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.

#### 7. DO JULGAMENTO DA PROPOSTA

- **7.1.** Concluída a etapa de lances e negociação, quando houver, será aberto prazo de **120 (cento e vinte) minutos** para a empresa vencedora realizar o *upload* da sua**proposta final atualizada.**
- **7.1.1.** A pedido da empresa e por decisão do Pregoeiro, o prazo poderá ser prorrogado.
- 7.2. Serão desclassificadas, de acordo com o Art. 59, § 4º da Lei 14.133/21, as propostas que:



\_\_\_\_\_

- a) contiverem vícios insanáveis;
- b) não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;
- c) apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado;
- d) não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- e) apresentarem desconformidade com qualquer outra exigência do edital, desde que insanável.
- **7.3.** Serão desconsideradas, para efeito de julgamento, vantagens não pedidas neste Edital.
- **7.4.** Serão considerados, para fins de julgamento, os valores constantes no(s) preço(s) até, no máximo, **trêsalgarismos após a vírgula.**
- **7.5**. Em caso de divergência entre valores numerais e valores por extenso, prevalecerão estes últimos; entre unitários e totais, os primeiros.
- **7.6.** Em caso de divergência entre informações contidas em documentação impressa e na proposta específica, prevalecerão as da proposta.
- **7.7.** Avaliada a amostra, quando houver, e aceita a proposta, dar-se-á seguimento à fase de habilitação, com a análise dos documentos.
- **7.8.** No caso de a proposta não ser aceita, o Pregoeiro convocará a próxima empresa, conforme a ordem de classificação da etapa de lances.

#### 8. DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO

**8.1.** Após o encerramento das etapas descritas nos subitens anteriores, será aberto o prazo de **120 (cento e vinte) minutos para a licitante melhor classificada anexar no sistema os documentos,** conforme item **7.1**, a licitante melhor classificada deverá anexar no sistema os documentos, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade da licitante de realizar o objeto da licitação, nos termos dos <u>arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021</u> e conforme abaixo:

#### 8.1.1. RELATIVOS À HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) Cédula de Identidade dos diretores;
- **b)** Registro comercial, no caso de empresa individual;
- c) 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;
- d) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- e) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

#### 8.1.2. RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

- a) Inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b) Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) Comprovante de regularidade perante a Fazenda federal, estadual e municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- d) Comprovante de regularidade relativa ao FGTS;
- e) Certidão negativa de Débitos trabalhistas CNDT, expedida pela Justiça do Trabalho;

#### 8.1.2.1. . QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

a) Certificado de Inspeção Sanitária, concedido pelos Serviços de Vigilância Sanitária do seu Estado ou Município (Alvará Sanitário).



- **b)** Certidão, atestado ou declaração do órgão de que o fornecedor dos produtos de origem animal está inscrito no serviço de Inspeção Federal-SIF ou do Estadual SIE, para as empresas que participarem dos itens relativos ao fornecimento de carnes bovinas, suinos e de aves.
- c) Cópia do protocolo Individual do Programa Carne de Qualidade do fornecedor dos produtos de origem bovina ou Habilitação do programa AGREGAR/RS CARNES.
- d)Todos os Alimentos processados deverão atender o disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária ANVISA do Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento-MAPA. Deverão apresentar Registro de Inspeção Estadual. (conforme memorial descritivo).

#### 8.1.3. RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

I - Certidão negativa de feitos sobre falência, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, com data de emissão não superior a 60 dias.

#### 8.1.4. DECLARAÇÕES

- **8.1.4.1.** Declaração formal conjunta, conforme modelo Anexo III:
- a) de cumprimento dos requisitos de habilitação;
- **b**) de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social;
- c) de que sua proposta 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 entrega da proposta.
- d) Declaração de que não possui em seu quadro funcional ou societário servidor público na ativa.
- e) Declaração de cumprimento ao disposto Art. 7°, inc. XXXIII da Constituição Federal (modelo ANEXO II).
- **8.1.5.2.** Declaração firmada por contador, conforme modelo ANEXO IV, ou Certidão expedida pela Junta Comercial,nos termos doartigo 8° da Instrução Normativa n° 103 de 30 de abril de 2007, do Departamento Nacional de Registro do Comércio, demonstrando que se enquadra como microempresa ou empresa de pequeno porte, caso a empresa pretenda se utilizar dos benefícios previstos nos art. 42 a 45 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006. Em caso de cooperativas deverá atender, também, à Lei 11.488/2007, artigo 34.

#### 8.2. OBSERVAÇÕES RELATIVAS AOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

- **8.2.1.** As microempresas e as empresas de pequeno porte, bem como as cooperativas, por ocasião da participação em certames licitatórios deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição. (Art. 43 da Lei Complementar 123/2006).
- **8.2.2.** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal da microempresa ou da empresa de pequeno porte, esta não será inabilitada.
- **8.2.3.** A microempresa ou empresa de pequeno porte ou cooperativa que apresentar documentos com restrições, conforme item 8.2.2., tem assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período a partir da publicação da adjudicação da licitação, para apresentar os documentos solicitados.
- **8.2.3.1.** Não terá direito ao prazo previsto no subitem anterior a microempresa ou empresa de pequeno porte que tenha deixado de apresentar algum dos documentos relativos à regularidade fiscal.
- **8.2.4.** A não regularização da documentação no prazo previsto implicará decadência do direito à contratação, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato ou revogar a licitação.



- **8.2.5.** Os documentos que compõem a habilitação da licitante melhor classificada somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances. **8.2.6.** Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos, salvo em sede de diligência (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º). **8.2.7.** Os documentos serão examinados pelo Pregoeiro, que verificará a autenticidade das certidões junto aos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissoras.
- **8.2.8.** A prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita perante agente da Administração, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal.
- **8.2.9.** Todos os documentos apresentados deverão estar em plena validade no dia da abertura do certame.
- **8.2.10.** Todos os documentos deverão ser apresentados em português e não poderão conter rasuras, emendas ou entrelinhas.

#### 9.DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

- **9.1.** Em todas as fases da presente licitação, serão observadas as normas previstas nos incisos, alíneas e parágrafos dos artigos 165 a 168 da Lei nº 14.133/2021.
- **9.2.** Após o aceite dos documentos de habilitação, abrir-se-á prazo de **10 minutos** (no sistema eletrônico) para qualquer licitante manifestar, imediata e motivadamente, a intenção de interpor recurso em virtude do julgamento das propostas ou ato de habilitação/inabilitação de licitante, com registro no sistema.
- **9.2.1.** A intenção de recorrer deverá ser manifestada nesse prazo, sob pena de preclusão, e o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- **9.3.** Aceita a intenção de recurso, conceder-se-á à recorrente o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentação das razões escritas.
- **9.3.1.** Assim que as razões forem apresentadas pela recorrente, extingue-se o prazo.
- 9.4. As demais licitantes ficam, desde logo, intimados a apresentarem contrarrazões, no prazo de 03 (três) dias.
- **9.4.1.** Assim que as contrarrazões forem apresentadas pela recorrida, extingue-se o prazo.
- **9.5.** As razões e as contrarrazões devem ser encaminhadas através de campo próprio do sistema.
- **9.6.** Decorrido o prazo para a apresentação das razões e contrarrazões, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão, no prazo de <u>03 (três) dias úteis</u>, ou, nesse mesmo prazo, encaminhá-la ao Prefeito, acompanhado dos autos da licitação, do relatório dos fatos objeto do recurso e das razões da sua decisão.
- **9.7.** A decisão do Prefeito, a ser proferida nos <u>10 (dez) dias úteis</u> subsequentes ao recebimento do relatório e das razões de decidir do Pregoeiro da Licitação, é irrecorrível.
- 9.8. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- **9.9.** Os prazos previstos nos <u>itens 9.6 e 9.7</u> poderão ser prorrogados, a critério da Administração, sempre que necessário para o adequado julgamento dos recursos, como, por exemplo, para a realização de diligências. A prorrogação deverá ser devidamente justificada nos autos da licitação.
- **9.10.** Analisado o recurso e constatada a regularidade dos atos procedimentais, o Pregoeiro dará continuidade ao certame.

#### 10. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

**10.1.** A adjudicação e a homologação, inclusive atas e relatórios circunstanciados, somente produzirão efeitos legais mediante deliberação do Prefeito Municipal de Santo Ângelo ou a quem este delegar.



- **10.2.** O resultado da licitação, adjudicado e homologado pelo Prefeito, será publicado no Diário Oficial, no prazo máximo de 5 (cinco) dias.
- **10.3.** A homologação se efetivará através de Contrato que definirá os direitos e obrigações da Contratante e da Contratada, a ser assinado por ambas, e do qual fazem parte o presente Edital e seus anexos, independente de transcrição.

## 11. PRAZOS, CONDIÇÕES PARA ASSINATURA, EXECUÇÃO E VIGÊNCIA DO CONTRATO

- **11.1.** As obrigações decorrentes deste Edital serão formalizadas através de contrato a ser assinado com o Município de Santo Ângelo, observadas as condições estabelecidas neste Edital e as que constam da Minuta de Contrato anexo, e serão regulamentadas pela Lei nº 14.133/2021.
- **11.2.** A licitante vencedora será convocada para a assinatura do contrato, <u>a ser celebrado no prazo máximo de 3</u> <u>dias úteis</u>, a partir do recebimento da convocação, podendo ser prorrogado, uma vez, porigual período, quando solicitado durante o seu transcurso pela parte e desde que ocorra motivo justificado, aceito pelo Pregoeiro da licitação.
- **11.3.** Na hipótese de a licitante vencedora não comparecer para a assinatura do Contrato, nos prazos e condições estabelecidos, é facultado ao Município de Santo Ângelo, além das medidas cabíveis, de acordo com o §5º art. 89 da Lei 14.133/2021, convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto ao preço.
- **11.4.** Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação, nos termos deste **item 11.3.**Deste Edital, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, **poderá**:
- **a)** convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;
- **b)** adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.
- **11.5.** Decorrido o prazo de validade da proposta indicado no **item 3.4.4.** Deste Edital, sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.
- 11.6. As alterações do contrato serão de acordo com a Lei 14.133/2021.
- **11.8.** O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes de acordo com as cláusulas avençadas, respondendo cada uma pelas consequências de sua inexecução total ou parcial. **11.9.** A contratada não poderá subcontratar o objeto licitado.

#### 12. DA ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO

- **12.1.** As entregas deverão ser efetuadas junto ao Almoxarifado da Secretaria Municipal de Educação ou em Local Indicado Pela Administração, em horário de expediente, em até **05 (cinco) dias úteis** após o envio da requisição de despesa através de email fornecido pela contratada.
- 12.2. As entregas deverão ser continuas quando solicitadas, mesmo no periodo de ressesso escolar.
- **12.2.1.**Caso o objeto não corresponda ao exigido, a Contratada deverá providenciar, no prazo máximo de 10 (dez) dias, contados da solicitação pelo fiscal, a sua substituição, visando ao atendimento das especificações, sem prejuízo da incidência das sanções previstas neste Edital.
- **12.3.** Satisfeitas as condições de verificação do objeto, o setor responsável emitirá Termo de Recebimento provisório, dentro do prazo de 5 (cinco) dias, contados da data da entrega do objeto, ou definitivo, dentro do prazo de 15 (quinze) dias, contados do recebimento provisório.
- **12.3.1.** Os termos de recebimento provisório e definitivo poderão ser supridos pelo ateste efetuado por servidor designado no verso da nota fiscal/fatura.



#### 13. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E DO PAGAMENTO

- **13.1**. As despesas decorrentes do presente processo licitatório correrão à conta de dotações previstas no orçamento do Município.
- **13.2.** Os pagamentos serão efetuados em até 30 dias após a entrega do objeto.
- **13.3.** Para pagamento, as faturas deverão vir acompanhadas da folha de pagamento, guia de recolhimento das contribuições para o FGTS e o INSS relativa aos empregados utilizados na prestação do serviço.
- **13.4.** Serão processadas as retenções previdenciárias nos termos da lei que regulamenta a matéria.
- 13.5. O Município fará as retenções relativas a tributos ou contribuições conforme especificadas em leis.

#### 14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DAS PENALIDADES

- 14.1.0 licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:
- a) dar causa à inexecução parcial do contrato;
- **b)** dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) dar causa à inexecução total do contrato;
- d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- i) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- i) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- I) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- m) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- **14.2.** Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas no item 13.1. deste edital as seguintes sanções:
- a) advertência;
- **b)** multa de no mínimo 0,5% (cinco décimos por cento) e máximo de 30% (trinta por cento) do valor do objeto licitado ou contratado;
- c) impedimento de licitar e contratar, no âmbito da Administração Pública direta e indireta do órgão licitante, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, conforme art. 156 da Lei 14.133/2021.
- **14.3.** As sanções previstas nas alíneas "a", "c" e "d" do item 13.1. do presente Edital poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista na alínea "b" do mesmo item.



- **14.4.** A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções, conforme previsto no item 13.2 do presente Edital.
- **14.5.** Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.
- **14.6.** A aplicação das sanções previstas no item 13.2. deste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.
- **14.7.** Na aplicação da sanção prevista no item 13.2, alínea "b", do presente edital, será facultada <u>a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis</u>, contado da data de sua intimação.
- **14.8.** Para aplicação das sanções previstas nas alíneas "c" e "d" do item 13.2 do presente Edital, o licitante ou o contratado será intimado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- **14.9.** Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.
- **14.10.** Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.
- **14.11.** A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei 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, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.
- **14.12.** É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, exigidos, cumulativamente:
- a) reparação integral do dano causado à Administração Pública;
- b) pagamento da multa;
- c) transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;
- d) cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;
- e) análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo.
- **14.13.** A sanção pelas infrações previstas nas alíneas "h" e "m" do item 13.2 do presente Edital exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

#### 15. DO REGISTRO DE PREÇOS

- **15.1.** A contratação derivada do presente certame será por Sistema de Registro de Preços, nos termos dosartigos 82 a 86 da Lei n.º 14.133/2021.
- **15.2.** Autorizado o registro de preços para a contratação direta ou homologado o resultado da licitação, o proponente ou o fornecedor mais bem classificado será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no instrumento convocatório, podendo o prazo ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo fornecedor e desde que ocorra motivo justificado, aceito pela Administração.



- **15.3.** É facultado à Administração, quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos, convocar as licitantes que aceitaram registrar preços iguais ao da licitante vencedora do certame, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela licitante vencedora. **15.4.** Na hipótese de nenhuma das licitantes aceitar a contratação observados o valorestimado e sua eventual atualização nos termos do edital, a Administração poderá:
- a) convocar aqueles licitantes que mantiverem sua proposta original para negociação, naordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima dopreço do adjudicatário; b) adjudicar e celebrar a ata de registro de preços nas condiçõesofertadas pelos licitantes subsequentes, atendida à ordem classificatória, quando frustradaa negociação de melhor condição.
- **15.5.** A ata de registro de preços implicará compromisso de fornecimento nas condiçõesestabelecidas, após cumpridos os requisitos de publicidade.
- **15.6.** A recusa injustificada do fornecedor mais bem classificado em assinar a ata deregistro de preços dentro do prazo estabelecido no edital ou instrumento de contrataçãodireta ensejará a aplicação das penalidades legalmente estabelecidas na Lei federal n.14.133, de 1º de abril de 2021, e a convocação dos licitantes para assinatura.
- **15.7.** A contratação com os fornecedores registrados será formalizada em instrumentocontratual, nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumentohábil, conforme o art. 95 da Lei federal n. 14.133, de 1º de abril de 2021.
- **15.8.** Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dospreços praticados no mercado ou de fato superveniente à pesquisa de subsidiou acontratação que eleve o custo do objeto registrado, cabendo a pregoeiro promover asnegociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea "d" doinciso II do caput do art. 124 da Lei federal n. 14.133, de 1º de abril de 2021.
- **15.8.1**. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá serprorrogado por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.
- **15.8.2.** A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nascondições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar.
- **15.9.** O fornecedor que não aceitar reduzir seus preços aos valores praticados pelomercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.
- **15.10.** O Município poderá conceder a um órgão ou a uma entidade da Administração nãoparticipante a adesão a ata de registro de preços, observados os limites dos §§ 2º e 3º doart. 86 da Lei federal n. 14.133, de 1º de abril de 2021 desde que atendidos os requisitosprevistos no Decreto Municipal de nº 101/2022.
- **15.11**. O registro do fornecedor será cancelado quando:
- I descumprir as condições da atade registro de preços;
- II não receber a nota de empenho ou instrumento equivalente noprazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- III não aceitar reduzirseu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados nomercado;
- IV sofrer sanção prevista no inciso III ou IV do caput do art. 156 da Lei federal n. 14.133, de 1º de abril de 2021; ou for condenado por algum dos crimes previstos no art.178 da Lei federal n. 14.133, de 1º de abril de 2021, por sentença transitada em julgado.
- **15.12.** O cancelamento de registros nas hipóteses previstas neste artigo será formalizadoapós decisão administrativa, assegurados o contraditório e a ampla defesa.
- **15.13.** O cancelamento do registro de preços poderá decorrer de caso fortuito ou força maiorque prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovado e justificado por razãode interesse público; ou a pedido do fornecedor.

#### 16.DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DOS ESCLARECIMENTOS

**16.1.** Impugnações ao ato convocatório deste Pregão Eletrônico serão recebidos até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura da sessão pública, no endereço eletrônico <u>licitacao@santoangelo.rs.gov.br</u>. **16.2.** Pedidos de esclarecimento referentes ao presente processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro



até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, para o endereço eletrônico licitacao@santoangelo.rs.gov.br.

- **16.3.** A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- **16.4.** Os pedidos de esclarecimento e as impugnações apresentados fora de prazo serão recebidos como mero exercício do direito de petição.

#### 17. CONSIDERAÇÕES GERAIS

- **17.1.** É facultada ao Pregoeiro, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligências destinadas a esclarecer oucomplementar a instrução do procedimento licitatório, ou solicitar esclarecimentos adicionais aos licitantes, que deverão ser respondidos no prazo máximo de 24 horas.
- **17.2.** O presente processo licitatório poderá ser revogado por interesse público, anulado por ilegalidade, de ofício ou provocação de terceiros.
- **17.3.** A anulação do procedimento licitatório por motivo de ilegalidade nãogera obrigação de indenizar, ressalvado o disposto no §1º do artigo 148 da Lei nº 14.1333/2021.
- **17.4.** As decisões do Pregoeirosomente serão consideradas definitivas depois de homologadas pela autoridade competente ou seu representante legal.
- **17.6.** Informações poderão ser solicitadas pelo email <u>licitacao@santoangelo.rs.gov.br</u>e o edital poderá ser retirado no sítio <u>www.santoangelo.rs.gov.br</u>.
- **17.7.** Fazem parte deste Edital:

Anexo I: Formulário Proposta Financeira;

Anexo II: Modelo de declaração de atendimento ao Inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal

Anexo III: Modelo de Declaração Conjunta;

Anexo IV: Modelo de Declaração de enquadramento para ME, EPP ou Cooperativa;

Anexo V:Declaração de que não possui em seu quadro funcional ou societário servidor público na ativa;

Anexo VI: Minuta de Contrato.

Santo Ângelo/RS, 10 de janeiro de 2025.

Nívio Boelter Braz Prefeito



DADOS DA EMPRESA

## ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL MUNICÍPIO DE SANTO ÂNGELO DEPARTAMENTO DE COMPRAS E PATRIMÔNIO

Nos termos do artigo 53, § 1, incisos I e II da Lei n° 14.133/2021, o presente edital foi examinado e aprovado pela Assessoria Jurídica da Prefeitura Municipal de Santo Ângelo – RS, por atender aos requisitos legais.

ANEXO I

## MODELO DE PROPOSTA - PREGÃO ELETRÔNICO № 002/2025

#### ATENÇÃO!

As propostas devem ser entregues em folha com cabeçalho <u>da empresa</u> (logotipo, nome, dados).

Razão S	Social:						
Endere	ço:						
CNPJ:							
Banco:			Agência:	Conta-Corrente:			
Fone/F	ax:		E-mail:				
DADOS	DO RESI	PONSÁVEL PE	LA ASSINATURA DO CONTRATO				
Nome:			RG:	CPF:			
Item	Unid	Quant Máx.	Descrição dos Itens	Marca	Valor unitário R\$		
1.	KG	3.900	ABOBRINHA ITALIANA: De 1° qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, limpas, sem brotos, sem bolores, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, não podem estar murchas, devendo ser bem desenvolvidas. Devem ser acondicionadas em caixas plásticas limpas. Peso Líquido: kg				
2.	UN	3.720	ACHOCOLATADO EM PÓ: contendo açúcar cacau em pó, lecitina de soja, aroma idêntico ao natural de baunilha e 30% de ferro. Não deve conter: Glúten e Sal. Embalagem: Saco Plástico atóxico, não violado e resistente manipulação e ao transporte. De acordo com a legislação sanitária vigente. Peso Líquido: 400g (com amostra)				
3.	PAC	3.600	AÇUCAR CRISTAL:Contendo as seguintes características: deverá conter no mínimo 90 % de sacarose; ser fabricado do suco da cana de açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos de animais e vegetais. Embalagem: Saco plástico atóxico, não violado e resistente manipulação e ao transporte. De acordo com legislação sanitária vigente. Validade: mínimo de 6 meses Peso Líquido: 5 kg.				
4.	UN	862	AÇAFRÃO da terra: pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, produto de primeira qualidade, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica com 100 g, 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. Validade: mínimo de 6 meses;(com amostra) UN 4.800 ALFACE: De 1° qualidade, in natura, folhas firmes e bem 5. desenvolvidas, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor própria da espécie e variedade, livres de ferimentos ou defeitos, não estando danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. UM 3.550 ALHO BRANCO GRAÚDO: Bulbo inteiro com o grau normal de 6. evolução do tamanho, em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor, sabor, próprio da variedade e espécie; sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: plástica transparente, atóxica, resistente manipulação e ao transporte, com rótulo com informação nutricional, procedência, data de envasamento e validade. De acordo com legislação sanitária vigente. Peso Líquido: Pacote de 200g. UN 3.500 7. AMIDO DE MILHO: De primeira qualidade. Embalagem: plástica transparente, atóxica, resistente manipulação e ao transporte. De acordo com legislação sanitária vigente. Validade: mínimo de 6 meses; Peso Líquido: 1kg 8. UN 2.740 ABACAXI IN NATURA: De 1° qualidade, sem partes estragadas, tamanho regular (1,2 a 1,5kg cada unidade - tamanho médio), com maturação média, ser fisiologicamente desenvolvido, isento de substâncias nocivas à saúde, livre de poeira, resíduos de tratamentos ou de outras matérias estranhas, em estado de maturação de forma a suportar o transporte e as movimentações a que são sujeitos, chegando em condições satisfatórias para consumo em até 5 dias. Peso Líquido: unidade. Embalagem: caixas plásticas vazadas de forma a evitar danos físicos durante o transporte. UN 2.500 ARROZ: Descascado e polido. Classe: Longo fino. Tipo 1. Teor de 9. umidade máximo 15 %, isento de sujidades e materiais estranhos de safra corrente, isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. Validade: Mínimo de 06 meses Embalagem: saco plástico atóxico, transparente, resistente, com solda reforçada e íntegra. De acordo com legislação sanitária vigente. Peso Líquido: Pacote de 2 kg. (Com amostra) 10. UN 3.050 AVEIA EM FLOCOS: Classe: fino. Sem adição de materiais estranhos, matéria prima aveia 100 % natural, transformada mecanicamente a flocos finos. Embalagem: em caixinhas com pacote plástico interno, plástico atóxico, transparente, resistente, com solda reforçada e íntegra. De acordo com legislação sanitária vigente. Validade: Mínimo de 06 meses Peso Líquido: 200gr. (com amostra) 5.000 KG 11. BANANA PRATA: Deve ser entregue já selecionada para consumo, de primeira qualidade, fruta em cachos firmes, fresca, atingindo o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade. Deve possuir grau de maturação que permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Sem frutas soltas, sem partes estragadas. Embalagem: Devem ser acondicionadas em caixas plásticas limpas. Peso Líquido: kg 12. KG BATATA DOCE: De 1° qualidade, com casca sã, sem ferimentos,



frescas, com grau de maturação médio, intactas, livres de rachaduras, cortes e esmagamento. Livres de material terroso na superfície externa, isento de umidade e superfície pegajosa, aspecto, cor e odor característico. Peso Líquido: kg 13. KG 2.000 BATATA INGLESA MONALISA: (Branca). Produto já selecionado para consumo. Devem ser de colheita recente, suficientemente desenvolvida, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não devem estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. Livre de mofos e sujidades terrosas. Embalagem: Devem ser acondicionadas em caixas plásticas limpas. Peso Líquido: kg Litro 6.200 BEBIDA LACTEA FERMENTADA: Produto lácteo resultante da mistura 14. do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado em pó, integral, semidesnatado, parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite líquido, concentrado e em pó, adicionado ou não de produtos ou substâncias alimentícias, gordura vegetal, leite fermentado, fermentos lácteos selecionados e outros produtos láteos. A base láctea representa pelo menos 51 % (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto. Sabores: morango e salada de frutas. Peso líquido: 900 ml. Embalagem: acondicionado em frasco plástico, atóxico, resistente à manipulação e ao transporte. O transporte deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica refrigerada. Deve apresentar registro de inspeção de acordo com a legislação sanitária vigente. Deve apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na secretaria. (com amostra) 15. KG 6.080 BETERRABA: Deve ser de colheita recente, ser suficientemente desenvolvidas, com tamanho médio, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência, estar livre de enfermidades, sem brotos não estar murcha, produto já selecionado para consumo. Embalagem: Devem ser acondicionadas em caixas plásticas limpas. Peso Líquido: kg 16. PAC 10.220 BISCOITO SALGADO TIPO CREAN CRAKER: Livre de gordura trans, não poderá conter gordura vegetal hidrogenada em sua composição. Deverá informar de forma clara na lista de ingredientes o tipo de gordura utilizado. Embalado internamente em 2 ou 3 fileiras protegidas com plástico atóxico transparente. Embalagem: saco plástico atóxico, transparente, resistente, com solda reforçada e íntegra. De acordo com legislação sanitária vigente. Peso Líquido: 345g. (com amostra) 17. UN 1.000 BISCOITO MARIA DOCE MARIA: Livre de gordura trans, não poderá conter gordura vegetal hidrogenada em sua composição. Deverá informar de forma clara na lista de ingredientes o tipo de gordura utilizado. Embalagem: saco plástico atóxico, transparente, resistente, com solda reforçada e íntegra. Validade: Mínimo de 06 meses De acordo com legislação sanitária vigente. Peso Líquido: 345g. (com amostra) BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE: Livre de gordura trans, PAC 9.980 18. não poderá conter gordura vegetal hidrogenada em sua composição. Deverá informar de forma clara na lista de ingredientes o tipo de gordura utilizado. Biscoito doce tipo rosquinha, aromatizado sabor chocolate. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina 139), açúcar, gordura vegetal interesterificada, fermentos químicos, amido de milho, cacau em pó e aroma artificial de chocolate. Validade: Mínimo de 06 meses; Embalagem: saco plástico atóxico, transparente, resistente, com solda



reforçada e íntegra. De acordo com legislação sanitária vigente. Peso Líquido: 280g. (com amostra) PAC 350 19. BISCOITO DE ARROZ: Feito apenas com arroz expandido e um toque de sal, leve e crocante, sem glúten, sem ovo, sem gordura trans. Embalagem/ rotulagem: pacotes de 100g a 500g. PARA DIETA DE ISENTA DE GLÚTEN E OVO. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de Validade: Mínimo de 06 meses. (com amostra) 20. UM 8.700 BISCOITO DE POLVILHO: Feito de polvilho azedo e assado, leite em pó integral pasteurizado, gordura vegetal de palma, sal, ovo integral desidratado, fibra alimentar, aromatizante natural. Pacotes de no mínimo 80g a 500g. Com saco plástico atóxico, transparente, resistente, com solda reforçada e íntegra. De acordo com legislação sanitária vigente. Validade: Mínimo de 06 meses; (com 21. UN 340 BEBIDA LACTEA SEM LACTOSE: bebida à base de soja, de variados sabores indicado para alunos com intolerância à lactose e alergia proteína do leite de vaca. Não poderá conter lactose, nem caseína. Enriquecido com vitaminas. Validade: no mínimo 30 dias a partir da data de entrega na secretaria. Informações de rotulagem de acordo com a legislação vigente Embalagem: Frasco plástico contendo 200ml. Produto registro em órgão competente de acordo com legislação sanitária vigente. (com amostra) UM 6.700 BRÓCOLIS: fresco, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, tamanho 22. médio a grande, cabeças firmes e sem áreas escuras, com maturação uniforme e coloração amarelada, sem manchas de fungos. Embalagem: pacotes plásticos próprios para alimentos, transparentes e resistentes, contendo na etiqueta o nome do produto e o peso médio de 400g Nota fiscal deverá ser em unidade. 23. UN 1.240 CANELA EM PO 30 GR: Canela em pó fino, homogêneo, obtido da casca de espécimes vegetais genuínas, pardo amarelada ou marrom claro com aspectos e cheiro aromático de sabor próprio. Deverá obedecer a legislação de alimentos vigentes, observando as boas práticas. Mínimo de 06 meses; Embalagem: com 30g, data de fabricação e validade. UN 1.240 24. CANELA EM RAMA: Embalagem 12gr. Deverá obedecer a legislação de alimentos vigentes, observando as boas práticas, com data de fabricação e validade. Validade: Mínimo de 06 meses; KG 2.200 CARNE BOVINA PICADA EM CUBOS DE 1 X1 CM: DE PRIMEEIRA 25. QUALIDADE Carne bovina (tipo acém, patinho) cortada em cubos pequenos de 1cm, congelada, com temperatura de no máximo - 12 C (doze graus centígrados), embalada a vácuo com no máximo 15 % de gordura e isenta de tecidos inferiores como: osso, cartilagens, gordura parcial, aponevroses tendões, coágulos e nódulos linfáticos. A carne deve apresentar aspectos próprios, não amolecidos e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, estar livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminantes que posso alterá-los. Deve estar de acordo com a Legislação Sanitária e Ministério da Agricultura. Embalagem: saco plástico transparente, atóxico resistente a manipulação e transporte. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega. O transporte deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica refrigerada. Peso líquido: 1 kg (com amostra) KG 2.100 CARNE MOIDA BOVINA A VACUO: 1° QUALIDADE Carne bovina com 26. pouca gordura (tipo patinho/acém), moída, congelada, com temperatura de no máximo - 12 C (doze graus centígrados), embalada



a vácuo com no máximo 15 % de gordura e isenta de tecidos inferiores como: osso, cartilagens, gordura parcial, aponevroses tendões, coágulos e nódulos linfáticos. A carne deve apresentar aspectos próprios, não amolecidos e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, estar livre de parasitas. sujidades e qualquer substância contaminantes que posso alterá-los. Deve estar de acordo com a Legislação Sanitária e Ministério da Agricultura. Embalagem: saco plástico transparente, atóxico resistente a manipulação e transporte. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega. O transporte deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica refrigerada. Peso líquido: 1 kg EMBALAGEM de 1kg (com amostra) 1.900 27. KG CEBOLA BRANCA: Tamanho médio. Já selecionada para consumo, devem ser colhidas ao atingirem grau normal de maturidade, devem estar livres de enfermidades e mofo, não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência, não estar suja de terra e deve ter o bulbo com casca intacta, não apresentar rachaduras, brotos ou cortes anormais, produto já selecionado para consumo. Embalagem: acondicionadas em caixas plásticas limpas. Peso líquido: kg 28. KG 6.700 CENOURA: Deve ser de colheita recente, ser suficientemente desenvolvidas, com tamanho médio, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência, estar livre de enfermidades, sem brotos não estar murcha, produto já selecionado para consumo. Embalagem: acondicionadas em caixas plásticas limpas. Peso Líquido: kg 29. CX 3.190 CHÁ DE CAMOMILA: Cada caixa com 10 sachês, embalagem própria lacrada, de acordo com legislação sanitária vigente. Peso líquido 10 gr. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: Porção 200 ml\* (1 xícara de chá); Não contém quantidade significativa de valor energético e carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio. \* Quantidade de chá preparada com um sachê. Sem adição de açúcar. Sabor: camomila Embalagem: própria lacrada. De acordo com legislação sanitária vigente. (com amostra) 30. CX 3.190 CHÁ DE ERVA DOCE: Cada caixa com 10 saches embalagem própria lacrada, de acordo com legislação sanitária vigente. Peso líquido 10 gr. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: Porção 200 ml\* (1 xícara de chá); Não contém quantidade significativa de valor energético e carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio. \* Quantidade de chá preparada com um sache. Sabor: erva doce. Sem adição de açúcar. (com amostra) CX 3.050 31. CHÁ DE HORTELÃ: Cada caixa com 10 saches, embalagem própria lacrada, de acordo com legislação sanitária vigente. Peso líquido 10 gr. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: Porção 200 ml\* (1 xícara de chá); Não contém quantidade significativa de valor energético e carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio. \* Quantidade de chá preparada com um sache. Sabor: hortelã. Sem adição de açúcar. (com amostra) 32. CX 3.140 CHA DE MORANGO: Cada caixa com 10 saches, embalagem própria lacrada, de acordo com legislação sanitária vigente. Peso líquido 10 gr. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: Porção 200 ml\* (1 xícara de chá); Não contém quantidade significativa de valor energético e carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio. \* Quantidade de chá preparada com



um sache. Sabor: morango. Sem adição de açúcar. Embalagem: própria lacrada. De acordo com legislação sanitária vigente. (com amostra) CX 3.140 CHA DE CAPIM CIDREIRA: Cada caixa com 10 saches, embalagem 33. própria lacrada, de acordo com legislação sanitária vigente. Peso líquido 10 gr. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: Porção 200 ml\* (1 xícara de chá); Não contém quantidade significativa de valor energético e carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio. \* Quantidade de chá preparada com um sache. Sabor: capim cidreira. Sem adição de açúcar. (com UN 5.550 COUVE-FLOR: Fresca, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, tamanho 34. médio a grande, cabeças firmes e sem áreas escuras, com maturação uniforme e coloração amarelada, sem manchas de fungos. Embalagem: pacotes plásticos próprios para alimentos, transparentes e resistentes, contendo na etiqueta o nome do produto e o peso médio de 400g Nota fiscal deverá ser em unidade. 5.050 35. KG CHUCHU: Cor verde-claro ou verde-escuro, liso sem espinhos. Deve ser selecionado para consumo, de colheita recente, suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não deve estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência, estar livre de enfermidades livre de rachaduras e cortes anormais, livre de sujidades ou corpos estranhos. Embalagem: acondicionadas em caixas plásticas limpas. Peso Líquido: 36. KG 3.200 COXA E SOBRE-COXA DE FRANGO: Deverá ser congelada, com temperatura de no máximo - 12 C (doze graus centígrados), não temperada. A carne deve ser sem dorso e sem machucados, sem pele rasgada nem ossos quebrados. Deve apresentar aspectos próprios, não amolecidos e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, estar livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminantes que posso alterá-los. Deve estar de acordo com a Legislação Sanitária e Ministério da Agricultura. Embalagem: individual lacrada, saco plástico transparente, atóxico resistente á manipulação e transporte. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega. O transporte deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica refrigerada. Peso líquido: kg (com amostra) UN 500 CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOIDO: EMBALADO A VÁCUO Produzido a 37. partir de grãos selecionados, com moagem fina e torra tradicional. Mínimo de 06 meses; Embalagem: Deve ser embalado a vácuo. Peso líquido: 500 gr. (com amostra) 38. UN 1.610 CACAU EM PÓ: Produto 100% natural. Isento de outros ingredientes. Acondicionado em embalagem plástica contendo 1kg. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega. (com amostra) UN 720 CRAVO DA ÍNDIA: Constituído por botões florais sãos, secos e limpos, 39. acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente. Mínimo de 06 meses; Embalagem: de 40 g, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto. 40. UN 2.080 DOCE DE FRUTAS Deve ser preparado de frutas sãs, limpas, isenta de matéria terrosa, de parasitas, de detritos, de animais ou vegetal e de



fermentação. Pode ser adicionado açúcar invertido e glicose. Deve estar isento de pedúnculos e de cascas. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega nas secretarias. De acordo com legislação sanitária vigente. Sabores: uva, figo, pêra, morango e maçã. Embalagem: Pote de plástico transparente e resistente lacrado e com tampa plástica. Peso Líquido: 1 kg (com amostra) UN 3.010 ESPINAFRE: vegetal verde, tenro, folhas firmes, vicosa, textura e 41. consistência de vegetal fresco, livre de folhas amareladas e murchas. Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto. Tamanho médio de 300g por molho. UM 4.600 42. EXTRATO DE TOMATE 100% TOMATE: Isento da adição de sal e açúcar. Isento de aditivos alimentares. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 1 kg. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega. (com amostra) 43. PAC 1.550 FARINHA DE MANDIOCA: Deve ser fabricada de matéria prima sã e limpa, isenta de matérias terrosas e de parasitas. Embalagem: saco plástico atóxico, transparente, resistente àmanipulação e transporte, com solda reforçada e íntegra, não violado. Validade: 6 (seis) meses a partir da data de entrega. (com amostra) 44. KG 3.200 FARINHA DE MILHO MEDIA: Deve ser fabricada de matéria prima sã e limpa, isenta de matérias terrosas e de parasitas. Os grãos de milho não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos. Com registro no Ministério da Agricultura. Embalagem: saco plástico atóxico, transparente, resistente à manipulação e transporte, com solda reforçada e íntegra, não violado. Validade: 6 (seis) meses a partir da data de entrega Peso Líquido: 1 kg (com amostra) PAC 7.600 FARINHA DE TRIGO ESPECIAL: Deverá ser enriquecida com ácido 45. fólico, ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida, fermentada e nem rançosa. Validade: 6 (seis) meses a partir da data de entrega Embalagem: saco de papel próprio, novo, limpo e que protejam o produto de dano interno ou externo resistente e lacrado de cor branca. De acordo com legislação sanitária vigente. Peso Líquido: 1 kg (com amostra) 46. KG 3.400 FEIJÃO CARIOCA: 1 KG Tipo 1. Classe: carioquinha. Novo, constituído de grãos inteiros e sadios com o teor de umidade máxima de 15 %, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Validade: 6 (seis) meses a partir da data de entrega na secretaria. Embalagem: Saco plástico transparente, atóxico e não violado, resistente manipulação e transporte. De acordo com legislação sanitária vigente. Peso Líquido: 1 kg (com amostra) KG 7.000 FEIJÃO PRETO: Tipo 1. Classe preto. Novo, constituído de grãos 47. inteiros e sadios com o teor de umidade máxima de 15 %, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Validade: 6 (seis) meses a partir da data de entrega na secretaria Embalagem: Saco plástico transparente, atóxico e não violado, resistente manipulação e transporte. De acordo com legislação sanitária vigente.



Peso Líquido: 1 kg (com amostra) 48. UN 2.440 FERMENTO QUIMICO EM PÓ QUÍMICO: Aspecto, cor, odor e sabor característicos, livres de sujidades, parasitas e larvas. Validade: 6 (seis) meses a partir da data de entrega na secretaria Embalagem: pote de plástico resistente, atóxico e não violado, resistente manipulação e depósito. De acordo com legislação sanitária vigente. Peso Liquido: 100gr 1.700 GELEIA DE FRUTAS SEM ACÚCAR: Pote com no mínimo 200g, sem 49. KG adoçante. Preparada com polpa de frutas, sem conservantes, corantes ou aromatizantes. Ter embalagem com informações nutricionais e lista de ingredientes, data de validade (validade mínima de trinta dias a contar da data de entrega) e lote, e registro em órgão competente de acordo com legislação sanitária vigente (com amostra) LARANJA TIPO SUCO: Deve ser entregue selecionada para consumo, KG 5.120 50. firme, sem machucados e/ou amassadas. Deve estar fresca, ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie e da variedade. Embalagem: acondicionadas em caixas plásticas limpas. Peso líquido: kg KG 1.000 LEITE EM PÓ INTEGRAL: - EMB. 1 KG Deve ser sem açúcar, contendo 51. no mínimo por 26g: 6,8 g de proteína, 10g de carboidratos e 6,8g de gordura. Embalagem: aluminizada, resistente ao transporte e manipulação, com registro no Ministério da Agricultura. Validade: mínima de 80% do prazo a vencer a contar da data de fabricação. Deverão atender as especificações da portaria n 1317/GM de 15/08/97, do Ministério da Saúde. Peso Líquido: 1 kg. (com amostra) 52. Litro 5.000 LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL: (UHT) O leite UHT (Ultra High Temperature), também conhecido como Longa Vida, obtido pelo processo de Temperatura Ultra Alta de Pasteurização. O Leite deve ser homogeneizado e submetido a uma temperatura de 130 a 150, entre 2 (dois) e 4 (quatro) segundos, e imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32C. Composto por 3 % de gordura. Embalagem: asséptica, tetra pak, atóxico, limpo não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Com registro de inspeção de acordo com legislação sanitária vigente. Validade: mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na secretaria. Peso Líquido: 1 litro (com amostra) UN 5.280 53. LENTILHA: Tipo 1 Classe: Misturada. Tipo 1. Nova, constituído de grãos inteiros e sadios com o teor de umidade máxima de 15 %, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Validade: no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega na secretaria. Embalagem: Saco plástico transparente, atóxico e não violado, resistente manipulação e transporte. De acordo com legislação sanitária vigente. Peso Líquido: 500gr (com amostra) UN 560 LOURO EM FOLHAS: em folhas secas, acondicionado em embalagem 54. plástica contendo no mínimo 4g do produto. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Produto com no mínimo 3 meses de validade no momento da entrega. 55. KG 4.000 MAÇÃ GALA: De primeira qualidade. Deve ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade, apresentar grau de maturação tal qual permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas



para o consumo mediato e imediato, não estarem danificadas de forma física e mecânica. Produto já selecionado para consumo. Embalagem: acondicionadas em caixas plásticas limpas. Peso Líquido: kg 56. PAC 6.000 MACARRÂO TIPO ESPAGUETE: Massa do tipo espaguete, sêmola de trigo duro, sem ovos. Acondicionado em embalagem contendo externamente o registro do órgão competente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto Validade: mínima na entrega: 12 (doze) meses. Embalagem: Saco plástico transparente, atóxico e não violado, resistente manipulação e transporte. De acordo com legislação sanitária vigente. Peso Líquido: 500 gr (com amostra) PAC 4.000 57. MACARRÃO PARAFUSO: do tipo parafuso, produto de base alimentícia de sêmola de trigo duro, sem ovos. Acondicionado em embalagem contendo externamente o registro do órgão competente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto Validade: mínima na entrega: 12 (doze) meses. Embalagem: Saco plástico transparente, atóxico e não violado, resistente manipulação e transporte. De acordo com legislação sanitária vigente. Peso Líquido: 500 gr (com amostra) 58. KG 8.600 MAMÃO FORMOSA: De primeira qualidade. Deve ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade, apresentar grau de maturação tal qual permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, não estar danificados de forma física e mecânica. Produto já selecionado para consumo. Embalagem: acondicionados em caixas plásticas limpas. Peso Líquido: kg. UN 3.210 MANTEIGA DE ORIGEM ANIMAL: Feito com leite de vaca, 80% de 59. gordura, lactose, água e sem sal. Embalagem soldada, com 200gr. Validade: mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na secretaria.(com amostra) UN 3.800 MARGARINA VEGETAL SEM SAL: Sem sal. Contendo gordura vegetal, 60. sabor e odor suave. Não contendo glúten. Livre de gorduras hidrogenada e trans. Validade: mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na Embalagem: Lacrada, deverá ser atóxica, resistente, não violada, não amassada (ou estufada), conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto, prazo de validade. Resistente ao transporte e manipulação. De acordo com legislação sanitária vigente. Peso Líquido: 500gr. (com amostra) 5.550 61. KG MANGA PALMER: de primeira qualidade. Deve ter atingido o grau médio de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade, apresentar grau de maturação tal qual permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, não estar danificados de forma física e mecânica. Produto já selecionado para consumo. Embalagem: acondicionados em caixas plásticas limpas. Peso Líquido: kg PAC 2.680 MILHO PARA PIPOCA: Grupo duro. Classe amarelo. Tipo 1. Deve ser 62. de colheita recente, constituído de grãos inteiros e sadios com o teor de umidade máxima de 15 %, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Validade: no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega na secretaria. Informações de rotulagem de acordo com a legislação



			vigente.	
			Embalagem: Saco plástico transparente, atóxico e não violado,	
			resistente manipulação e transporte. De acordo com legislação	
			sanitária vigente.	
			Peso Líquido: 500gr. (com amostra)	
63.	KG	7.200	MELÃO TIPO CANTALOUPE AMERICANO: de boa qualidade, fresco,	
			compacto, firme, de coloração uniforme, casca enrugada, aroma, cor	
			e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	
			Sem danificações, presença de larvas, parasitas, sujidades, tamanho	
			médio, grau de maturação ideal. Peso Líquido: kg	
64.	KG	2.100	MORTADELA DE FRANGO FATIADA: Feita de carne mecanicamente	
			separada de ave de boa qualidade, com presença de sabor único e	
			textura macia e suculenta. Deve ser sem gordura e fatiada.	
			Validade: no mínimo 2 (dois) meses a partir da data de entrega na	
			secretaria. Informações de rotulagem de acordo com a legislação	
			vigente	
			Embalagem: a vácuo, saco plástico atóxico, transparente, resistente,	
			com solda reforçada e íntegra, sob inspeção veterinária, identificada e	
			registrada na Secretaria da Agricultura e Abastecimento. O transporte	
			deverá ser em carroceria fechada e isotérmica.	
			Peso Líquido: 1 kg (com amostra)	
65.	KG	5.000	MORANGA CABOTIÁ: Deve ser de colheita recente, ser	
			suficientemente desenvolvidas, com tamanho médio, não estar	
			danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete	
			sua aparência, estar livre de enfermidades, sem brotos não estar	
			murcha, produto já selecionado para consumo.	
			Embalagem: Devem ser acondicionadas em caixas plásticas	
			limpas.Peso Líquido: kg	
66.	UN	2.040	NATA: De origem animal, livre de gorduras trans, de boa qualidade.	
			Validade: no mínimo 30 dias a partir da data de entrega na secretaria.	
			Informações de rotulagem de acordo com a legislação vigente	
			Embalagem: Lacrada. Resistente ao transporte e manipulação. De	
			acordo com legislação sanitária vigente. 300 gr. (com amostra)	
67.	UN	3.000	ÓLEO DE SOJA: refinado, Embalagem: própria, pet. De acordo com	
			legislação sanitária vigente. Peso Líquido: 900 ml.	
68.	PAC	1.120	ORÉGANO: de qualidade, livre de misturas.	
			Embalagem: lacrada identificada, saco plástico transparente, atóxico	
			e não violado, resistente manipulação e transporte. De acordo com	
			legislação sanitária vigente. Validade: 6 (seis) meses a partir da data	
			de entrega	
			Peso Líquido: 100gr.	
69.	DZ	2.000	OVOS DE GALINHA VERMELHO: TIPO GRANDE. Peso unitário mínimo	
			de 50g e máximo de 55g, tamanho uniforme e cor vermelha, não	
			deverá apresentar manchas ou sujidades. Deve apresentar casca lisa,	
			íntegra, pouco porosa e resistente.	
			Embalagem: caixa ou cartela de papelão própria para o	
			armazenamento composta com 2,5 dúzias. Deve ser limpa, em	
			perfeito estado. Com registro de inspeção de acordo com legislação	
			sanitária vigente.	
			Validade: mínima na entrega de 30 (trinta) dias	
	140		Peso líquido: dúzia	
70.	KG	4.000	PEITO DE FRANGO: Deverá ser congelado, com temperatura de no	
			máximo - 12 C (doze graus centígrados), não temperado. A carne deve	
			ser sem machucados, nem ossos quebrados. Deve apresentar	
			aspectos próprios, não amolecidos e nem pegajosa, cor, cheiro e	
			sabor próprio, sem manchas esverdeadas, estar livre de parasitas,	
			sujidades e qualquer substância contaminantes que posso alterá-los.	
			Deve estar de acordo com a Legislação Sanitária e Ministério da	
			Agricultura.	
			Embalagem: individual lacrada, saco plástico transparente, atóxico	



resistente a manipulação e transporte. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na secretaria de educação. O transporte deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica refrigerada. Peso líquido: kg (com amostra) 71. KG 6.100 PEPINO P/SALADA: de 1° qualidade, tamanho regular, sem manchas, não murchos, tenros, sem deformidades, com coloração verde, que lhe permita a conservação em condições adequadas para o consumo. com ausência de sujidades, parasitas e larvas, produto já selecionado Embalagem: entregues em caixas plásticas limpas. Peso Líquido: kg 72. KG 1.820 PIMENTÃO VERDE: De 1° qualidade, tamanho médio a grande, formato retangular, sem manchas, não murchos, tenros, sem deformidades, com coloração verde e com brilho, que lhe permita a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, produto já selecionado para consumo. Embalagem: acondicionados em caixas plásticas limpas. Peso Líquido: PAC 2.740 POLVILHO AZEDO: Produtos a base de fécula de mandioca, com 73. embalagem de 500 gramas. Validade: no mínimo 12 (meses) meses a partir da data de entrega na secretaria. Informações de rotulagem de acordo com a legislação Embalagem: Saco plástico, atóxico e não violado, resistente manipulação e transporte. De acordo com legislação sanitária vigente. 74. PAC 2.600 POLVILHO DOCE: Produto amiláceo de polvilho de mandioca doce, com embalagem de 500 gramas. Validade: no mínimo 12 (meses) meses a partir da data de entrega na secretaria. Informações de rotulagem de acordo com a legislação Embalagem: Saco plástico, atóxico e não violado, resistente manipulação e transporte. De acordo com legislação sanitária vigente. KG 500 QUEIJO MUSSARELA: Derivado de leite de primeira qualidade, fatiado, 75. produzido de matéria prima inspecionada. Validade: no mínimo 30 dias a partir da data de entrega na secretaria. Informações de rotulagem de acordo com a legislação vigente Embalagem: A vácuo, saco plástico atóxico, transparente, resistente, com solda reforçada e íntegra, sob inspeção veterinária, identificada e registrada na Secretaria da Agricultura e Abastecimento. O transporte deverá ser em carroceria fechada e isotérmica. Peso Líquido: 1 kg (com amostra) 2.200 REPOLHO VERDE: Selecionado para consumo, deve ser fresco, ter 76. KG atingido grau, máximo de tamanho, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Livre de folhas externas, sujidades, insetos, enfermidades e machucados. Embalagem: acondicionados em caixas plásticas limpas. Peso Líquido: kg 77. PAC 19.200 SAL Moído Iodado: Validade: no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega na secretaria. Informações de rotulagem de acordo com a legislação Embalagem: lacrada identificada, saco plástico transparente, atóxico e não violado, resistente manipulação e transporte. De acordo com a legislação vigente. Peso Líquido: 1 kg SALSICHA: Sem corantes artificiais, produzida a partir de matéria 78. KG 3.100 prima provenientes de carne de frango, boi ou porco. Embalagem: a vácuo, saco plástico atóxico, transparente, resistente, com solda reforçada e íntegra, sob inspeção veterinária, identificada e



registrada na Secretaria da Agricultura e Abastecimento. O transporte deverá ser em carroceria fechada e isotérmica. Validade : mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na secretaria. Peso para cotação de preço: kg forma de embalagem para entrega: 3kg (com amostra) 79. KG 3.140 SAGU: Á base de fécula de mandioca (tapioca). Tipo 1. Produto Validade: no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega na secretaria. Informações de rotulagem de acordo com a legislação Embalagem: lacrada identificada, saco plástico transparente, atóxico e não violado, resistente manipulação e transporte. De acordo com a legislação vigente. Peso Líquido: 500g 80. UN 4 480 SUCO DE UVA TINTO NATURAL E INTEGRAL: concentrado de uva, tinto natural e 100 % integral, sem adição de açúcar, água e conservantes. Embalagem: vidro, resistente, escuro, lacrado, acondicionados em caixas de papelão próprio. De acordo com legislação sanitária vigente. Peso líquido: 1,5 l (com amostra) 3.460,00 81. UM TEMPERO VERDE: Deverá ser entregue: fresco, de tamanho médio, folhas inteiras, sem estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; estar livre de sujidades; estar isenta de umidade externa anormal; estar livre de resíduos de fertilizantes e adubos. Embalagem: pacotes plásticos próprios para alimentos, transparentes e resistentes. 82. KG 2.200 TOMATE Longa vida: de primeira qualidade, semimaduro, graúdo, sem partes estragadas ou murchos- produto já selecionado para consumo. Deve ser fresco, ter atingido grau, máximo de tamanho, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Livre de sujidades, insetos, enfermidades e machucados. Embalagem: acondicionados em caixas plásticas limpas. Peso Líquido: kg UN 1.020 UVA PASSA BRANCA: Sem sementes, composto 100% de uva passa 83. branca, sem adição de outros ingredientes. Embalagem contendo no mínimo 150 g. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Validade: mínima de 6 meses no momento da entrega. (com amostra) UN 3.860 VINAGRE DE MAÇA: Sem adição de álcool. 84. Embalagem: garrafas plásticas próprias, lacradas, resistentes a manipulação e ao transporte. De acordo com legislação sanitária vigente. Validade: no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega na secretaria. Informações de rotulagem de acordo com a legislação vigente Peso Líquido: 750 ml 85. KG 240 PRESUNTO COZIDO MAGRO: resfriado, fatiado, de carne suína água, proteína de soja, sal, açúcar, especiarias; estabilizante, espessante e corante natural, deverá conter no máximo 0,6 g de gorduras totais em 10 gramas do produto, será obrigatório constar na embalagem o nome do produto, acompanhado do termo resfriado, instruções e temperatura ideais para o armazenamento, a data de embalagem, o peso, o prazo de validade, o nome do frigorífico ou abatedouro e seu registro no CIF, CISPOA ou COPAS. Apresentação em pacotes de 1kg. KG 2.000 86. AÇUCAR CRISTAL: acondicionado em embalagens de 01 kg. contendo informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade menor que 3meses a contar da data de entrega. 87. LT 120 ABACAXI EM CALDA: em rodelas, lata com peso líquido de 820 g e drenado 400 gr. 88. KG 180 BANHA: de porco.



00				<u> </u>
89.	UN	360	CHOCOLATE EM PÓ: pacote de 500 gr.	
90.	UN	480	DOCE DE LEITE: leite integral pasteurizado, açúcar, bicarbonato de	
			sódio, conservador sorbato de potássio. Embalagem de 400 g	
			validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.	
91.	UN	240,00	CAFÉ SOLUVEL: granulado de 200gr.	
92.	UM	240,00	TEMPERO MISTO COMPLETO: sem pimenta embalagem de 300 g,	
			deve constar na embalagem o número do lote, data de fabricação e	
			data de validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	
93.	UM	1.500	SUCO ARTIFICIAL: pacotes de 250 gr sabores variados, com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	
94.	LT	120	PESSEGO EM CALDA: cortado ao meio, lata com peso líquido de 820	
54.	-	120	gr e drenado de de 450gr.	
95.	UN	240	PEPINO EM CONSERVA: SEM PIMENTA pepino em conserva de 500 gr	
33.			com prezo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de	
			entrega.	
96.		400		
	UN	400	PIRULITOS: sortidos pacotes de 01 kg.	
97.	KG	480	MORTADELA FATIADA SEM GORDURA: não amolecida, fatiada, com sabor e cheiro próprio, com certificado de inspeção sanitária, data de	
			fabricação, validade e peso, marca e carimbo oficial de acordo com as	
			portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. Prazo de	
			validade 30 dias.	
98.	UN	240	MILHO VERDE CONSERVA: embalagem de 200gr de peso drenado,	
50.		240	sem conservantes não contendo aditivos químicos; data de fabricação	
			e validade mínima de 24 meses.	
99.				
	PAC	360	MASSA DE PASTEL: tamanho médio, 500 gr.	
100.	UN	720	MARGARINA VEGETAL: com sal, livre de gordura trans, potes de 500	
101	UN	480	gr. MAIONESE: frasco de 500 gr cremosa, sem separação de líquidos,	
101.	ON	460	embalagem plástica. Rotulagem dentro dos padrões vigentes, o	
			produto deve ter 90% de sua validade na entrega	
102.				
	UN	480	LEITE CONDENSADO: embalagem tetrapak 395 g	
103.	PAC	600	LEITE EM PÓ INTEGRAL 400G: Deve ser sem açúcar, contendo no	
			mínimo por 26g: 6,8 g de proteína, 10g de carboidratos e 6,8g de	
			gordura. Embalagem: aluminizada, resistente ao transporte e	
			manipulação, com registro no Ministério da Agricultura. Validade:	
			mínima de 80% do prazo a vencer a contar da data de fabricação.	
			Deverão atender as especificações da portaria n 1317/GM de 15/08/97, do Ministério da Saúde. Peso Líquido: 400 GR.	
104.	UN	200	BALAS DE GOMA: caixa com 30 tubos contendo cada 10 balas.	
104.		200	Sabores abacaxi, laranja, limão, morango e uva coloridos e adoçados	
			artificialmente.Prazo de validade de 3 meses a contar da data de	
			entrega	
105.	UN	960	GELATINA EM PÓ: diversos sabores, embalagem de 20 gr validade	
			mínima de 06meses a contar da data de entrega	
106.	UN	480	FERMENTO SECO P/ PÃO: fermento biológico instantâneo para pão,	
			embalagem de 125 gr.	
107.	GR	720	EXTRATO DE TOMATE: concentrado, cor vermelha, odor e sabor	
			próprio e textura cremosa. Embalagem tetra Pack (caixinha) 300 g.	
108.	UN	360	ERVILHA HIDRATADA: EMB.200GR em conserva	
109.	UN	120	EMUSTAB POTE: emulsificante, e estabilizante para sorvete,	
-			embalagem 200gr.	
110.	UN	120	CHOCOLATE GRANULADO: constituído de cacau. Extrato de malte,	
			açúcar, soro de leite, leite desnatado em pó, vitaminas, estabilizantes,	
			lecitina de soja, e aromatizantes. Embalagem plástica de 500 gr prazo	
			de validade de 3,meses a contar da data de entrega	
111.	KG	1.200	CARNE SUÍNA: pernil, congelado sem gordura aparente, isenta de	
			osso e cartilagem, cor, cheiro, e sabor próprio. Embalagem vácuo	



transparente de 01kg, com etiqueta de identificação de validade, procedência e número do registro da inspeção sanitária. Prazo de validade de 60 dias na data da entrega. 112. KG 240 LINGUIÇA CALABRESA: fatiada embalada vácuo, embalagem de 01 kg. 113. KG 1.000 BOMBOM RECHEADO: pacotes de 1 kg. PAC 720 BOLACHA SORTIDA De boa apresentação ao exame visual, 114. embalagem de 400 gr em polipropileno atóxico., hermeticamente fechado, contendo no rótulo a marca, e nome do fabricante. Prazo de validade de 60 dia no ato da entrega. 115. UN 240 AMIDO DE MILHO: embalagem 500 GR. 116. PAC 48N AMENDOIM GRAUDO: cru, tipo 1, grãos inteiros sadios isento de sujidades, atendendo as normas do ministério da agricultura.. Embalagem 500 gr transparente, atóxica resistente. 117. UN 550 BALAS SORTIDAS: Balas sortidas pacotes de 1kg 118. UN 60 REFORÇADOR P/PÃO: pacotes de 1kg BISCOITO DOCE SEM LACTOSE E SEM GLUTEN: Livre de gordura trans, 119. PAC 250 não poderá conter gordura vegetal hidrogenada em sua composição. Deverá informar de forma clara na lista de ingredientes o tipo de gordura utilizado. Biscoito doce sem glúten, nem apresentar traços de glúten e sem lactose. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas. Livre de gordura trans. Acondicionado em embalagem transparente, em pacote de no mínimo 100 gramas, com data de validade impressa no rótulo de forma legível. Validade: Mínimo de 06 meses (com amostra) 120. UN IOGURTE DE SOJA livre de produtos a base de leite, indicado para alérgicos a proteína do leite de vaca. Sabores diversos. Ter embalagem com informações nutricionais e lista de ingredientes, data de validade (validade mínima de trinta dias a contar da data de entrega|) e lote, e ter registro de inspeção no Ministério da Agricultura. Embalagem de 140 a 170g. (com amostra) 700 121. Litro LEITE DE SOJA: Isento de lactose, de ótima qualidade. Validade: mínima de 6 (três) meses a partir da data de entrega na secretaria. Embalagem: Tetra pack. Com registro de inspeção de acordo com legislação sanitária vigente. Peso Líquido: 1 litro. (com amostra) 122. PAC LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE: enzima lactase, vitaminas (A, D e C) e minerais (ferro e zinco) e estabilizante trifosfato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio, isento de lactose e glúten. Validade: no mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na secretaria Embalagem contendo 400g. (com amostra) 123. UN MARGARINA ZERO LACTOSE margarina zero lactose sem sal, embalagem 250g, Margarina 50% de lipídio com sal, Zero Lactose. Contendo gordura vegetal, sabor e odor suave. Não contem glúten e livre de gordura trans. Validade: mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na secretaria. Embalagem: Deverá ser atóxica, resistente, não violada, não amassada (ou estufada), conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto, prazo de validade. (com amostra) UN MACARRÃO SEM GLUTEN Macarrão sem glúten, sendo feito de 124. farinha de arroz ou fécula de batata ou milho, não deverá conter corantes, conservantes e aromatizantes. Não deverá apresentar sujidades, bolor, cheiro de mofo, manchas ou fragilidade pressão dos dedos. Embalagem: deve estar intacta, bem vedado, em embalagem de 500gr. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de



Fabricação: Máximo de 30 dias. (com amostra) 125. KG 1.200 QUEIJO MUSSARELA ZERO LACTOSE queijo mussarela, contendo a enzima lactase. Registro no Ministério da Agricultura e Serviço de Inspeção. Plastificado. Resfriado, temperatura máxima de 7 C ou conforme especificação do fabricante. Validade mínima: 01 mês. Validade deverá estar bem visível. Embalagem 150g. Produto com registro em órgão competente de acordo com legislação sanitária vigente. (com amostra) 126. СХ 3.000 CHA DE MAÇA C/10 SACHES: ITENS PARA AMPLA PARTICIPAÇÃO PC 25.000 127. ARROZ BRANCO: Descascado e polido. Classe: Longo fino. Tipo 1. Teor de umidade máximo 15 %, isento de sujidades e materiais estranhos de safra corrente, isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. Validade: Mínimo de 06 meses Embalagem: saco plástico atóxico, transparente, resistente, com solda reforçada e íntegra. De acordo com legislação sanitária vigente. Peso Líquido: Pacote de 2 kg. (com amostra) 128. KG 61.000 BANANA PRATA: Deve ser entregue já selecionada para consumo, de primeira qualidade, fruta em cachos firmes, fresca, atingindo o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade. Deve possuir grau de maturação que permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Sem frutas soltas, sem partes estragadas. Embalagem: Devem ser acondicionadas em caixas plásticas limpas. Peso Líquido: kg BATATA BRANCA INGLESA: Produto já selecionado para consumo. 17.000 129. KG Devem ser de colheita recente, suficientemente desenvolvida, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não devem estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. Livre de mofos e sujidades terrosas. Embalagem: Devem ser acondicionadas em caixas plásticas limpas. Peso Líquido: kg 130. UN 10.000 BISCOITO DOCE MARIA: Livre de gordura trans, não poderá conter gordura vegetal hidrogenada em sua composição. Deverá informar de forma clara na lista de ingredientes o tipo de gordura utilizado. Embalagem: saco plástico atóxico, transparente, resistente, com solda reforçada e íntegra. Validade: Mínimo de 06 meses De acordo com legislação sanitária vigente. Peso Líquido: 345g. (com 21.000 CARNE BOVINA PICADA EM CUBOS: DE 1 X 1 CM DE PRIMEIRA 131. KG QUALIDADE, (tipo acém, patinho) cortada em cubos pequenos de 1cm, congelada, com temperatura de no máximo - 12 C (doze graus centígrados), embalada a vácuo com no máximo 15 % de gordura e isenta de tecidos inferiores como: osso, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. A carne deve apresentar aspectos próprios, não amolecidos e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, estar livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminantes que posso alterá-los. Deve estar de acordo com a Legislação Sanitária e Ministério da Agricultura. Embalagem: saco plástico transparente, atóxico resistente a manipulação e transporte. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega. O transporte deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica refrigerada. Peso líquido: 1 kg (com amostra)



KG CARNE MOÍDA BOVINA Á VÁCUO 1° QUALIDADE: Carne bovina com 132. pouca gordura (tipo patinho/acém), moída, congelada, com 21.000 temperatura de no máximo - 12 C (doze graus centígrados), embalada a vácuo com no máximo 15 % de gordura e isenta de tecidos inferiores como: osso, cartilagens, gordura parcial, aponevroses tendões, coágulos e nódulos linfáticos. A carne deve apresentar aspectos próprios, não amolecidos e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, estar livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminantes que posso alterá-los. Deve estar de acordo com a Legislação Sanitária e Ministério da Agricultura. Embalagem: saco plástico transparente, atóxico resistente a manipulação e transporte. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega. O transporte deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica refrigerada. Peso líquido: 1 kg EMBALAGEM de 1kg (com amostra) 133. KG 19.000 CEBOLA: Tamanho médio. Já selecionada para consumo, devem ser colhidas ao atingirem grau normal de maturidade, devem estar livres de enfermidades e mofo, não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência, não estar suja de terra e deve ter o bulbo com casca intacta, não apresentar rachaduras, brotos ou cortes anormais, produto já selecionado para consumo. Embalagem: acondicionadas em caixas plásticas limpas. Peso líquido: kg KG 31.000 COXA E SOBRE-COXA DE FRANGO: Deverá ser congelada, com 134. temperatura de no máximo - 12 C (doze graus centígrados), não temperada. A carne deve ser sem dorso e sem machucados, sem pele rasgada nem ossos quebrados. Deve apresentar aspectos próprios, não amolecidos e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, estar livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminantes que posso alterá-los. Deve estar de acordo com a Legislação Sanitária e Ministério da Agricultura. Embalagem: individual lacrada, saco plástico transparente, atóxico resistente á manipulação e transporte. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega. O transporte deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica refrigerada. Peso líquido: kg (com amostra) 135. UN 5.000 CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOIDO: 500G EMBALADO A VÁCUO 500G EMBALADO A VÁCUO Produzido a partir de grãos selecionados, com moagem fina e torra tradicional. Mínimo de 06 meses; Embalagem: Deve ser embalado a vácuo. Peso líquido: 500 gr. (com amostra) UN 33.000 FARINHA DE MILHO MÉDIA: Deve ser fabricada de matéria prima sã e 136. limpa, isenta de matérias terrosas e de parasitas. Os grãos de milho não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos. Com registro no Ministério da Agricultura. Embalagem: saco plástico atóxico, transparente, resistente manipulação e transporte, com solda reforçada e íntegra, não violado. Validade: 6 (seis) meses a partir da data de entrega Peso Líquido: 1 kg (com amostra) 137. UN 76.000 FARINHA DE TRIGO ESPECIAL: Deverá ser enriquecido com ácido fólico, ser fabricada a partir de grãos de trigo sãs e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida, fermentada e nem rançosa. Validade: 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem: saco de papel próprio, novo, limpo e que protejam o produto de dano interno ou externo resistente e lacrado de cor branca. De acordo com legislação sanitária vigente. Peso Líquido: 1 kg



			(com amostra)		
138.	UN		FEIJÃO PRETO:Tipo 1 Preto. Novo, constituído de grãos inteiros e		
130.		70.000	sadios com o teor de umidade máxima de 15 %, isento de material		
		70.000	terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies.		
			Validade: 6 (seis) meses a partir da data de entrega na secretaria		
			Embalagem: Saco plástico transparente, atóxico e não violado,		
			resistente manipulação e transporte. De acordo com legislação		
			sanitária vigente.		
			Peso Líquido: 1 kg (com amostra)		
139.	UN	9.000	LEITE EM PÓ INTEGRAL: EMB. 1 KG Deve ser sem açúcar, contendo no		
159.	ON	9.000	mínimo por 26g: 6,8 g de proteína, 10g de carboidratos e 6,8g de		
			gordura.		
			Embalagem: aluminizada, resistente ao transporte e manipulação,		
			com registro no Ministério da Agricultura.		
			Validade: mínima de 80% do prazo a vencer a contar da data de		
			fabricação. Deverão atender as especificações da portaria n 1317/GM		
			de 15/08/97, do Ministério da Saúde.		
			Peso Líquido: 1 kg. (com amostra)		
140.	Litro	45.000	LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL (UHT): (Ultra High Temperature),		
140.		45.000	também conhecido como Longa Vida, obtido pelo processo de		
			Temperatura Ultra Alta de Pasteurização. O Leite deve ser		
			homogeneizado e submetido a uma temperatura de 130 a 150, entre		
			2 (dois) e 4 (quatro) segundos, e imediatamente resfriado a uma		
			temperatura inferior a 32C. Composto por 3 % de gordura.		
			Embalagem: asséptica, tetra pak, atóxico, limpo não violado,		
			resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do		
			consumo.Com registro de inspeção de acordo com legislação sanitária		
			vigente.		
			Validade: mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na		
			secretaria.		
			Peso Líquido: 1 litro (com amostra)		
141.	KG	40.000	MAÇÃ GALA: De primeira qualidade. Deve ter atingido o grau máximo		
			de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade,		
			apresentar grau de maturação tal qual permita suportar a		
			manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas		
			para o consumo mediato e imediato, não estarem danificadas de		
			forma física e mecânica. Produto já selecionado para consumo.		
			Embalagem: acondicionadas em caixas plásticas limpas.		
			Peso Líquido: kg		
142.	UN	69.000	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE: Massa do tipo espaguete, sêmola de		
			trigo duro, sem ovos. Acondicionado em embalagem contendo		
			externamente o registro do órgão competente, dados de		
			identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote,		
			data de fabricação e validade, quantidade do produto		
			Validade: mínima na entrega: 12 (doze) meses.		
			Embalagem: Saco plástico transparente, atóxico e não violado,		
			resistente manipulação e transporte. De acordo com legislação		
			sanitária vigente.		
			Peso Líquido: 500 gr (com amostra)		
143.	UN	36.000	MACARRÃO TIPO PARAFUSO: do tipo parafuso, produto de base		
			alimentícia de sêmola de trigo duro, sem ovos. Acondicionado em		
			embalagem contendo externamente o registro do órgão competente,		
			dados de identificação, procedência, informações nutricionais,		
Ī	1		número de lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto		
			Landa III da la	1	I
			Validade: mínima na entrega: 12 (doze) meses.		
			Validade: minima na entrega: 12 (doze) meses. Embalagem: Saco plástico transparente, atóxico e não violado,		
			Embalagem: Saco plástico transparente, atóxico e não violado,		
			Embalagem: Saco plástico transparente, atóxico e não violado, resistente manipulação e transporte. De acordo com legislação		



144.	UN	28.000	ÓLEO DE SOJA: refinado, Embalagem: própria, pet. De acordo com	
± <del>++</del> .		20.000	legislação sanitária vigente. Peso Líquido: 900 ml.	
145.	DZ	12.000	OVOS DE GALINHA VERMELHO: TIPO GRANDE. Peso unitário mínimo	
			de 50g e máximo de 55g, tamanho uniforme e cor vermelha, não	
			deverá apresentar manchas ou sujidades. Deve apresentar casca lisa,	
			íntegra, pouco porosa e resistente.	
			Embalagem: caixa ou cartela de papelão própria para o	
			armazenamento composta com 2,5 dúzias. Deve ser limpa, em	
			perfeito estado. Com registro de inspeção de acordo com legislação	
			sanitária vigente.	
			Validade: mínima na entrega de 30 (trinta) dias	
			Peso líquido: dúzia	
146.	KG	37.000	PEITO DE FRANGO:Deverá ser congelado, com temperatura de no	
			máximo - 12 C (doze graus centígrados), não temperado. A carne deve	
			ser sem machucados, nem ossos quebrados. Deve apresentar	
			aspectos próprios, não amolecidos e nem pegajosa, cor, cheiro e	
			sabor próprio, sem manchas esverdeadas, estar livre de parasitas,	
			sujidades e qualquer substância contaminantes que posso alterá-los.	
			Deve estar de acordo com a Legislação Sanitária e Ministério da	
			Agricultura.	
			Embalagem: individual lacrada, saco plástico transparente, atóxico	
			resistente a manipulação e transporte. O produto deverá apresentar	
			validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na	
			secretaria de educação. O transporte deverá ser feito em veículo com	
			carroceria fechada e isotérmica refrigerada.	
			Peso líquido: kg (com amostra).	
147.	KG	5.000	QUEIJO TIPO MUSSARELA:Derivado de leite de primeira qualidade,	
			fatiado, produzido de matéria prima inspecionada.	
			Validade: no mínimo 30 dias a partir da data de entrega na secretaria.	
			Informações de rotulagem de acordo com a legislação vigente	
			Embalagem: A vácuo, saco plástico atóxico, transparente, resistente,	
			com solda reforçada e íntegra, sob inspeção veterinária, identificada e	
			registrada na Secretaria da Agricultura e Abastecimento. O transporte	
			deverá ser em carroceria fechada e isotérmica.	
		21 222	Peso Líquido: 1 kg (com amostra).	
148.	KG	21.000	TOMATE: Tipo longa, de primeira qualidade, semi-maduro, graúdo,	
			sem partes estragadas ou murchos- produto já selecionado para	
			consumo. Deve ser fresco, ter atingido grau, máximo de tamanho, tal	
			que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação	
			em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Livre	
			de sujidades, insetos, enfermidades e machucados.	
			Embalagem: acondicionados em caixas plásticas limpas.	
140	LINI	16.000	Peso Líquido: kg	
149.	UN	16.000	AÇUCAR CRISTAL 1 KG: Açúcar cristal acondicionado em embalagens de 01 kg. contendo informações nutricionais, data de fabricação e	
150	UN	6.000	prazo de validade menor que 3meses a contar da data de entrega.  LEITE EM PÓ INTEGRAL 400 GR: Deve ser sem açúcar, contendo no	
150.	UN	6.000		
			mínimo por 26g: 6,8 g de proteína, 10g de carboidratos e 6,8g de gordura. Embalagem: aluminizada, resistente ao transporte e	
			manipulação, com registro no Ministério da Agricultura. Validade:	
			mínima de 80% do prazo a vencer a contar da data de fabricação.	
			Deverão atender as especificações da portaria n 1317/GM de	
			15/08/97, do Ministério da Saúde. Peso Líquido: 400 GR.	

Validade da proposta: 60 dias.

Declaramo-nos cientes de todas as disposições relativas à licitação em sua causa e concordamos com as condições constantes no edital.

.....de 2025.



	Assinatura do representante legal da empresa Nome completo: Cargo ou função:
	ANEXO II
	EDITAL002/2025 – PREGÃO ELETRÔNICO DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR
	inscrita no CNPJ sob o nº representada pelo (a) S
	declara que a mesma atende plenamente ao que dispõe o Inciso XXXIII do Artigo 7º da
	eral, em cumprimento ao Inciso VI do Artigo 68 da Lei nº 14.133/2021, atestando que não
	juadro, funcionários menores de dezoito anos que exerçam trabalho noturno, perigoso ou
	omo não possui nenhum funcionário menor de dezesseis anos, em qualquer trabalho, salvo na ndiz, a partir de 14 anos.
condição de apre	nuiz, a partir de 14 anos.
	.,, de de 2025.

Assinatura e CPF



ANEXO II
EMPRESA:
CNPJ/MF N° ENDEREÇO:
DECLARAÇÃO CONJUNTA
Através da presente, declaro que a empresa acima identificada cumpre plenamente os requisitos de habilitação da licitação de <b>Pregão Eletrônico nº 002/2025</b> , instaurada pelo Município de Santo Ângelo.
Declaro também:
<ul> <li>a) Que a empresa cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e par reabilitado da Previdência Social;</li> </ul>
<li>Que nossa proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento do 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 da proposta;</li>
Declaramos, ainda, que todo e qualquer fato que importe em modificação da situação ora afirmada será imediatamente comunicada, por escrito, ao Município de Santo Ângelo/RS.
Por ser expressão da verdade, firmo as declarações acima.
, dede 2025.



Assinatura do representante legal da empresa.  Nome completo: Cargo ou função:
ANEXO IV
EMPRESA:
CNPJ/MF N°
ENDEREÇO:
DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO como ME, EPP ou COOPERATIVA
Declaramos, sob as penas da lei e para fins de direito ao uso dos benefícios previstos nos art. 42 a 45 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, que a empresa acima identificada se enquadra como:
( ) enquadra-se na situação de microempresa ou empresa de pequeno porte, tendo em vista o valor da receita bruta anual da sociedade, no último exercício, não ter excedido o limite fixado nos incisos I e II, do Art. 3.º da Le Complementar n.º 123/2006 e suas alterações;
( ) enquadra-se como cooperativa, com receita bruta anual até o fixado no <u>inciso II do caput do art. 3º da Le Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006</u> e suas alterações, e está de acordo com o art. 34 da lei n
11.488 de 15 de junho de 2007.  ( ) enquadra-se na situação de microempreendedor individual, cujo valor da receita bruta anual, no último exercício, não excedeu o limite fixado no art. 18-A, § 1.º, da Lei Complementar n.º 123/06 e suas alterações; não se enquadra em qualquer das hipóteses relacionadas no art. 18-A, § 4.º, incisos I a IV, da mesma lei e exerce tão somente atividades constantes do Anexo Único da Resolução CGSN n.º 58 de 27 de abril de 2009.
Declaramos, também, que não nos enquadramos em quaisquer das hipóteses de exclusão relacionadas no art. 3.º, § 4.º, incisos I a X, da mesma Lei.
Por ser expressão da verdade, eu Contador (a) com registro no CRC – RS n° firmo a presente.
do do 2025



A scincture de conteden	Assissatives de reconsecutarità la sel	
Assinatura do contador Nome completo:	Assinatura do representante legal Nome completo:	da empresa.
Cargo ou função:	Nome completed	
		ANEXO V
AAODELO DE DECLADAÇÃO DE INEVIST	FÊNCIA DE CEDMEDOR DIÍDUGO NAMANCIDAL NG	NC OLLA DD OC DA ENADDECA
MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXIST	FÊNCIA DE SERVIDOR PÚBLICO MUNICIPAL NO	JS QUADROS DA EMPRESA
Δ Empresa (inserir razão social)	, inscrita no CNPJ nº:, por inter	médio de seu renresentante
	dor(a) da Carteira de Identidade nº:	
	ssui em seu quadro societário servidor públi	
de empresa pública ou de sociedade de	e economia mista, do órgão celebrante.	
, de	de 2025	
,,	uc 2023.	
	<del></del>	
	Representante Legal da Empresa.	



# ANEXO VI – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º 00/2024 PREGÃO ELETRÔNICO N°002 /2025

MUNICÍPIO DE SANTO ÂNGELO, pessoa Jurídica de Direito Público, com sede administrativa na Av. Brasil, 399, CNPJ nº 87613071/0001-48, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Nivio Boelter Braz, CPF 331.309.220-91, domiciliado nesta cidade, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 93/2024, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, em conformidade com as disposições a seguir:

#### 1. DO OBJETO

1.1.A presente Ata tem por objeto o REGISTRO DE PREÇOS de Gêneros alimentícios para atender as necessidades da Secretaria de Educação, Secretaria de Desenvolvimento Social e Cidadania e Demais Secretarias do município de Santo Ângelo. Especificações constantes no Estudo Técnico Preliminar e Termo de Referência que são parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

#### 2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

**2.1.** O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

N° do	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)							
item								
	Especificação	Marca	Modelo	Unidade	Quant.	Quant.	Valor	Valor
X		(se exigida	(se exigido no		Máxima	Mínima	Unitário	Total
^		no edital)	edital)					(quant.
								máxima)

**2.2.** A listagem com os demais licitantes classificados consta como anexo a esta Ata.

#### 3. PRAZOS E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO



- **3.1.** A liquidação e os pagamentos serão efetuados em até **30 (trinta) dias úteis** contados da apresentação da nota fiscal ou nota fiscal fatura à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, devendo constar nela ou acompanhá-la o atestado de recebimento expedido e devidamente assinado pelo fiscal do contrato. O documento fiscal deverá ser do estabelecimento que apresentou a proposta vencedora da licitação.
  - 3.2. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- **3.2.1.** O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da <u>Lei Complementar</u> nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. A contratada deverá apresentar tal comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido aos optantes pelo Simples Nacional.
- **3.2.2.** O contratado que não for beneficiário do Simples Nacional deverá informar a alíquota de retenção de IRPJna nota fiscal ou a base legal para imunidade ou isenção, conforme determina a Instrução Normativa Federal n° 1.234/2012.
- **3.3.**No caso de atraso pelo **CONTRATANTE**, os valores devidos ao **CONTRATADO** serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação pelo índice médio do acumulado da variação positiva dos seguintes índices: INPC/IBGE, IPCA/IBGE e IGP-M/FGV; calculados pro rata die, até o efetivo pagamento.

#### 4. RECEBIMENTO DO OBJETO

- **4.1.** O fornecimento do objeto contratado se dará de acordo com as quantidades solicitadas por cada secretaria, sendo que a entrega se dará no prazo máximo de**05 (cinco) dias úteis,** contados do recebimento da ordem de fornecimento acompanhada de nota de empenho correspondente, emitida pelo contratante. **A entrega DEVERÁ** ser efetuada, junto ao Almoxarifado da Secretaria Municipal de Educação ou em Local Indicado Pela Administração, em horário de expediente, As entregas deverão ser continuas quando solicitadas, mesmo no periodo de ressesso escolar.
  - **4.2.** A entrega deverá ser feita sem custos para o município.
- **4.3.** O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade do licitante contratado quanto aos vícios ocultos, ou seja, só manifestados quando da sua normal utilização pelos usuários.
- **4.4.** Por ocasião da entrega, caso seja detectado que os produtos não atendam as especificações do objeto licitado, poderá a administração rejeitá-lo, integralmente ou em parte, obrigando-se a licitante a providenciar a substituição do bem não aceito, no prazo de 72 horas, contados de sua notificação.
- **4.5.** Os itens a serem entregues deverão ser adequadamente acondicionados, de forma a permitir a completa preservação do mesmo e sua segurança durante o transporte.
  - **4.6.** A nota fiscal deverá ser entregue junto com o objeto.
- **4.7.** A empresa contratada deverá no tocante ao fornecimento e entrega do item objeto deste certame, obedecer rigorosamente às disposições legais pertinentes.

#### 4.8. O objeto do presente contrato será recebido:

- **4.8.1.** Provisoriamente, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, designado pelo CONTRATANTE, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais. O recebimento definitivo ocorrerá depois de transcorrido o prazo de 15 (quinze) dias úteis do recebimento provisório.
- **4.8.2.** Definitivamente por servidor (GESTOR) ou comissão designada pela autoridade competente, mediante assinatura de termo circunstanciado comprovando o atendimento das exigências contratuais.

#### 5. DO ÓRGÃO GERENCIADOR

#### 5.1.O órgão gerenciador será o MUNICÍPIO DE SANTO ÂNGELO,

**5.2.** A gestão da ata de registro de preços e a execução do Contrato serão objeto de acompanhamento, fiscalização e avaliação por parte do CONTRATANTE, através dos servidores ......... matrícula ....... que atuara como fiscal, a quem competirá comunicar ao Gestor do Contrato as falhas porventura constatadas no cumprimento do contrato e solicitar a correção das mesmas. O(A) servidor(a) ......., matricula ....., será o (a) Gestor (a)



do contrato. Dentre as responsabilidades do(s) fiscal(is) está a necessidade de anotar, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, inclusive quando de seu fiel cumprimento, determinando o que for necessário para a regularização de eventuais faltas ou defeitos observados.

#### 6. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

**6.1.** Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação.

## 7. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E ORDEM DE CLASSIFICAÇÃO DOS DEMAIS LICITANTES

- **7.1.** O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que demonstrada a vantajosidade do preço, mediante reajustamento de preços pelo índice médio do acumulado da variação positiva dos seguintes índices: INPC/IBGE, IPCA/IBGE e IGP-M/FGV.
- **7.2.** O contrato que decorrer de ata de registro de preços possuirá vigência de acordo com a disposições nela contidas e em observância aos arts.105 a 114 da Lei Federal nº 14.133/2021, consoante disposto na minuta anexa ao correspondente edital.
- **7.2.1.** Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.
- **7.2.2.** A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão interessado por intermédio de instrumento contratual, carta-contrato, nota de empenho de despesa ou autorização de compra, conforme determina o Art. 95 da Lei 14.133/21.
- **7.2.3.** O instrumento contratual de que trata o item 7.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.
- **7.2.4.** Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
- **7.3.** A existência de preços registrados implicará no compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, sendo permitida a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada.
- **7.4.** Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:
- **7.4.1.** Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, sendo que este não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação;
  - **7.4.2.** Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes que:
- **7.4.2.1.** Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e
  - **7.4.2.2.** Mantiverem sua proposta original.
  - **7.5.** Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes registrados na ata.
- **7.6.** O registro a que se refere o item 7.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro dos licitantes remanescentes para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.
- **7.7.** Para fins da ordem de classificação, os licitantes que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
  - **7.8.** A habilitação dos licitantes remanescentes somente será efetuada nas seguintes hipóteses:
- **7.8.1.** Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital;e
- **7.8.2.** Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.



- **7.8.3.** O objeto e preço registrado serão divulgados na Imprensa Oficial do Município de Santo Ângelo e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- **7.9.** Após a homologação da licitação ou da contratação direta, 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.
- **7.9.1.** O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.
  - **7.9.2.** A ata de registro de preços poderá ser assinada por meio de assinatura digital.
- **7.9.3.** Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital, e observado o disposto no item 7.8 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
- **7.10.** Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 7.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:
- **7.10.1.** Convocar para negociação os demais licitantes 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
- **7.10.2.** Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

#### 8. DA ALTERAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

- **8.1.** Havendo alteração de preços dos materiais, gêneros ou serviços tabelados por órgãos oficiais competentes, os preços registrados poderão ser reequilibrados em conformidade com as modificações ocorridas, conforme restar efetivamente demonstrado.
- **8.2.** Na hipótese prevista no item 8.1., deverá ser mantida a diferença apurada entre o preço originalmente constante na proposta original e objeto do registro e o preço da tabela da época.
- **8.3.** O disposto no item 8.1., igualmente, aos casos de incidência de novos tributos ou de alteração das alíquotas dos já existentes, ou fatos supervenientes imprevisíveis, ou previsíveis, mas de consequências incalculáveis, que impactem no custo do fornecedor, devendo o pedido de reequilíbrio econômico-financeiro ser analisado na forma do art. 124, inciso II, alínea "d", da Lei Federal nº 14.133/2021.

#### 9. DA SUSPENSÃO E CANCELAMENTO

- **9.1.** O preço registrado poderá ser suspenso ou cancelado, facultada a defesa prévia do interessado, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, nos seguintes casos:
  - **9.1.1.** Pela Administração, quando:
- a) o fornecedor não cumprir as exigências do instrumento convocatório que der origem ao registro de preços;
- b) o fornecedor recusar-se a assinar a ata ou a formalizar contrato decorrente do registro de preços, ressalvada a hipótese de a Administração aceitar sua justificativa;
  - c) o fornecedor der causa à rescisão de contrato decorrente do registro de preços;
- d) em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial do contrato decorrente do registro de preços;
  - e) os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados pelo mercado;



f) por razões de interesse público, devidamente fundamentadas.

- **9.1.2.** Pelo fornecedor quando, mediante solicitação por escrito, comprovar a impossibilidade de cumprir as exigências do instrumento convocatório que deu origem ao registro de preços.
- **9.2.** A comunicação do cancelamento ou da suspensão do preço registrado, nos casos previstos no subitem 9.1.1, deverá ser formalizada por e-mail ou por correspondência, ambos com aviso de leitura/recebimento, juntando-se o comprovante no processo que deu origem ao registro de preços.
- **9.3.** No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o lugar do fornecedor, a comunicação será feita por publicação na Imprensa Oficial do Município, considerando-se cancelado ou suspenso o preço registrado a partir de 5 (cinco) dias úteis da sua publicação.
- **9.4.** A solicitação do fornecedor para cancelamento de preço registrado somente o eximirá da obrigação de contratar com a Administração se apresentada com antecedência mínima de 05 (cinco) dias úteis da data da convocação para firmar contrato de fornecimento ou de prestação de serviços pelos preços registrados, ou da emissão do empenho, conforme o caso, facultada à Administração a aplicação das penalidades previstas no instrumento convocatório, caso não aceitas as razões do pedido.
- **9.5.** Será estabelecido, no edital ou no expediente da solicitação, o prazo previsto para a suspensão temporária do preço registrado.
- **9.6.** Enquanto perdurar a suspensão, poderão ser realizadas novas licitações para o objeto do registro de preços.
- **9.7.** Da decisão que a cancelar ou suspender o preço registrado cabe recurso, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

#### 10. DAS PENALIDADES

- **10.1.** O licitante responderá pelas penalidades previstas no item 14 do Edital e ainda pelas sanções atinentes ao descumprimento da Ata de Registro de Preços.
  - 10.2. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:
- a) Der causa à inexecução parcial da ata de registro de preços e/ou do contrato;
- b) Der causa à inexecução parcial da ata de registro de preços e/ou do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) Der causa à inexecução total da ata de registro de preços e/ou do contrato;
- d) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) Não entregar a documentação exigida para a assinatura da ata de registro de preços e/ ou para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- f) Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução da ata de registro de preços e/ou do contrato;
- g) Praticar ato fraudulento na execução da ata de registro de preços e/ou do contrato;
- h) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- i) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
  - 10.3. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:
- **10.3.1. Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial da ata de registro de preços e/ou do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);



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

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

#### 10.3.4. Multa:

- I Moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
- II O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover extinção da ata de registro de preços e/ou do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.
  - III Compensatória sobre o valor total do contrato, nos seguintes percentuais:
  - Compensatória, para as infrações descritas no subitem 10.3.3, de 15% a 30% do valor do Contrato;
  - Compensatória, para as infrações descritas no subitem 10.3.2, de 5% a 15% do valor do Contrato; e,
- Para a infração descrita na alínea "a" do subitem 10.2, quando verificada a necessidade de cumular a infração de Advertência com multa, a multa será de 0,5% a 5% do valor do Contrato.
- **10.4.** 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).
- **10.5.** Todas as sanções previstas nesta Ata poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- **10.5.1.**Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021).
- **10.5.2.**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).
- 10.6. 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.
  - 10.7. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):
- 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.
- **10.8.**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).
- 10.9.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).

- 10.10.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).
- 10.11. Será admitida a reabilitação do contratado perante a própria autoridade que aplicou a penalidade na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.
- 10.12. As sanções também se aplicam aos demais licitantes elencados nos subitens 7.4.2.1 e 7.4.2.2. desta ata de registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

#### 11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO ao edital.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia às demais secretarias participantes.

	Santo Ângelo, de de 2025.	
CONTRATANTE	CONTRATADA	_

Nos termos do artigo 53, § 1, incisos I e II da Lei nº 14.133/2021, a presente minuta de contrato foi examinada e aprovada pela Assessoria Jurídica da Prefeitura Municipal de Santo Ângelo – RS, por atender aos requisitos legais.