|  |
| --- |
| **EDITAL DO PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA Nº 0016/2023 – PMMC**  **REGISTRO DE PREÇOS Nº 0014/2023– PMMC**  **PROCESSO ADMINISTRATIVO LICITATÓRIO N° 0038/2023** |

O **MUNICÍPIO DE MONTE CARLO,** pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 95.996.104/0001-04, representado neste ato pela Prefeita Municipal **SONIA SALETE VEDOVATTO**, no uso de suas atribuições, comunica aos interessados que fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, com critério de julgamento **MENOR PREÇO**, nos termos da Lei Federal nº 10.520/02, do Decreto Federal nº 10.024/2019, bem como da Lei Complementar nº 123/06, suas alterações e demais legislações, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei Federal nº 8.666/93, e as exigências estabelecidas neste ato convocatório e anexos.Os trabalhos serão conduzidos por servidor designado, denominado Pregoeiro (a), mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos diretamente para a página eletrônica [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br). O servidor terá, dentre outras, as seguintes atribuições: coordenar o processo licitatório; receber, examinar e decidir as impugnações e consultas ao edital, apoiado pela sua equipe responsável pela sua elaboração; conduzir a sessão pública na internet; verificar a conformidade da proposta com os requisitos estabelecidos neste edital; dirigir a etapa de lances; verificar e julgar as condições de habilitação; receber, examinar e decidir os recursos, encaminhando à autoridade competente quando mantiver sua decisão; indicar o vencedor do certame; conduzir os trabalhos da equipe de apoio; e encaminhar o processo devidamente instruído a autoridade responsável pela adjudicação e propor a homologação.

|  |  |
| --- | --- |
| **RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS** | Das 08:00 às 17:00 do dia **09/05/2023**  **.** |
| **ABERTURA E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS** | Das 08:00 às 12:00 horas do dia **10/05/2023.** |
| **INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS** | **Às 14:00 horas do dia 10/05/2023.** |
| **DATA E HORA LIMITE PARA IMPUGNAÇÃO** | **05/05/2023, até às 17:00** |
| **REFERÊNCIA DE TEMPO** | Horário de Brasília-DF |
| **PLATAFORMA ELETRÔNICA** | [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br)  **“Acesso Identificado”** |
| **TIPO DA LICITAÇÃO** | **MENOR PREÇO POR LOTE** |

DA DISPONIBILIZAÇÃO DO EDITAL**:** o Edital está disponível na íntegra no endereço eletrônico da Plataforma da Bolsa de Licitações e Leilões ([www.bll.org.br](http://www.bll.org.br)) e do Município de Monte Carlo ([www.motecarlo.sc.gov.br](http://www.motecarlo.sc.gov.br)) link “LICITAÇÕES”, **os ANEXOS deverão ser solicitados** no e-mail: [licitacao2@montecarlo.sc.gov.br](mailto:licitacao2@montecarlo.sc.gov.br)

## FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS/ENCAMINHAMENTOS:

**Pregoeiro(a):** Beatriz Amazonas de Souza, pelo e-mail: licitacao2@montecarlo.sc.gov.br e no endereço eletrônico da Plataforma da Bolsa de Licitações e Leilões([www.bll.org.br](http://www.bll.org.br)).

## DO OBJETO

* 1. **REGISTRO DE PREÇOS** A presente licitação tem por objeto o REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS, BEM COMO MATERIAL DE HIGIENE E LIMPEZA E CONGENERES CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES, EXIGÊNCIAS E ESTIMATIVAS ESTABELECIDAS NESTE INSTRUMENTO (ANEXO I)PARA O MUNICIPIO DE MONTE CARLO SC .

1.2 A estimativa de consumo é a seguinte:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lote 1- LOTE I: FRUTAS,VERDURAS E LEGUMES** | | | | | | | | | | |
| **Lote** | | **Nº** | **Quantidade** | **UND** | | **Especificação** | | **Valor Unitário** | | **Valor Total** | |
| 01 | 1 | | 200 | KG | ABACATE - unidades pesando entre 0,4 e 0,5 kg cada. De primeira qualidade, casca lisa, verde, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo de uma semana. Com ausência de sujidades parasitas e larvas. | |  | |  | |
| 01 | 2 | | 400 | UND | ABACAXI - unidades pesando aproximadamente 1,5 e 1,8kg cada. Grau de maturação para consumo na semana de entrega. Transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência, frescos, firmes e com brilho, com ausência de sujidades e larvas. | |  | |  | |
| 01 | 3 | | 100 | KG | AMORA - Fruto sadio, suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos. Não conter terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Características microbiológicas devem obedecer a legislação correspondente. | |  | |  | |
| 01 | 4 | | 400 | KG | AMEIXA - Fruto sadio, suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos. Não conterem terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Características microbiológicas devem obedecer a legislação correspondente. | |  | |  | |
| 01 | 5 | | 8.000 | KG | BANANA - Produto sadio, limpo e de primeira qualidade. Acondicionado de forma a evitar danos, apresentando grau de maturação adequado. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica, além de parasitas ou sujidades aderidos à casca. | |  | |  | |
| 01 | 6 | | 100 | KG | FIGO - fruto de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme com polpa firme e intacta devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte com ausência de sujidades e parasitos maturação adequada para o consumo. | |  | |  | |
| 01 | 7 | | 200 | KG | GOIABA - fruto de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, com ausência de sujidades e parasitos, maturação adequada para o consumo. | |  | |  | |
| 01 | 8 | | 400 | KG | KIWI - Unidades pesando aproximadamente 70 g cada, firmes íntegros, sem pontos macios, grau de maturação para consumo na semana da entrega. | |  | |  | |
| 01 | 9 | | 1500 | KG | LARANJA - peso médio por fruto 200g procedente de planta sadia, destinado ao consumo in natura, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes. | |  | |  | |
| 01 | 10 | | 200 | KG | LIMÃO - Fresco, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. | |  | |  | |
| 01 | 11 | | 2000 | KG | MAÇÃ - Unidades pesando entre 100 a 120 cada fisiologicamente desenvolvidas, sem amassados, consumo na semana. | |  | |  | |
| 01 | 12 | | 1000 | KG | MAMÃO - unidades pesando entre 1,0 e 1,2 kg cada, in natura, maduro, tamanho médio, sem pontos escuros, sem amassados, propriedades organolépticas características. Para consumo na semana. | |  | |  | |
| 01 | 13 | | 400 | KG | MANGA - coloração amarelo avermelhado, tamanho médio, sem pontos escuros, sem amassados, para consumo na semana. | |  | |  | |
| 01 | 14 | | 100 | KG | MARACUJÁ - fresco, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maturação ideal para o consumo. | |  | |  | |
| 01 | 15 | | 800 | KG | MELANCIA - 1ª qualidade in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. | |  | |  | |
| 01 | 16 | | 400 | KG | MELÃO - produto fresco com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio com polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes. | |  | |  | |
| 01 | 17 | | 500 | BDJ | MORANGO - in natura, fruta fisiologicamente desenvolvida, bastante firme, com maturação apropriada, inteira, sem ferimentos, livre de pragas e doenças e munida de cálice e pedúnculo verde. Bandeja pesando aproximadamente 250g. | |  | |  | |
| 01 | 18 | | 500 | KG | NECTARINA - in natura, unidade pesando em média 100g, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, com ausência de sujidades e parasitos, maturação adequada para o consumo na semana. | |  | |  | |
| 01 | 19 | | 500 | KG | PÊSSEGO - casca fina, aveludada e de cor alaranjada, íntegros, sem pontos escuros e sinais de deterioração, pesando entre 90 e 150g. | |  | |  | |
| 01 | 20 | | 2000 | KG | PONKAN - Deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, sadia, isenta de substâncias nocivas à saúde. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. | |  | |  | |
| 01 | 21 | | 2000 | KG | CAQUI CAFÉ OU CHOCOLATE - unidades pesando aproximadamente 100g cada, grau de maturação para consumo na semana, ausência de danos físicos, sem sujidades ou parasitos. | |  | |  | |
| 01 | 22 | | 1500 | UND | SUCO DE LARANJA INTEGRAL - 100% natural, obtido direta e exclusivamente da fruta in natura, sem adição de açúcares, pasteurizado e engarrafado em embalagem de 1,5L. | |  | |  | |
| 01 | 23 | | 1000 | UND | SUCO NATURAL DE FRUTAS - embalado em garrafa contendo 500 ml. | |  | |  | |
| 01 | 24 | | 800 | PCT | POLPA DE FRUTAS - congelada, pasteurizada, com sabor característico, acondicionada em embalagem fechada de 100g a 200g, ausente de partículas estranhas, com selo de inspeção sanitária. Sabores variados (manga, abacaxi, acerola, uva). | |  | |  | |
| 01 | 25 | | 400 | KG | ABÓBORA CABOTIA - madura, de tamanho grande, uniformes, sem defeito, intacta, firmes e bem desenvolvida, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa, unidade pesando aproximadamente 2kg. | |  | |  | |
| 01 | 26 | | 200 | KG | ABÓBORA SECA ou MENINA - Fruto sadio suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para consumo humano. | |  | |  | |
| 01 | 27 | | 200 | UND | ACELGA - de 1ª qualidade. Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. As verduras próprias para o consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor. | |  | |  | |
| 01 | 28 | | 400 | KG | ABOBRINHA - Fruto sadio, suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos. Não conter terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa. | |  | |  | |
| 01 | 29 | | 200 | UND | AGRIÃO - de boa qualidade, Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. Nada que altere a sua conformação e aparência típica. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies vegetais genuínos e sãs, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como de danos por eles provocados. | |  | |  | |
| 01 | 30 | | 3000 | UND | ALFACE LISA/CRESPA - Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Nada que altere a sua conformação e aparência típica. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, as verduras deverão obedecer aos padrões impostos pela legislação vigente. Não apresentar parasitas e larvas. | |  | |  | |
| 01 | 31 | | 200 | KG | ALHO - nacional de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica. perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. | |  | |  | |
| 01 | 32 | | 100 | UND | ALMEIRÃO - Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. Nada que altere a sua conformação e aparência típica. | |  | |  | |
| 01 | 33 | | 300 | KG | BATATA DOCE - de primeira qualidade, lavada, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. | |  | |  | |
| 01 | 34 | | 1000 | KG | BATATA INGLESA - tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidade, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. | |  | |  | |
| 01 | 35 | | 500 | KG | BETERRABA - tubérculo de elevada qualidade e de classificação extra e sem defeitos. Suficientemente desenvolvidos, com aspectos, aroma e sabor típico da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Os tubérculos próprios para o consumo e satisfazer as condições mínimas: serem de colheita recente, serem suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estarem danificados por quaisquer lesões de origem mecânica que afetem sua aparência. | |  | |  | |
| 01 | 36 | | 400 | UND | BRÓCOLIS - fresco, in natura, íntegro, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, coloração característica uniforme e sem manchas, sujidades, parasitos e larvas. Para consumo na semana. Não estar amarelado. | |  | |  | |
| 01 | 37 | | 1000 | KG | CEBOLA – branca de 1ª qualidade, fresca, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas | |  | |  | |
| 01 | 38 | | 800 | KG | CENOURA - Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras | |  | |  | |
| 01 | 39 | | 400 | KG | CHUCHU - verde ou branco de primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | |  | |  | |
| 01 | 40 | | 400 | UND | COUVE-FLOR - unidades pesando entre 0,8 e 1 kg cada, fresco, in natura, íntegro, tenros, sem folhas, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, coloração característica uniforme e sem manchas, sujidades, parasitos e larvas. Para consumo na semana. | |  | |  | |
| 01 | 41 | | 500 | KG | FEIJÃO DE VAGEM - Elevada qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. Próprias para o uso na culinária, devendo ser procedentes de vegetais genuínos e sadios, serem frescas, de colheita recente, abrigadas dos raios solares e apresentar um estágio ideal de desenvolvimento quanto ao tamanho, aroma, cor, sabor (maturação). Estarem livres de terra aderente, assim como sujidades, parasitas e larvas. Ausência de umidade externa anormal, odores e sabores estranhos, resíduo de fertilizantes ou produtos químicos aderentes à casca. | |  | |  | |
| 01 | 42 | | 200 | PCT | FOLHA DE LOURO. Seca em embalagens com no mínimo de 4g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura ou no Ministério da Saúde. | |  | |  | |
| 01 | 43 | | 500 | KG | AIPIM - Produto fresco e sem casca, congelado e não fibrosa, isenta de umidade, firma e compacta, sabor e cor próprios da espécie. Embalagem contendo 1 kg | |  | |  | |
| 01 | 44 | | 200 | KG | PEPINO - in natura, firme, limpo sem partes estragadas, amassadas ou moles. Cor verde escura ou verde escura brilhante. Para consumo na semana da entrega | |  | |  | |
| 01 | 45 | | 750 | KG | REPOLHO - in natura, folhas firmes e bem desenvolvidas, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e coloração, características da espécie e variedade, livres de ferimentos ou defeitos, não estando danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, ausente de sujidades parasitos e larvas. Unidades pesando aproximadamente 1,5kg. | |  | |  | |
| 01 | 46 | | 800 | MÇ | TEMPERO VERDE (SALSINHA, CEBOLINHA) - Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniforme, e típicos da variedade. Isentas de terra aderente, umidade anormal, odores e sabores estranhos. Características microbiológicas: conforme legislação vigente. Maços de aproximadamente 100g. | |  | |  | |
| 01 | 47 | | 1000 | KG | TOMATE - tipo comum, in natura, lavado, fresco, tamanho médio, íntegros, sem pontos escuros, sinais de deterioração. Entre 30 e 90% da cor final, nem verdes ou maduros demais. | |  | |  | |
| **LOTE 2-LOTE II-CARNES** | | | | | | | | | | |
| **Lote** | **Nº** | | **Quantidade** | **UND** | **Especificação** | | **Valor Unitário** | | **Valor total** | |
| 02 | 48 | | 400 | KG | CARNE BOVINA (BIFE DE FÍGADO) - Cortes de animal sadio, abatidos sob inspeção veterinária, congelados a -18°C, com inspeção do SIF e com registro no Ministério da Agricultura. | |  | |  | |
| 02 | 49 | | 8.000,00 | KG | CARNE BOVINA MOÍDA - Carne bovina moída de primeira qualidade, de animal da espécie  bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, contendo no máximo 03% de gordura, congelada a -18ºC, embalada a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente transparente, em pacotes com peso de 1kg. | |  | |  | |
| 02 | 50 | | 2000 | KG | CARNE BOVINA EM BIFES - Carne bovina em bifes - de 170 a 230 gramas, de primeira qualidade (coxão mole), de animais de espécie bovina sadios abatidos sob inspeção veterinária, contendo no máximo 03% de gordura. Deverá ser feita a aparagem eliminando os excessos de gordura, cartilagem, resfriada, embalado a vácuo, em embalagens plástica, flexível, atóxica transparente, resistente, em pacotes com peso de 1kg. | |  | |  | |
| 02 | 51 | | 4000 | KG | CARNE BOVINA PICADA SEM OSSO - Carne bovina picada sem osso, em pedaços para molho refogado, de primeira qualidade (coxão mole), de animais de espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, contendo no máximo 03% de gordura. Deverá ser feita a aparagem eliminando os excessos de gordura, cartilagem, aponevroses, congeladas a - 18ºC, embalado a vácuo, em embalagens plástica, flexível, atóxica, transparente, resistente, em pacotes com peso de 1kg. | |  | |  | |
| 02 | 52 | | 15.000,00 | KG | CARNE DE FRANGO EM CORTES DE COXA E SOBRECOXA (sem dorso) - Produto proveniente de espécie sadia, sob inspeção veterinária, congelados a -18ºC ou inferior. Armazenados em embalagens individuais, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, SIF e peso. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente ou bandejas de isopor revestidas de polietileno, com até 2 kg | |  | |  | |
| 02 | 53 | | 2000 | KG | CARNE SUINA - fresca, pernil sem osso e sem pele, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega, constando as características do produto e o selo de procedência. | |  | |  | |
| 02 | 54 | | DZ | 800 | OVOS DE GALINHA – (tipo classe A). Branco de primeira qualidade, sem rachaduras, limpos com capacidade para 1 dúzia, identificada com rótulo conforme legislação vigente contendo prazo de validade de no mínimo 01 mês após a data de entrega. | |  | |  | |
| 02 | 55 | | 3000 | KG | SASSAMI DE FRANGO (tipo filezinho) - Cortes de frango, provenientes de espécie sadia, sob inspeção veterinária, congelados em -12°. Armazenados em embalagens plásticas, flexível, resistentes, atóxica, em pacotes de 1kg. Deve ter a identificação do produto e o registro no Ministério da Agricultura. | |  | |  | |
| 02 | 56 | | 200 | KG | LINGUICINHA - Produto de 1° qualidade armazenados em embalagens plásticas, flexível, resistentes, atóxica, em pacotes de 1kg. Deve ter a identificação do produto e o registro no Ministério da Agricultura. | |  | |  | |
| 02 | 57 | | 800 | KG | SALSICHA - tipo Hot dog (o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação). | |  | |  | |
| **LOTE 3: LOTE III -FRIOS** | | | | | | | | | | |
| **Lote** | **Nº** | | **Quantidade** | **UND** | **Especificação** | | **Valor Unitário** | | **Valor total** | |
| 03 | 58 | | 1500 | KG | PRESUNTO COZIDO FATIADO - (Sem Capa de  Gordura). Fatias finas (média de 15 gramas). De boa procedência e qualidade. O produto deve estar  acondicionado em pacotes de polietileno intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, com  no mínimo 01 mês após a data de entrega do produto. Embalagem contendo 01kg. | |  | |  | |
| 03 | 59 | | 1000 | POT | MARGARINA VEGETAL - Produto cremoso sem sal, com teor lipídico de 65% a 85%, não deve conter em sua composição gordura do tipo trans. Produto deve estar acondicionado em embalagem  intacta, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, com no mínimo 03 meses após a data de entrega  do produto. Embalagem contendo 500g. | |  | |  | |
| 03 | 60 | | 100 | UND | MAIONESE- Produto armazenado em embalagens de 500g. Tendo como ingredientes básicos: água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, estabilizante coma de xantana, além de aromatizantes e antioxidantes, ácido cítrico, bht e bha. Produto que não contenha glúten. | |  | |  | |
| 03 | 61 | | 400 | UND | NATA - Fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: 300g cada unidade. Data de validade mínima 15 dias a contar a partir da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. | |  | |  | |
| 03 | 62 | | 400 | UND | MANTEIGA SEM SAL - acondicionado em embalagens intactas com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade com no mínimo 1 mês após a entrega do produto embalagem contendo 200g. | |  | |  | |
| 03 | 63 | | 2000 | PCT | QUEIJO MUSSARELA FATIADO - produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semidura, cor creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio, umidade máxima de 58% e quantidade mínima de 21% de lipídios, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente e resistente, com informações do fabricante, especificações do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote, com peso líquido de 400g a 500g. Devendo ser transportada à temperatura abaixo de 5ºC. | |  | |  | |
| 03 | 64 | | 400 | PCT | QUEIJO MUSSARELA FATIADO ZERO LACTOSE - Peso líquido de 150g, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente e resistente, com informações do fabricante, especificações do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Devendo ser transportada à temperatura abaixo de 5ºC. | |  | |  | |
| 03 | 70 | | 4000 | PCT | IOGURTE COM POLPA DE FRUTA - (sabores coco, morango ou vitaminas de frutas). Armazenados em embalagem integra e inviolada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, com no mínimo 01 mês a partir da data de entrega do produto. Embalagem contendo 900 ml. | |  | |  | |
| 03 | 71 | | 1000 | L | IOGURTE DE POLPA DE FRUTA ZERO LACTOSE - Produto de primeira qualidade.  Armazenados em embalagens integra e inviolada, com identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Data de validade mínima de  01 mês a partir da data de entrega do  produto. Embalagem contendo 1000 ml. | |  | |  | |
| **LOTE 4:LOTE IV -PÃES** | | | | | | | | | | |
| **Lote** | **Nº** | | **Quantidade** | **UND** | **Especificação** | | **Valor Unitário** | | **Valor total** | |
| 04 | 65 | | 6.000 | PCT | PÃO DE CACHORRO-QUENTE - unidades pesando aproximadamente 60g cada. Embalado em pacotes de 6 unidades. | |  | |  | |
| 04 | 66 | | 10.000,00 | PCT | PÃO FATIADO-cada unidade contendo 22 fatias | |  | |  | |
| 04 | 67 | | 15.000 | KG | PÃO FRANCÊS - feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água e fermento. Não conter leite ou ingredientes a base de leite. Unidades pesando aproximadamente 50g cada. Assado no dia da entrega. | |  | |  | |
| 04 | 68 | | 4000 | UND | PÃO INTEGRAL - tamanho uniforme, fatiado, bem assado, embalagem transparente com indicação do produto, ingredientes, fabricação e validade, peso médio de 400g. | |  | |  | |
| 04 | 69 | | 200 | CTO | SALGADINHOS - Salgado recheado nos sabores: carne moída, frango desfiado, presunto e queijo, pronto, descongelado e frito ou assado, pesando aproximadamente 25 gramas. | |  | |  | |
| **LOTE 5: LOTE V-LEITES** | | | | | | | | | | |
| **Lote** | **Nº** | | **Quantidade** | **UND** | **Especificação** | | **Valor Unitário** | | **Valor total** | |
| 05 | 72 | | 15.000,00 | L | LEITE UHT INTEGRAL - Produto de primeira qualidade. Armazenados em embalagem tetra pak integra e inviolada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, com no  mínimo 06 meses após a data de entrega do produto. Embalagem contendo 01 litro. | |  | |  | |
| 05 | 73 | | 5.000 | L | LEITE ZERO LACTOSE - Produto de primeira qualidade. Armazenados em embalagens tetra pak integra e inviolada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Data de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem contendo 01 litro. | |  | |  | |
| **LOTE 6-LOTE VI NÃO PERECÍVEIS** | | | | | | | | | | |
| **Lote** | **Nº** | | **Quantidade** | **UND** | **Especificação** | | **Valor Unitário** | | **Valor total** | |
| 06 | 74 | | 2000 | UND | ÁGUA MINERAL - Sem gás com 500 ml | |  | |  | |
| 06 | 75 | | 400 | UND | ÁGUA MINERAL - Sem gás botijão de 20LT | |  | |  | |
| 06 | 76 | | 50 | UND | ÁGUA MINERAL - Sem gás. Produto armazenado em galão de 5 litro | |  | |  | |
| 06 | 77 | | 600 | UND | ÁGUA MINERAL - Com gás com 500 ml | |  | |  | |
| 06 | 78 | | 1.250,00 | PCT | AÇÚCAR REFINADO - de primeira, cristalino, pacote com 5Kg cada. Deverá ser fabricado isento de fermentações, matéria terrosas, parasitas e detritos animais ou vegetais, apresentando cor, odor e aspecto próprio do açúcar. Validade mínima de 12 meses, a partir da data de entrega. | |  | |  | |
| 06 | 79 | | 500 | PCT | AMENDOIM - Leguminosa de elevada qualidade, bem desenvolvida, compactas e firmes. Deve ser procedente de plantas sadias, serem de colheita recente, apresentar um estágio ideal de desenvolvimento quanto ao tamanho, aroma, cor, sabor. Em pacotes de 500g. | |  | |  | |
| 06 | 80 | | 500 | UND | AMIDO DE MILHO - fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isenta de matéria terrosa e de parasitas, não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos, devem produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem resistente, atóxica de 500g. | |  | |  | |
| 06 | 81 | | 1.500,00 | PCT | ARROZ BRANCO PARBOILIZADO - Arroz tipo I, produto beneficiado de 1ª qualidade, longo, fino, polido, limpo, sem escolhas (sementes, pedras ou cascas de arroz), eletronicamente selecionado. Validade 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem: 5 Kg | |  | |  | |
| 06 | 82 | | 200 | KG | ARROZ INTEGRAL - classe longo fino, subgrupo parboilizado integral, tipo 1, de primeira qualidade com grãos íntegros, isento de mofo e sujidades, embalagem plástica inviolada contendo 1kg. Prazo de validade no mínimo 6 meses da data da entrega. | |  | |  | |
| 06 | 83 | | 300 | PCT | AVEIA EM FLOCOS FINOS - produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Pacotes de 170g | |  | |  | |
| 06 | 84 | | 1.500,00 | PCT | BISCOITO DE MAISENA - Aromatizado artificialmente, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, soro de leite, sal. Embalagem plástica com 400 gramas. Validade não inferior a 6 meses na data da entrega. | |  | |  | |
| 06 | 85 | | 1.700,00 | PCT | BISCOITO DOCE - tipo Maria, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, soro de leite, sal. Embalagem plástica com 400 gramas. Validade não inferior a 6 meses na data da entrega. | |  | |  | |
| 06 | 86 | | 800 | PCT | BISCOITO DOCE SEM LACTOSE - Validade não inferior a 6 meses na data da entrega. Embalagem de 500g | |  | |  | |
| 06 | 87 | | 1000 | PCT | BISCOITO CREAMCRACKER INTEGRAL - embalagem plástica contendo 400g. Validade não inferior a 6 meses na data da entrega. | |  | |  | |
| 06 | 88 | | 1500 | PCT | BISCOITO SALGADO - tipo Cream Cracker, embalagem de 400g. Sem colesterol, sem lactose. | |  | |  | |
| 06 | 89 | | 1200 | PCT | CAFÉ TORRADO E MOÍDO - Café torrado e moído, duplamente embalado, sendo a primeira embalagem em caixa protetora de papelão e a segunda embalagem a vácuo laminada, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, pacote com 500gramas. Validade de 06 meses a partir da data de entrega. | |  | |  | |
| 06 | 90 | | 200 | LATA | Café solúvel granulado c/ 200g | |  | |  | |
| 06 | 91 | | 400 | UND | CANELA-DA-CHINA EM PÓ - disposta em porta-condimento de plástico transparente com capacidade de aproximadamente 30g. | |  | |  | |
| 06 | 92 | | 250 | UND | CANELA-DA-CHINA EM CASCA (rama)- embalagem selada contendo aproximadamente 20g. | |  | |  | |
| 06 | 93 | | 1.500 | PCT | CANJICA DE MILHO - O produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente e intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de  fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 500g. | |  | |  | |
| 06 | 94 | | 1200 | CX | CHÁ - (Sabores: Camomila, hortelã,  erva doce, abacaxi e ou maçã). Produto com identificação, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 15 sachês. | |  | |  | |
| 06 | 95 | | 500 | PCT | CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU - Embalagem de 500g. | |  | |  | |
| 06 | 96 | | 300 | PCT | COLORÍFICO EM PÓ - condimento em pó, embalagem em pacote plástico resistente, selado, e conter no rotulo o nome do produto, peso liquido, informações nutricionais, ingredientes e informações sobre o glúten. Embalagem de 500g. | |  | |  | |
| 06 | 97 | | 250 | UND | COMPOSTO LÁCTEO - rico em cálcio e vitamina C e D, fonte de minerais ferro, zinco, fósforo e selênio. Fonte de vitaminas A, E, K, B1, B2, B6, B12. Com fibras e óleos vegetais, baixo teor de sódio. Embalagem com 380g. | |  | |  | |
| 06 | 98 | | 200 | UND | COCO RALADO - Produto armazenado em embalagem de 100g. | |  | |  | |
| 06 | 99 | | 200 | UND | Cravo da Índia - Embalagem com 40g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. | |  | |  | |
| 06 | 100 | | 800 | UND | DOCE DE FRUTA - diversos sabores. Embalagem de 400g. Validade não inferior a 6 meses a partir da data da entrega. | |  | |  | |
| 06 | 101 | | 400 | UND | DOCE DE LEITE - fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação. Embalagem resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido de 990g. | |  | |  | |
| 06 | 102 | | 200 | UND | CREME DE LEITE - identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, com no mínimo 03 meses após a data de entrega. Embalagem contendo 200 gramas. | |  | |  | |
| 06 | 103 | | 200 | UND | ERVILHA EM LATA - Produto preparado com ervilhas previamente debulhadas, envasadas, reidratadas e pré-cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriado, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração, com validade de 180 dias também na entrega do produto no almoxarifado. A embalagem deverá ser em latas de 280g. | |  | |  | |
| 06 | 104 | | 500 | LATA | EXTRATO DE TOMATE - produto de primeira qualidade, acondicionado em lata de 840 gramas. As latas não devem estar amassadas ou enferrujadas. O produto deverá apresentar validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. | |  | |  | |
| 06 | 105 | | 200 | KG | FARINHA DE MILHO BIJU - produto feito com flocos crocantes de milho, embalagem plástica contendo 1kg. | |  | |  | |
| 06 | 106 | | 1.400 | KG | FARINHA DE MILHO ESPECIAL - fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas. Produto obtido pela ligeira torração do milho. Previamente lavado e isento de radical cianeto. Com validade mínima de 12 meses. Embalagem em saco de polietileno atóxico resistente e flexível com 1 kg. | |  | |  | |
| 06 | 107 | | 700 | PCT | FARINHA DE TRIGO TIPO I - Embalagem de papel de 5Kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 4 meses, enriquecida com ferro e ácido fólico, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) | |  | |  | |
| 06 | 108 | | 800 | KG | FEIJÃO PRETO - novo, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90 a 98% de grãos inteiros e íntegros, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchos, na cor característica e variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos, não contendo glúten, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente, resistente, de 1kg. | |  | |  | |
| 06 | 109 | | 125 | UND | FERMENTO BIOLÓGICO - seco instantâneo, embalagem de 125g. | |  | |  | |
| 06 | 110 | | 400 | UND | FERMENTO EM PÓ QUÍMICO em embalagem de 250g, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante. | |  | |  | |
| 06 | 111 | | 2000 | PCT | FLOCOS DE MILHO - cereal de milho tipo sucrilhos, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem contendo 500g | |  | |  | |
| 06 | 112 | | 300 | UND | FORMULA INFANTIL LÁCTEA DE PARTIDA - modificada, em pó, indicada para a alimentação de lactentes nos seis primeiros meses de vida, contendo aproximadamente 40% de caseína e aproximadamente 60% de proteínas do soro, carboidratos 100% lactose, contendo de 400gramas. Na embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | |  | |  | |
| 06 | 113 | | 200 | UND | FÓRMULA INFANTIL SEM LACTOSE - infantil à base de proteína isolada de soja, em pó, para alimentação de lactentes com intolerância à lactose ou alergia ao leite de vaca, à base de proteína isolada de soja, vitaminas e sais minerais, e isenta de sacarose e lactose. Acondicionado em recipiente íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 400 gramas de peso líquido. Na embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | |  | |  | |
| 06 | 114 | | 200 | UND | LEITE CONDENSADO. Tradicional, embalagem com 395g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. | |  | |  | |
| 06 | 115 | | 400 | PCT | LENTILHA - graúda, tipo 1, em embalagem plástica, resistente, transparente, atóxica. Em pacotes de 500 gramas. | |  | |  | |
| 06 | 116 | | 1800 | PCT | MACARRÃO PARA SOPA - Acondicionada em embalagem plástica polipropileno, resistente e transparente de 500g, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote. Formato de letrinha e cabelo de anjo. | |  | |  | |
| 06 | 117 | | 2000 | PCT | MACARRÃO ESPAGUETE - massa alimentícia de sêmola, ingredientes. Acondicionada em embalagem plástica polipropileno, resistente e transparente de 500g, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote. | |  | |  | |
| 06 | 118 | | 2000 | PCT | MACARRÃO PARAFUSO - com ovos em embalagem plástica contendo 500g. | |  | |  | |
| 06 | 119 | | 125 | UND | MACARRÃO DE ARROZ SEM GLÚTEN - massa proveniente de arroz, devendo ser fabricada a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas/ larvas, sem glúten. embalagem contendo material puro, sem mistura com outros tipos de macarrão, de material plástico (polietileno) atóxico, de 500g. | |  | |  | |
| 06 | 120 | | 125 | UND | MACARRÃO SEM OVOS - massa alimentícia de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de cúrcuma e urucum. Acondicionada em embalagem plástica polipropileno, resistente e transparente de 500g. | |  | |  | |
| 06 | 121 | | 200 | UND | MILHO – Lata com 170g | |  | |  | |
| 06 | 122 | | 500 | UND | MILHO DE PIPOCA - produto de 1ª qualidade. Embalagem contendo 500g. Não apresentar sujidades, bolor e caruncho. | |  | |  | |
| 06 | 123 | | 2250 | UND | ÓLEO DE SOJA - Refinado em embalagem intacta de 900ml. Validade não inferior a 6 meses a partir da data de entrega. | |  | |  | |
| 06 | 124 | | 200 | UND | ORÉGANO - Embalagem plástica selada contendo 100g | |  | |  | |
| 06 | 125 | | 200 | UND | POLVILHO AZEDO - Polvilho azedo com embalagem contendo 500g. | |  | |  | |
| 06 | 126 | | 1500 | UND | QUIRERINHA - Embalagem plástica contendo 400g. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega | |  | |  | |
| 06 | 127 | | 800 | PCT | REFRESCO EM PÓ ADOÇADO - artificial, vários sabores (uva, limão, laranja, abacaxi), com rendimento de 1/10 a 1/25. Embalagem: pacotes de 1kg. | |  | |  | |
| 06 | 128 | | 1200 | PCT | SAGU - grupo tapioca, acondicionada em embalagem plástica de polipropileno resistente e transparente, original do fabricante, de 500g, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega e lote. | |  | |  | |
| 06 | 129 | | 1000 | UND | Sal refinado - extra iodado, embalagem contendo 1kg | |  | |  | |
| 06 | 130 | | 100 | GRF | Refrigerante c/ 02 Litros | |  | |  | |
| 06 | 131 | | 800 | PCT | ACHOCOLATADO EM PÓ - Produto embalado em latas de 400g íntegra e inviolada, com alta solubilidade, fonte de cálcio, ferro, vitaminas A, C, D, enriquecido com vitaminas B2, B3, B6 e B12. Validade mínima de 6 meses da data de entrega do produto. | |  | |  | |
| 06 | 132 | | 800 | UND | VINAGRE BRANCO - Produto de qualidade, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, com no mínimo 06 meses após a data de entrega do produto. Embalagem com 750 ml. | |  | |  | |
| 06 | 133 | | 400 | PCT | LEITE INTEGRAL EM PÓ - de origem animal, com teor de matéria gorda de 26%, enriquecido com no mínimo 8 vitaminas e minerais. Isento de gorduras trans. Embalado em embalagem aluminizada com 400g. Validade mínima na data de entrega de 10 meses. | |  | |  | |
| **LOTE 7: LOTE VII: NÃO PERECÍVEIS II-MATERIAL** | | | | | | | | | | |
| **Lote** | **Nº** | | **Quantidade** | **UND** | **Especificação** | | **Valor Unitário** | | **Valor total** | |
| 07 | 134 | | 20 | UND | DESODORIZADOR DE AMBIENTE - com fragrância, aromas tipo lavanda, talco. Do tipo aerossol, acondicionado em embalagem metálica. Isento de clorofluorcarbono com 360ML | |  | |  | |
| 07 | 135 | | 2500 | UND | ÁGUA SANITÁRIA - com ação bactericida/germicida. Composição: hipoclorito de sódio, cloreto de sódio e água. Teor de cloro ativo de 2,0 a 2,5% pp. Apresentação do produto em frascos de 2 litros, com validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega | |  | |  | |
| 07 | 136 | | 1250 | UND | ÁLCOOL ETÍLICO - hidratado 70%, embalagem 1L | |  | |  | |
| 07 | 137 | | 1000 | UND | ÁLCOOL GEL - antisséptico 70°, embalagem 480g | |  | |  | |
| 07 | 138 | | 70 | PCT | ALGODÃO HIDRÓFILO - confeccionado com fibras 100% algodão, branco, alvejado macio, absorvente e isento de impurezas. | |  | |  | |
| 07 | 139 | | 1000 | UND | AMACIANTE DE ROUPAS - Amaciante de roupas para uso profissional. Embalagem plástica resistente, contendo 2 litros. | |  | |  | |
| 07 | 140 | | 400 | UND | CERA LIQUIDA AMARELA – embalagem de 750ml | |  | |  | |
| 07 | 141 | | 400 | UND | CERA EM LIQUÍDA VERMELHA - para todos os tipos de pisos e superfícies que requerem brilho e proteção, embalagem contendo 750ml. | |  | |  | |
| 07 | 142 | | 500 | UND | CERA LÍQUIDA INCOLOR – embalagem de 750 ml. | |  | |  | |
| 07 | 143 | | 2500 | UND | DESINFETANTE - produto com ação bactericida e germicida, embalagem de 2 litros. | |  | |  | |
| 07 | 144 | | 4000 | UND | DETERGENTE LÍQUIDO PARA LOUÇAS - acondicionado em frascos de 500ml, neutro, biodegradável, testado dermatologicamente. Embalagem com o registro do fabricante ou importador e número do lote. Validade mínima de 18 meses a partir da data de entrega. | |  | |  | |
| 07 | 145 | | 400 | UND | EMBALAGEM PARA CARNE - capacidade de 8kg. Embalagem contendo 100 unidades | |  | |  | |
| 07 | 146 | | 750 | UND | ESPONJA DE LÃ DE AÇO - Esponja de lã de aço - embalagem contendo 8 unidades de 60g. | |  | |  | |
| 07 | 147 | | 1200 | UND | ESPONJA DE LOUÇA - esponja dupla face, com tamanho de 110mm x 75mm x 20mm. Embaladas em pacotes com 4 unidades. | |  | |  | |
| 07 | 148 | | 1000 | UND | FÓSFORO - Produto em madeira, apresentado na forma de palito com ponta em pólvora, pacotes com 10 caixas com 40 palitos de segurança cada, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso. | |  | |  | |
| 07 | 149 | | 100 | UND | HASTES FLEXÍVEIS - com pontas de algodão, caixa contendo 75 unidades. | |  | |  | |
| 07 | 150 | | 200 | UND | LENÇO UMEDECIDO - Embalagem com 400 unidades de 17cm por 12cm aproximadamente, produto testado dermatologicamente, hipoalergênico, com fragrância suave e ausência de álcool etílico. | |  | |  | |
| 07 | 151 | | 1200 | UND | LIMPA PISO - Produto a base de tensoativo não-ionico, sequestrante, neutralizante, conservante, água e corante, tipo removex. | |  | |  | |
| 07 | 152 | | 500 | UND | LIMPA VIDROS LÍQUIDO - acondicionado em frascos de 500 ml, com gatilho de encaixe rosqueável. Deve possuir aroma agradável e ser inócuo à pele. Embalagem com o registro do fabricante ou importador e número do lote. Validade mínima de 30 meses a partir da data de entrega. | |  | |  | |
| 07 | 153 | | 700 | UND | LUVA DE LÁTEX - Par de luva de borracha para limpeza, Tamanhos P, M ou G/GG anatômica, antiderrapante, melhor sensibilidade, elaborada com látex de borracha natural da mais alta qualidade. | |  | |  | |
| 07 | 154 | | 100 | CX | LUVA DE VINIL DESCARTÁVEL - sem amido, transparente, de alta sensibilidade e atóxica para manuseio de alimentos. Tamanho P, M, G, Caixa com 50 pares. | |  | |  | |
| 07 | 155 | | 1200 | UND | PANO DE CHÃO - (saco alvejado, tamanho grande, 50x80cm, 100% algodão, alvejado). | |  | |  | |
| 07 | 156 | | 1000 | UND | PANO DE PRATO ALVEJADO - 100% algodão, com bainha, dimensões de 68x50cm. | |  | |  | |
| 07 | 157 | | 1000 | UND | PAPEL ALUMÍNIO - rolo com 7mx45cm. | |  | |  | |
| 07 | 158 | | 1400 | UND | PAPEL HIGIÊNICO C/ 64 ROLOS - folha dupla, macio, absorvente, picotado, biodegradável, não reciclado, em rolos com no mínimo 30m. | |  | |  | |
| 07 | 159 | | 1200 | PCT | PAPEL TOALHA INTERFOLHAS - 100% fibras celulósicas, gofrado, gramatura mínima 28g/m2, medindo aproximadamente 23 cm X 21 cm, tipo folha 2 dobras, cor EXTRA BRANCO. Maços embalados individualmente, embalados com pacotes com no mínimo 1.000 folha | |  | |  | |
| 07 | 160 | | 80 | PCT | PRENDEDOR DE ROUPA DE MADEIRA - embalagem contendo 12 unidades. | |  | |  | |
| 07 | 161 | | 250 | UND | RODO DE CERA - contendo cabo. Tamanho 40 cm. Produto de primeira qualidade. | |  | |  | |
| 07 | 162 | | 300 | UND | RODO DE PLÁSTICO DE 60 CM - com cabo. De primeira qualidade. Tamanho 60 cm | |  | |  | |
| 07 | 163 | | 100 | UND | RODO ZINCADO COM CABO DE MADEIRA - 1 metro. | |  | |  | |
| 07 | 164 | | 400 | UND | SABÃO DE ÁLCOOL EM BARRA - glicerinado, neutro. Unidades de 200 gramas. | |  | |  | |
| 07 | 165 | | 400 | UND | SABÃO PARA LOUÇA - neutro, glicerinado, em pacotes com 5 unidades de 200g | |  | |  | |
| 07 | 166 | | 3500 | KG | SABÃO EM PÓ - Em pó, biodegradável, grão azul, 1ª qualidade, com registro na anvisa, em embalagens plásticas com pacotes de 800 G | |  | |  | |
| 07 | 167 | | 200 | UND | SABONETE INFANTIL ANTIALÉRGICO - em barra, unidade de 90g. Não irrita a pele. Dermatologicamente testado. | |  | |  | |
| 07 | 168 | | 200 | UND | SABONETE LÍQUIDO - bactericida com propriedades antimicrobianas em frasco com 5 litros. Aromas diversos. Registro obrigatório no Ministério da Saúde. | |  | |  | |
| 07 | 169 | | 400 | UND | SACO DE LIXO 15 LITROS - rolo contendo 100 unidades. | |  | |  | |
| 07 | 170 | | 1000 | UND | SACO DE LIXO DE 30 LITROS - rolo contendo 50 unidades. | |  | |  | |
| 07 | 171 | | 1000 | UND | SACO DE LIXO 50 LITROS - rolo contendo 50 unidades. | |  | |  | |
| 07 | 172 | | 1500 | UND | SACO DE LIXO DE 100 LITROS - rolo com 25 unidades. | |  | |  | |
| 07 | 173 | | 1000 | UND | SAPONÁCEO CREMOSO - armazenado em embalagem de 300 ml, resistente e com tampa abre e fecha. | |  | |  | |
| 07 | 174 | | 1000 | UND | SAPONÁCEO EM PÓ COM DETERGENTE - indicado para limpeza de sujeiras mais difíceis. Embalagem plástica resistente, com tampa abre/fecha, contendo 300 gramas. | |  | |  | |
| 07 | 175 | | 200 | UND | SHAMPOO INFANTIL - Não irrita os olhos e antialérgico, com 400ml. | |  | |  | |
| 07 | 176 | | 200 | UND | TALCO INFANTIL - antialérgico, não irrita a pele. Embalagem contendo 160g. | |  | |  | |
| 07 | 177 | | 200 | UND | TOALHA DE BANHO - primeira qualidade com tecido felpudo, cor lisa. 98% algodão e 2% poliéster. 86 x 150 cm. | |  | |  | |
| 07 | 178 | | 200 | UND | TOALHA DE ROSTO - lisa de tecido felpudo 97% algodão e 3% viscose. Dimensões de 49 x 80cm**.** | |  | |  | |
| 07 | 179 | | 400 | UND | VASSOURA DE NYLON - Altura mínima das cerdas 10 cm. Comprimento mínimo do cabo: 1,50m. As cerdas não deverão se soltar com facilidade. BASE DE PLÁSTICO MEDINDO APROXIMADAMENTE 30 CM. | |  | |  | |
| 07 | 180 | | 100 | UND | BALDE PLÁSTICO - capacidade 20 litros | |  | |  | |
| 07 | 181 | | 1000 | UND | COPOS PLÁSTICOS DESCARTÁVEIS - de 180ml c/ 100un. Em poliestireno, embalados em pacote com 100 unidades, a embalagem deverá estar protegida com sacos plásticos inviolável, com dados de identificação. | |  | |  | |
| 07 | 182 | | 20 | UND | DISPENSER PARA PAPEL TOALHA - aproximadamente 25x29x12 cm com sistema e material para fixação cor branca. | |  | |  | |
| 07 | 183 | | 20 | UND | DISPENSER PARA SABONETE LIQUIDO - com deposito fixo visor em acrílico transparente e pulsador capacidade mínima de 600 ml com sistema e material para fixação cor branca. | |  | |  | |
| 07 | 184 | | 40 | UND | ESCOVA DE ROUPA - oval de 1ª qualidade com cabo de plástico e cerdas de nylon | |  | |  | |
| 07 | 185 | | 100 | UND | VASSOURA PARA VASO SANITÁRIO - com cerdas de nylon e suporte acoplado. Cabo e suporte em plástico. | |  | |  | |
| 07 | 186 | | 20 | UND | VÁLVULA COM MANGUEIRA DE GÁS - para botijão de gás de 13kg com mangueira apropriada com aproximadamente 100cm. | |  | |  | |
| 07 | 187 | | 25 | UND | LUSTRA MOVEIS - embalagem 750 ml | |  | |  | |
| 07 | 188 | | 400 | PCT | TOUCA DESCARTÁVEL - em TNT, 100%, tamanho único, sanfonada, formato anatômico, acabamento com elástico, na cor branca. Acondicionado em material que garanta a integridade do produto, em embalagens com 100 unidades. | |  | |  | |
| **Lote** | **Nº** | | **Quantidade** | **UND** | **Especificação** | | **Valor Unitário** | | **Valor total** | |
| 07 | 189 | | 40 | UND | BACIA DE PLÁSTICO - capacidade para 5 litros | |  | |  | |
| 07 | 190 | | 40 | UND | BACIA DE PLÁSTICO - capacidade 11 litros | |  | |  | |
| 07 | 191 | | 40 | UND | BACIA DE PLÁSTICO - capacidade 30 litros | |  | |  | |
| 07 | 192 | | 80 | UND | BANDEJA DE PLÁSTICO - retangular, capacidade 4 litros. | |  | |  | |
| 07 | 193 | | 1000 | UND | CANECA PLÁSTICA ESCOLAR – 300ml. | |  | |  | |
| 07 | 194 | | 40 | UND | CHALEIRA - inox capacidade 3 litros. | |  | |  | |
| 07 | 195 | | 100 | UND | COADOR DE PANO PARA CAFÉ TAMANHO GRANDE - com cabo de madeira | |  | |  | |
| 07 | 196 | | 100 | UND | COLHER DE BAMBU - 42 centímetros de comprimento | |  | |  | |
| 07 | 197 | | 200 | UND | COLHER DE SOPA DE AÇO INOX - embalagem contendo 12 unidades | |  | |  | |
| 07 | 198 | | 40 | UND | CONCHA DE INOX - 30 centímetros de comprimento. | |  | |  | |
| 07 | 199 | | 1000 | UND | COPOS DE VIDRO - capacidade 250 ml. | |  | |  | |
| 07 | 200 | | 20 | UND | FACA DE PÃO - Em inox.cabo de plástico, mínimo 20cm de comprimento. | |  | |  | |
| 07 | 201 | | 50 | UND | PAPEL FILME PVC TRANSPARENTE - 30 Mt | |  | |  | |
| 07 | 202 | | 20 | UND | FORMA DE BOLO GRANDE - quadrada, de alumínio com dimensões de 46cm x 33cm x 6,0cm. | |  | |  | |
| 07 | 203 | | 40 | UND | GARRAFA TÉRMICA - 2 litros | |  | |  | |
| 07 | 204 | | 200 | UND | GUARDANAPO – branco, pacotes contendo 50 unidades de 24x22cm. | |  | |  | |
| 07 | 205 | | 20 | UND | LEITEIRA DE INOX - capacidade 2 litros. | |  | |  | |
| 07 | 206 | | 40 | UND | LIXEIRO PARA COZINHA - com pedal capacidade 100 litros. | |  | |  | |
| 07 | 207 | | 40 | UND | PÁ PARA COZINHA - com 35 cm em polietileno com 35 cm. De 1ª qualidade | |  | |  | |
| 07 | 208 | | 1000 | UND | PRATO FUNDO DE VIDRO - tipo Duralex. | |  | |  | |
| 07 | 209 | | 500 | UND | PRATOS PLASTICO ESCOLAR | |  | |  | |
| 07 | 210 | | 40 | UND | TRAVESSA – de vidro retangular grande | |  | |  | |
| 07 | 211 | | 1000 | UND | Canecas de vidro - Canecas de vidro - tipo duralex, transparente, capacidade máxima 270 ml. | |  | |  | |
| 07 | 212 | | 200 | UND | GARFO DESCARTAVEL - plástico adulto | |  | |  | |
| 07 | 213 | | 20 | UND | PANELA EM ALUMÍNIO - com tampa e alça. 05 litros | |  | |  | |
| 07 | 214 | | 20 | UND | PANELA EM ALUMÍNIO - com tampa e alça. 10 litros. | |  | |  | |
| 07 | 215 | | 20 | UND | PANELA EM ALUMÍNIO - com tampa e alça. 15 litros. | |  | |  | |
| 07 | 216 | | 20 | UND | PANELA EM ALUMÍNIO - com tampa e alça. 20 litros. | |  | |  | |
|  |  | |  |  |  | |  | |  | |

## DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

* 1. As despesas para a aquisição do objeto do presente certame correrão a conta de dotação do orçamento do exercício corrente 2023.

**3. DO CREDENCIAMENTO**

* 1. O Credenciamento é o nível básico do Registro Cadastral na PLATAFORMA DA BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES - BLL que permite a participação dos interessados na modalidade LICITATÓRIA PREGÃO, em sua FORMA ELETRÔNICA.
  2. O cadastro deverá ser feito na Plataforma da Bolsa de Licitações e Leilões, no sítio eletrônico [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br).
  3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
  4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
  5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais na PLATAFORMA DA BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES - BLL e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
     1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

## DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

* 1. Poderão participar deste Pregão, interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular na PLATAFORMA DA BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES BLL.
  2. Será concedido tratamento favorecido para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte; para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007; e para o microempreendedor individual – MEI; nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.
  3. Não poderão participar desta licitação os interessados:
     1. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
     2. Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
     3. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
     4. Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666/93;
     5. Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;
     6. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público – OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);
     7. Empresas que tenham em seu quadro societário servidor público ou da ativa, parlamentar ou empregado de empresa pública ou de sociedade de economia mista.
  4. As empresas em recuperação judicial, extrajudicial, submetidas à Lei 11.101/2005, PODERÃO participar de licitação desde que demonstrem, na fase de habilitação ter viabilidade econômica, conforme entendimento exarado pela Primeira Turma do Superior Tribunal de Justiça no AREsp nº 309.867/ES.

## DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

* 1. O Pregão, na forma Eletrônica, será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança – criptografia e autenticação – em todas as suas fases através do Sistema de Pregão, na Forma Eletrônica (licitações) da Plataforma da Bolsa de Licitações e Leilões - BLL.
  2. A Sessão eletrônica e os demais Atos Administrativos serão conduzidos pelo Município de Monte Carlo-SC, por intermédio de seu(ua) Pregoeiro(a), mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para plataforma digital constante da página eletrônica da Plataforma da Bolsa de Licitações e Leilões – BLL ([www.bll.org.br](http://www.bll.org.br)).

## RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E DATA DO PREGÃO

* 1. O fornecedor deverá observar as datas e os horários limites previstos para a abertura da proposta, atentando também para a data e horário para início da disputa, no site [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br).
  2. As propostas deverão ser cadastradas no sistema eletrônico ([www.bll.org.br](http://www.bll.org.br)), podendo ser enviadas, substituídas e excluídas até a data e hora previstas para recebimento da proposta.
  3. O acompanhamento do Sistema Eletrônico é responsabilidade do Fornecedor para todas as fases do presente Procedimento Administrativo.

## REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

## O certame será conduzido pelo (a) Pregoeiro (a), com o auxílio da equipe de apoio, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

1. – coordenar o processo licitatório;
2. – receber, examinar e decidir as impugnações e consultas ao Edital, apoiado pelo setor responsável pela sua elaboração;
3. – conduzir a sessão pública na internet;
4. – verificar a conformidade da proposta com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório;
5. – dirigir a etapa de lances;
6. – verificar e julgar as condições de habilitação;
7. – receber, examinar e decidir os recursos, encaminhando à autoridade competente quando mantiver sua decisão;
8. – indicar o vencedor do certame;

IX– adjudicar o objeto, quando não houver recurso;

1. – conduzir os trabalhos da equipe de apoio; e

XI – encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade superior e propor a homologação.

7.2 O pregoeiro poderá solicitar manifestação técnica da assessoria jurídica ou da área responsável, a fim de subsidiar sua decisão.

## CREDENCIAMENTO NO SISTEMA ELETRÔNICO

7.3 Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do Pregão Eletrônico deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, ambas intransferíveis e de responsabilidade única do Usuário, obtidas junto a Plataforma da Bolsa de Licitações e Leilões - BLL.

* 1. A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do Usuário ou por iniciativa da Plataforma da Bolsa de Licitações e Leilões BLL.
  2. É de exclusiva responsabilidade do Usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a Plataforma da Bolsa de Licitações e Leilões - BLL ou ao Município de Monte Carlo a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
  3. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados, a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico, bem como a aceitabilidade no que se refere as regras dos editais eletrônicos que escolher participar.

## DA PARTICIPAÇÃO

* 1. A participação no Pregão Eletrônico dar-se-á por meio de digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços e concomitantemente os documentos de habilitação exigidos no Edital, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecidos.
  2. Caberá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
  3. A participação do licitante nesta Licitação implica em aceitação de todos os termos deste Edital, e obrigará o proponente vencedor a entrega dos itens nas condições, locais e prazos definidos.

## PROPOSTA E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO NO SISTEMA ELETRÔNICO

* 1. O encaminhamento de proposta concomitantemente os documentos de habilitação exigidos no Edital, para o sistema eletrônico pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação e execução do contrato previstas no Edital. O Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas, lances e aceitação das regras de cumprimento de suas obrigações.
  2. No preenchimento da proposta eletrônica deverão, obrigatoriamente, ser informadas, no campo próprio, as especificações, preços unitário e totais de todos os itens ofertados.
  3. O objeto deverá estar total e estritamente dentro das especificações contidas para o Edital.
  4. Fica vetada a identificação da Empresa em qualquer campo da proposta, tal como timbres, abreviações (relacionadas a empresas), telefones e etc., o descumprimento do mesmo acarretará na desclassificação prévia da Empresa.
  5. O licitante deverá encaminhar proposta, concomitantemente os documentos de habilitação exigidos no Edital, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e horário indicados no preâmbulo deste Edital, quando então encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.
  6. A licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação, e que sua proposta está em conformidade com as exigências do Edital.
  7. A licitante enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá declarar, sob pena de decair seu direito de Pequena Empresa, em campo próprio do Sistema, que atende aos requisitos do art. 3º da LC Federal nº 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos na lei.
  8. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta ou ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte sujeitará a licitante às sanções previstas neste Edital e nas demais legislações brasileiras.
  9. As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico.
  10. Qualquer elemento que possa identificar a licitante importa desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas nesse Edital e nas demais legislações brasileiras.
  11. Até a data limite para a apresentação da proposta, a licitante poderá retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente encaminhada. Após a data limite, não poderá haver desistência da proposta, salvo aceitação de justificativa pelo Município de Monte Carlo.
  12. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do Pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.
  13. O prazo de validade da proposta de preços não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados da abertura das propostas virtuais.
  14. Nos preços propostos deverão estar incluídos todos os custos diretos e indiretos necessários à perfeita execução do objeto, composição do BDI, encargos sociais e inclusive as despesas com materiais e/ou equipamentos, mão de obra especializada ou não, fretes, seguros em geral, equipamentos auxiliares, ferramentas, encargos da Legislação Tributária, Social, Trabalhista e Previdenciária, da infortunística do trabalho e responsabilidade civil por quaisquer danos causados a terceiros ou dispêndios resultantes de impostos, taxas, regulamentos e posturas municipais, estaduais e federais, enfim, tudo o que for necessário para a execução total e completa do objeto desta Licitação.

7.24. Para composição do preço unitário e total, os participantes deverão considerar até 02 (dois) dígitos após a vírgula. No fornecimento posterior, a totalização do pedido contabilizado (total da Nota Fiscal) será de dois dígitos após a vírgula. Se houve algum dígito a mais, não importa a quantidade, será desconsiderado.

* 1. A apresentação de proposta importa no compromisso, pelo licitante, com o cumprimento dos respectivos métodos de controle de qualidade e da sistemática de certificação de conformidade, existentes atualmente, e qualquer incremento que seja realizado pelas entidades de controle do objeto desta Licitação, não importará em custos a mais para o contrato, mesmo que a licitante precise entregar produto de melhor qualidade.

## ABERTURA DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DOS LANCES

* 1. A partir do horário previsto no Edital e no site [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br), terá início a sessão pública do pregão, na forma eletrônica, com a divulgação das propostas de preços recebidas, passando o(a) Pregoeiro(a) a avaliar a aceitabilidade das propostas.
  2. Serão verificadas as propostas apresentadas e desclassificadas, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.
  3. Somente as licitantes com propostas classificadas participarão da fase de lances.
  4. Todas as propostas classificadas serão consideradas lances na fase de disputas e ordenadas por valor, de forma decrescente.
  5. Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado, o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor, mantendo-se em sigilo a identificação de todos os demais ofertantes.
  6. Durante a sessão pública, a comunicação entre o(a) Pregoeiro(a) e as licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

8.7 Os itens, caso existentes, poderão ser disponibilizados por grupo, para otimização dos trabalhos do(a) Pregoeiro(a) e da Equipe de Apoio e a disputa de lances poderá se estender para outros dias, se necessário.

8.8 Poderão ser ofertados lances intermediários, na impossibilidade de cobrir o menor preço, desde que seja inferior ao seu último lance ofertado e diferente de qualquer lance válido.

8.9 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

8.10 Fica a critério do(a) Pregoeiro(a) a autorização da correção de lances com valores digitados errados ou situação semelhante.

8.11 No caso de desconexão com o(a) Pregoeiro(a), no decorrer da etapa competitiva do Pregão, na Forma Eletrônica, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível às licitantes para a recepção dos lances, retornando o(a) Pregoeiro(a), quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízos dos atos realizados.

8.12 Quando a desconexão persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão do Pregão, na Forma Eletrônica será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos operadores representantes dos participantes, através de mensagem eletrônica (e-mail) divulgando data e hora da reabertura da sessão.

## MODO DE DISPUTA ABERTO

8.13 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

8.14 A etapa de lances da sessão pública terá duração de 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.

8.15 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

8.16 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

8.17 Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o Pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

8.18 O sistema informará a proposta de menor preço imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo pregoeiro(a) acerca da aceitação do lance de menor valor.

* 1. O não cumprimento do envio dos documentos de habilitação exigidos neste Edital concomitantemente com a proposta, acarretará nas sanções previstas no item 18.7, deste Edital, podendo o Pregoeiro (a) convocar a empresa que apresentou a proposta ou o lance subsequente.
  2. Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, ou se o fornecedor desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro(a) examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital. Também nessa etapa o Pregoeiro(a) poderá negociar com o participante para que seja obtido preço melhor.
  3. Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e valor estimado para a contratação.
  4. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo mínimo de 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

8.22.1.O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

8.22.2.Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, como complementares, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como: marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, declarações, certidões e outros documentos exigidos do vencedor, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

* 1. Constatando o atendimento das exigências fixadas no Edital e inexistindo interposição de recursos, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço que foi habilitado.
  2. Para fins desta licitação, considera-se:
     1. âmbito local ou municipal: limites geográficos do Município onde será executado o objeto da contratação;
     2. âmbito regional: o âmbito dos municípios constituintes da Associação dos Municípios a que pertence o próprio Município (AMPLASC – Associação dos Municípios do Planalto Sul de Santa Catarina).
  3. Quando for constatado o empate, conforme estabelece os artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/06, o Pregoeiro (a) aplicará os critérios para o desempate em favor da ME/EPP, desde que tenha o fornecedor declarado esta opção no Cadastramento junto a Plataforma da Bolsa de Licitações e Leilões - BLL. Após o desempate, poderá o pregoeiro ainda negociar um melhor preço caso ela não atinja o valor de referência definido pela administração pública. Se aceita a referida diminuição para o valor estimado, será Declarada Vencedora no Pregão, do contrário, poderá ser negociado valor com as empresas subsequentes.
  4. Será concedido prioridade de contratação nas situações em que as ofertas apresentadas pelas **microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente** sejam **iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores ao menor preço**;

1. A prioridade será para as microempresas e empresas de pequeno porte sediadas no Município de Monte Carlo/SC.
2. Não ocorrendo a situação prevista no inciso anterior, a prioridade será de empresas de pequeno porte sediadas regionalmente.
   * 1. Terá o direito de ofertar o primeiro lance do desempate, a Microempresa ou a Empresa de Pequeno Porte sediada local ou regionalmente que estiver com preço imediatamente anterior ao da primeira empresa previamente classificada, conforme divulgado no chat;
        1. Caso oferte o lance de desempate, este deverá ser obrigatoriamente menor do que o lance ofertado pela empresa previamente classificada;
     2. Na hipótese da não contratação da Microempresa ou da Empresa de Pequeno Porte sediada local ou regionalmente, com base no item acima, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na situação de prioridade do *caput*, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;
     3. Decairá do direito de ofertar o lance a MPE ou EPP local/regional que não realizar este procedimento dentro de 5 (cinco) minutos;

8.26.4.A justificativa para a aplicação da prioridade para as empresas sediadas no Município de Monte Carlo/SC se dá em razão de fomentar o pequeno empreendedor que gera emprego e renda na comunidade local, buscar o crescimento econômico, atender também a função social das empresas de pequeno porte para o desenvolvimento do Município, além de atingir o art. 170 da Constituição Federal.

## PROPOSTA FINAL ESCRITA

* 1. A Empresa vencedora, deverá enviar ao Pregoeiro (a), via sistema, a Proposta de Preços adequada ao último lance ofertado, após a negociação, no prazo de 02 (duas) horas, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, podendo ser utilizado o modelo constante do ANEXO II.
     1. O prazo previsto para apresentação da proposta final poderá ser dilatado, devidamente justificado e a critério do pregoeiro.

## NA PROPOSTA ESCRITA, VIA SISTEMA, DEVERÁ CONTER:

1. – o nome do proponente, endereço, identificação (individual ou social), o nº do CNPJ e da Inscrição Estadual, número de telefone e e-mail;
2. – datas em suas folhas, devidamente assinadas e rubricadas pelo seu representante legal;
3. – nos preços propostos, a inclusão de todos os custos diretos e indiretos necessários à perfeita execução do objeto, composição do BDI, encargos sociais e inclusive as despesas com materiais e/ou equipamentos, aquisição, transporte, mão de obra especializada ou não, fretes, seguros em geral, equipamentos auxiliares, ferramentas, encargos da Legislação Tributária, Social, Trabalhista e Previdenciária, da infortunística do trabalho e responsabilidade civil por quaisquer danos causados a terceiros ou dispêndios resultantes de impostos, taxas, regulamentos e posturas municipais, estaduais e federais, enfim, tudo o que for necessário para a execução total e completa do objeto desta Licitação;
4. – o prazo de validade da proposta de preços, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados da abertura das propostas virtuais;
5. – discriminação, em moeda corrente nacional, dos preços dos itens, limitados a 02 (duas) casas decimais para os centavos;
6. – valor unitário e valor total com a quantidade estimada para cada item/subitem e o valor total global;
7. – todos os subitens devem ser cotados dentro do LOTE proposto, sob pena de desclassificação da licitante proponente;
8. – conter prazo de execução/entrega na forma exigida, de acordo com o Anexo I;
9. – dados bancários, dados do representante legal, declaração de domicílio eletrônico e declaração de assinatura por certificação digital, conforme ANEXO III.

## DA HABILITAÇÃO

* 1. Toda a documentação de habilitação deverá ser encaminhada concomitantemente com a proposta de preços, na forma prevista neste Edital, em formato digital, exclusivamente por meio do sistema.
  2. Para habilitação na presente licitação será exigido o encaminhamento via sistema dos seguintes documentos:

## HABILITAÇÃO JURÍDICA

1. – ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor (de acordo com as exigências do Novo Código Civil), a alteração contratual referente à mudança de razão social, na hipótese de haver a referida mudança, bem como a última alteração, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado dos documentos de eleição de seus administradores;
2. – caso seja representada por procurador, este deverá apresentar procuração ou documento equivalente, com firma reconhecida do Outorgante, cópia do respectivo RG - Registro Geral e CPF/MF – Cadastro de Pessoa Física do Ministério da Fazenda, a fim de comprovar os poderes do outorgante;
3. – declaração de Cumprimento Pleno dos Requisitos de Habilitação, conforme modelo (ANEXO IV);

Obs.: Se for Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte – EPP com problemas na habilitação, fazer constar tal ressalva, comprovando essa condição.

1. – a condição de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, para efeito de tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar n° 123/2006, deverá ser comprovada mediante apresentação da seguinte documentação:
2. empresas optantes pelo Sistema Simples de Tributação:

Comprovação de opção pelo Simples obtido através do site da Secretaria da Receita Federal, <http://www8.receita.fazenda.gov.br/SimplesNacional/aplicacoes.aspx?id=21>;

1. declaração firmada pelo representante legal da empresa ou seu procurador, de não haver nenhum dos impedimentos previstos no § 4° do artigo 3° da Lei Complementar Federal 123/06, conforme modelo (ANEXO V).
2. os documentos relacionados nos subitens anteriores, para efeito de comprovação da condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, poderão ser substituídos pela Certidão expedida pela Junta Comercial.
3. esta Certidão terá validade até o prazo de 120 (cento e vinte) dias após o encerramento do exercício.
4. – prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

**10.2.2.HABILITAÇÃO FISCAL E TRABALHISTA**

1. – certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
2. – prova de Regularidade com a Fazenda Estadual;
3. – prova de Regularidade com a Fazenda Municipal, do domicílio ou sede do licitante;
4. – prova de Regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS (Certificado de Regularidade do FGTS – CRF);
5. – prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa, nos termos da Lei Federal nº 12.440/2011;

## QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO FINANCEIRA

1. – Certidão(ões) Negativa(s) de Pedido de Recuperação Judicial ou Concordata, expedida(s) até 60 (sessenta) dias antes da data limite para apresentação das propostas, a(s) qual(is) deve(m) ser expedida(s) pela Corregedoria ou por órgão correspondente do Estado ou do Distrito Federal, ou do Fórum da Comarca, onde está sediada a empresa, devendo as empresas sediadas no Estado de Santa Catarina verificarem as exigências do Poder Judiciário, quanto à expedição da(s) certidão(ões) nos sistemas **SAJ e Eproc (unificada)**, para fins de validade;
2. – No caso de empresas que estejam em recuperação judicial a extrajudicial, as mesmas deverão apresentar:
3. Documentos que demonstre seu Plano de recuperação, já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, apto a comprovar sua viabilidade econômico-financeira, inclusive, pelo atendimento de todos os requisitos de habilitação econômico-financeiras estabelecidos no edital.
   1. O pregoeiro e a Equipe de Apoio poderão promover diligência junto ao Poder Judiciário, para obtenção de informações atualizadas quanto ao bom andamento do plano de recuperação
      1. **DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

10.2.4.1-Atestado (s) de capacidade técnica fornecido (s) por pessoa (s) jurídica (s) de direito público ou privado, que comprove (m) o desempenho de atividades pertinentes e compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, obedecendo a descrição no termo de referencia.

10.2.4.2 **DECLARAÇÃO** expressa de que a empresa cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, de acordo com o que estabelece o Decreto Federal nº 4.358, de 05/09/2002, conforme modelo constante do ANEXO VI;

* + - 1. **DECLARAÇÃO** emitida pela empresa atestando que não possui em seu quadro societário servidor público ou da ativa, parlamentar ou empregado de empresa pública ou de sociedade de economia mista (conforme modelo ANEXO VII).
  1. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte também deverão apresentar os documentos referentes à regularidade fiscal. Todavia, apresentada a documentação, eventual restrição poderá ser sanada no prazo de 5 (cinco) dias úteis, podendo ser prorrogado por igual período a critério da Administração, após a lavratura da Ata, como condição para a assinatura do contrato, na forma das Lei Complementar nº 123/06.
     1. A não regularização da documentação no prazo previsto acima, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei Federal nº 8.666/93, sendo facultado ao Município de Monte Carlo convocar os Fornecedores, na ordem de classificação, para a assinatura do Contrato, ou revogar a Licitação.
  2. Os documentos devem apresentar prazo de validade, e poderão ser entregues em original, por processo de cópia devidamente autenticada, ou cópia não autenticada, desde que sejam exibidos os originais para autenticação pelo(a) Pregoeiro(a)/Equipe de Apoio. Não serão aceitas cópias de documentos ilegíveis.
  3. Em todas as hipóteses referidas neste Edital, não serão aceitos documentos com prazo de validade vencido, bem como não serão aceitos, em nenhuma hipótese, “protocolo” de documento necessário à habilitação.
     1. Os documentos apresentados sem prazo de validade serão considerados válidos por 120 (cento e vinte) dias após a sua expedição.

## OBRIGAÇÕES DA VENCEDORA

11.1.As obrigações da vencedora estão previstas na minuta da Ata de Registro de Preços, parte integrante deste edital.

## DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO E ADJUDICAÇÃO

12.1 A presente Licitação será adjudicada à licitante que apresentar proposta de **MENOR PREÇO, JULGAMENTO POR LOTE,** desde que atendidas às demais exigências deste Edital.

## DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL E DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS

13.1 Decairá do direito de impugnar os termos do Edital aquele que não o fizer até 3 (três) dias úteis antes da data designada para a realização do Pregão, apontando de forma clara e objetiva as falhas e/ou irregularidades que entende viciarem o mesmo.

13.1.1 Será admitida a Impugnação do Edital por intermédio de meio eletrônico, através da PLATAFORMA ELETRÔNICA: [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br), “Acesso Identificado”, ou através de peça original protocolada por meio físico, junto ao Departamento de Licitações do Município (Rod. SC 452 - KM 24 - Centro – Monte Carlo - SC, CEP nº 89618-000).

13.2 Caberá ao(à) Pregoeiro(a) decidir, no prazo de 2 (dois) dias, sobre a Impugnação interposta no que se refere aos procedimentos de Licitação, e a equipe técnica, no que tange, a, avaliações dos produtos, normas e outros temas que não sejam de responsabilidade do(a) Pregoeiro(a).

13.3 Se procedente e acolhida a Impugnação do Edital, seus vícios serão sanados, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto, quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

13.4 Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser envidados ao(a) Pregoeiro(a), até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico, em campo próprio da Plataforma da Bolsa de Licitações e Leilões - BLL no endereço eletrônico [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br).

13.5 O (A) Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimento no prazo de 02 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

* 1. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

## DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E DO CONTRATO

14.1 As obrigações decorrentes do fornecimento de bens constantes no Registro de Preços a serem firmadas entre a Administração e o Fornecedor serão formalizadas através da Ata de Registro de Preços, sendo que o prazo de validade do Registro de Preços será de 12 (doze) meses a partir da sua assinatura.

14.2 O fornecedor classificado em 1° (primeiro) lugar e devidamente habilitado, será convocado a firmar a Ata de Registro de Preços com o Município de Monte Carlo, no prazo de 3 (três) dias úteis após a homologação, podendo o prazo ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo fornecedor e desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração municipal, devendo o proponente manter-se nas mesmas condições da habilitação quanto à regularidade fiscal.

14.3 Na hipótese do vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais, outro licitante poderá ser convocado, nos termos previstos no edital, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar a ata de registro de preços.

14.4 Observados os critérios e condições estabelecidas neste Edital e o preço registrado, a Administração poderá comprar de mais de um fornecedor registrado, segundo a ordem de classificação, desde que razões de interesse público justifiquem e que o primeiro classificado não possua capacidade de fornecimento compatível com o solicitado pela Administração.

14.5 A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

## DOS PREÇOS REGISTRADOS

15.1. Os preços não serão reajustados durante a vigência desta Ata.

15.2. O beneficiário do registro de preços, em função da dinâmica do mercado, poderá solicitar o equilíbrio econômico dos preços vigentes através de solicitação formal, desde que acompanhado de documentos que comprovem a procedência do pedido. Até a decisão final da Administração, a qual deverá ser prolatada em até 30 (trinta) dias a contar da entrega completa da documentação comprobatória, o fornecimento do serviço, quando solicitado pela administração, deverá ocorrer normalmente, pelo preço registrado em vigor.

15.3. Nos termos do art. 65, II, “d”, da Lei nº 8.666/93, é garantido a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, quando for comprovado que o particular está submetido a uma condição prejudicial em decorrência de algum fato gerador, tais como: fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, que sejam alheios a vontade das partes; fatos retardadores ou impeditivos da execução do ajustado; caso de força maior, caso fortuito ou fato de príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual.

15.4. Cabe ao fornecedor demonstrar a superveniência dos eventos que autorizam o reequilíbrio econômico-financeiro, os efeitos gerados e a repercussão sobre a execução do objeto, bem como o desequilibro na relação encargo/remuneração. À administração, por meio de seu setor financeiro, compete averiguá-los integralmente e atestá-los, analisando o vínculo de causalidade entre o evento ocorrido e a majoração dos encargos do contratado.

15.5. O fornecedor deve comprovar o desequilíbrio econômico-financeiro; Apurar o valor a ser modificado (mediante apresentação de planilhas de custos); e apresentar documentação de suporte (pareceres, laudos, pesquisas de preços e perícias, notícias).

15.6. O Requerimento/Pedido deve ser formal, fundamentado, com documentos de suporte, indicando de forma clara objetiva o item ou objeto que está desequilibrado e apuração do valor requisitado. Requisitos mínimos para o requerimento: a) identificação da empresa; b) identificação de contato (telefone/e-mail); c) identificação do objeto; d) identificação do nº do contrato; e) fundamentação; f) instrução: por meio de documentos hábeis e contemporâneos (realidade dos preços no momento inicial da contratação e demonstração do momento atual desequilibrado). Ex. Notas fiscaisde aquisição; Composição de Custos; Notícias; Pareces Técnicos; Cálculos contábeis; g) pedido apurando o valor requisitado.

**16. DAS ALTERAÇÕES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

16.1. A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas as disposições contidas no art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

16.2. O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao Órgão Gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

16.3. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o Órgão Gerenciador deverá:

I – convocar o fornecedor visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado.

II – frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido., e

III – convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

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

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

II – convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

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

16.6. A Ata do Registro de Preços poderá ser suspensa ou cancelada de pleno direito, facultada a defesa do interessado, no prazo de cinco dias úteis, nos seguintes casos:

I – Pela Administração, quando:

a) houver atraso injustificado na entrega por mais de 10 (dez) dias ou por mais de 2 (duas) vezes;

b) o fornecedor não cumprir as exigências do instrumento convocatório que der origem ao registro de preços;

c) o fornecedor não formalizar contrato decorrente do registro de preços ou não tenha retirado o instrumento equivalente no prazo estabelecido, se a Administração não aceitar sua justificativa;

d) o fornecedor der causa à rescisão administrativa de contrato decorrente do registro de preços;

**18. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR**

e) em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial do contrato decorrente do registro de preços;

f) os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados pelo mercado;

g) por razões de interesse público, devidamente fundamentado;

II – Pelo fornecedor, quando, mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências do instrumento convocatório que deu origem ao registro de preços.

16.7. A solicitação do fornecedor para cancelamento de preço registrado somente o eximirá da obrigação de contratar com a Administração, se apresentada com antecedência de 15 dias da data da convocação para firmar contrato de fornecimento ou de prestação de serviços pelos preços registrados, facultada à Administração a aplicação das penalidades previstas no instrumento convocatório, caso não aceitas as razões do pedido;

16.8. Cancelado o registro com o fornecedor, ou não havendo êxito nas negociações, a Administração poderá convocar os demais fornecedores classificados visando oportunidade de negociação para celebração de nova Ata de Registro de Preços.

**17. DOS RECURSOS, PENALIDADES ADMINISTRATIVAS E RESCISÃO DO**

**CONTRATO**

17.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, durante a sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias úteis para a apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, se desejarem, apresentar suas contrarrazões, no mesmo prazo, contado da data final do prazo do recorrente, assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

17.1.1.Será admitido Recurso por intermédio de meio eletrônico, através da PLATAFORMA ELETRÔNICA: [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br) “Acesso Identificado”, ou peça original protocolada por meio físico, junto ao Departamento de Licitações do Município (Rod. SC 452 - KM 24 - Centro – Monte Carlo - SC, CEP nº 89618-000).

17.2 A ausência de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, nos termos acima, importará na decadência desse direito, ficando o(a) Pregoeiro(a) autorizado(a) a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

17.3 O(s) recurso(s), porventura interposto(s), não terá(ão) efeito suspensivo e será(ão) dirigido(s) à Autoridade Superior, por intermédio do(a) Pregoeiro(a), o qual poderá reconsiderar sua decisão, em 05 (cinco) dias ou, nesse período, encaminhá-lo(s) à Autoridade Superior, devidamente informado(s), para apreciação e decisão, no mesmo prazo.

17.4 Decididos os recursos eventualmente interpostos, será o resultado da Licitação submetido ao à Autoridade Superior para o procedimento de homologação com a devida adjudicação, do objeto desta Licitação à(s) vencedora(s).

17.5 A recusa injustificada da adjudicatária em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente dentro do prazo de 03 (três) dias, a contar da convocação, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando a adjudicatária às penalidades legalmente estabelecidas.

17.6 De acordo com o estabelecido no artigo 77, da Lei Federal n. 8.666/93, a inexecução total ou parcial do contrato decorrente da Ata de Registro de Preços enseja sua rescisão, constituindo, também, motivo para o rompimento do ajuste, aqueles previstos no art. 78, incisos I a XVIII.

17.6.1 Nas hipóteses de inexecução total ou parcial do contrato decorrente da Ata de Registro de Preços, poderá o Município de Monte Carlo aplicar ao fornecedor as seguintes sanções:

I – advertência;

II – suspensão temporária de participação em Licitação e impedimento de contratar com o Município de Monte Carlo, por prazo não superior a 02 (dois) anos;

III – por atraso ou paralisação da execução superior a 10 (dez) dias do prazo de execução dos serviços, fica o fornecedor sujeito a multa de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, incidente sobre o valor total do contrato, a ser calculado desde o 11° (décimo primeiro) dia de atraso até o efetivo cumprimento da obrigação, limitado a 30 (trinta) dias;

IV – em caso de inexecução parcial ou de qualquer outra irregularidade do objeto poderá ser aplicada multa de 10% (dez por cento) calculada sobre o valor do contrato, ou proporcional por descumprimento;

V – transcorridos 30 (trinta) dias do prazo de execução estabelecido no contrato, será considerado rescindido o Contrato, cancelada as Ordens e Serviços e aplicada multa de 15% (quinze por cento) por inexecução total, calculada sobre o valor do contrato;

VI – dependendo do descumprimento, se gerar algum prejuízo ao Município de Monte Carlo, poderá ser requerido do Contratado o valor de perdas e danos conforme o caso, após Processo Administrativo de reconhecimento da responsabilidade;

VII – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com o Município de Monte Carlo, enquanto perdurar os motivos da punição.

17.7 A CONTRATADA será notificada da aplicação da multa e, a partir da notificação, terá o prazo de 5 (cinco) dias para recolher a importância correspondente em nome da CONTRATANTE, assegurado a direito de defesa de que trata o parágrafo 2º do artigo 87, da Lei Federal n. 8.666/93.

* 1. Não ocorrendo o pagamento conforme previsto no item anterior o valor da multa será automaticamente descontado dos pagamentos devidos pela CONTRATANTE e que a CONTRATADA vier a fazer jus.
  2. A Contratante suspenderá os pagamentos devidos à Contratada, até que o valor correspondente à multa seja recolhido, não cabendo correção ou atualização dos valores do pagamento suspenso.
  3. Nos termos do art. 7º da Lei Federal n. 10.520/2002, ao proponente que convocado dentro do prazo de validade da sua proposta não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa, exigida para a Licitação, que ensejarem o retardamento da execução do certame, não mantiverem a proposta, falharem ou fraudarem na execução do contrato, comportarem-se de modo inidôneo, fizerem declaração falsa ou cometerem fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com o Município de Monte Carlo, pelo prazo de 02 (dois) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, bem como aplicação de multa de até 30% (trinta por cento) sobre o valor global da obrigação não cumprida.
  4. O Contrato poderá ser rescindido nos seguintes casos:

a) por ato unilateral, escrito, do CONTRATANTE, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII, do art. 78, da Lei Federal n. 8.666/93;

b) amigavelmente por acordo das partes, mediante formalização de aviso prévio de no mínimo 30 (trinta) dias, não cabendo indenização a qualquer uma das partes, resguardado o interesse público;

c) judicialmente, nos termos da legislação vigente;

d) descumprimento, por parte da CONTRATADA, de suas obrigações legais e/ou contratuais, assegurado ao CONTRATANTE o direito de rescindir o Contrato a qualquer tempo, independente de aviso, interpelação judicial e/ou extrajudicial.

17.12 Na aplicação das penalidades serão admitidos os recursos previstos em Lei e garantido o contraditório e a ampla defesa. Decididos os recursos eventualmente interpostos, será o resultado da Licitação submetido ao à Autoridade Superior para o procedimento de homologação com a devida adjudicação, do objeto desta Licitação à(s) vencedora(s).

## 18. DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

18.1 O Contrato poderá sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no art. 65 da Lei Federal nº 8.666/93.

## 19. DO PAGAMENTO

19.1 As condições de pagamento estão previstas na minuta da Ata de Registro de Preços, integrante deste edital.

## 20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

* 1. Caberá ao Município de Monte Carlo a prática de todos os atos de controle e administração do sistema.

20.2 A Empresa vencedora deverá declarar ao Município de Monte Carlo (ANEXO III) o domicílio eletrônico o qual será destinado ao gerenciamento do Contrato e recebimento das ordens de serviços, alerta de avisos, notificações e decisões administrativas.

20.3 Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração e/ou apresentação de documentação relativa ao presente Edital.

* 1. O resultado desta Licitação estará à disposição dos interessados, no Departamento de Licitações do Município, logo após sua homologação e disponíveis na plataforma eletrônica da Bolsa de Licitações e Leilões - BLL e na página oficial do Município de Monte Carlo, [www.montecarlo.sc.gov.b](http://www.montecarlo.sc.gov.b)r.
  2. Detalhes não citados referentes à prestação dos serviços, mas que a boa técnica leve a presumir a sua necessidade, não deverão ser omitidos, não sendo aceitas justificativas para sua não apresentação.
  3. A Autoridade Superior do certame poderá revogar a Licitação em face de razões de interesse públicos derivados de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado.
  4. O(a) Pregoeiro(a) e a Equipe de Apoio prestarão os esclarecimentos necessários, devendo ser enviados ao pregoeiro, até **03 (três) dias anteriores** à data fixada para abertura da sessão pública, prioritariamente por meio eletrônico via portal indicado neste Edital, bem como, irão dirimir as dúvidas suscitadas, de segunda a sexta-feira, das 08h00min às 11h30min e das 13h00min às 17h00min, através dos telefones (49) 35460194, ou pessoalmente no Departamento de Licitações (Rod. SC 452 - KM 24 - Centro – Monte Carlo - SC, CEP nº 89618-000).
  5. Não cabe a Plataforma da Bolsa de Licitações e Leilões ou ao Município de Monte Carlo qualquer responsabilidade pelas obrigações assumidas pelo fornecedor com o licitante, em especial com relação à forma e às condições de entrega dos bens ou da prestação de serviços e quanto à quitação financeira da negociação realizada.
  6. O(a) Pregoeiro(a) e Equipe de Apoio foram nomeados através de Decreto publicado no diário oficial.
  7. São partes integrantes deste Edital os seguintes ANEXOS:

ANEXO I – Termo de Referência;

ANEXO II – Modelo de Proposta de Preços e Planilha de Custos e Formação de Preços;

ANEXO III – Dados bancários, dados do representante legal, declaração de domicílio eletrônico da Empresa e declaração de assinatura por certificação digital;

ANEXO IV – Declaração de Cumprimento Pleno aos Requisitos de Habilitação;

ANEXO V – Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;

ANEXO VI – Declaração de Cumprimento do artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição da República Federativa do Brasil;

ANEXO VII – Declaração de que não possui em seu quadro societário servidor público ou da ativa, parlamentar ou empregado de empresa pública ou de sociedade de economia mista;

ANEXO VIII – Comprovação de conhecimento das especificações e normas pertinentes para fornecimento/execução;

ANEXO IX – Minuta da Ata de Registro de Preços.

Monte Carlo (SC), 15 de abril de 2023.

## SONIA SALETE VEDOVATTO

#### Prefeita

**ANEXO I**

**EDITAL DO PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA Nº 0016/2023 – PMMC**

**REGISTRO DE PREÇOS Nº 0014/2023– PMMC**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO LICITATÓRIO N° 0038/2023**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

1. **DO OBJETO**

A presente licitação tem por objeto o REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURAL E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS, BEM COMO MATERIAL DE HIGIENE E LIMPEZA E CONGENERES CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES, EXIGÊNCIAS E ESTIMATIVAS ESTABELECIDAS NESTE INSTRUMENTO (ANEXO I) PARA O MUNICIPIO DE MONTE CARLO SC .

1. **JUSTIFICATIVA**

A presente aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, para a alimentação escolar visa garantir alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos , efetivando assim , as políticas públicas educacionais na melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção especifica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias. Objetivando atender ao que estabelecem as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar, que tem sua fundamentação legal nos artigos 205 e 208 da Constituição Federal, na Lei Complementar nº 101, de 24 de maio de 2000, na Lei Complementar nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações, na medida provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, nas Resoluções do FNDE/MEC/CD nº 23, de 24 de abril de 2006 e nº 32, de 10 de agosto de 2006 e Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 20013, e a Resolução nº 05 de 09 de abril de 2020, Lei nº11.947 de 16 de junho de 2009, alterada pela lei nº 13.987, de 7 de abril de 2020, conforme as orientações realizadas pelo FUNDO NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – FNDE, oferecendo reforço alimentar e nutricional aos educando, garantindo-lhes alimentação saudável e em quantidade suficiente, conforme previsto na Portaria Interministerial nº 1.010, de 08 de maio de 2006, dos Ministérios da Educação e da Saúde.. A Resolução N° 026/2013-FNDE/PNAE que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar–PNAE, estabelece:

“*Art. 20 A aquisição de gêneros alimentícios para o PNAE deverá ser realizada por meio de licitação pública, nos termos da Lei nº 8.666/1993 ou da Lei nº 10.520”.*

A fim de garantir a segurança alimentar, os prazos de validade dos alimentos devem respeitar os seguintes critérios:

Os alimentos não perecíveis devem apresentar prazo de validade de, no mínimo, 6 meses, a contar da data de entrega;Os alimentos perecíveis, tais como frutas e verduras, devem ser frescos e com boa qualidade sensorial. Os aspectos sensoriais que serão conferidos no momento da entrega das mercadorias;As carnes e produtos cárneos devem apresentar data de produção igual ou inferior a 3 meses e com data de validade de, no mínimo, 3 meses, a contar da data de entrega.Poderá ser solicitada AMOSTRA dos itens do licitante classificado em primeiro lugar durante a fase de aceitação, nas condições constantes no edital. Quando solicitadas, as amostras devem ser apresentadas, sob pena de desclassificação, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, para avaliação técnica de compatibilidade e adequação às especificações do objeto licitado, conforme critérios pré- estabelecidos no edital.

A entrega de alimentos perecíveis é uma questão que requer atenção especial, pois a qualidade desses alimentos pode ser afetada durante o transporte e armazenamento. Alimentos perecíveis são aqueles que têm um tempo de vida curto e que podem se deteriorar rapidamente, o que pode afetar sua segurança alimentar e sabor.

Ao entregar alimentos perecíveis,é importante o fornececedor garantir que estes alimentos sejam armazenados e transportados adequadamente. Isso inclui manter a temperatura correta, a higiene do ambiente e o controle de prazos de validade. A temperatura é um fator crucial para a qualidade dos alimentos perecíveis. Para garantir a qualidade desses alimentos durante a entrega, é necessário mantê-los em temperaturas adequadas, de acordo com as especificações do produto.Além disso, é importante garantir a higiene do ambiente durante a entrega de alimentos perecíveis. Isso inclui manter as embalagens limpas e esterilizadas e evitar a contaminação cruzada entre diferentes produtos alimentares.Também é importante manter os alimentos longe de substâncias tóxicas ou contaminantes.Finalmente, o controle de prazos de validade é fundamental para a entrega de alimentos perecíveis. Os produtos devem ser armazenados e entregues dentro de seus prazos de validade para garantir a segurança alimentar e a qualidade. É importante verificar regularmente os prazos de validade e retirar qualquer produto que esteja vencido ou prestes a vencer.Em resumo, a entrega de alimentos perecíveis requer atenção especial para garantir a qualidade e segurança dos alimentos. Isso inclui o controle de temperatura, higiene do ambiente e controle de prazos de validade. Ao garantir esses fatores, podemos garantir que os alimentos cheguem aos consumidores ,frescos e seguros para consumo.

Para a aquisição deste objeto fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, com critério de julgamento **MENOR PREÇO**, nos termos da Lei Federal nº 10.520/02, do Decreto Federal nº 10.024/2019, bem como da Lei Complementar nº 123/06, suas alterações e demais legislações, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei Federal nº 8.666/93, e as exigências estabelecidas neste ato convocatório e anexos

O objeto desta licitação deverá ser entregue parceladamente, mediante a expedição de solicitação de fornecimento pelo Setor Competente, a qual deverá ser atendida no prazo máximo de 24 (vinte e quatro horas , vide minuta de contrato) horas a contar da data do recebimento da respectiva solicitação. Os objetos desta licitação deverão SER entregues nos locais determinados na AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO pelo setor competente. Todas as despesas de transporte, tributos, frete, carregamento, descarregamento, encargos trabalhistas e previdenciários e outros custos decorrentes direta e indiretamente do fornecimento do objeto desta licitação, correrão por conta exclusiva da contratada.

3.0. DA ESTIMATIVA DE CONSUMO

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lote 1- LOTE I: FRUTAS,VERDURAS E LEGUMES** | | | | | | | | | | |
| **Lote** | | **Nº** | **Quantidade** | **UND** | | **Especificação** | | **Valor Unitário** | | **Valor Total** | |
| 01 | 1 | | 200 | KG | ABACATE - unidades pesando entre 0,4 e 0,5 kg cada. De primeira qualidade, casca lisa, verde, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo de uma semana. Com ausência de sujidades parasitas e larvas. | |  | |  | |
| 01 | 2 | | 400 | UND | ABACAXI - unidades pesando aproximadamente 1,5 e 1,8kg cada. Grau de maturação para consumo na semana de entrega. Transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência, frescos, firmes e com brilho, com ausência de sujidades e larvas. | |  | |  | |
| 01 | 3 | | 100 | KG | AMORA - Fruto sadio, suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos. Não conter terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Características microbiológicas devem obedecer a legislação correspondente. | |  | |  | |
| 01 | 4 | | 400 | KG | AMEIXA - Fruto sadio, suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos. Não conterem terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Características microbiológicas devem obedecer a legislação correspondente. | |  | |  | |
| 01 | 5 | | 8.000 | KG | BANANA - Produto sadio, limpo e de primeira qualidade. Acondicionado de forma a evitar danos, apresentando grau de maturação adequado. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica, além de parasitas ou sujidades aderidos à casca. | |  | |  | |
| 01 | 6 | | 100 | KG | FIGO - fruto de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme com polpa firme e intacta devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte com ausência de sujidades e parasitos maturação adequada para o consumo. | |  | |  | |
| 01 | 7 | | 200 | KG | GOIABA - fruto de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, com ausência de sujidades e parasitos, maturação adequada para o consumo. | |  | |  | |
| 01 | 8 | | 400 | KG | KIWI - Unidades pesando aproximadamente 70 g cada, firmes íntegros, sem pontos macios, grau de maturação para consumo na semana da entrega. | |  | |  | |
| 01 | 9 | | 1500 | KG | LARANJA - peso médio por fruto 200g procedente de planta sadia, destinado ao consumo in natura, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes. | |  | |  | |
| 01 | 10 | | 200 | KG | LIMÃO - Fresco, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. | |  | |  | |
| 01 | 11 | | 2000 | KG | MAÇÃ - Unidades pesando entre 100 a 120 cada fisiologicamente desenvolvidas, sem amassados, consumo na semana. | |  | |  | |
| 01 | 12 | | 1000 | KG | MAMÃO - unidades pesando entre 1,0 e 1,2 kg cada, in natura, maduro, tamanho médio, sem pontos escuros, sem amassados, propriedades organolépticas características. Para consumo na semana. | |  | |  | |
| 01 | 13 | | 400 | KG | MANGA - coloração amarelo avermelhado, tamanho médio, sem pontos escuros, sem amassados, para consumo na semana. | |  | |  | |
| 01 | 14 | | 100 | KG | MARACUJÁ - fresco, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maturação ideal para o consumo. | |  | |  | |
| 01 | 15 | | 800 | KG | MELANCIA - 1ª qualidade in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. | |  | |  | |
| 01 | 16 | | 400 | KG | MELÃO - produto fresco com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio com polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes. | |  | |  | |
| 01 | 17 | | 500 | BDJ | MORANGO - in natura, fruta fisiologicamente desenvolvida, bastante firme, com maturação apropriada, inteira, sem ferimentos, livre de pragas e doenças e munida de cálice e pedúnculo verde. Bandeja pesando aproximadamente 250g. | |  | |  | |
| 01 | 18 | | 500 | KG | NECTARINA - in natura, unidade pesando em média 100g, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, com ausência de sujidades e parasitos, maturação adequada para o consumo na semana. | |  | |  | |
| 01 | 19 | | 500 | KG | PÊSSEGO - casca fina, aveludada e de cor alaranjada, íntegros, sem pontos escuros e sinais de deterioração, pesando entre 90 e 150g. | |  | |  | |
| 01 | 20 | | 2000 | KG | PONKAN - Deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, sadia, isenta de substâncias nocivas à saúde. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. | |  | |  | |
| 01 | 21 | | 2000 | KG | CAQUI CAFÉ OU CHOCOLATE - unidades pesando aproximadamente 100g cada, grau de maturação para consumo na semana, ausência de danos físicos, sem sujidades ou parasitos. | |  | |  | |
| 01 | 22 | | 1500 | UND | SUCO DE LARANJA INTEGRAL - 100% natural, obtido direta e exclusivamente da fruta in natura, sem adição de açúcares, pasteurizado e engarrafado em embalagem de 1,5L. | |  | |  | |
| 01 | 23 | | 1000 | UND | SUCO NATURAL DE FRUTAS - embalado em garrafa contendo 500 ml. | |  | |  | |
| 01 | 24 | | 800 | PCT | POLPA DE FRUTAS - congelada, pasteurizada, com sabor característico, acondicionada em embalagem fechada de 100g a 200g, ausente de partículas estranhas, com selo de inspeção sanitária. Sabores variados (manga, abacaxi, acerola, uva). | |  | |  | |
| 01 | 25 | | 400 | KG | ABÓBORA CABOTIA - madura, de tamanho grande, uniformes, sem defeito, intacta, firmes e bem desenvolvida, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa, unidade pesando aproximadamente 2kg. | |  | |  | |
| 01 | 26 | | 200 | KG | ABÓBORA SECA ou MENINA - Fruto sadio suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para consumo humano. | |  | |  | |
| 01 | 27 | | 200 | UND | ACELGA - de 1ª qualidade. Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. As verduras próprias para o consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor. | |  | |  | |
| 01 | 28 | | 400 | KG | ABOBRINHA - Fruto sadio, suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos. Não conter terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa. | |  | |  | |
| 01 | 29 | | 200 | UND | AGRIÃO - de boa qualidade, Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. Nada que altere a sua conformação e aparência típica. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies vegetais genuínos e sãs, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como de danos por eles provocados. | |  | |  | |
| 01 | 30 | | 3000 | UND | ALFACE LISA/CRESPA - Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Nada que altere a sua conformação e aparência típica. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, as verduras deverão obedecer aos padrões impostos pela legislação vigente. Não apresentar parasitas e larvas. | |  | |  | |
| 01 | 31 | | 200 | KG | ALHO - nacional de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica. perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. | |  | |  | |
| 01 | 32 | | 100 | UND | ALMEIRÃO - Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. Nada que altere a sua conformação e aparência típica. | |  | |  | |
| 01 | 33 | | 300 | KG | BATATA DOCE - de primeira qualidade, lavada, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. | |  | |  | |
| 01 | 34 | | 1000 | KG | BATATA INGLESA - tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidade, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. | |  | |  | |
| 01 | 35 | | 500 | KG | BETERRABA - tubérculo de elevada qualidade e de classificação extra e sem defeitos. Suficientemente desenvolvidos, com aspectos, aroma e sabor típico da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Os tubérculos próprios para o consumo e satisfazer as condições mínimas: serem de colheita recente, serem suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estarem danificados por quaisquer lesões de origem mecânica que afetem sua aparência. | |  | |  | |
| 01 | 36 | | 400 | UND | BRÓCOLIS - fresco, in natura, íntegro, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, coloração característica uniforme e sem manchas, sujidades, parasitos e larvas. Para consumo na semana. Não estar amarelado. | |  | |  | |
| 01 | 37 | | 1000 | KG | CEBOLA – branca de 1ª qualidade, fresca, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas | |  | |  | |
| 01 | 38 | | 800 | KG | CENOURA - Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras | |  | |  | |
| 01 | 39 | | 400 | KG | CHUCHU - verde ou branco de primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | |  | |  | |
| 01 | 40 | | 400 | UND | COUVE-FLOR - unidades pesando entre 0,8 e 1 kg cada, fresco, in natura, íntegro, tenros, sem folhas, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, coloração característica uniforme e sem manchas, sujidades, parasitos e larvas. Para consumo na semana. | |  | |  | |
| 01 | 41 | | 500 | KG | FEIJÃO DE VAGEM - Elevada qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. Próprias para o uso na culinária, devendo ser procedentes de vegetais genuínos e sadios, serem frescas, de colheita recente, abrigadas dos raios solares e apresentar um estágio ideal de desenvolvimento quanto ao tamanho, aroma, cor, sabor (maturação). Estarem livres de terra aderente, assim como sujidades, parasitas e larvas. Ausência de umidade externa anormal, odores e sabores estranhos, resíduo de fertilizantes ou produtos químicos aderentes à casca. | |  | |  | |
| 01 | 42 | | 200 | PCT | FOLHA DE LOURO. Seca em embalagens com no mínimo de 4g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura ou no Ministério da Saúde. | |  | |  | |
| 01 | 43 | | 500 | KG | AIPIM - Produto fresco e sem casca, congelado e não fibrosa, isenta de umidade, firma e compacta, sabor e cor próprios da espécie. Embalagem contendo 1 kg | |  | |  | |
| 01 | 44 | | 200 | KG | PEPINO - in natura, firme, limpo sem partes estragadas, amassadas ou moles. Cor verde escura ou verde escura brilhante. Para consumo na semana da entrega | |  | |  | |
| 01 | 45 | | 750 | KG | REPOLHO - in natura, folhas firmes e bem desenvolvidas, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e coloração, características da espécie e variedade, livres de ferimentos ou defeitos, não estando danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, ausente de sujidades parasitos e larvas. Unidades pesando aproximadamente 1,5kg. | |  | |  | |
| 01 | 46 | | 800 | MÇ | TEMPERO VERDE (SALSINHA, CEBOLINHA) - Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniforme, e típicos da variedade. Isentas de terra aderente, umidade anormal, odores e sabores estranhos. Características microbiológicas: conforme legislação vigente. Maços de aproximadamente 100g. | |  | |  | |
| 01 | 47 | | 1000 | KG | TOMATE - tipo comum, in natura, lavado, fresco, tamanho médio, íntegros, sem pontos escuros, sinais de deterioração. Entre 30 e 90% da cor final, nem verdes ou maduros demais. | |  | |  | |
| **LOTE 2-LOTE II-CARNES** | | | | | | | | | | |
| **Lote** | **Nº** | | **Quantidade** | **UND** | **Especificação** | | **Valor Unitário** | | **Valor total** | |
| 02 | 48 | | 400 | KG | CARNE BOVINA (BIFE DE FÍGADO) - Cortes de animal sadio, abatidos sob inspeção veterinária, congelados a -18°C, com inspeção do SIF e com registro no Ministério da Agricultura. | |  | |  | |
| 02 | 49 | | 8.000,00 | KG | CARNE BOVINA MOÍDA - Carne bovina moída de primeira qualidade, de animal da espécie  bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, contendo no máximo 03% de gordura, congelada a -18ºC, embalada a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente transparente, em pacotes com peso de 1kg. | |  | |  | |
| 02 | 50 | | 2000 | KG | CARNE BOVINA EM BIFES - Carne bovina em bifes - de 170 a 230 gramas, de primeira qualidade (coxão mole), de animais de espécie bovina sadios abatidos sob inspeção veterinária, contendo no máximo 03% de gordura. Deverá ser feita a aparagem eliminando os excessos de gordura, cartilagem, resfriada, embalado a vácuo, em embalagens plástica, flexível, atóxica transparente, resistente, em pacotes com peso de 1kg. | |  | |  | |
| 02 | 51 | | 4000 | KG | CARNE BOVINA PICADA SEM OSSO - Carne bovina picada sem osso, em pedaços para molho refogado, de primeira qualidade (coxão mole), de animais de espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, contendo no máximo 03% de gordura. Deverá ser feita a aparagem eliminando os excessos de gordura, cartilagem, aponevroses, congeladas a - 18ºC, embalado a vácuo, em embalagens plástica, flexível, atóxica, transparente, resistente, em pacotes com peso de 1kg. | |  | |  | |
| 02 | 52 | | 15.000,00 | KG | CARNE DE FRANGO EM CORTES DE COXA E SOBRECOXA (sem dorso) - Produto proveniente de espécie sadia, sob inspeção veterinária, congelados a -18ºC ou inferior. Armazenados em embalagens individuais, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, SIF e peso. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente ou bandejas de isopor revestidas de polietileno, com até 2 kg | |  | |  | |
| 02 | 53 | | 2000 | KG | CARNE SUINA - fresca, pernil sem osso e sem pele, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega, constando as características do produto e o selo de procedência. | |  | |  | |
| 02 | 54 | | DZ | 800 | OVOS DE GALINHA – (tipo classe A). Branco de primeira qualidade, sem rachaduras, limpos com capacidade para 1 dúzia, identificada com rótulo conforme legislação vigente contendo prazo de validade de no mínimo 01 mês após a data de entrega. | |  | |  | |
| 02 | 55 | | 3000 | KG | SASSAMI DE FRANGO (tipo filezinho) - Cortes de frango, provenientes de espécie sadia, sob inspeção veterinária, congelados em -12°. Armazenados em embalagens plásticas, flexível, resistentes, atóxica, em pacotes de 1kg. Deve ter a identificação do produto e o registro no Ministério da Agricultura. | |  | |  | |
| 02 | 56 | | 200 | KG | LINGUICINHA - Produto de 1° qualidade armazenados em embalagens plásticas, flexível, resistentes, atóxica, em pacotes de 1kg. Deve ter a identificação do produto e o registro no Ministério da Agricultura. | |  | |  | |
| 02 | 57 | | 800 | KG | SALSICHA - tipo Hot dog (o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação). | |  | |  | |
| **LOTE 3: LOTE III -FRIOS** | | | | | | | | | | |
| **Lote** | **Nº** | | **Quantidade** | **UND** | **Especificação** | | **Valor Unitário** | | **Valor total** | |
| 03 | 58 | | 1500 | KG | PRESUNTO COZIDO FATIADO - (Sem Capa de  Gordura). Fatias finas (média de 15 gramas). De boa procedência e qualidade. O produto deve estar  acondicionado em pacotes de polietileno intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, com  no mínimo 01 mês após a data de entrega do produto. Embalagem contendo 01kg. | |  | |  | |
| 03 | 59 | | 1000 | POT | MARGARINA VEGETAL - Produto cremoso sem sal, com teor lipídico de 65% a 85%, não deve conter em sua composição gordura do tipo trans. Produto deve estar acondicionado em embalagem  intacta, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, com no mínimo 03 meses após a data de entrega  do produto. Embalagem contendo 500g. | |  | |  | |
| 03 | 60 | | 100 | UND | MAIONESE- Produto armazenado em embalagens de 500g. Tendo como ingredientes básicos: água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, estabilizante coma de xantana, além de aromatizantes e antioxidantes, ácido cítrico, bht e bha. Produto que não contenha glúten. | |  | |  | |
| 03 | 61 | | 400 | UND | NATA - Fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: 300g cada unidade. Data de validade mínima 15 dias a contar a partir da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. | |  | |  | |
| 03 | 62 | | 400 | UND | MANTEIGA SEM SAL - acondicionado em embalagens intactas com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade com no mínimo 1 mês após a entrega do produto embalagem contendo 200g. | |  | |  | |
| 03 | 63 | | 2000 | PCT | QUEIJO MUSSARELA FATIADO - produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semidura, cor creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio, umidade máxima de 58% e quantidade mínima de 21% de lipídios, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente e resistente, com informações do fabricante, especificações do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote, com peso líquido de 400g a 500g. Devendo ser transportada à temperatura abaixo de 5ºC. | |  | |  | |
| 03 | 64 | | 400 | PCT | QUEIJO MUSSARELA FATIADO ZERO LACTOSE - Peso líquido de 150g, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente e resistente, com informações do fabricante, especificações do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Devendo ser transportada à temperatura abaixo de 5ºC. | |  | |  | |
| 03 | 70 | | 4000 | PCT | IOGURTE COM POLPA DE FRUTA - (sabores coco, morango ou vitaminas de frutas). Armazenados em embalagem integra e inviolada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, com no mínimo 01 mês a partir da data de entrega do produto. Embalagem contendo 900 ml. | |  | |  | |
| 03 | 71 | | 1000 | L | IOGURTE DE POLPA DE FRUTA ZERO LACTOSE - Produto de primeira qualidade.  Armazenados em embalagens integra e inviolada, com identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Data de validade mínima de  01 mês a partir da data de entrega do  produto. Embalagem contendo 1000 ml. | |  | |  | |
| **LOTE 4:LOTE IV -PÃES** | | | | | | | | | | |
| **Lote** | **Nº** | | **Quantidade** | **UND** | **Especificação** | | **Valor Unitário** | | **Valor total** | |
| 04 | 65 | | 6.000 | PCT | PÃO DE CACHORRO-QUENTE - unidades pesando aproximadamente 60g cada. Embalado em pacotes de 6 unidades. | |  | |  | |
| 04 | 66 | | 10.000,00 | PCT | PÃO FATIADO-cada unidade contendo 22 fatias | |  | |  | |
| 04 | 67 | | 15.000 | KG | PÃO FRANCÊS - feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água e fermento. Não conter leite ou ingredientes a base de leite. Unidades pesando aproximadamente 50g cada. Assado no dia da entrega. | |  | |  | |
| 04 | 68 | | 4000 | UND | PÃO INTEGRAL - tamanho uniforme, fatiado, bem assado, embalagem transparente com indicação do produto, ingredientes, fabricação e validade, peso médio de 400g. | |  | |  | |
| 04 | 69 | | 200 | CTO | SALGADINHOS - Salgado recheado nos sabores: carne moída, frango desfiado, presunto e queijo, pronto, descongelado e frito ou assado, pesando aproximadamente 25 gramas. | |  | |  | |
| **LOTE 5: LOTE V-LEITES** | | | | | | | | | | |
| **Lote** | **Nº** | | **Quantidade** | **UND** | **Especificação** | | **Valor Unitário** | | **Valor total** | |
| 05 | 72 | | 15.000,00 | L | LEITE UHT INTEGRAL - Produto de primeira qualidade. Armazenados em embalagem tetra pak integra e inviolada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, com no  mínimo 06 meses após a data de entrega do produto. Embalagem contendo 01 litro. | |  | |  | |
| 05 | 73 | | 5.000 | L | LEITE ZERO LACTOSE - Produto de primeira qualidade. Armazenados em embalagens tetra pak integra e inviolada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Data de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem contendo 01 litro. | |  | |  | |
| **LOTE 6-LOTE VI NÃO PERECÍVEIS** | | | | | | | | | | |
| **Lote** | **Nº** | | **Quantidade** | **UND** | **Especificação** | | **Valor Unitário** | | **Valor total** | |
| 06 | 74 | | 2000 | UND | ÁGUA MINERAL - Sem gás com 500 ml | |  | |  | |
| 06 | 75 | | 400 | UND | ÁGUA MINERAL - Sem gás botijão de 20LT | |  | |  | |
| 06 | 76 | | 50 | UND | ÁGUA MINERAL - Sem gás. Produto armazenado em galão de 5 litro | |  | |  | |
| 06 | 77 | | 600 | UND | ÁGUA MINERAL - Com gás com 500 ml | |  | |  | |
| 06 | 78 | | 1.250,00 | PCT | AÇÚCAR REFINADO - de primeira, cristalino, pacote com 5Kg cada. Deverá ser fabricado isento de fermentações, matéria terrosas, parasitas e detritos animais ou vegetais, apresentando cor, odor e aspecto próprio do açúcar. Validade mínima de 12 meses, a partir da data de entrega. | |  | |  | |
| 06 | 79 | | 500 | PCT | AMENDOIM - Leguminosa de elevada qualidade, bem desenvolvida, compactas e firmes. Deve ser procedente de plantas sadias, serem de colheita recente, apresentar um estágio ideal de desenvolvimento quanto ao tamanho, aroma, cor, sabor. Em pacotes de 500g. | |  | |  | |
| 06 | 80 | | 500 | UND | AMIDO DE MILHO - fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isenta de matéria terrosa e de parasitas, não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos, devem produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem resistente, atóxica de 500g. | |  | |  | |
| 06 | 81 | | 1.500,00 | PCT | ARROZ BRANCO PARBOILIZADO - Arroz tipo I, produto beneficiado de 1ª qualidade, longo, fino, polido, limpo, sem escolhas (sementes, pedras ou cascas de arroz), eletronicamente selecionado. Validade 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem: 5 Kg | |  | |  | |
| 06 | 82 | | 200 | KG | ARROZ INTEGRAL - classe longo fino, subgrupo parboilizado integral, tipo 1, de primeira qualidade com grãos íntegros, isento de mofo e sujidades, embalagem plástica inviolada contendo 1kg. Prazo de validade no mínimo 6 meses da data da entrega. | |  | |  | |
| 06 | 83 | | 300 | PCT | AVEIA EM FLOCOS FINOS - produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Pacotes de 170g | |  | |  | |
| 06 | 84 | | 1.500,00 | PCT | BISCOITO DE MAISENA - Aromatizado artificialmente, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, soro de leite, sal. Embalagem plástica com 400 gramas. Validade não inferior a 6 meses na data da entrega. | |  | |  | |
| 06 | 85 | | 1.700,00 | PCT | BISCOITO DOCE - tipo Maria, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, soro de leite, sal. Embalagem plástica com 400 gramas. Validade não inferior a 6 meses na data da entrega. | |  | |  | |
| 06 | 86 | | 800 | PCT | BISCOITO DOCE SEM LACTOSE - Validade não inferior a 6 meses na data da entrega. Embalagem de 500g | |  | |  | |
| 06 | 87 | | 1000 | PCT | BISCOITO CREAMCRACKER INTEGRAL - embalagem plástica contendo 400g. Validade não inferior a 6 meses na data da entrega. | |  | |  | |
| 06 | 88 | | 1500 | PCT | BISCOITO SALGADO - tipo Cream Cracker, embalagem de 400g. Sem colesterol, sem lactose. | |  | |  | |
| 06 | 89 | | 1200 | PCT | CAFÉ TORRADO E MOÍDO - Café torrado e moído, duplamente embalado, sendo a primeira embalagem em caixa protetora de papelão e a segunda embalagem a vácuo laminada, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, pacote com 500gramas. Validade de 06 meses a partir da data de entrega. | |  | |  | |
| 06 | 90 | | 200 | LATA | Café solúvel granulado c/ 200g | |  | |  | |
| 06 | 91 | | 400 | UND | CANELA-DA-CHINA EM PÓ - disposta em porta-condimento de plástico transparente com capacidade de aproximadamente 30g. | |  | |  | |
| 06 | 92 | | 250 | UND | CANELA-DA-CHINA EM CASCA (rama)- embalagem selada contendo aproximadamente 20g. | |  | |  | |
| 06 | 93 | | 1.500 | PCT | CANJICA DE MILHO - O produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente e intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de  fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 500g. | |  | |  | |
| 06 | 94 | | 1200 | CX | CHÁ - (Sabores: Camomila, hortelã,  erva doce, abacaxi e ou maçã). Produto com identificação, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 15 sachês. | |  | |  | |
| 06 | 95 | | 500 | PCT | CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU - Embalagem de 500g. | |  | |  | |
| 06 | 96 | | 300 | PCT | COLORÍFICO EM PÓ - condimento em pó, embalagem em pacote plástico resistente, selado, e conter no rotulo o nome do produto, peso liquido, informações nutricionais, ingredientes e informações sobre o glúten. Embalagem de 500g. | |  | |  | |
| 06 | 97 | | 250 | UND | COMPOSTO LÁCTEO - rico em cálcio e vitamina C e D, fonte de minerais ferro, zinco, fósforo e selênio. Fonte de vitaminas A, E, K, B1, B2, B6, B12. Com fibras e óleos vegetais, baixo teor de sódio. Embalagem com 380g. | |  | |  | |
| 06 | 98 | | 200 | UND | COCO RALADO - Produto armazenado em embalagem de 100g. | |  | |  | |
| 06 | 99 | | 200 | UND | Cravo da Índia - Embalagem com 40g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. | |  | |  | |
| 06 | 100 | | 800 | UND | DOCE DE FRUTA - diversos sabores. Embalagem de 400g. Validade não inferior a 6 meses a partir da data da entrega. | |  | |  | |
| 06 | 101 | | 400 | UND | DOCE DE LEITE - fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação. Embalagem resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido de 990g. | |  | |  | |
| 06 | 102 | | 200 | UND | CREME DE LEITE - identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, com no mínimo 03 meses após a data de entrega. Embalagem contendo 200 gramas. | |  | |  | |
| 06 | 103 | | 200 | UND | ERVILHA EM LATA - Produto preparado com ervilhas previamente debulhadas, envasadas, reidratadas e pré-cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriado, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração, com validade de 180 dias também na entrega do produto no almoxarifado. A embalagem deverá ser em latas de 280g. | |  | |  | |
| 06 | 104 | | 500 | LATA | EXTRATO DE TOMATE - produto de primeira qualidade, acondicionado em lata de 840 gramas. As latas não devem estar amassadas ou enferrujadas. O produto deverá apresentar validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. | |  | |  | |
| 06 | 105 | | 200 | KG | FARINHA DE MILHO BIJU - produto feito com flocos crocantes de milho, embalagem plástica contendo 1kg. | |  | |  | |
| 06 | 106 | | 1.400 | KG | FARINHA DE MILHO ESPECIAL - fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas. Produto obtido pela ligeira torração do milho. Previamente lavado e isento de radical cianeto. Com validade mínima de 12 meses. Embalagem em saco de polietileno atóxico resistente e flexível com 1 kg. | |  | |  | |
| 06 | 107 | | 700 | PCT | FARINHA DE TRIGO TIPO I - Embalagem de papel de 5Kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 4 meses, enriquecida com ferro e ácido fólico, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) | |  | |  | |
| 06 | 108 | | 800 | KG | FEIJÃO PRETO - novo, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90 a 98% de grãos inteiros e íntegros, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchos, na cor característica e variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos, não contendo glúten, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente, resistente, de 1kg. | |  | |  | |
| 06 | 109 | | 125 | UND | FERMENTO BIOLÓGICO - seco instantâneo, embalagem de 125g. | |  | |  | |
| 06 | 110 | | 400 | UND | FERMENTO EM PÓ QUÍMICO em embalagem de 250g, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante. | |  | |  | |
| 06 | 111 | | 2000 | PCT | FLOCOS DE MILHO - cereal de milho tipo sucrilhos, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem contendo 500g | |  | |  | |
| 06 | 112 | | 300 | UND | FORMULA INFANTIL LÁCTEA DE PARTIDA - modificada, em pó, indicada para a alimentação de lactentes nos seis primeiros meses de vida, contendo aproximadamente 40% de caseína e aproximadamente 60% de proteínas do soro, carboidratos 100% lactose, contendo de 400gramas. Na embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | |  | |  | |
| 06 | 113 | | 200 | UND | FÓRMULA INFANTIL SEM LACTOSE - infantil à base de proteína isolada de soja, em pó, para alimentação de lactentes com intolerância à lactose ou alergia ao leite de vaca, à base de proteína isolada de soja, vitaminas e sais minerais, e isenta de sacarose e lactose. Acondicionado em recipiente íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 400 gramas de peso líquido. Na embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | |  | |  | |
| 06 | 114 | | 200 | UND | LEITE CONDENSADO. Tradicional, embalagem com 395g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. | |  | |  | |
| 06 | 115 | | 400 | PCT | LENTILHA - graúda, tipo 1, em embalagem plástica, resistente, transparente, atóxica. Em pacotes de 500 gramas. | |  | |  | |
| 06 | 116 | | 1800 | PCT | MACARRÃO PARA SOPA - Acondicionada em embalagem plástica polipropileno, resistente e transparente de 500g, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote. Formato de letrinha e cabelo de anjo. | |  | |  | |
| 06 | 117 | | 2000 | PCT | MACARRÃO ESPAGUETE - massa alimentícia de sêmola, ingredientes. Acondicionada em embalagem plástica polipropileno, resistente e transparente de 500g, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote. | |  | |  | |
| 06 | 118 | | 2000 | PCT | MACARRÃO PARAFUSO - com ovos em embalagem plástica contendo 500g. | |  | |  | |
| 06 | 119 | | 125 | UND | MACARRÃO DE ARROZ SEM GLÚTEN - massa proveniente de arroz, devendo ser fabricada a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas/ larvas, sem glúten. embalagem contendo material puro, sem mistura com outros tipos de macarrão, de material plástico (polietileno) atóxico, de 500g. | |  | |  | |
| 06 | 120 | | 125 | UND | MACARRÃO SEM OVOS - massa alimentícia de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de cúrcuma e urucum. Acondicionada em embalagem plástica polipropileno, resistente e transparente de 500g. | |  | |  | |
| 06 | 121 | | 200 | UND | MILHO – Lata com 170g | |  | |  | |
| 06 | 122 | | 500 | UND | MILHO DE PIPOCA - produto de 1ª qualidade. Embalagem contendo 500g. Não apresentar sujidades, bolor e caruncho. | |  | |  | |
| 06 | 123 | | 2250 | UND | ÓLEO DE SOJA - Refinado em embalagem intacta de 900ml. Validade não inferior a 6 meses a partir da data de entrega. | |  | |  | |
| 06 | 124 | | 200 | UND | ORÉGANO - Embalagem plástica selada contendo 100g | |  | |  | |
| 06 | 125 | | 200 | UND | POLVILHO AZEDO - Polvilho azedo com embalagem contendo 500g. | |  | |  | |
| 06 | 126 | | 1500 | UND | QUIRERINHA - Embalagem plástica contendo 400g. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega | |  | |  | |
| 06 | 127 | | 800 | PCT | REFRESCO EM PÓ ADOÇADO - artificial, vários sabores (uva, limão, laranja, abacaxi), com rendimento de 1/10 a 1/25. Embalagem: pacotes de 1kg. | |  | |  | |
| 06 | 128 | | 1200 | PCT | SAGU - grupo tapioca, acondicionada em embalagem plástica de polipropileno resistente e transparente, original do fabricante, de 500g, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega e lote. | |  | |  | |
| 06 | 129 | | 1000 | UND | Sal refinado - extra iodado, embalagem contendo 1kg | |  | |  | |
| 06 | 130 | | 100 | GRF | Refrigerante c/ 02 Litros | |  | |  | |
| 06 | 131 | | 800 | PCT | ACHOCOLATADO EM PÓ - Produto embalado em latas de 400g íntegra e inviolada, com alta solubilidade, fonte de cálcio, ferro, vitaminas A, C, D, enriquecido com vitaminas B2, B3, B6 e B12. Validade mínima de 6 meses da data de entrega do produto. | |  | |  | |
| 06 | 132 | | 800 | UND | VINAGRE BRANCO - Produto de qualidade, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, com no mínimo 06 meses após a data de entrega do produto. Embalagem com 750 ml. | |  | |  | |
| 06 | 133 | | 400 | PCT | LEITE INTEGRAL EM PÓ - de origem animal, com teor de matéria gorda de 26%, enriquecido com no mínimo 8 vitaminas e minerais. Isento de gorduras trans. Embalado em embalagem aluminizada com 400g. Validade mínima na data de entrega de 10 meses. | |  | |  | |
| **LOTE 7: LOTE VII: NÃO PERECÍVEIS II-MATERIAL** | | | | | | | | | | |
| **Lote** | **Nº** | | **Quantidade** | **UND** | **Especificação** | | **Valor Unitário** | | **Valor total** | |
| 07 | 134 | | 20 | UND | DESODORIZADOR DE AMBIENTE - com fragrância, aromas tipo lavanda, talco. Do tipo aerossol, acondicionado em embalagem metálica. Isento de clorofluorcarbono com 360ML | |  | |  | |
| 07 | 135 | | 2500 | UND | ÁGUA SANITÁRIA - com ação bactericida/germicida. Composição: hipoclorito de sódio, cloreto de sódio e água. Teor de cloro ativo de 2,0 a 2,5% pp. Apresentação do produto em frascos de 2 litros, com validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega | |  | |  | |
| 07 | 136 | | 1250 | UND | ÁLCOOL ETÍLICO - hidratado 70%, embalagem 1L | |  | |  | |
| 07 | 137 | | 1000 | UND | ÁLCOOL GEL - antisséptico 70°, embalagem 480g | |  | |  | |
| 07 | 138 | | 70 | PCT | ALGODÃO HIDRÓFILO - confeccionado com fibras 100% algodão, branco, alvejado macio, absorvente e isento de impurezas. | |  | |  | |
| 07 | 139 | | 1000 | UND | AMACIANTE DE ROUPAS - Amaciante de roupas para uso profissional. Embalagem plástica resistente, contendo 2 litros. | |  | |  | |
| 07 | 140 | | 400 | UND | CERA LIQUIDA AMARELA – embalagem de 750ml | |  | |  | |
| 07 | 141 | | 400 | UND | CERA EM LIQUÍDA VERMELHA - para todos os tipos de pisos e superfícies que requerem brilho e proteção, embalagem contendo 750ml. | |  | |  | |
| 07 | 142 | | 500 | UND | CERA LÍQUIDA INCOLOR – embalagem de 750 ml. | |  | |  | |
| 07 | 143 | | 2500 | UND | DESINFETANTE - produto com ação bactericida e germicida, embalagem de 2 litros. | |  | |  | |
| 07 | 144 | | 4000 | UND | DETERGENTE LÍQUIDO PARA LOUÇAS - acondicionado em frascos de 500ml, neutro, biodegradável, testado dermatologicamente. Embalagem com o registro do fabricante ou importador e número do lote. Validade mínima de 18 meses a partir da data de entrega. | |  | |  | |
| 07 | 145 | | 400 | UND | EMBALAGEM PARA CARNE - capacidade de 8kg. Embalagem contendo 100 unidades | |  | |  | |
| 07 | 146 | | 750 | UND | ESPONJA DE LÃ DE AÇO - Esponja de lã de aço - embalagem contendo 8 unidades de 60g. | |  | |  | |
| 07 | 147 | | 1200 | UND | ESPONJA DE LOUÇA - esponja dupla face, com tamanho de 110mm x 75mm x 20mm. Embaladas em pacotes com 4 unidades. | |  | |  | |
| 07 | 148 | | 1000 | UND | FÓSFORO - Produto em madeira, apresentado na forma de palito com ponta em pólvora, pacotes com 10 caixas com 40 palitos de segurança cada, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso. | |  | |  | |
| 07 | 149 | | 100 | UND | HASTES FLEXÍVEIS - com pontas de algodão, caixa contendo 75 unidades. | |  | |  | |
| 07 | 150 | | 200 | UND | LENÇO UMEDECIDO - Embalagem com 400 unidades de 17cm por 12cm aproximadamente, produto testado dermatologicamente, hipoalergênico, com fragrância suave e ausência de álcool etílico. | |  | |  | |
| 07 | 151 | | 1200 | UND | LIMPA PISO - Produto a base de tensoativo não-ionico, sequestrante, neutralizante, conservante, água e corante, tipo removex. | |  | |  | |
| 07 | 152 | | 500 | UND | LIMPA VIDROS LÍQUIDO - acondicionado em frascos de 500 ml, com gatilho de encaixe rosqueável. Deve possuir aroma agradável e ser inócuo à pele. Embalagem com o registro do fabricante ou importador e número do lote. Validade mínima de 30 meses a partir da data de entrega. | |  | |  | |
| 07 | 153 | | 700 | UND | LUVA DE LÁTEX - Par de luva de borracha para limpeza, Tamanhos P, M ou G/GG anatômica, antiderrapante, melhor sensibilidade, elaborada com látex de borracha natural da mais alta qualidade. | |  | |  | |
| 07 | 154 | | 100 | CX | LUVA DE VINIL DESCARTÁVEL - sem amido, transparente, de alta sensibilidade e atóxica para manuseio de alimentos. Tamanho P, M, G, Caixa com 50 pares. | |  | |  | |
| 07 | 155 | | 1200 | UND | PANO DE CHÃO - (saco alvejado, tamanho grande, 50x80cm, 100% algodão, alvejado). | |  | |  | |
| 07 | 156 | | 1000 | UND | PANO DE PRATO ALVEJADO - 100% algodão, com bainha, dimensões de 68x50cm. | |  | |  | |
| 07 | 157 | | 1000 | UND | PAPEL ALUMÍNIO - rolo com 7mx45cm. | |  | |  | |
| 07 | 158 | | 1400 | UND | PAPEL HIGIÊNICO C/ 64 ROLOS - folha dupla, macio, absorvente, picotado, biodegradável, não reciclado, em rolos com no mínimo 30m. | |  | |  | |
| 07 | 159 | | 1200 | PCT | PAPEL TOALHA INTERFOLHAS - 100% fibras celulósicas, gofrado, gramatura mínima 28g/m2, medindo aproximadamente 23 cm X 21 cm, tipo folha 2 dobras, cor EXTRA BRANCO. Maços embalados individualmente, embalados com pacotes com no mínimo 1.000 folha | |  | |  | |
| 07 | 160 | | 80 | PCT | PRENDEDOR DE ROUPA DE MADEIRA - embalagem contendo 12 unidades. | |  | |  | |
| 07 | 161 | | 250 | UND | RODO DE CERA - contendo cabo. Tamanho 40 cm. Produto de primeira qualidade. | |  | |  | |
| 07 | 162 | | 300 | UND | RODO DE PLÁSTICO DE 60 CM - com cabo. De primeira qualidade. Tamanho 60 cm | |  | |  | |
| 07 | 163 | | 100 | UND | RODO ZINCADO COM CABO DE MADEIRA - 1 metro. | |  | |  | |
| 07 | 164 | | 400 | UND | SABÃO DE ÁLCOOL EM BARRA - glicerinado, neutro. Unidades de 200 gramas. | |  | |  | |
| 07 | 165 | | 400 | UND | SABÃO PARA LOUÇA - neutro, glicerinado, em pacotes com 5 unidades de 200g | |  | |  | |
| 07 | 166 | | 3500 | KG | SABÃO EM PÓ - Em pó, biodegradável, grão azul, 1ª qualidade, com registro na anvisa, em embalagens plásticas com pacotes de 800 G | |  | |  | |
| 07 | 167 | | 200 | UND | SABONETE INFANTIL ANTIALÉRGICO - em barra, unidade de 90g. Não irrita a pele. Dermatologicamente testado. | |  | |  | |
| 07 | 168 | | 200 | UND | SABONETE LÍQUIDO - bactericida com propriedades antimicrobianas em frasco com 5 litros. Aromas diversos. Registro obrigatório no Ministério da Saúde. | |  | |  | |
| 07 | 169 | | 400 | UND | SACO DE LIXO 15 LITROS - rolo contendo 100 unidades. | |  | |  | |
| 07 | 170 | | 1000 | UND | SACO DE LIXO DE 30 LITROS - rolo contendo 50 unidades. | |  | |  | |
| 07 | 171 | | 1000 | UND | SACO DE LIXO 50 LITROS - rolo contendo 50 unidades. | |  | |  | |
| 07 | 172 | | 1500 | UND | SACO DE LIXO DE 100 LITROS - rolo com 25 unidades. | |  | |  | |
| 07 | 173 | | 1000 | UND | SAPONÁCEO CREMOSO - armazenado em embalagem de 300 ml, resistente e com tampa abre e fecha. | |  | |  | |
| 07 | 174 | | 1000 | UND | SAPONÁCEO EM PÓ COM DETERGENTE - indicado para limpeza de sujeiras mais difíceis. Embalagem plástica resistente, com tampa abre/fecha, contendo 300 gramas. | |  | |  | |
| 07 | 175 | | 200 | UND | SHAMPOO INFANTIL - Não irrita os olhos e antialérgico, com 400ml. | |  | |  | |
| 07 | 176 | | 200 | UND | TALCO INFANTIL - antialérgico, não irrita a pele. Embalagem contendo 160g. | |  | |  | |
| 07 | 177 | | 200 | UND | TOALHA DE BANHO - primeira qualidade com tecido felpudo, cor lisa. 98% algodão e 2% poliéster. 86 x 150 cm. | |  | |  | |
| 07 | 178 | | 200 | UND | TOALHA DE ROSTO - lisa de tecido felpudo 97% algodão e 3% viscose. Dimensões de 49 x 80cm**.** | |  | |  | |
| 07 | 179 | | 400 | UND | VASSOURA DE NYLON - Altura mínima das cerdas 10 cm. Comprimento mínimo do cabo: 1,50m. As cerdas não deverão se soltar com facilidade. BASE DE PLÁSTICO MEDINDO APROXIMADAMENTE 30 CM. | |  | |  | |
| 07 | 180 | | 100 | UND | BALDE PLÁSTICO - capacidade 20 litros | |  | |  | |
| 07 | 181 | | 1000 | UND | COPOS PLÁSTICOS DESCARTÁVEIS - de 180ml c/ 100un. Em poliestireno, embalados em pacote com 100 unidades, a embalagem deverá estar protegida com sacos plásticos inviolável, com dados de identificação. | |  | |  | |
| 07 | 182 | | 20 | UND | DISPENSER PARA PAPEL TOALHA - aproximadamente 25x29x12 cm com sistema e material para fixação cor branca. | |  | |  | |
| 07 | 183 | | 20 | UND | DISPENSER PARA SABONETE LIQUIDO - com deposito fixo visor em acrílico transparente e pulsador capacidade mínima de 600 ml com sistema e material para fixação cor branca. | |  | |  | |
| 07 | 184 | | 40 | UND | ESCOVA DE ROUPA - oval de 1ª qualidade com cabo de plástico e cerdas de nylon | |  | |  | |
| 07 | 185 | | 100 | UND | VASSOURA PARA VASO SANITÁRIO - com cerdas de nylon e suporte acoplado. Cabo e suporte em plástico. | |  | |  | |
| 07 | 186 | | 20 | UND | VÁLVULA COM MANGUEIRA DE GÁS - para botijão de gás de 13kg com mangueira apropriada com aproximadamente 100cm. | |  | |  | |
| 07 | 187 | | 25 | UND | LUSTRA MOVEIS - embalagem 750 ml | |  | |  | |
| 07 | 188 | | 400 | PCT | TOUCA DESCARTÁVEL - em TNT, 100%, tamanho único, sanfonada, formato anatômico, acabamento com elástico, na cor branca. Acondicionado em material que garanta a integridade do produto, em embalagens com 100 unidades. | |  | |  | |
| **Lote** | **Nº** | | **Quantidade** | **UND** | **Especificação** | | **Valor Unitário** | | **Valor total** | |
| 07 | 189 | | 40 | UND | BACIA DE PLÁSTICO - capacidade para 5 litros | |  | |  | |
| 07 | 190 | | 40 | UND | BACIA DE PLÁSTICO - capacidade 11 litros | |  | |  | |
| 07 | 191 | | 40 | UND | BACIA DE PLÁSTICO - capacidade 30 litros | |  | |  | |
| 07 | 192 | | 80 | UND | BANDEJA DE PLÁSTICO - retangular, capacidade 4 litros. | |  | |  | |
| 07 | 193 | | 1000 | UND | CANECA PLÁSTICA ESCOLAR – 300ml. | |  | |  | |
| 07 | 194 | | 40 | UND | CHALEIRA - inox capacidade 3 litros. | |  | |  | |
| 07 | 195 | | 100 | UND | COADOR DE PANO PARA CAFÉ TAMANHO GRANDE - com cabo de madeira | |  | |  | |
| 07 | 196 | | 100 | UND | COLHER DE BAMBU - 42 centímetros de comprimento | |  | |  | |
| 07 | 197 | | 200 | UND | COLHER DE SOPA DE AÇO INOX - embalagem contendo 12 unidades | |  | |  | |
| 07 | 198 | | 40 | UND | CONCHA DE INOX - 30 centímetros de comprimento. | |  | |  | |
| 07 | 199 | | 1000 | UND | COPOS DE VIDRO - capacidade 250 ml. | |  | |  | |
| 07 | 200 | | 20 | UND | FACA DE PÃO - Em inox.cabo de plástico, mínimo 20cm de comprimento. | |  | |  | |
| 07 | 201 | | 50 | UND | PAPEL FILME PVC TRANSPARENTE - 30 Mt | |  | |  | |
| 07 | 202 | | 20 | UND | FORMA DE BOLO GRANDE - quadrada, de alumínio com dimensões de 46cm x 33cm x 6,0cm. | |  | |  | |
| 07 | 203 | | 40 | UND | GARRAFA TÉRMICA - 2 litros | |  | |  | |
| 07 | 204 | | 200 | UND | GUARDANAPO – branco, pacotes contendo 50 unidades de 24x22cm. | |  | |  | |
| 07 | 205 | | 20 | UND | LEITEIRA DE INOX - capacidade 2 litros. | |  | |  | |
| 07 | 206 | | 40 | UND | LIXEIRO PARA COZINHA - com pedal capacidade 100 litros. | |  | |  | |
| 07 | 207 | | 40 | UND | PÁ PARA COZINHA - com 35 cm em polietileno com 35 cm. De 1ª qualidade | |  | |  | |
| 07 | 208 | | 1000 | UND | PRATO FUNDO DE VIDRO - tipo Duralex. | |  | |  | |
| 07 | 209 | | 500 | UND | PRATOS PLASTICO ESCOLAR | |  | |  | |
| 07 | 210 | | 40 | UND | TRAVESSA – de vidro retangular grande | |  | |  | |
| 07 | 211 | | 1000 | UND | Canecas de vidro - Canecas de vidro - tipo duralex, transparente, capacidade máxima 270 ml. | |  | |  | |
| 07 | 212 | | 200 | UND | GARFO DESCARTAVEL - plástico adulto | |  | |  | |
| 07 | 213 | | 20 | UND | PANELA EM ALUMÍNIO - com tampa e alça. 05 litros | |  | |  | |
| 07 | 214 | | 20 | UND | PANELA EM ALUMÍNIO - com tampa e alça. 10 litros. | |  | |  | |
| 07 | 215 | | 20 | UND | PANELA EM ALUMÍNIO - com tampa e alça. 15 litros. | |  | |  | |
| 07 | 216 | | 20 | UND | PANELA EM ALUMÍNIO - com tampa e alça. 20 litros. | |  | |  | |

**4.0EXECUÇÃO/DA ENTREGA DOS OBJETOS**

Os objetos desta licitação deverão ser entregues conforme o indicado na autorização de fornecimento emitida pelo departamento de compras da Prefeitura Municipal de Monte Carlo, situada SC 452 KM 24, em até 24 horas após o recebimento da Autorização de Fornecimento.

**5.1 FORMAS DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**.

5.1.2. Os objetos desta licitação serão executados obedecendo a especificação de cada serviço, conforme o disposto nas solicitações de despesa.

5.1.2 A Contratada deverá executar o serviço utilizando-se dos ojetos ora licitados necessários à perfeita execução contratual

6.0. As entregas dos objetos desta licitação deverão ser realizadas conforme indicação de cada AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO pelo setor competente.

6.1. Os objetos que não estiverem acompanhadas das respectivas notas fiscais, bem como em desacordo com especificação e quantidades informadas, não serão recebidos.

6.2. Os pedidos de fornecimento serão formalizados pelo Departamento de Compras e Licitações do MUNICÍPIO;

6.3. Reserva-se o direito do Município realizar os pedidos conforme a necessidade, sem definição de quantidades e valores mínimos por Autorização.

6.4. O Fornecedor deverá entregar os objetos constantes da autorização no local indicado, com a respectiva Nota Fiscal Eletrônica e enviar o arquivo XML para o e-mail indicado nas Autorizações de Fornecimento.

6.5. Todas as despesas relacionadas com as entregas correrão a conta da proponente vencedora.

**7. ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO DO OBJETO**

7.1. A execução do objeto, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93 será acompanhada e fiscalizada pelos servidores competentes.

**8. DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO E ADJUDICAÇÃO**

8.1. A presente licitação será adjudicada à licitante que apresentar proposta de **MENOR PREÇO, JULGAMENTO POR LOTE** desde que atendidas as exigências deste Edital e independentemente se houver divergência no valor unitário com o valor total cotado nos itens.

## 9. DAS OBRIGAÇÕES DA VENCEDORA

9.1. Será de responsabilidade da licitante vencedora:

1. Fornecer o objeto deste Edital, de acordo com as especificações exigidas;
2. Arcar com todos os encargos fiscais, trabalhistas, previdenciárias, e outros inerentes ao cumprimento do objeto deste certame;
3. Manter, durante toda execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo máximo de 2 dias, os serviços/produtos, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços, a critério da Administração;
5. **Entregar os alimentos com garantia de armazenamento adequado , temperatura ambiente , higiene , qualidade e prazo de validade**, **NA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO** **MC**.

* **Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:**
* **Hortifrutigranjeiros e pães – semanalmente**
* **Derivados lácteos e refrigerados- semanalmente**
* **Carnes e derivados e produtos congelados – semanalmente**
* **Alimentos Estoque Seco (não-perecíveis)- quinzenalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem da Unidade**.

1. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada.
2. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco na entrega ou no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos..
3. enviar por *e-mail* o arquivo XML oriundo da emissão do DANFE para o endereço eletrônico [empenhos@montecarlo.sc.gov.br,](mailto:empenhos@montecarlo.sc.gov.br,) devendo constar na nota fiscal eletrônica no item “dados adicionais” o endereço de entrega do produto, nos termos do RICMS01, anexo 5, art. 36, VII, “a”.

## DA DOTAÇÃO

10.1. As despesas decorrentes da aquisição dos objetos desta licitação, objeto do presente Termo correrão a conta de dotação específica do orçamento do Exercício de 2023.

## 11. DO PAGAMENTO

11.1. O pagamento pela aquisição do objeto da presente licitação será feito em favor da licitante vencedora, mediante depósito bancário em sua conta-corrente, após a entrega, acompanhada da respectiva Nota Fiscal Eletrônica e arquivo XML;

11.2. O número do CNPJ – Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – constante das notas fiscais/faturas deverá ser aquele fornecido na fase de habilitação.

11.3. O pagamento será realizado em até 15 (quinze) dias à efetiva entrega do objeto e emissão da respectiva Nota Fiscal Eletrônica e arquivo XML.

11.4. Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito do reajustamento de preços ou correção monetária.

**12. DA VIGÊNCIA**

12.1. O prazo de vigência será de 12 (doze) meses a partir da assinatura da Ata de Registro de Preços.

Monte Carlo (SC), 15 de abril de 2023.

ALESSANDRA DEON - SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

**ANEXO II**

**EDITAL DO PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA Nº 0016/2023 – PMMC**

**REGISTRO DE PREÇOS Nº 0014/2023– PMMC**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO LICITATÓRIO N° 0038/2023**

**PROPOSTA DE PREÇOS**

**MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS**

Apresentamos nossa proposta para aquisição do objeto da presente Licitação Pregão, na Forma Eletrônica acatando todas as estipulações consignadas no respectivo Edital e seus anexos.

1. **– IDENTIFICAÇÃO DO CONCORRENTE:**

NOME DA EMPRESA:

CNPJ e INSCRIÇÃO ESTADUAL:

REPRESENTANTE e CARGO:

CARTEIRA DE IDENTIDADE e CPF:

ENDEREÇO e TELEFONE:

1. **– PREÇO**

Deverá ser cotado, preço unitário e total

PROPOSTA FINAL DO LOTE XX,XX,XX, R$ \_\_\_,\_\_ (Por extenso)

1. **– CONDIÇÕES GERAIS**

A proponente declara conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente Licitação.

1. **– PRAZO DE EXECUÇÃO**

Conforme termo de referência.

**5 – VALIDADE DA PROPOSTA**

De no mínimo, 60 (sessenta) dias contados a partir da data da sessão pública do Pregão.

**6 – PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO**

Vide minuta do contrato

**Obs.:** Nos preços cotados estão incluídos todos os custos diretos e indiretos necessários à perfeita execução do objeto, composição do BDI, entrega nos municípios consorciados, encargos sociais e inclusive as despesas com materiais e/ou equipamentos, mão de obra especializada ou não, fretes, seguros em geral, equipamentos auxiliares, ferramentas, encargos da Legislação Tributária, Social, Trabalhista e Previdenciária, da infortunística do trabalho e responsabilidade civil por quaisquer danos causados a terceiros ou dispêndios resultantes de impostos, taxas, regulamentos e posturas municipais, estaduais e federais, enfim, tudo o que for necessário para a execução total e completa do objeto desta Licitação.

**LOCAL E DATA**

**NOME E ASSINATURA DO REPRESENTANTE DA EMPRESA**

**ANEXO II**

**EDITAL DO PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA Nº 0016/2023 – PMMC**

**REGISTRO DE PREÇOS Nº 0014/2023– PMMC**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO LICITATÓRIO N° 0038/2023**

**PLANILHA QUANTITATIVA**

**Caso o Edital exija marca e/ou fabricante, sendo ela própria da licitante, deverá indicar a expressão: “MARCA PRÓPRIA” ou “FABRICAÇÃO PRÓPRIA”, para que não haja a identificação da empresa na fase de disputa dos lances, sob pena de desclassificação (art. 30 § 5º, do Decreto Federal nº 10.024/2019), podendo ser preenchida posteriormente no envio da proposta readequada.**

## Monte Carlo (SC),............de............................de................…

....................................................................................................

**Assinatura do Representante da Empresa**

**CNPJ ........................................................................................**

## ANEXO III

**EDITAL DO PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA Nº 0016/2023 – PMMC**

**REGISTRO DE PREÇOS Nº 0014/2023– PMMC**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO LICITATÓRIO N° 0038/2023**

* 1. **DADOS BANCÁRIOS:**

|  |
| --- |
| **NOME DO BANCO (PREFERENCIALMENTE BANCO DO BRASIL):** |
|  |
| **CIDADE:** |
|  |
| **Nº DA AGÊNCIA:** |
|  |
| **Nº DA CONTA CORRENTE DA EMPRESA:** |
|  |

## DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL

|  |
| --- |
| **NOME COMPLETO:** |
|  |
| **CARGO OU FUNÇÃO:** |
|  |
| **IDENTIDADE Nº:** |
|  |
| **CPF/MF Nº.:** |
|  |

* 1. **DECLARAÇÃO DE DOMICÍLIO ELETRÔNICO DA EMPRESA E-MAIL:**

|  |
| --- |
| Declaramos que o Domicílio Eletrônico da Empresa para o recebimento de autorizações de fornecimento, alerta de avisos, notificações e decisões |
| E-MAIL: |

## Obs.: Informar apenas 1 (um) e-mail como domicílio eletrônico da empresa. Havendo mais de um e-mail informado, será considerado somente o primeiro da lista.

* 1. **DECLARAÇÃO DE ASSINATURA POR CERTIFICAÇÃO DIGITAL:**

|  |
| --- |
| Declaramos estar ciente que, o representante legal indicado neste documento, será o signatário do “Contrato”, o qual deverá assinar o documento eletrônico em formato “PDF”, por certificação digital, caso assim solicitado. |

## Local e Data

**Nome e Assinatura do Representante da Empresa**

**ANEXO IV**

**EDITAL DO PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA Nº 0016/2023 – PMMC**

**REGISTRO DE PREÇOS Nº 0014/2023– PMMC**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO LICITATÓRIO N° 0038/2023**

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

(RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA) CNPJ nº

, sediada em (ENDEREÇO

COMERCIAL) , declara, sob as penas da Lei nº 10.520, de 17/07/2002, que cumpre plenamente os requisitos para sua habilitação no presente processo licitatório.

**OBS –** Se for Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte – EPP que tenha alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, como por exemplo: estar fora do prazo da validade e/ou comprove a situação irregular da empresa, **fazer constar tal ressalva**.

Monte Carlo (SC), < DATA>

Assinatura do representante legal da empresa

Carimbo do CNPJ:

## Carimbo da empresa

**ANEXO V**

**EDITAL DO PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA Nº 0016/2023 – PMMC**

**REGISTRO DE PREÇOS Nº 0014/2023– PMMC**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO LICITATÓRIO N° 0038/2023**

## DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL, MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

, inscrita no CNPJ sob o nº , por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr. (a.) , portador(a) da Carteira de Identidade nº , do CPF nº DECLARA sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

**( ) MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL**, conforme §1º do art. 18Aº da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

**( ) MICROEMPRESA**, conforme inciso I do art. 3.º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

**( ) EMPRESA DE PEQUENO PORTE,** conforme inciso II do art. 3.º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

Declara ainda que a empresa está excluída das vedações constantes do § 4º do art. 3.º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

, de de 2023.

Assinatura e carimbo Representante da empresa

Carimbo do CNPJ:

**ANEXO VI**

**EDITAL DO PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA Nº 0016/2023 – PMMC**

**REGISTRO DE PREÇOS Nº 0014/2023– PMMC**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO LICITATÓRIO N° 0038/2023**

**DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO ARTIGO 7º, INCISO XXXIII, DA CONSTITUIÇÃO DA REPUBLICA FEDERATIVA DO BRASIL**

, inscrito no CNPJ n° , por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a). , portador(a) da Carteira de Identidade nº e do CPF nº , DECLARA, para fins do disposto no inciso V do artigo 27 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei Federal nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e não emprega menor de dezesseis anos (art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal).

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ( ) . (Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

.............................................

(data)

...............................................................................

(representante legal)

*(\*Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)*

## ANEXO VII

**EDITAL DO PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA Nº 0016/2023 – PMMC**

**REGISTRO DE PREÇOS Nº 0014/2023– PMMC**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO LICITATÓRIO N° 0038/2023**

## DECLARAÇÃO

(RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA) CNPJ nº

, sediada em (ENDEREÇO

COMERCIAL) , declara, sob as penas da Lei, que não possui em seu quadro societário servidor público ou da ativa, **parlamentar** ou empregado de empresa pública ou de sociedade de economia mista.

Monte Carlo (SC), < DATA>

Assinatura do representante legal da empresa Carimbo da empresa

## ANEXO VIII

**EDITAL DO PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA Nº 0016/2023 – PMMC**

**REGISTRO DE PREÇOS Nº 0014/2023– PMMC**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO LICITATÓRIO N° 0038/2023**

**MODELO** **DE COMPROVAÇÃO DE CONHECIMENTO DAS ESPECIFICAÇÕES E NORMAS PERTINENTES PARA FORNECIMENTO/EXECUÇÃO**

## DECLARAÇÃO

Declaro, para os devidos fins da Licitação referente ao Pregão, na forma Eletrônica – Edital nº 0016/2023 que a empresa

, tomou conhecimento de todas as normas, especificações e informações necessárias e obrigatórias para a perfeita consecução do objeto do Edital supra.

Local, de de 2023.

Assinatura e carimbo Representante da empresa

Carimbo do CNPJ:

## ANEXO IX

**EDITAL DO PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA Nº 0016/2023 – PMMC**

**REGISTRO DE PREÇOS Nº 0014/2023– PMMC**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO LICITATÓRIO N° 0038/2023**

**MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº xx/2023**

**MUNICÍPIO DE MONTE CARLO**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede administrativa na Rod. SC 452 – KM 24, nº 1551, Centro, CEP nº 89618-000, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 95.996.104/0001-04, representado neste ato pela Prefeita Municipal SONIA SALETE VEDOVATTO no uso de suas atribuições, **RESOLVE** Registrar os Preços da empresa: ......... pessoa jurídica de direito privado, situada na ................, nº ........, na cidade de ............., inscrita no CNPJ sob o nº ............, neste ato representada pelo ........., Sr (a). ........., doravante denominado **FORNECEDOR**, para aquisição do objeto descrito a seguir, sujeitando-se as partes às determinações da Lei nº 10.520/02, bem como da Lei complementar nº 123/06, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666/93 e suas alterações, sendo observadas as bases e os fornecimentos indicados nesta Ata, aplicando-se supletivamente as normas e princípios de direito administrativo e de direito comum pertinentes.

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO E DA ESTIMATIVA DE CONSUMO**

**REGISTRO DE PREÇOS**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lote 1- LOTE I: FRUTAS,VERDURAS E LEGUMES** | | | | | | | | | | |
| **Lote** | | **Nº** | **Quantidade** | **UND** | | **Especificação** | | **Valor Unitário** | | **Valor Total** | |
| 01 | 1 | | 200 | KG | ABACATE - unidades pesando entre 0,4 e 0,5 kg cada. De primeira qualidade, casca lisa, verde, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo de uma semana. Com ausência de sujidades parasitas e larvas. | |  | |  | |
| 01 | 2 | | 400 | UND | ABACAXI - unidades pesando aproximadamente 1,5 e 1,8kg cada. Grau de maturação para consumo na semana de entrega. Transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência, frescos, firmes e com brilho, com ausência de sujidades e larvas. | |  | |  | |
| 01 | 3 | | 100 | KG | AMORA - Fruto sadio, suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos. Não conter terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Características microbiológicas devem obedecer a legislação correspondente. | |  | |  | |
| 01 | 4 | | 400 | KG | AMEIXA - Fruto sadio, suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos. Não conterem terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Características microbiológicas devem obedecer a legislação correspondente. | |  | |  | |
| 01 | 5 | | 8.000 | KG | BANANA - Produto sadio, limpo e de primeira qualidade. Acondicionado de forma a evitar danos, apresentando grau de maturação adequado. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica, além de parasitas ou sujidades aderidos à casca. | |  | |  | |
| 01 | 6 | | 100 | KG | FIGO - fruto de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme com polpa firme e intacta devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte com ausência de sujidades e parasitos maturação adequada para o consumo. | |  | |  | |
| 01 | 7 | | 200 | KG | GOIABA - fruto de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, com ausência de sujidades e parasitos, maturação adequada para o consumo. | |  | |  | |
| 01 | 8 | | 400 | KG | KIWI - Unidades pesando aproximadamente 70 g cada, firmes íntegros, sem pontos macios, grau de maturação para consumo na semana da entrega. | |  | |  | |
| 01 | 9 | | 1500 | KG | LARANJA - peso médio por fruto 200g procedente de planta sadia, destinado ao consumo in natura, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes. | |  | |  | |
| 01 | 10 | | 200 | KG | LIMÃO - Fresco, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. | |  | |  | |
| 01 | 11 | | 2000 | KG | MAÇÃ - Unidades pesando entre 100 a 120 cada fisiologicamente desenvolvidas, sem amassados, consumo na semana. | |  | |  | |
| 01 | 12 | | 1000 | KG | MAMÃO - unidades pesando entre 1,0 e 1,2 kg cada, in natura, maduro, tamanho médio, sem pontos escuros, sem amassados, propriedades organolépticas características. Para consumo na semana. | |  | |  | |
| 01 | 13 | | 400 | KG | MANGA - coloração amarelo avermelhado, tamanho médio, sem pontos escuros, sem amassados, para consumo na semana. | |  | |  | |
| 01 | 14 | | 100 | KG | MARACUJÁ - fresco, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maturação ideal para o consumo. | |  | |  | |
| 01 | 15 | | 800 | KG | MELANCIA - 1ª qualidade in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. | |  | |  | |
| 01 | 16 | | 400 | KG | MELÃO - produto fresco com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio com polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes. | |  | |  | |
| 01 | 17 | | 500 | BDJ | MORANGO - in natura, fruta fisiologicamente desenvolvida, bastante firme, com maturação apropriada, inteira, sem ferimentos, livre de pragas e doenças e munida de cálice e pedúnculo verde. Bandeja pesando aproximadamente 250g. | |  | |  | |
| 01 | 18 | | 500 | KG | NECTARINA - in natura, unidade pesando em média 100g, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, com ausência de sujidades e parasitos, maturação adequada para o consumo na semana. | |  | |  | |
| 01 | 19 | | 500 | KG | PÊSSEGO - casca fina, aveludada e de cor alaranjada, íntegros, sem pontos escuros e sinais de deterioração, pesando entre 90 e 150g. | |  | |  | |
| 01 | 20 | | 2000 | KG | PONKAN - Deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, sadia, isenta de substâncias nocivas à saúde. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. | |  | |  | |
| 01 | 21 | | 2000 | KG | CAQUI CAFÉ OU CHOCOLATE - unidades pesando aproximadamente 100g cada, grau de maturação para consumo na semana, ausência de danos físicos, sem sujidades ou parasitos. | |  | |  | |
| 01 | 22 | | 1500 | UND | SUCO DE LARANJA INTEGRAL - 100% natural, obtido direta e exclusivamente da fruta in natura, sem adição de açúcares, pasteurizado e engarrafado em embalagem de 1,5L. | |  | |  | |
| 01 | 23 | | 1000 | UND | SUCO NATURAL DE FRUTAS - embalado em garrafa contendo 500 ml. | |  | |  | |
| 01 | 24 | | 800 | PCT | POLPA DE FRUTAS - congelada, pasteurizada, com sabor característico, acondicionada em embalagem fechada de 100g a 200g, ausente de partículas estranhas, com selo de inspeção sanitária. Sabores variados (manga, abacaxi, acerola, uva). | |  | |  | |
| 01 | 25 | | 400 | KG | ABÓBORA CABOTIA - madura, de tamanho grande, uniformes, sem defeito, intacta, firmes e bem desenvolvida, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa, unidade pesando aproximadamente 2kg. | |  | |  | |
| 01 | 26 | | 200 | KG | ABÓBORA SECA ou MENINA - Fruto sadio suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para consumo humano. | |  | |  | |
| 01 | 27 | | 200 | UND | ACELGA - de 1ª qualidade. Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. As verduras próprias para o consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor. | |  | |  | |
| 01 | 28 | | 400 | KG | ABOBRINHA - Fruto sadio, suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos. Não conter terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa. | |  | |  | |
| 01 | 29 | | 200 | UND | AGRIÃO - de boa qualidade, Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. Nada que altere a sua conformação e aparência típica. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies vegetais genuínos e sãs, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como de danos por eles provocados. | |  | |  | |
| 01 | 30 | | 3000 | UND | ALFACE LISA/CRESPA - Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Nada que altere a sua conformação e aparência típica. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, as verduras deverão obedecer aos padrões impostos pela legislação vigente. Não apresentar parasitas e larvas. | |  | |  | |
| 01 | 31 | | 200 | KG | ALHO - nacional de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica. perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. | |  | |  | |
| 01 | 32 | | 100 | UND | ALMEIRÃO - Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. Nada que altere a sua conformação e aparência típica. | |  | |  | |
| 01 | 33 | | 300 | KG | BATATA DOCE - de primeira qualidade, lavada, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. | |  | |  | |
| 01 | 34 | | 1000 | KG | BATATA INGLESA - tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidade, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. | |  | |  | |
| 01 | 35 | | 500 | KG | BETERRABA - tubérculo de elevada qualidade e de classificação extra e sem defeitos. Suficientemente desenvolvidos, com aspectos, aroma e sabor típico da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Os tubérculos próprios para o consumo e satisfazer as condições mínimas: serem de colheita recente, serem suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estarem danificados por quaisquer lesões de origem mecânica que afetem sua aparência. | |  | |  | |
| 01 | 36 | | 400 | UND | BRÓCOLIS - fresco, in natura, íntegro, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, coloração característica uniforme e sem manchas, sujidades, parasitos e larvas. Para consumo na semana. Não estar amarelado. | |  | |  | |
| 01 | 37 | | 1000 | KG | CEBOLA – branca de 1ª qualidade, fresca, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas | |  | |  | |
| 01 | 38 | | 800 | KG | CENOURA - Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras | |  | |  | |
| 01 | 39 | | 400 | KG | CHUCHU - verde ou branco de primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | |  | |  | |
| 01 | 40 | | 400 | UND | COUVE-FLOR - unidades pesando entre 0,8 e 1 kg cada, fresco, in natura, íntegro, tenros, sem folhas, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, coloração característica uniforme e sem manchas, sujidades, parasitos e larvas. Para consumo na semana. | |  | |  | |
| 01 | 41 | | 500 | KG | FEIJÃO DE VAGEM - Elevada qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. Próprias para o uso na culinária, devendo ser procedentes de vegetais genuínos e sadios, serem frescas, de colheita recente, abrigadas dos raios solares e apresentar um estágio ideal de desenvolvimento quanto ao tamanho, aroma, cor, sabor (maturação). Estarem livres de terra aderente, assim como sujidades, parasitas e larvas. Ausência de umidade externa anormal, odores e sabores estranhos, resíduo de fertilizantes ou produtos químicos aderentes à casca. | |  | |  | |
| 01 | 42 | | 200 | PCT | FOLHA DE LOURO. Seca em embalagens com no mínimo de 4g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura ou no Ministério da Saúde. | |  | |  | |
| 01 | 43 | | 500 | KG | AIPIM - Produto fresco e sem casca, congelado e não fibrosa, isenta de umidade, firma e compacta, sabor e cor próprios da espécie. Embalagem contendo 1 kg | |  | |  | |
| 01 | 44 | | 200 | KG | PEPINO - in natura, firme, limpo sem partes estragadas, amassadas ou moles. Cor verde escura ou verde escura brilhante. Para consumo na semana da entrega | |  | |  | |
| 01 | 45 | | 750 | KG | REPOLHO - in natura, folhas firmes e bem desenvolvidas, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e coloração, características da espécie e variedade, livres de ferimentos ou defeitos, não estando danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, ausente de sujidades parasitos e larvas. Unidades pesando aproximadamente 1,5kg. | |  | |  | |
| 01 | 46 | | 800 | MÇ | TEMPERO VERDE (SALSINHA, CEBOLINHA) - Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniforme, e típicos da variedade. Isentas de terra aderente, umidade anormal, odores e sabores estranhos. Características microbiológicas: conforme legislação vigente. Maços de aproximadamente 100g. | |  | |  | |
| 01 | 47 | | 1000 | KG | TOMATE - tipo comum, in natura, lavado, fresco, tamanho médio, íntegros, sem pontos escuros, sinais de deterioração. Entre 30 e 90% da cor final, nem verdes ou maduros demais. | |  | |  | |
| **LOTE 2-LOTE II-CARNES** | | | | | | | | | | |
| **Lote** | **Nº** | | **Quantidade** | **UND** | **Especificação** | | **Valor Unitário** | | **Valor total** | |
| 02 | 48 | | 400 | KG | CARNE BOVINA (BIFE DE FÍGADO) - Cortes de animal sadio, abatidos sob inspeção veterinária, congelados a -18°C, com inspeção do SIF e com registro no Ministério da Agricultura. | |  | |  | |
| 02 | 49 | | 8.000,00 | KG | CARNE BOVINA MOÍDA - Carne bovina moída de primeira qualidade, de animal da espécie  bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, contendo no máximo 03% de gordura, congelada a -18ºC, embalada a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente transparente, em pacotes com peso de 1kg. | |  | |  | |
| 02 | 50 | | 2000 | KG | CARNE BOVINA EM BIFES - Carne bovina em bifes - de 170 a 230 gramas, de primeira qualidade (coxão mole), de animais de espécie bovina sadios abatidos sob inspeção veterinária, contendo no máximo 03% de gordura. Deverá ser feita a aparagem eliminando os excessos de gordura, cartilagem, resfriada, embalado a vácuo, em embalagens plástica, flexível, atóxica transparente, resistente, em pacotes com peso de 1kg. | |  | |  | |
| 02 | 51 | | 4000 | KG | CARNE BOVINA PICADA SEM OSSO - Carne bovina picada sem osso, em pedaços para molho refogado, de primeira qualidade (coxão mole), de animais de espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, contendo no máximo 03% de gordura. Deverá ser feita a aparagem eliminando os excessos de gordura, cartilagem, aponevroses, congeladas a - 18ºC, embalado a vácuo, em embalagens plástica, flexível, atóxica, transparente, resistente, em pacotes com peso de 1kg. | |  | |  | |
| 02 | 52 | | 15.000,00 | KG | CARNE DE FRANGO EM CORTES DE COXA E SOBRECOXA (sem dorso) - Produto proveniente de espécie sadia, sob inspeção veterinária, congelados a -18ºC ou inferior. Armazenados em embalagens individuais, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, SIF e peso. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente ou bandejas de isopor revestidas de polietileno, com até 2 kg | |  | |  | |
| 02 | 53 | | 2000 | KG | CARNE SUINA - fresca, pernil sem osso e sem pele, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega, constando as características do produto e o selo de procedência. | |  | |  | |
| 02 | 54 | | DZ | 800 | OVOS DE GALINHA – (tipo classe A). Branco de primeira qualidade, sem rachaduras, limpos com capacidade para 1 dúzia, identificada com rótulo conforme legislação vigente contendo prazo de validade de no mínimo 01 mês após a data de entrega. | |  | |  | |
| 02 | 55 | | 3000 | KG | SASSAMI DE FRANGO (tipo filezinho) - Cortes de frango, provenientes de espécie sadia, sob inspeção veterinária, congelados em -12°. Armazenados em embalagens plásticas, flexível, resistentes, atóxica, em pacotes de 1kg. Deve ter a identificação do produto e o registro no Ministério da Agricultura. | |  | |  | |
| 02 | 56 | | 200 | KG | LINGUICINHA - Produto de 1° qualidade armazenados em embalagens plásticas, flexível, resistentes, atóxica, em pacotes de 1kg. Deve ter a identificação do produto e o registro no Ministério da Agricultura. | |  | |  | |
| 02 | 57 | | 800 | KG | SALSICHA - tipo Hot dog (o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação). | |  | |  | |
| **LOTE 3: LOTE III -FRIOS** | | | | | | | | | | |
| **Lote** | **Nº** | | **Quantidade** | **UND** | **Especificação** | | **Valor Unitário** | | **Valor total** | |
| 03 | 58 | | 1500 | KG | PRESUNTO COZIDO FATIADO - (Sem Capa de  Gordura). Fatias finas (média de 15 gramas). De boa procedência e qualidade. O produto deve estar  acondicionado em pacotes de polietileno intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, com  no mínimo 01 mês após a data de entrega do produto. Embalagem contendo 01kg. | |  | |  | |
| 03 | 59 | | 1000 | POT | MARGARINA VEGETAL - Produto cremoso sem sal, com teor lipídico de 65% a 85%, não deve conter em sua composição gordura do tipo trans. Produto deve estar acondicionado em embalagem  intacta, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, com no mínimo 03 meses após a data de entrega  do produto. Embalagem contendo 500g. | |  | |  | |
| 03 | 60 | | 100 | UND | MAIONESE- Produto armazenado em embalagens de 500g. Tendo como ingredientes básicos: água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, estabilizante coma de xantana, além de aromatizantes e antioxidantes, ácido cítrico, bht e bha. Produto que não contenha glúten. | |  | |  | |
| 03 | 61 | | 400 | UND | NATA - Fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: 300g cada unidade. Data de validade mínima 15 dias a contar a partir da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. | |  | |  | |
| 03 | 62 | | 400 | UND | MANTEIGA SEM SAL - acondicionado em embalagens intactas com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade com no mínimo 1 mês após a entrega do produto embalagem contendo 200g. | |  | |  | |
| 03 | 63 | | 2000 | PCT | QUEIJO MUSSARELA FATIADO - produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semidura, cor creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio, umidade máxima de 58% e quantidade mínima de 21% de lipídios, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente e resistente, com informações do fabricante, especificações do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote, com peso líquido de 400g a 500g. Devendo ser transportada à temperatura abaixo de 5ºC. | |  | |  | |
| 03 | 64 | | 400 | PCT | QUEIJO MUSSARELA FATIADO ZERO LACTOSE - Peso líquido de 150g, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente e resistente, com informações do fabricante, especificações do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Devendo ser transportada à temperatura abaixo de 5ºC. | |  | |  | |
| 03 | 70 | | 4000 | PCT | IOGURTE COM POLPA DE FRUTA - (sabores coco, morango ou vitaminas de frutas). Armazenados em embalagem integra e inviolada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, com no mínimo 01 mês a partir da data de entrega do produto. Embalagem contendo 900 ml. | |  | |  | |
| 03 | 71 | | 1000 | L | IOGURTE DE POLPA DE FRUTA ZERO LACTOSE - Produto de primeira qualidade.  Armazenados em embalagens integra e inviolada, com identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Data de validade mínima de  01 mês a partir da data de entrega do  produto. Embalagem contendo 1000 ml. | |  | |  | |
| **LOTE 4:LOTE IV -PÃES** | | | | | | | | | | |
| **Lote** | **Nº** | | **Quantidade** | **UND** | **Especificação** | | **Valor Unitário** | | **Valor total** | |
| 04 | 65 | | 6.000 | PCT | PÃO DE CACHORRO-QUENTE - unidades pesando aproximadamente 60g cada. Embalado em pacotes de 6 unidades. | |  | |  | |
| 04 | 66 | | 10.000,00 | PCT | PÃO FATIADO-cada unidade contendo 22 fatias | |  | |  | |
| 04 | 67 | | 15.000 | KG | PÃO FRANCÊS - feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água e fermento. Não conter leite ou ingredientes a base de leite. Unidades pesando aproximadamente 50g cada. Assado no dia da entrega. | |  | |  | |
| 04 | 68 | | 4000 | UND | PÃO INTEGRAL - tamanho uniforme, fatiado, bem assado, embalagem transparente com indicação do produto, ingredientes, fabricação e validade, peso médio de 400g. | |  | |  | |
| 04 | 69 | | 200 | CTO | SALGADINHOS - Salgado recheado nos sabores: carne moída, frango desfiado, presunto e queijo, pronto, descongelado e frito ou assado, pesando aproximadamente 25 gramas. | |  | |  | |
| **LOTE 5: LOTE V-LEITES** | | | | | | | | | | |
| **Lote** | **Nº** | | **Quantidade** | **UND** | **Especificação** | | **Valor Unitário** | | **Valor total** | |
| 05 | 72 | | 15.000,00 | L | LEITE UHT INTEGRAL - Produto de primeira qualidade. Armazenados em embalagem tetra pak integra e inviolada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, com no  mínimo 06 meses após a data de entrega do produto. Embalagem contendo 01 litro. | |  | |  | |
| 05 | 73 | | 5.000 | L | LEITE ZERO LACTOSE - Produto de primeira qualidade. Armazenados em embalagens tetra pak integra e inviolada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Data de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem contendo 01 litro. | |  | |  | |
| **LOTE 6-LOTE VI NÃO PERECÍVEIS** | | | | | | | | | | |
| **Lote** | **Nº** | | **Quantidade** | **UND** | **Especificação** | | **Valor Unitário** | | **Valor total** | |
| 06 | 74 | | 2000 | UND | ÁGUA MINERAL - Sem gás com 500 ml | |  | |  | |
| 06 | 75 | | 400 | UND | ÁGUA MINERAL - Sem gás botijão de 20LT | |  | |  | |
| 06 | 76 | | 50 | UND | ÁGUA MINERAL - Sem gás. Produto armazenado em galão de 5 litro | |  | |  | |
| 06 | 77 | | 600 | UND | ÁGUA MINERAL - Com gás com 500 ml | |  | |  | |
| 06 | 78 | | 1.250,00 | PCT | AÇÚCAR REFINADO - de primeira, cristalino, pacote com 5Kg cada. Deverá ser fabricado isento de fermentações, matéria terrosas, parasitas e detritos animais ou vegetais, apresentando cor, odor e aspecto próprio do açúcar. Validade mínima de 12 meses, a partir da data de entrega. | |  | |  | |
| 06 | 79 | | 500 | PCT | AMENDOIM - Leguminosa de elevada qualidade, bem desenvolvida, compactas e firmes. Deve ser procedente de plantas sadias, serem de colheita recente, apresentar um estágio ideal de desenvolvimento quanto ao tamanho, aroma, cor, sabor. Em pacotes de 500g. | |  | |  | |
| 06 | 80 | | 500 | UND | AMIDO DE MILHO - fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isenta de matéria terrosa e de parasitas, não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos, devem produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem resistente, atóxica de 500g. | |  | |  | |
| 06 | 81 | | 1.500,00 | PCT | ARROZ BRANCO PARBOILIZADO - Arroz tipo I, produto beneficiado de 1ª qualidade, longo, fino, polido, limpo, sem escolhas (sementes, pedras ou cascas de arroz), eletronicamente selecionado. Validade 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem: 5 Kg | |  | |  | |
| 06 | 82 | | 200 | KG | ARROZ INTEGRAL - classe longo fino, subgrupo parboilizado integral, tipo 1, de primeira qualidade com grãos íntegros, isento de mofo e sujidades, embalagem plástica inviolada contendo 1kg. Prazo de validade no mínimo 6 meses da data da entrega. | |  | |  | |
| 06 | 83 | | 300 | PCT | AVEIA EM FLOCOS FINOS - produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Pacotes de 170g | |  | |  | |
| 06 | 84 | | 1.500,00 | PCT | BISCOITO DE MAISENA - Aromatizado artificialmente, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, soro de leite, sal. Embalagem plástica com 400 gramas. Validade não inferior a 6 meses na data da entrega. | |  | |  | |
| 06 | 85 | | 1.700,00 | PCT | BISCOITO DOCE - tipo Maria, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, soro de leite, sal. Embalagem plástica com 400 gramas. Validade não inferior a 6 meses na data da entrega. | |  | |  | |
| 06 | 86 | | 800 | PCT | BISCOITO DOCE SEM LACTOSE - Validade não inferior a 6 meses na data da entrega. Embalagem de 500g | |  | |  | |
| 06 | 87 | | 1000 | PCT | BISCOITO CREAMCRACKER INTEGRAL - embalagem plástica contendo 400g. Validade não inferior a 6 meses na data da entrega. | |  | |  | |
| 06 | 88 | | 1500 | PCT | BISCOITO SALGADO - tipo Cream Cracker, embalagem de 400g. Sem colesterol, sem lactose. | |  | |  | |
| 06 | 89 | | 1200 | PCT | CAFÉ TORRADO E MOÍDO - Café torrado e moído, duplamente embalado, sendo a primeira embalagem em caixa protetora de papelão e a segunda embalagem a vácuo laminada, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, pacote com 500gramas. Validade de 06 meses a partir da data de entrega. | |  | |  | |
| 06 | 90 | | 200 | LATA | Café solúvel granulado c/ 200g | |  | |  | |
| 06 | 91 | | 400 | UND | CANELA-DA-CHINA EM PÓ - disposta em porta-condimento de plástico transparente com capacidade de aproximadamente 30g. | |  | |  | |
| 06 | 92 | | 250 | UND | CANELA-DA-CHINA EM CASCA (rama)- embalagem selada contendo aproximadamente 20g. | |  | |  | |
| 06 | 93 | | 1.500 | PCT | CANJICA DE MILHO - O produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente e intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de  fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 500g. | |  | |  | |
| 06 | 94 | | 1200 | CX | CHÁ - (Sabores: Camomila, hortelã,  erva doce, abacaxi e ou maçã). Produto com identificação, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 15 sachês. | |  | |  | |
| 06 | 95 | | 500 | PCT | CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU - Embalagem de 500g. | |  | |  | |
| 06 | 96 | | 300 | PCT | COLORÍFICO EM PÓ - condimento em pó, embalagem em pacote plástico resistente, selado, e conter no rotulo o nome do produto, peso liquido, informações nutricionais, ingredientes e informações sobre o glúten. Embalagem de 500g. | |  | |  | |
| 06 | 97 | | 250 | UND | COMPOSTO LÁCTEO - rico em cálcio e vitamina C e D, fonte de minerais ferro, zinco, fósforo e selênio. Fonte de vitaminas A, E, K, B1, B2, B6, B12. Com fibras e óleos vegetais, baixo teor de sódio. Embalagem com 380g. | |  | |  | |
| 06 | 98 | | 200 | UND | COCO RALADO - Produto armazenado em embalagem de 100g. | |  | |  | |
| 06 | 99 | | 200 | UND | Cravo da Índia - Embalagem com 40g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. | |  | |  | |
| 06 | 100 | | 800 | UND | DOCE DE FRUTA - diversos sabores. Embalagem de 400g. Validade não inferior a 6 meses a partir da data da entrega. | |  | |  | |
| 06 | 101 | | 400 | UND | DOCE DE LEITE - fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação. Embalagem resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido de 990g. | |  | |  | |
| 06 | 102 | | 200 | UND | CREME DE LEITE - identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, com no mínimo 03 meses após a data de entrega. Embalagem contendo 200 gramas. | |  | |  | |
| 06 | 103 | | 200 | UND | ERVILHA EM LATA - Produto preparado com ervilhas previamente debulhadas, envasadas, reidratadas e pré-cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriado, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração, com validade de 180 dias também na entrega do produto no almoxarifado. A embalagem deverá ser em latas de 280g. | |  | |  | |
| 06 | 104 | | 500 | LATA | EXTRATO DE TOMATE - produto de primeira qualidade, acondicionado em lata de 840 gramas. As latas não devem estar amassadas ou enferrujadas. O produto deverá apresentar validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. | |  | |  | |
| 06 | 105 | | 200 | KG | FARINHA DE MILHO BIJU - produto feito com flocos crocantes de milho, embalagem plástica contendo 1kg. | |  | |  | |
| 06 | 106 | | 1.400 | KG | FARINHA DE MILHO ESPECIAL - fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas. Produto obtido pela ligeira torração do milho. Previamente lavado e isento de radical cianeto. Com validade mínima de 12 meses. Embalagem em saco de polietileno atóxico resistente e flexível com 1 kg. | |  | |  | |
| 06 | 107 | | 700 | PCT | FARINHA DE TRIGO TIPO I - Embalagem de papel de 5Kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 4 meses, enriquecida com ferro e ácido fólico, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) | |  | |  | |
| 06 | 108 | | 800 | KG | FEIJÃO PRETO - novo, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90 a 98% de grãos inteiros e íntegros, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchos, na cor característica e variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos, não contendo glúten, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente, resistente, de 1kg. | |  | |  | |
| 06 | 109 | | 125 | UND | FERMENTO BIOLÓGICO - seco instantâneo, embalagem de 125g. | |  | |  | |
| 06 | 110 | | 400 | UND | FERMENTO EM PÓ QUÍMICO em embalagem de 250g, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante. | |  | |  | |
| 06 | 111 | | 2000 | PCT | FLOCOS DE MILHO - cereal de milho tipo sucrilhos, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem contendo 500g | |  | |  | |
| 06 | 112 | | 300 | UND | FORMULA INFANTIL LÁCTEA DE PARTIDA - modificada, em pó, indicada para a alimentação de lactentes nos seis primeiros meses de vida, contendo aproximadamente 40% de caseína e aproximadamente 60% de proteínas do soro, carboidratos 100% lactose, contendo de 400gramas. Na embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | |  | |  | |
| 06 | 113 | | 200 | UND | FÓRMULA INFANTIL SEM LACTOSE - infantil à base de proteína isolada de soja, em pó, para alimentação de lactentes com intolerância à lactose ou alergia ao leite de vaca, à base de proteína isolada de soja, vitaminas e sais minerais, e isenta de sacarose e lactose. Acondicionado em recipiente íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 400 gramas de peso líquido. Na embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | |  | |  | |
| 06 | 114 | | 200 | UND | LEITE CONDENSADO. Tradicional, embalagem com 395g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. | |  | |  | |
| 06 | 115 | | 400 | PCT | LENTILHA - graúda, tipo 1, em embalagem plástica, resistente, transparente, atóxica. Em pacotes de 500 gramas. | |  | |  | |
| 06 | 116 | | 1800 | PCT | MACARRÃO PARA SOPA - Acondicionada em embalagem plástica polipropileno, resistente e transparente de 500g, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote. Formato de letrinha e cabelo de anjo. | |  | |  | |
| 06 | 117 | | 2000 | PCT | MACARRÃO ESPAGUETE - massa alimentícia de sêmola, ingredientes. Acondicionada em embalagem plástica polipropileno, resistente e transparente de 500g, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote. | |  | |  | |
| 06 | 118 | | 2000 | PCT | MACARRÃO PARAFUSO - com ovos em embalagem plástica contendo 500g. | |  | |  | |
| 06 | 119 | | 125 | UND | MACARRÃO DE ARROZ SEM GLÚTEN - massa proveniente de arroz, devendo ser fabricada a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas/ larvas, sem glúten. embalagem contendo material puro, sem mistura com outros tipos de macarrão, de material plástico (polietileno) atóxico, de 500g. | |  | |  | |
| 06 | 120 | | 125 | UND | MACARRÃO SEM OVOS - massa alimentícia de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de cúrcuma e urucum. Acondicionada em embalagem plástica polipropileno, resistente e transparente de 500g. | |  | |  | |
| 06 | 121 | | 200 | UND | MILHO – Lata com 170g | |  | |  | |
| 06 | 122 | | 500 | UND | MILHO DE PIPOCA - produto de 1ª qualidade. Embalagem contendo 500g. Não apresentar sujidades, bolor e caruncho. | |  | |  | |
| 06 | 123 | | 2250 | UND | ÓLEO DE SOJA - Refinado em embalagem intacta de 900ml. Validade não inferior a 6 meses a partir da data de entrega. | |  | |  | |
| 06 | 124 | | 200 | UND | ORÉGANO - Embalagem plástica selada contendo 100g | |  | |  | |
| 06 | 125 | | 200 | UND | POLVILHO AZEDO - Polvilho azedo com embalagem contendo 500g. | |  | |  | |
| 06 | 126 | | 1500 | UND | QUIRERINHA - Embalagem plástica contendo 400g. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega | |  | |  | |
| 06 | 127 | | 800 | PCT | REFRESCO EM PÓ ADOÇADO - artificial, vários sabores (uva, limão, laranja, abacaxi), com rendimento de 1/10 a 1/25. Embalagem: pacotes de 1kg. | |  | |  | |
| 06 | 128 | | 1200 | PCT | SAGU - grupo tapioca, acondicionada em embalagem plástica de polipropileno resistente e transparente, original do fabricante, de 500g, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega e lote. | |  | |  | |
| 06 | 129 | | 1000 | UND | Sal refinado - extra iodado, embalagem contendo 1kg | |  | |  | |
| 06 | 130 | | 100 | GRF | Refrigerante c/ 02 Litros | |  | |  | |
| 06 | 131 | | 800 | PCT | ACHOCOLATADO EM PÓ - Produto embalado em latas de 400g íntegra e inviolada, com alta solubilidade, fonte de cálcio, ferro, vitaminas A, C, D, enriquecido com vitaminas B2, B3, B6 e B12. Validade mínima de 6 meses da data de entrega do produto. | |  | |  | |
| 06 | 132 | | 800 | UND | VINAGRE BRANCO - Produto de qualidade, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, com no mínimo 06 meses após a data de entrega do produto. Embalagem com 750 ml. | |  | |  | |
| 06 | 133 | | 400 | PCT | LEITE INTEGRAL EM PÓ - de origem animal, com teor de matéria gorda de 26%, enriquecido com no mínimo 8 vitaminas e minerais. Isento de gorduras trans. Embalado em embalagem aluminizada com 400g. Validade mínima na data de entrega de 10 meses. | |  | |  | |
| **LOTE 7: LOTE VII: NÃO PERECÍVEIS II-MATERIAL** | | | | | | | | | | |
| **Lote** | **Nº** | | **Quantidade** | **UND** | **Especificação** | | **Valor Unitário** | | **Valor total** | |
| 07 | 134 | | 20 | UND | DESODORIZADOR DE AMBIENTE - com fragrância, aromas tipo lavanda, talco. Do tipo aerossol, acondicionado em embalagem metálica. Isento de clorofluorcarbono com 360ML | |  | |  | |
| 07 | 135 | | 2500 | UND | ÁGUA SANITÁRIA - com ação bactericida/germicida. Composição: hipoclorito de sódio, cloreto de sódio e água. Teor de cloro ativo de 2,0 a 2,5% pp. Apresentação do produto em frascos de 2 litros, com validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega | |  | |  | |
| 07 | 136 | | 1250 | UND | ÁLCOOL ETÍLICO - hidratado 70%, embalagem 1L | |  | |  | |
| 07 | 137 | | 1000 | UND | ÁLCOOL GEL - antisséptico 70°, embalagem 480g | |  | |  | |
| 07 | 138 | | 70 | PCT | ALGODÃO HIDRÓFILO - confeccionado com fibras 100% algodão, branco, alvejado macio, absorvente e isento de impurezas. | |  | |  | |
| 07 | 139 | | 1000 | UND | AMACIANTE DE ROUPAS - Amaciante de roupas para uso profissional. Embalagem plástica resistente, contendo 2 litros. | |  | |  | |
| 07 | 140 | | 400 | UND | CERA LIQUIDA AMARELA – embalagem de 750ml | |  | |  | |
| 07 | 141 | | 400 | UND | CERA EM LIQUÍDA VERMELHA - para todos os tipos de pisos e superfícies que requerem brilho e proteção, embalagem contendo 750ml. | |  | |  | |
| 07 | 142 | | 500 | UND | CERA LÍQUIDA INCOLOR – embalagem de 750 ml. | |  | |  | |
| 07 | 143 | | 2500 | UND | DESINFETANTE - produto com ação bactericida e germicida, embalagem de 2 litros. | |  | |  | |
| 07 | 144 | | 4000 | UND | DETERGENTE LÍQUIDO PARA LOUÇAS - acondicionado em frascos de 500ml, neutro, biodegradável, testado dermatologicamente. Embalagem com o registro do fabricante ou importador e número do lote. Validade mínima de 18 meses a partir da data de entrega. | |  | |  | |
| 07 | 145 | | 400 | UND | EMBALAGEM PARA CARNE - capacidade de 8kg. Embalagem contendo 100 unidades | |  | |  | |
| 07 | 146 | | 750 | UND | ESPONJA DE LÃ DE AÇO - Esponja de lã de aço - embalagem contendo 8 unidades de 60g. | |  | |  | |
| 07 | 147 | | 1200 | UND | ESPONJA DE LOUÇA - esponja dupla face, com tamanho de 110mm x 75mm x 20mm. Embaladas em pacotes com 4 unidades. | |  | |  | |
| 07 | 148 | | 1000 | UND | FÓSFORO - Produto em madeira, apresentado na forma de palito com ponta em pólvora, pacotes com 10 caixas com 40 palitos de segurança cada, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso. | |  | |  | |
| 07 | 149 | | 100 | UND | HASTES FLEXÍVEIS - com pontas de algodão, caixa contendo 75 unidades. | |  | |  | |
| 07 | 150 | | 200 | UND | LENÇO UMEDECIDO - Embalagem com 400 unidades de 17cm por 12cm aproximadamente, produto testado dermatologicamente, hipoalergênico, com fragrância suave e ausência de álcool etílico. | |  | |  | |
| 07 | 151 | | 1200 | UND | LIMPA PISO - Produto a base de tensoativo não-ionico, sequestrante, neutralizante, conservante, água e corante, tipo removex. | |  | |  | |
| 07 | 152 | | 500 | UND | LIMPA VIDROS LÍQUIDO - acondicionado em frascos de 500 ml, com gatilho de encaixe rosqueável. Deve possuir aroma agradável e ser inócuo à pele. Embalagem com o registro do fabricante ou importador e número do lote. Validade mínima de 30 meses a partir da data de entrega. | |  | |  | |
| 07 | 153 | | 700 | UND | LUVA DE LÁTEX - Par de luva de borracha para limpeza, Tamanhos P, M ou G/GG anatômica, antiderrapante, melhor sensibilidade, elaborada com látex de borracha natural da mais alta qualidade. | |  | |  | |
| 07 | 154 | | 100 | CX | LUVA DE VINIL DESCARTÁVEL - sem amido, transparente, de alta sensibilidade e atóxica para manuseio de alimentos. Tamanho P, M, G, Caixa com 50 pares. | |  | |  | |
| 07 | 155 | | 1200 | UND | PANO DE CHÃO - (saco alvejado, tamanho grande, 50x80cm, 100% algodão, alvejado). | |  | |  | |
| 07 | 156 | | 1000 | UND | PANO DE PRATO ALVEJADO - 100% algodão, com bainha, dimensões de 68x50cm. | |  | |  | |
| 07 | 157 | | 1000 | UND | PAPEL ALUMÍNIO - rolo com 7mx45cm. | |  | |  | |
| 07 | 158 | | 1400 | UND | PAPEL HIGIÊNICO C/ 64 ROLOS - folha dupla, macio, absorvente, picotado, biodegradável, não reciclado, em rolos com no mínimo 30m. | |  | |  | |
| 07 | 159 | | 1200 | PCT | PAPEL TOALHA INTERFOLHAS - 100% fibras celulósicas, gofrado, gramatura mínima 28g/m2, medindo aproximadamente 23 cm X 21 cm, tipo folha 2 dobras, cor EXTRA BRANCO. Maços embalados individualmente, embalados com pacotes com no mínimo 1.000 folha | |  | |  | |
| 07 | 160 | | 80 | PCT | PRENDEDOR DE ROUPA DE MADEIRA - embalagem contendo 12 unidades. | |  | |  | |
| 07 | 161 | | 250 | UND | RODO DE CERA - contendo cabo. Tamanho 40 cm. Produto de primeira qualidade. | |  | |  | |
| 07 | 162 | | 300 | UND | RODO DE PLÁSTICO DE 60 CM - com cabo. De primeira qualidade. Tamanho 60 cm | |  | |  | |
| 07 | 163 | | 100 | UND | RODO ZINCADO COM CABO DE MADEIRA - 1 metro. | |  | |  | |
| 07 | 164 | | 400 | UND | SABÃO DE ÁLCOOL EM BARRA - glicerinado, neutro. Unidades de 200 gramas. | |  | |  | |
| 07 | 165 | | 400 | UND | SABÃO PARA LOUÇA - neutro, glicerinado, em pacotes com 5 unidades de 200g | |  | |  | |
| 07 | 166 | | 3500 | KG | SABÃO EM PÓ - Em pó, biodegradável, grão azul, 1ª qualidade, com registro na anvisa, em embalagens plásticas com pacotes de 800 G | |  | |  | |
| 07 | 167 | | 200 | UND | SABONETE INFANTIL ANTIALÉRGICO - em barra, unidade de 90g. Não irrita a pele. Dermatologicamente testado. | |  | |  | |
| 07 | 168 | | 200 | UND | SABONETE LÍQUIDO - bactericida com propriedades antimicrobianas em frasco com 5 litros. Aromas diversos. Registro obrigatório no Ministério da Saúde. | |  | |  | |
| 07 | 169 | | 400 | UND | SACO DE LIXO 15 LITROS - rolo contendo 100 unidades. | |  | |  | |
| 07 | 170 | | 1000 | UND | SACO DE LIXO DE 30 LITROS - rolo contendo 50 unidades. | |  | |  | |
| 07 | 171 | | 1000 | UND | SACO DE LIXO 50 LITROS - rolo contendo 50 unidades. | |  | |  | |
| 07 | 172 | | 1500 | UND | SACO DE LIXO DE 100 LITROS - rolo com 25 unidades. | |  | |  | |
| 07 | 173 | | 1000 | UND | SAPONÁCEO CREMOSO - armazenado em embalagem de 300 ml, resistente e com tampa abre e fecha. | |  | |  | |
| 07 | 174 | | 1000 | UND | SAPONÁCEO EM PÓ COM DETERGENTE - indicado para limpeza de sujeiras mais difíceis. Embalagem plástica resistente, com tampa abre/fecha, contendo 300 gramas. | |  | |  | |
| 07 | 175 | | 200 | UND | SHAMPOO INFANTIL - Não irrita os olhos e antialérgico, com 400ml. | |  | |  | |
| 07 | 176 | | 200 | UND | TALCO INFANTIL - antialérgico, não irrita a pele. Embalagem contendo 160g. | |  | |  | |
| 07 | 177 | | 200 | UND | TOALHA DE BANHO - primeira qualidade com tecido felpudo, cor lisa. 98% algodão e 2% poliéster. 86 x 150 cm. | |  | |  | |
| 07 | 178 | | 200 | UND | TOALHA DE ROSTO - lisa de tecido felpudo 97% algodão e 3% viscose. Dimensões de 49 x 80cm**.** | |  | |  | |
| 07 | 179 | | 400 | UND | VASSOURA DE NYLON - Altura mínima das cerdas 10 cm. Comprimento mínimo do cabo: 1,50m. As cerdas não deverão se soltar com facilidade. BASE DE PLÁSTICO MEDINDO APROXIMADAMENTE 30 CM. | |  | |  | |
| 07 | 180 | | 100 | UND | BALDE PLÁSTICO - capacidade 20 litros | |  | |  | |
| 07 | 181 | | 1000 | UND | COPOS PLÁSTICOS DESCARTÁVEIS - de 180ml c/ 100un. Em poliestireno, embalados em pacote com 100 unidades, a embalagem deverá estar protegida com sacos plásticos inviolável, com dados de identificação. | |  | |  | |
| 07 | 182 | | 20 | UND | DISPENSER PARA PAPEL TOALHA - aproximadamente 25x29x12 cm com sistema e material para fixação cor branca. | |  | |  | |
| 07 | 183 | | 20 | UND | DISPENSER PARA SABONETE LIQUIDO - com deposito fixo visor em acrílico transparente e pulsador capacidade mínima de 600 ml com sistema e material para fixação cor branca. | |  | |  | |
| 07 | 184 | | 40 | UND | ESCOVA DE ROUPA - oval de 1ª qualidade com cabo de plástico e cerdas de nylon | |  | |  | |
| 07 | 185 | | 100 | UND | VASSOURA PARA VASO SANITÁRIO - com cerdas de nylon e suporte acoplado. Cabo e suporte em plástico. | |  | |  | |
| 07 | 186 | | 20 | UND | VÁLVULA COM MANGUEIRA DE GÁS - para botijão de gás de 13kg com mangueira apropriada com aproximadamente 100cm. | |  | |  | |
| 07 | 187 | | 25 | UND | LUSTRA MOVEIS - embalagem 750 ml | |  | |  | |
| 07 | 188 | | 400 | PCT | TOUCA DESCARTÁVEL - em TNT, 100%, tamanho único, sanfonada, formato anatômico, acabamento com elástico, na cor branca. Acondicionado em material que garanta a integridade do produto, em embalagens com 100 unidades. | |  | |  | |
| **Lote** | **Nº** | | **Quantidade** | **UND** | **Especificação** | | **Valor Unitário** | | **Valor total** | |
| 07 | 189 | | 40 | UND | BACIA DE PLÁSTICO - capacidade para 5 litros | |  | |  | |
| 07 | 190 | | 40 | UND | BACIA DE PLÁSTICO - capacidade 11 litros | |  | |  | |
| 07 | 191 | | 40 | UND | BACIA DE PLÁSTICO - capacidade 30 litros | |  | |  | |
| 07 | 192 | | 80 | UND | BANDEJA DE PLÁSTICO - retangular, capacidade 4 litros. | |  | |  | |
| 07 | 193 | | 1000 | UND | CANECA PLÁSTICA ESCOLAR – 300ml. | |  | |  | |
| 07 | 194 | | 40 | UND | CHALEIRA - inox capacidade 3 litros. | |  | |  | |
| 07 | 195 | | 100 | UND | COADOR DE PANO PARA CAFÉ TAMANHO GRANDE - com cabo de madeira | |  | |  | |
| 07 | 196 | | 100 | UND | COLHER DE BAMBU - 42 centímetros de comprimento | |  | |  | |
| 07 | 197 | | 200 | UND | COLHER DE SOPA DE AÇO INOX - embalagem contendo 12 unidades | |  | |  | |
| 07 | 198 | | 40 | UND | CONCHA DE INOX - 30 centímetros de comprimento. | |  | |  | |
| 07 | 199 | | 1000 | UND | COPOS DE VIDRO - capacidade 250 ml. | |  | |  | |
| 07 | 200 | | 20 | UND | FACA DE PÃO - Em inox.cabo de plástico, mínimo 20cm de comprimento. | |  | |  | |
| 07 | 201 | | 50 | UND | PAPEL FILME PVC TRANSPARENTE - 30 Mt | |  | |  | |
| 07 | 202 | | 20 | UND | FORMA DE BOLO GRANDE - quadrada, de alumínio com dimensões de 46cm x 33cm x 6,0cm. | |  | |  | |
| 07 | 203 | | 40 | UND | GARRAFA TÉRMICA - 2 litros | |  | |  | |
| 07 | 204 | | 200 | UND | GUARDANAPO – branco, pacotes contendo 50 unidades de 24x22cm. | |  | |  | |
| 07 | 205 | | 20 | UND | LEITEIRA DE INOX - capacidade 2 litros. | |  | |  | |
| 07 | 206 | | 40 | UND | LIXEIRO PARA COZINHA - com pedal capacidade 100 litros. | |  | |  | |
| 07 | 207 | | 40 | UND | PÁ PARA COZINHA - com 35 cm em polietileno com 35 cm. De 1ª qualidade | |  | |  | |
| 07 | 208 | | 1000 | UND | PRATO FUNDO DE VIDRO - tipo Duralex. | |  | |  | |
| 07 | 209 | | 500 | UND | PRATOS PLASTICO ESCOLAR | |  | |  | |
| 07 | 210 | | 40 | UND | TRAVESSA – de vidro retangular grande | |  | |  | |
| 07 | 211 | | 1000 | UND | Canecas de vidro - Canecas de vidro - tipo duralex, transparente, capacidade máxima 270 ml. | |  | |  | |
| 07 | 212 | | 200 | UND | GARFO DESCARTAVEL - plástico adulto | |  | |  | |
| 07 | 213 | | 20 | UND | PANELA EM ALUMÍNIO - com tampa e alça. 05 litros | |  | |  | |
| 07 | 214 | | 20 | UND | PANELA EM ALUMÍNIO - com tampa e alça. 10 litros. | |  | |  | |
| 07 | 215 | | 20 | UND | PANELA EM ALUMÍNIO - com tampa e alça. 15 litros. | |  | |  | |
| 07 | 216 | | 20 | UND | PANELA EM ALUMÍNIO - com tampa e alça. 20 litros. | |  | |  | |

**CLÁUSULA SEGUNDA – DAS ENTREGAS E DA EXECUÇÃO**

2.1. Os objetos desta licitação deverão ser entregues conforme a descrição na AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO em até 24 horas após o seu recebimento, observar a **CLAUSULA V desta minuta de contrato**  .

2.2. Os objetos desta licitação que não estiverem acompanhadas das respectivas notas fiscais, bem como em desacordo com especificação e quantidades informadas, não serão recebidos.

2.3. Os pedidos de fornecimento serão formalizados pelo Departamento de Compras e Licitações do MUNICÍPIO;

2.4. **Reserva-se o direito do Município realizar os pedidos conforme a necessidade, sem definição de quantidades e valores mínimos por Autorização**.

2.5. O Fornecedor deverá entregar os objetos constantes da autorização no local indicado, com a respectiva Nota Fiscal Eletrônica e enviar o arquivo XML para o e-mail indicado nas Autorizações de Fornecimento.

2.6. Todas as despesas relacionadas com as entregas correrão a conta da proponente vencedora.

**CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR TOTAL E DO PAGAMENTO**

3.1. O pagamento pela aquisição do objeto da presente licitação será feito em favor da licitante vencedora, mediante depósito bancário em sua conta-corrente, após a entrega, acompanhada da respectiva Nota Fiscal Eletrônica e arquivo XML;

3.2. O número do CNPJ – Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – constante das notas fiscais/faturas deverá ser aquele fornecido na fase de habilitação.

3.3. O pagamento será realizado em até 15 (quinze) dias à efetiva entrega do objeto e emissão da respectiva Nota Fiscal Eletrônica e arquivo XML.

3.4. Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito do reajustamento de preços ou correção monetária.

**CLÁUSULA QUARTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

4.1 – As despesas decorrentes da aquisição do objeto da presente Ata de Registro de Preços correrão a conta de das dotações específicas do exercício 2023.

**CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

5.1 – São obrigações da CONTRATADA:

1. fornecer o objeto deste Edital, de acordo com as especificações exigidas;
2. arcar com todos os encargos fiscais, trabalhistas, previdenciárias, e outros inerentes ao cumprimento do objeto deste certame;

**Entregar os alimentos com garantia de : armazenamento adequado , temperatura ambiente , higiene qualidade e prazo de validade, NA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO** **MC**.

1. **Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:**

* **Hortifrutigranjeiros e pães – semanalmente**
* **Derivados lácteos e refrigerados- semanalmente**
* **Carnes e derivados e produtos congelados – semanalmente**
* **Alimentos Estoque Seco (não-perecíveis)- quinzenalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem da Unidade**

d)manter, durante toda execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

e)reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo máximo de 2 dias, os serviços/produtos, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços, a critério da Administração;

f)não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada.

g)arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco na entrega ou no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos;

h)enviar por *e-mail* o arquivo XML oriundo da emissão do DANFE para o endereço eletrônico [empenhos@montecarlo.sc.gov.br](mailto:empenhos@montecarlo.sc.gov.br) devendo constar na nota fiscal eletrônica no item “dados adicionais” o endereço de entrega do produto, nos termos do RICMS01, anexo 5, art. 36, VII, “a”.

**CLÁUSULA SEXTA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E RESCISÃO DO CONTRATO DECORRENTE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

6.1 – Nas hipóteses de inexecução total ou parcial do contrato decorrente da Ata de Registro de Preços, poderá o Município de Monte Carlo aplicar ao fornecedor as seguintes sanções:

I – advertência;

II – suspensão temporária de participação em Licitação e impedimento de contratar com o Município de Monte Carlo, por prazo não superior a 02 (dois) anos;

III – por atraso ou paralisação da execução superior a 10 (dez) dias do prazo de execução dos serviços, fica o fornecedor sujeito a multa de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, incidente sobre o valor total do contrato, a ser calculado desde o 11° (décimo primeiro) dia de atraso até o efetivo cumprimento da obrigação, limitado a 30 (trinta) dias;

IV – em caso de inexecução parcial ou de qualquer outra irregularidade do objeto poderá ser aplicada multa de 10% (dez por cento) calculada sobre o valor do contrato, ou proporcional por cada descumprimento;

V – transcorridos 30 (trinta) dias do prazo de execução estabelecido no contrato, será considerado rescindido o Contrato, cancelada as Ordens e Serviços e aplicada multa de 15% (quinze por cento) por inexecução total, calculada sobre o valor do contrato;

VI – dependendo do descumprimento, se gerar algum prejuízo ao Município de Monte Carlo, poderá ser requerido do Contratado o valor de perdas e danos conforme o caso, após Processo Administrativo de reconhecimento da responsabilidade;

VII – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com o Município de Monte Carlo, enquanto perdurar os motivos da punição.

6.2 – A CONTRATADA será notificada da aplicação da multa e, a partir da notificação, terá o prazo de 5 (cinco) dias para recolher a importância correspondente em nome da CONTRATANTE, assegurado a direito de defesa de que trata o parágrafo 2º do artigo 87, da Lei Federal n. 8.666/93.

6.3 – Não ocorrendo o pagamento conforme previsto no item anterior o valor da multa será automaticamente descontado dos pagamentos devidos pela CONTRATANTE e que a CONTRATADA vier a fazer jus.

6.4 – A Contratante suspenderá os pagamentos devidos à Contratada, até que o valor correspondente à multa seja recolhido, não cabendo correção ou atualização dos valores do pagamento suspenso.

6.5 – Nos termos do art. 7º da Lei Federal n. 10.520/2002, ao proponente que convocado dentro do prazo de validade da sua proposta não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa, exigida para a Licitação, que ensejarem o retardamento da execução do certame, não mantiverem a proposta, falharem ou fraudarem na execução do contrato, comportarem-se de modo inidôneo, fizerem declaração falsa ou cometerem fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com o Município de Monte Carlo, pelo prazo de 02 (dois) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, bem como aplicação de multa de até 30% (trinta por cento) sobre o valor global da obrigação não cumprida.

6.6 – O Contrato poderá ser rescindido nos seguintes casos: a) por ato unilateral, escrito, do CONTRATANTE, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII, do art. 78, da Lei Federal n. 8.666/93; b) amigavelmente por acordo das partes, mediante formalização de aviso prévio de no mínimo 30 (trinta) dias, não cabendo indenização a qualquer uma das partes, resguardado o interesse público; c) judicialmente, nos termos da legislação vigente; d) descumprimento, por parte da CONTRATADA, de suas obrigações legais e/ou contratuais, assegurado ao CONTRATANTE o direito de rescindir o Contrato a qualquer tempo, independente de aviso, interpelação judicial e/ou extrajudicial.

6.7 – Na aplicação das penalidades serão admitidos os recursos previstos em Lei e garantido o contraditório e a ampla defesa.

**CLÁUSULA SÉTIMA – DA VIGÊNCIA E DO PRAZO**

7.1 – A presente Ata de Registro de Preços terá sua vigência de 12 (doze) meses, contados de sua assinatura.

**CLÁUSULA OITAVA – DA REVISÃO/REAJUSTE DOS PREÇOS REGISTRADOS**

8.1 – Os preços não serão reajustados durante a vigência desta Ata.

8.2 – O beneficiário do registro de preços, em função da dinâmica do mercado, poderá solicitar o equilíbrio econômico dos preços vigentes através de solicitação formal, desde que acompanhado de documentos que comprovem a procedência do pedido. Até a decisão final da Administração, a qual deverá ser prolatada em até 30 (trinta) dias a contar da entrega completa da documentação comprobatória, o fornecimento do serviço, quando solicitado pela administração, deverá ocorrer normalmente, pelo preço registrado em vigor.

8.3 – Nos termos do art. 65, II, “d”, da Lei nº 8.666/93, é garantido a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, quando for comprovado que o particular está submetido a uma condição prejudicial em decorrência de algum fato gerador, tais como: fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, que sejam alheios a vontade das partes; fatos retardadores ou impeditivos da execução do ajustado; caso de força maior, caso fortuito ou fato de príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual.

8.4 – Cabe ao fornecedor demonstrar a superveniência dos eventos que autorizam o reequilíbrio econômico-financeiro, os efeitos gerados e a repercussão sobre a execução do objeto, bem como o desequilibro na relação encargo/remuneração. À administração, por meio de seu setor financeiro, compete averiguá-los integralmente e atestá-los, analisando o vínculo de causalidade entre o evento ocorrido e a majoração dos encargos do contratado.

8.5 – O fornecedor deve comprovar o desequilíbrio econômico-financeiro; Apurar o valor a ser modificado (mediante apresentação de planilhas de custos); e apresentar documentação de suporte (pareceres, laudos, pesquisas de preços e perícias, notícias).

8.6 – O Requerimento/Pedido deve ser formal, fundamentado, com documentos de suporte, indicando de forma clara objetiva o item ou objeto que está desequilibrado e apuração do valor requisitado. Requisitos mínimos para o requerimento:

a) identificação da empresa;

b) identificação de contato (telefone/e-mail);

c) identificação do objeto;

d) identificação do nº do contrato;

e) fundamentação;

f) instrução: por meio de documentos hábeis e contemporâneos (realidade dos preços no momento inicial da contratação e demonstração do momento atual desequilibrado). Ex. Notas fiscais de aquisição; Composição de Custos; Notícias; Pareces Técnicos; Cálculos contábeis;

g) pedido apurando o valor requisitado.

**CLÁUSULA NONA – DAS ALTERAÇÕES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

9.1 – A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas as disposições contidas no art. 65 da Lei nº 8.666/93.

§ 1º. O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores;

§ 2º. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o órgão gerenciador deverá:

I – Convocar o FORNECEDOR visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;

II – Frustrada a negociação, o FORNECEDOR será liberado do compromisso assumido; e

III – Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

§ 3º. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o FORNECEDOR, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

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

II – Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

§ 4º. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

**CLÁUSULA DÉCIMA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR**

10.1 – A Ata do Registro de Preços poderá ser suspensa ou cancelada de pleno direito, facultada a defesa do interessado, no prazo de cinco dias úteis, nos seguintes casos:

I – Pela Administração, quando:

a) Houver atraso injustificado na entrega por mais de 10 (dez) dias ou por mais de 2 (duas) vezes;

b) O fornecedor não cumprir as exigências do instrumento convocatório que der origem ao registro de preços;

c) O fornecedor não formalizar contrato decorrente do registro de preços ou não tenha retirado o instrumento equivalente no prazo estabelecido, se a Administração não aceitar sua justificativa;

d) O fornecedor der causa à rescisão administrativa de contrato decorrente do registro de preços;

e) Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial do contrato decorrente do registro de preços;

f) Os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados pelo mercado;

g) Por razões de interesse público, devidamente fundamentado;

II – Pelo fornecedor, quando, mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências do instrumento convocatório que deu origem ao registro de preços.

10.2 – A solicitação do fornecedor para cancelamento de preço registrado somente o eximirá da obrigação de contratar com a Administração, se apresentada com antecedência de 15 dias da data da convocação para firmar contrato de fornecimento ou de prestação de serviços pelos preços registrados, facultada à Administração a aplicação das penalidades previstas no instrumento convocatório, caso não aceitas as razões do pedido.

10.3 – Cancelado o registro com o fornecedor, ou não havendo êxito nas negociações, a Administração poderá convocar os demais fornecedores classificados visando oportunidade de negociação para celebração de nova Ata de Registro de Preços.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA VINCULAÇÃO AO PROCESSO LICITATÓRIO**

11.1 – O presente instrumento encontra-se vinculado ao Processo Administrativo Licitatório nº 0038/2023, Edital de Pregão, na forma Eletrônica Nº 0016/2023, REGISTRO DE PREÇOS Nº 0014/2023.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS NORMAS E PRECEITOS COMPLEMENTARES**

12.1 – Aplicam-se à execução desta Ata de Registro de Preços e aos casos omissos as normas da Lei Federal n. 8.666/93 e suas alterações, as normas da Lei 10.520/02, os preceitos do direito público, os princípios da teoria geral dos Contratos e as disposições do direito privado.

12.2 – O Registro de Preços objeto desta Ata e a sua assinatura pelas partes não gera ao Município, a obrigação de solicitar os fornecimentos que dele poderão advir independentemente da estimativa de consumo indicada na presente Ata.

12.3 – Observados os critérios e condições estabelecidas nesta Ata e o preço registrado, a Administração poderá comprar de mais de um fornecedor registrado, segundo a ordem de classificação, desde que razões de interesse público justifiquem e que o primeiro classificado não possua capacidade de fornecimento compatível com o solicitado pela Administração.

12.4 – A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

12.5 – O FORNECEDOR signatário desta Ata, cujo preço é registrado, declara estar ciente das suas obrigações para com o Município, nos termos do Edital da respectiva Licitação e da sua Proposta, que passam a fazer parte integrante da presente Ata e a reger as relações entre as partes, para todos os fins.

12.6 – As quantidades previstas para os itens com preços registrados poderão ser remanejados pelo Órgão gerenciador entre os Órgãos participantes do procedimento licitatório para registro de preços.

12.6.1 – O remanejamento será realizado entre quaisquer Órgãos participantes, com ou sem a manifestação formal através da formalização das atas de registro de preços ou aditamento, que não cause acréscimo ou decréscimo no valor do item, bem como no total dos quantitativos dos itens iniciais previstos no processo licitatório.

12.6.2 – Caberá ao Órgão gerenciador autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo Órgão participante, desde que haja prévia anuência do órgão que vier a sofrer redução dos quantitativos informados.

12.6.3 – A Ata de registro de Preços poderá originar Termo Contratual ou instrumentos hábeis de contratação tais como: Carta Contrato, Nota de empenho de despesa, Autorização de Fornecimento, Ordem de execução de serviço outro documento equivalente.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO FORO**

13.1 – Para dirimir toda e qualquer questão que derivar desta Ata de Registro de Preços e suas contratações, fica eleito o foro de Fraiburgo, SC, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por estarem justas e compromissadas, as partes assinam a presente Ata de Registro de Preços, de forma eletrônica.

Monte Carlo (SC) ..... de de 2023.

|  |  |
| --- | --- |
| **­­­­­­­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **MUNICÍPIO DE MONTE CARLO**  SONIA SALETE VEDOVATTO  Prefeita | **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **FORNECEDOR** |