

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 080/2025
MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL Nº 16/2025
TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM
PREGÃO PRESENCIAL PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

O Prefeito de Ponte Preta, Estado do Rio Grande do Sul,
Faz saber,

Para conhecimento dos interessados que, no dia **22 de agosto de 2025, às 13:30 horas, na Sala das Licitações, junto ao Centro Administrativo da Prefeitura Municipal de Ponte Preta**, localizado na Av. Severino Senhori, nº 299, Centro, serão recebidos propostas e documentos de habilitação, objetivando a aquisição de gêneros alimentícios para utilização na alimentação escolar, através de licitação, modalidade pregão presencial, menor preço, com fundamento na Lei Federal n.º 14.133/2021, com aplicação subsidiária da legislação local, seguido da disputa de preço, e, após o término, abertura do envelope de documentação de habilitação, mediante atendimento das cláusulas e condições estabelecidas neste Edital e seus anexos como segue:

1. DO OBJETO.

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios para utilização na alimentação escolar, como sendo:

Item	Descrição	Quantidade
01	Abacaxi Fruta in natura, espécie redonda, aplicação alimentar. Características gerais: são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, de 1ª qualidade, apresentar grau médio de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e qualidade. A polpa deverá se apresentar intacta e firme. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem atóxica e resistente.	180 UN
02	Açafrão da terra em pó puro - 25g Cúrcuma desidratada e moída. Não contém glúten. Isento de mofos e umidade. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 25g.	40 PC
03	Açúcar Cristal 5Kg Obtido da cana de açúcar, tipo cristal, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, com teor de sacarose mínimo de 98,5%, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas e de enxofre, acondicionado em pacote de 05 kg. Embalagem primária deve	60 PC

	<p>conter, marca, data de fabricação, lote, data de validade, ingredientes e informação nutricional, deve estar íntegra e não violada. Embalagem secundária plástica e resistente ou em caixas próprias para este fim, livre de sujidades. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.</p>	
04	<p>Azeite de oliva 500 ML Azeite de oliva extra virgem, nível de acidez máximo de 0,5%. Embalagem de vidro, lacrada, íntegra, deve conter identificação do produto, prazo de validade e data de fabricação. Registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem 500 ml.</p>	18 UN
05	<p>Amido de milho 500 gramas Amido de milho, tipo maisena. Embalagem primária deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, lote, data de validade, quantidade de produto, deve estar íntegra e não violada. Embalagem secundária plástica e resistente. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega. Embalagem de 500 gramas.</p>	20 PC
06	<p>Alho Bulbo inteiro, nacional, 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, acondicionado em sacos plásticos pesando 1 Kg.</p>	3 KG
07	<p>Bebida láctea 900 gr Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte). Embalagem com 900ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. DESCRIÇÃO: entende-se por Bebida Láctea o produto lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base Láctea representa pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: REQUISITOS: Serão avaliados de acordo com o REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE BEBIDA LÁCTEA</p>	120 UN

08	<p>Achocolatado 350g</p> <p>Apresentar na sua composição: Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais [cálcio (carbonato de cálcio) e ferro (pirofosfato férrico)], soro de leite em pó, vitaminas [vitamina C (ácido Lascórbico), niacina (nicotinamida), vitamina B2 (riboflavina), vitamina A (acetato de retinila), vitamina B6 (cloridrato de piridoxina), vitamina D (colecalfiferol) e vitamina B12 (cianocobalamina)], emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Validade: 6 meses após a data de entrega. Embalagem de 350g.</p>	40 UN
09	<p>Biscoito doce tipo Maria</p> <p>Biscoito doce, tipo Maria. Composição básica com substâncias permitidas. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, fabricação, data de validade, quantidade de produto. Embalagem primária em material atóxico, íntegra, não violada, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas. Embalagem secundária material plástico resistente, limpo ou em caixa resistente própria para este fim. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem com 700 gramas.</p>	30 UN
10	<p>Banana Caturra</p> <p>Fruta in natura, espécie caturra. Características: ser frescos, aroma e cor da espécie e variedade, tamanho médio, apresentar grau de maturação médio que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e qualidade. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.</p>	400 KG
11	<p>Batata Inglesa branca</p> <p>De primeira qualidade, com tamanho médio padronizado, frescas, inteiras e sãs. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isentas de substâncias terrosas, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Sem parasitos, larvas ou outros animais nos produtos e embalagens. Sem umidade externa anormal. Isenta de odor e sabor estranhos. O produto deverá estar acondicionado em sacos plásticos ou caixas plásticas, devidamente higienizadas para o transporte do produto até o local de entrega. Produto embalado e pesado conforme solicitação de entrega.</p>	80 KG
12	<p>Batata doce in natura, lavada, graúda, de primeira qualidade, tipo especial. Devem apresentar as características do cultivo bem</p>	30 KG

	definidas, estarem fisiologicamente desenvolvias, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	
13	Beterraba In natura, lavada unidade de tamanho médio, firme, sem perfurações, rachaduras ou brotamentos, cascas lisas e limpas e estar livre de terra aderente. Boa apresentação ao exame visual.	40 KG
14	Biscoito salgado integral 350 gramas Biscoito com sal, tipo integral, composição básica: aromatizado artificialmente, farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, sal. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e Biscoito com sal, tipo integral, composição básica: aromatizado artificialmente, farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, sal. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, fabricação, data de validade, quantidade de produto. Embalagem primária em material atóxico, íntegra, não violada, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas. Embalagem secundária material plástico resistente, limpo ou em caixa resistente própria para este fim. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem com aproximadamente 350 gramas.	30 PC
15	Brócolis, de primeira qualidade, fresco, firme, intacto, coloração uniforme e sem manchas; isento de sujidades, parasitas ou larvas. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete sua aparência e qualidade. Não estar amarelado e sem sinais de florescimento. Unidades de aproximadamente 300 gramas.	50 UN
16	Canela em rama 15g Canela em rama, proveniente de cascas sãs, limpas e secas. Características: pó fino e homogêneo; com aspecto cheiro aromático e sabor próprios, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente e atóxico ou em condicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo; Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras); A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto; Validade mínima de 6 meses; Embalagem com 15g.	14 UN
17	Carne Bovina sem osso resfriada	120 KG
18	Carne bovina, bife de 1ª qualidade Resfriada Carne bovina resfriada tipo bife de 1ª qualidade. Cor, odor e sabor característicos. Livre de odores, sabores e cores estranhas,	180 KG

	<p>e impurezas e materiais não pertencentes ao produto. É obrigatória condições higiênicas desde o trato do gado, condições de abate, manipulação, processamento e transporte. Deve conter selo de inspeção. Embalados em plástico atóxico, resistente, novo, limpo, íntegro, deve conter informações sobre o produto (data fabricação, validade, peso, origem). O transporte do produto final deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, observando-se que a carne deverá ser transportada em carros isotérmicos ou refrigerados, ou em embalagens e em condições que preservem as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Os veículos deverão apresentar-se em boas condições de higiene, conforme legislação vigente.</p>	
19	<p>Carne bovina, moída de 1ª qualidade resfriada Carne bovina, moída de 1ª qualidade resfriada. Cor, odor e sabor característicos. Livre de odores, sabores e cores estranhas, e impurezas e materiais não pertencentes ao produto. É obrigatória condições higiênicas desde o trato do gado, condições de abate, manipulação, processamento e transporte. Deve conter selo de inspeção. Embalados em plástico atóxico, resistente, novo, limpo, íntegro, deve conter informações sobre o produto (data fabricação, validade, peso, origem). O transporte do produto final deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, observando-se que a carne deverá ser transportada em carros isotérmicos ou refrigerados, ou em embalagens e em condições que preservem as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Os veículos deverão apresentar-se em boas condições de higiene, conforme legislação vigente.</p>	180 KG
20	<p>Carne de frango coxa e sobrecoxa Características do produto: de 1ª qualidade, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas. Embalagem: devem ser embalados individualmente em material transparente e atóxico, com embalagem íntegra, sem acúmulo de líquidos em seu interior, rótulo contendo: data fabricação e validade, peso, carimbo do SIF, acondicionado em caixa papelão reforçada própria para este fim. Frangos devem ser abatidos sob prévia inspeção veterinária e manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir data de entrega. Deverá ser congelado á temperatura de 18°C (dezoito graus negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscopias especificadas a seguir nos subitens deste. O produto deverá estar de acordo com legislação vigente. Toda carne utilizada para o preparo do produto deverá ter sido submetido aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA.</p>	150 KG

21	<p>Carne suína</p> <p>Carne suína desossada sem gordura de 1ª qualidade. Cor, odor e sabor característicos. Livre de odores, sabores e cores estranhas, e impurezas e materiais não pertencentes ao produto. É obrigatória condições higiênicas desde o trato do suíno, Condições de abate, manipulação, processamento e transporte. Deve conter selo de inspeção. Embalados em plástico atóxico, resistente, novo, limpo, íntegro, deve conter informações sobre o produto (data fabricação, validade, peso, origem). O transporte do produto final deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, observando-se que a carne deverá ser transportada em carros isotérmicos ou refrigerados, ou em embalagens e em condições que preservem as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Os veículos deverão apresentar-se em boas condições de higiene, conforme legislação vigente;</p>	50 KG
22	<p>Cacau em pó 100% - 200 gr</p> <p>100% cacau em pó, sem açúcar. Aparência: cor marrom escuro, sabor e cheiros próprios. Apresentar-se isento de mofo, odores e substâncias nocivas. Acondicionado em pacote de polietileno, recipiente de polietileno ou de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto, ingredientes, informações nutricionais e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 200 gramas.</p>	10 UN
23	<p>Café solúvel 200gramas</p> <p>Pó homogêneo, torrado e moído, aroma e sabor característicos de café, tipo forte. Embalagem de vidro ou lata, com data de fabricação máxima de 2 meses anteriores à data de entrega. De primeira qualidade contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, lote e prazo de validade, selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café ABIC. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender as legislações vigentes para o produto. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, fabricação, data de validade, quantidade de produto. Embalagem primária deve ser de material atóxico, resistente, íntegra e não violada. Embalagem secundária plástica, atóxica, limpa ou em caixa resistente própria para este fim. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 200 gramas.</p>	20 UN
24	<p>Cebola</p> <p>Cebola in natura deverá estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou</p>	80 KG

	<p>mecânica que afete a sua aparência; estar livre de terra aderente. Unidade de aproximadamente 100 gramas.</p>	
25	<p>Cenoura Raiz tuberosa, succulenta, de tamanho médio no estado in natura, genuínas, sãs, de primeira qualidade, escovada, coloração uniforme, compacta, firme, sem ramas, fresca; isentas de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa; livre de umidade externa anormal, odor e sabor estranho e de resíduos de fertilizantes. Devem ter coloração e formato uniforme, sem apresentar radicelas e danos mecânicos, sem estar com coloração esverdeada, deformada e deteriorada e sem ataque de pragas e doenças. Não deverá apresentar murcha. De preferência orgânica. Peso médio por unidade 100g.</p>	40 KG
26	<p>Couve-flor Couve flor, de primeira qualidade, fresco, firme, intacto, coloração uniforme e sem manchas; isento de sujidades, parasitas ou larvas. Não apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete sua aparência e qualidade. Unidades de aproximadamente 300 gramas.</p>	50 UN
27	<p>Colorífico 500 gramas Tipo vermelhão, em pó, fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelha, aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente, inviolado. Deve conter rótulo com identificação, peso, informações nutricionais, data de fabricação, lote e validade. Embalado em caixa de papelão reforçado, própria para este fim. Data de validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem com 500 gramas.</p>	15 PC
28	<p>Creme de leite Pasteurizado, 100% de origem animal, cor, odor e sabor próprios. Livre de sujidades, mofos, odores estranhos ou qualquer substância nociva, parasitos e de detritos não pertencentes a espécie. Embalagem limpa, atóxica, não amassadas, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data de fabricação e validade, quantidade de produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. Embalagem com 200 gramas.</p>	40 CX
29	<p>Ervilha congelada 300 gramas Ervilha, congelada: Tipo verde in natura, congelada, simples, inteira, tamanho e coloração uniformes, produto preparado com</p>	20 EB

	<p>as ervilhas previamente debulhadas, envasadas, reidratadas ou pré-cozidas, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados, a fim de evitar sua alteração. Acondicionada em embalagem plástica, atóxica, íntegra, não violada, contendo rótulo com informações, marca, quantidade, data de fabricação e validade. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais sentos de sujidades e fermentação não devem estar amassados; estufados; não devem conter perfurações; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras, na parte interna; atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Vegetal. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. Embalagem de 300 gramas.</p>	
30	<p>Farinha de Trigo 5Kg Enriquecida com ácido fólico e ferro. Livre de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos a espécie. Produto obtido a partir de cereal limpo. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino branco, cheiro e sabor próprio. Acondicionada em embalagem limpa, não violada e resistente. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, e número do registro no órgão competente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Embalagem de 5 kg.</p>	15 PC
31	<p>Filé de Tilápia Filé congelado de acordo com as especificações da legislação; com peso entre 80g e 120g; com coloração e odor característicos, livre de manchas, com textura não amolecido e não pegajosa, sem espinho, sem pele; teor de água: até 10%; embalagem primária de 01kg e embalagem secundária de 05kg; deverá constar na embalagem: dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, carimbo do sif, sim ou ima; com prazo de validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega.</p>	90 KG
32	<p>Filé de peito de frango desossado congelado em bandeijas Características do produto: de 1ª qualidade, se ossos, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas. Embalagem: devem ser embalados individualmente em material transparente e atóxico, com embalagem íntegra, sem acúmulo de líquidos em seu interior, rótulo contendo: data fabricação e validade, peso, carimbo do SIF, acondicionado em caixa papelão reforçada própria para este fim. Frangos devem ser abatidos sob prévia inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas</p>	150 KG

	satisfatórias. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir data de entrega. Deverá ser congelado á temperatura de 18°C (dezoito graus negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscopias especificadas a seguir nos subitens deste. O produto deverá estar de acordo com legislação vigente. Toda carne utilizada para o preparo do produto deverá ter sido submetido aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA.	
33	Fermento em pó químico 250gramas Características: em pó. Livre de sujidades e materiais não pertencentes a espécie. Embalagem atóxica, resistente, íntegra e não violada. Deve conter rótulo com identificação, marca, peso, ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem com 250 gramas.	20 UN
34	Laranja valência de colheita recente. A Laranja valência deverá seguir as seguintes condições: a) ser de colheita recente; b) ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) estar livre de enfermidades; e) estar isento de umidade extra anormal, odor e sabor estranhos; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.	50 KG
35	Granola c/ frutas 800g Granola, contendo cereais integrais como flocos de aveia, milho, gérmen de trigo e frutas desidratadas. Adoçado com açúcar mascavo. Rotulados conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem de 800g.	6 UN
36	Leite em pó integral, sem glúten, pct com 400g Leite em pó integral, sem glúten. O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em embalagem atóxica, resistente à manipulação e ao transporte). Peso Líquido: 400 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.	100 PC
37	Lentilha 400 gramas Classe média, tipo 1, safra nova, 1ª qualidade, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies e atendendo as condições gerais da norma de identidade, qualidade, apresentação, e embalagem do Ministério da Agricultura entre outras normas técnicas em rigor. Embalagem saco plástico transparente, atóxico e resistente, não violado e	30 PC

	<p>íntegro, contendo identificação, marca, lote, data de validade. Produto inspecionado pelo Ministério da Agricultura. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 400 gramas.</p>	
38	<p>Linguiça suína Linguiça suína, congelada, de 1ª qualidade. A embalagem deve ser em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas e próprias para este fim. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, quantidade, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas do Ministério da agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente congelado.</p>	70 KG
39	<p>Farinha de Mandioca 500g Farinha de Maandioca descrição: Fina, branca, torrada, tipo 01, embalada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos; A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de Validade: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante; unidade de compra: 500g</p>	6 UN
40	<p>Manteiga 200g Manteiga pura sem sal. Embalagem com, no mínimo, 200g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas.</p>	8 UN
41	<p>Maçã-fuji Maçã fuji: Produto in natura, espécie vermelha, nacional, de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, deve apresentar-se íntegra, sem manchas, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Acondicionada em caixa de papelão própria para este fim.</p>	300 KG
42	<p>Manga palmer - KG Fruta in natura, para aplicação alimentar. características: 1ª</p>	100 KG

	qualidade, grau médio de amadurecimento, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes e embalagem secundária de papelão própria para este fim.	
43	Massa com ovos tipo cabelo de anjo 500gramas Tipo cabelinho de anjo, com ovos. Características: cor amarela, sabor e odor próprios. Obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, umidade determinada em lei. Embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, íntegra e não violada. Embalagem deve conter especificações, marca, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Embalagem com 500 gramas.	30 PC
44	Massa para lasanha 500g Descrição: Massa alimentícia de sêmola de trigo, seca, lisa, vitaminada, isenta de sujidades; Embalagem plástica resistente e transparente. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, a partir da data da entrega na escola requisitante; Embalagem de 500g.	25 UN
45	Melancia Redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionada a granel, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. Pesando entre (8 a 10) kg cada unidade.	400 KG
46	Melão De 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, fornecimento a granel.	100 KG
47	Mamão Fruta in natura, espécie redonda, aplicação alimentar. Características: de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes e embalagem secundária de papelão próprio para este fim.	80 KG
48	Milho verde congelado 300 gramas Milho verde in natura congelado: In natura, congelada, simples, inteira, tamanho e coloração uniformes, produto preparado com milho previamente debulhado, reidratado ou pré-cozido,	30 PC

	<p>submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados, a fim de evitar sua alteração. Acondicionado em embalagem plástica, atóxica, íntegra, não violada, contendo rótulo com informações, marca, quantidade, data de fabricação e validade. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais sentos de sujidades e fermentação não devem estar amassados; estufados; não devem conter perfurações; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras, na parte interna; atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Vegetal. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.</p>	
49	<p>Óleo vegetal 900ml Extraído de grãos de: SOJA, MILHO, CANOLA OU GIRASSOL, por processo de refinamento, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas. Características de coloração clara, obedecendo a requisitos de qualidade, odor, sabor e isento de impurezas. Acondicionado em frasco plástico tipo pet, atóxico e resistente, íntegro e não violado. Embalagem deve conter rótulo, especificando marca, quantidade, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Embalagem Pet com 900 ml.</p>	60 EB
50	<p>Ovos de galinha brancos Ovos de galinha, brancos, tamanho grande, de 1ª qualidade, fresco, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, coloração uniformes, isento de parasitas e fungos, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem apropriada. Prazo mínimo de validade: 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento do produto; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).</p>	50 DZ
51	<p>Pimentão Legume in natura, espécie verde. Características: 1ª qualidade, sem fungos, consistência firme, tamanho médio a grande, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca), sem manchas bolores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.</p>	15 KG
52	<p>Orégano 100g Descrição: Obtido da folha de Origanum vulgare, sã, limpa e seca, acompanhada ou não de pequena porção de sumidades florais, livre de sujidades, e materiais estranhos a sua espécie; Acondicionado em saco plástico transparente e atóxico ou em acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente,</p>	20 UN

	vedado hermeticamente e limpo; Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras); A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto; Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega; Embalagem de 100 gramas.	
53	Pêra Fruta in natura, para aplicação alimentar. Características: 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes e embalagem secundária de papelão própria para este fim.	80 KG
54	Pepino salada De primeira qualidade, com tamanho médio padronizado, fresco, inteiro e sãs. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de substâncias terrosas, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa. Sem parasitos, larvas ou outros animais nos produtos e embalagens. Sem umidade externa anormal. Isentos de odor e sabor estranhos. O produto deverá estar acondicionado em sacos plásticos ou caixas plásticas devidamente higienizadas para o transporte do produto até o local de entrega.	40 KG
55	Polvilho azedo 500g Descrição: Tipo 1, origem amiláceo mandioca, grupo fécula. Livre de sujidades e materiais não pertencentes a espécie; Embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e não violada; Deve conter rótulo especificando marca, quantidade, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade; Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega; Embalagem de 500 gramas.	20 UN
56	Queijo Mussarela fatiado 1kg Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e Serviço de Inspeção. Resfriado, deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente alterada. Validade mínima de 30 dias.	40 KG
57	Queijo parmesão ralado, pct c/ 500 gramas Queijo tipo parmesão ralado, embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade, peso líquido e	20 PC

	registro no Ministério da Saúde e Serviço de Inspeção, não congelado, prazo validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Embalagem de 500g.	
58	Sal refinado, pacote com 1 KG Iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com dosagem de sais de iodo de acordo com a legislação federal específica. Livre de sujidades e materiais não pertencentes a espécie. Embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e não violada. Deve conter rótulo, especificando marca, quantidade, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 1Kg.	40 KG
59	Tomate Tomate de primeira qualidade, com tamanho médio padronizado, fresco, inteiro e sãs. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de substâncias terrosas, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa. Sem parasitos, larvas ou outros animais nos produtos e embalagens. Sem umidade externa anormal. Isentos de odor e sabor estranhos. O produto deverá estar acondicionado em sacos plásticos ou caixas plásticas devidamente higienizadas para o transporte do produto até o local de entrega. A entrega deverá ser realizada conforme pedido no período da safra.	150 KG
60	Vinagre de vinho tinto 750ml Produto fermentado acético de uva; preparado de mosto limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais ou vegetais; não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as permitidas, deverá apresentar acidez mínima de 4,0% p/v; com aspecto límpido, de cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem primária: frasco plástico, atóxico, resistente, transparente, lacrado. Deverá conter informações: marca, quantidade, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e validade. O produto deverá estar de acordo com legislação vigente. No momento da entrega deverá apresentar prazo de validade mínima de 10 meses. Embalagem com 750 ml.	40 EB
61	Leite condensado 395 gramas Origem animal, cor, odor e sabor próprios. Livre de sujidades, mofo, odores estranhos ou qualquer substância nociva, parasitos e de detritos não pertencentes a espécie. Embalagem limpa, atóxica, não amassadas, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data de fabricação e validade, quantidade de produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e do Regulamento da Inspeção Industrial e	20 EB

	Sanitária de Produtos de Origem Animal. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. Embalagem com 395 gramas.	
--	---	--

Obs.: Os itens que possuem como unidade de medida o “quilograma”, devem ser entregues em unidades inteiras (ex.: 1 kg, 5 kg, 20 kg, etc), evitando a entrega em medidas fracionadas (ex.: 1,10 kg; 5,50 kg; 8,850 kg; etc).

1.2. A empresa vencedora deverá entregar os gêneros alimentícios objeto deste certame junto à Escola solicitante dos materiais, excepcionalmente nas segundas feiras, sem nenhum ônus adicional ao Município.

1.3. Os preços deverão ser cotados, preferencialmente, no formulário do processo licitatório fornecido pelo Município.

1.4. Os licitantes em suas propostas deverão indicar o valor unitário e total de cada item de interesse.

1.5. Os licitantes, caso queiram, poderão efetuar esclarecimentos adicionais junto ao município com vistas a elaboração de suas propostas.

1.6. O licitante vencedor, terá um prazo de 05 (cinco) dias, contados da solicitação do município, para efetuar a entrega dos gêneros alimentícios objeto deste certame, nas quantidades e itens desejados, em cada oportunidade. O prazo poderá ser prorrogado mediante solicitação do licitante vencedor e aceita pelo município. A entrega deverá ocorrer excepcionalmente nas segundas feiras.

1.7. O licitante vencedor deverá substituir, sem nenhum custo adicional ao município, os produtos considerados em desacordo pelo município.

1.8. O município poderá adquirir quantidade inferior ou superior a indicada, observado os limites estabelecidos na lei das licitações.

1.9. As despesas necessárias ao fornecimento dos produtos, inclusive aquelas com carga, descarga, transporte, material, pessoal, equipamentos e outras referidas ou não neste edital, caberão exclusivamente ao licitante vencedor.

1.10. O pagamento será efetuado em uma única parcela em até 30 (trinta) dias contados da entrega e aceitação dos produtos, proporcional a quantidade indicada mediante apresentação da nota fiscal.

1.11. A participação no presente certame importa na aceitação de todos os seus termos.

1.12. A presente certame regula-se em todos os seus termos pela lei das licitações, inclusive as penalidades em caso de inadimplência.

1.13. A presente licitação tem por objeto a seleção de propostas visando a aquisição de materiais de gêneros alimentícios para uso das diversas secretarias, conforme descrito nesse edital.

1.14. O presente certame é do tipo menor preço unitário.

2. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO.

2.1. Poderão participar deste Pregão empresas que:

2.1.1. Atendam a todas as exigências deste Edital, inclusive quanto à documentação constante deste instrumento e seus anexos, bem como, as disposições contidas na Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas complementares, que disciplinam a presente licitação e integrarão o ajuste correspondente;

2.1.2. Tenham objeto social pertinente e compatível com o objeto licitado.

2.2. Será vedada a participação de empresas quando:

2.2.1. Estejam com o direito suspenso de licitar e contratar com a Administração Pública, ou

que por esta tenham sido declaradas inidôneas;

2.2.2. Reunidas em consórcio e sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si, ou ainda, qualquer que seja sua forma de constituição. Admite-se a participação de empresas reunidas sob a forma de consórcio de empresas, observadas as disposições deste edital e da Lei, notadamente no tocante às regras do art.15 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021);

2.2.3. Em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou liquidação;

2.2.4. Estrangeiras que não funcionem no País.

2.3. Apresentar os envelopes separados e lacrados, os quais deverão conter, respectivamente, a "PROPOSTA" (envelope nº 01) e "DOCUMENTAÇÃO" (envelope nº 02), inserindo, na parte externa, o número do edital, modalidade, nome da empresa, data e hora da realização do certame.

3. DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO.

3.1. A licitante deverá apresentar-se, para credenciamento junto a Pregoeira, diretamente, por meio de seu representante legal, ou através de procurador regularmente constituído, que devidamente identificado e credenciado, será o único admitido a intervir no procedimento licitatório, no interesse da representada.

3.2. O credenciamento far-se-á por um dos seguintes meios:

3.2.1 Se representada **diretamente**, por meio de dirigente, proprietário, sócio ou assemelhado, deverá apresentar:

3.2.1.1. Cópia do respectivo ato constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado;

3.2.1.2. Documento de eleição de seus administradores, em se tratando de sociedade comercial ou de sociedade por ações;

3.2.1.3. Inscrição do ato constitutivo, acompanhado de prova de diretoria em exercício, no caso de sociedade civil;

3.2.1.4. Decreto de autorização, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura e para prática de todos os demais atos inerentes ao certame, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País;

3.2.1.5. Registro comercial, se empresa individual.

3.2.2. Se representada por **procurador**, deverá apresentar:

3.2.2.1. Instrumento público ou particular de procuração, este com a firma do outorgante reconhecida em Cartório em que conste no mínimo o nome da empresa outorgante e de todas as pessoas com poderes para a outorga de procuração, o nome do outorgado e a indicação de amplos poderes para dar lance(s) em licitação pública; devendo igualmente identificar-se exibindo a carteira de identidade ou outro documento equivalente; ou

3.2.2.2. Carta de credenciamento outorgado pelos representantes legais da licitante, com firma reconhecida em Cartório comprovando a existência dos necessários poderes para formulação de propostas e para prática de todos os demais atos inerentes ao certame, devendo igualmente identificar-se exibindo a carteira de identidade ou outro documento equivalente.

Observação 1: Em ambos os casos (3.2.2.1 e 3.2.2.2), o instrumento de mandato deverá estar acompanhado do ato de investidura do outorgante como representante legal da empresa.

Observação 2: Caso o contrato social ou o estatuto determinem que mais de uma pessoa deva assinar a carta de credenciamento para o representante da empresa, a falta de qualquer uma invalida o documento para os fins deste procedimento licitatório.

3.3. Os licitantes deverão **apresentar declaração** dando ciência de que cumprem plenamente

os requisitos de habilitação bem como a ciência e vinculação a todos os termos da presente licitação, como condição para a participação na presente licitação.

3.4. Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração ou de instrumento particular com firma reconhecida, poderá representar mais de uma empresa no presente certame, sob pena de exclusão sumária das representadas.

3.5. Os documentos acima referidos poderão ser apresentados no original ou por qualquer processo de cópia reprográfica autenticada por cartório competente, por servidor da Administração ou pela publicação em órgão da imprensa oficial, sendo retidos pela Pregoeira para oportuna juntada ao processo administrativo pertinente a presente licitação.

3.6. O representante da licitante que não se credenciar perante a Pregoeira ficará impedido de participar da fase de lances verbais, de negociação de preços, de declarar a intenção de interpor recurso, de renunciar ao direito de interposição de recursos, enfim, para representar a licitante durante a reunião de abertura dos envelopes “Proposta de Preços” ou “Documentação” relativos a este Pregão. Neste caso, a licitante ficará excluída da etapa de lances verbais, sendo mantido, porém, o seu preço apresentado na proposta escrita, para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço.

3.7. A documentação referente ao credenciamento de que trata o item 3.2., e sub-itens deverá ser apresentada fora dos envelopes.

4. DO RECEBIMENTO E ABERTURA DOS ENVELOPES.

4.1. A PROPOSTA DE PREÇOS e os DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO deverão ser apresentados no dia, hora e local designado para a realização do Pregão, quando assim solicitado pela Pregoeira, em invólucros separados, indevassáveis, lacrados e rubricados no fecho, que deverão conter os seguintes dizeres em sua face externa:

ENVELOPE Nº 1 - PROPOSTA DE PREÇOS

MUNICÍPIO DE PONTE PRETA PREGÃO PRESENCIAL Nº 16/2025

DATA E HORA DE ABERTURA

RAZÃO SOCIAL, CNPJ E ENDEREÇO COMPLETO DO LICITANTE

ENVELOPE Nº 2 - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

MUNICÍPIO DE PONTE PRETA PREGÃO PRESENCIAL Nº 16/2025

DATA E HORA DE ABERTURA

RAZÃO SOCIAL, CNPJ E ENDEREÇO COMPLETO DO LICITANTE

4.2. Uma vez encerrado o prazo para a entrega dos envelopes acima referidos, não será aceita a participação de nenhum licitante retardatário.

5. DAS PROPOSTAS DE PREÇO E SUA ABERTURA.

5.1. A proposta de preços será apresentada em papel timbrado da Empresa (ou com carimbo oficial), datada, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, suas folhas devem estar sequencialmente numeradas e rubricadas, sendo a última assinada pelo seu representante legal, nome da proponente, número do CNPJ da Empresa, número de telefone, e-mail, se houver, endereço com CEP, com indicação do banco, a agência e respectivos número da conta bancária. Deve ser elaborada de forma firme e precisa limitada rigorosamente ao objeto deste instrumento, sem conter alternativas de preços ou de qualquer outra condição que induza o julgamento ter mais de um resultado.

5.2. Preço unitário e global para cada item de interesse, em moeda corrente nacional R\$ -

com até 02 (duas) casas decimais após a vírgula, expressos em algarismos e por extenso, devendo estar inclusos todos os custos e despesas, encargos e incidências, diretos ou indiretos, que recaiam sobre o fornecimento do objeto desta Licitação, para cada item de interesse.

5.3. Declarar expressamente que:

5.3.1. Concorde com o prazo de pagamento do objeto licitado, conforme item 17 deste edital;

5.3.2. Assumirá inteira responsabilidade pela efetiva entrega do objeto licitado e efetuará de acordo com as especificações e instruções deste Edital e seus anexos, sendo que o transporte até o local de entrega correrá exclusivamente por conta do fornecedor, de que o mesmo deverá estar adequado à legislação vigente;

5.3.3. Concorde com o prazo mínimo de validade da proposta que é de 60 (sessenta) dias contados da data estipulada para sua entrega. Sendo omissa na proposta, será considerada a validade de 60 dias contados da data estipulada para sua entrega;

5.3.4. De que sua proposta comercial compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, conforme disposto no parágrafo § 1º art. 63º da Lei nº 14.133, de 1 de abril de 2021. A não apresentação das declarações mencionadas acima ensejará na desclassificação do licitante.

5.4. Prazo de entrega: Concorde com o prazo de entrega discriminado no item 11.

5.5. Os preços propostos serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração dos mesmos, sob a alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

5.6. Caso os prazos estabelecidos neste Edital não estejam expressamente indicados na proposta, os mesmos serão considerados como aceitos de forma tácita, para efeitos de julgamento.

5.7. Não serão aceitos, em hipótese alguma, vantagens não previstas neste Edital.

6. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

6.1. O pregão realizar-se-á de acordo com a legislação vigente, as disposições já consignadas no presente e as que seguem:

6.1.1. A sessão para recebimento e para abertura dos envelopes contendo a Proposta de Preços de interesse do licitante e os documentos que a instruírem, será pública, dirigida por uma Pregoeira e ou comissão de contratação e realizada de acordo com a Lei Federal nº 14.133/2021 e em conformidade com este Edital e seus Anexos, será realizada no local, data e horário indicados no preâmbulo deste Edital;

6.1.2. Declarada aberta a sessão pública do pregão presencial, serão convidados os representantes das empresas que se fizerem presentes para apresentarem junto à mesa os documentos necessários ao credenciamento e/ou representação, na forma do item 3 do edital, os quais poderão ser vistos e conferidos por todos os participantes e, necessariamente, rubricados;

6.1.3. Em seguida serão anunciadas as empresas legalmente representadas, devendo tais empresas efetuar a entrega dos envelopes com as propostas de preços e de documentos para habilitação, apresentados na forma do Item 4;

6.1.4. Após a entrega dos envelopes não cabe desistência de proposta, salvo motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceito pela Pregoeira;

6.1.5. Dando continuidade aos trabalhos, a Pregoeira procederá à abertura dos envelopes contendo as Propostas de Preços, e escolherá aquela que apresentar o MENOR PREÇO POR

ITEM, e classificará as propostas subseqüentes, até o limite de propostas válidas, para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas;

6.1.6. A análise de todas as propostas apresentadas quanto à sua conformidade com as exigências do Edital, procedendo-se à desclassificação daquelas desconformes, de forma a definir aquelas que se encontram aptas para a fase de lances verbais. Na análise das propostas, a Pregoeira poderá utilizar-se da ajuda da Comissão de contratação e de representantes do setor interessado na aquisição do bem, determinando, inclusive, a suspensão temporária da reunião, para analisar mais detalhadamente o conteúdo das propostas;

6.1.7. Serão desclassificadas as propostas que:

- a) não atenderem às exigências do presente Edital e seus Anexos;
- b) sejam omissas em pontos essenciais, de modo a ensejar dúvidas;
- c) apresentem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento;
- d) contiverem opções de preços alternativos;
- e) apresentarem preços manifestamente inexequíveis;
- f) se oponham a qualquer dispositivo legal vigente, bem como as que não atenderem aos requisitos do item 5;

6.1.8. As demais propostas, serão classificadas provisoriamente em ordem crescente de preços;

6.1.9. Havendo empate nos preços ofertados nas propostas escritas será realizado sorteio para fins da classificação;

6.1.10. Definida a classificação provisória, por item, será registrada na ata da sessão pública o resumo das ocorrências até então havidas, consignando-se o rol de empresas participantes; preços ofertados, propostas eventualmente desclassificadas com a fundamentação para sua desclassificação e a ordem de classificação provisória, registrada através de planilha;

6.1.11. A Pregoeira iniciará a fase de lances verbais, os quais serão formulados pelos proponentes de forma sucessiva, em valores numéricos distintos e decrescentes, a partir do autor da proposta classificada em último lugar, registrados em planilhas, observando o que segue:

- a) as rodadas de lances verbais serão repetidas quantas vezes forem necessárias, até que se obtenha um preço compatível com o mercado para a aquisição do bem/serviço;
- b) a cada nova rodada será efetivada a classificação momentânea das propostas, de forma a definir a seqüência dos lances ulteriores;
- c) o lance inicial deverá sempre ser de menor valor em comparação com o de menor preço ofertado, e a partir de então o lance de menor valor da rodada em andamento;
- d) dada a palavra a licitante, esta disporá de 02 (dois) minutos para apresentar nova proposta, obedecida a ordem prevista nos itens 6.1.5 c/c 6.1.11;

6.1.12. A desistência em apresentar lance verbal, quando convocada pela Pregoeira, implicará a exclusão do licitante da etapa de lances verbais e a manutenção do último preço ofertado para efeito de ordenação das propostas;

6.1.13. Não poderá haver desistência dos lances já ofertados, sujeitando-se a proponente desistente as penalidades constantes deste edital;

6.1.14. A Pregoeira poderá negociar diretamente com a licitante que ofertou o menor preço, para que seja obtido preço melhor;

6.1.15. O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, convocadas pela Pregoeira, as licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances;

6.1.16. Encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, de acordo com o menor preço

apresentado, a Pregoeira verificará a aceitabilidade da proposta de venda pelo valor mais baixo, comparando-a com os valores consignados em planilha de custos, decidindo, motivadamente, a respeito;

6.1.17. Sendo aceitável a proposta classificada em primeiro lugar, será verificado o atendimento das condições habilitatórias do vencedor, mediante abertura do respectivo envelope de documentação, na forma do item 7 deste Edital;

6.1.18. Constatando-se o atendimento pleno das exigências fixadas no edital, a licitante classificada e habilitada, será declarada vencedora do certame a proposta de MENOR PREÇO para o item, conforme estabelece o item 6.1.5, abrindo-se, neste momento, a oportunidade para manifestação da intenção de interpor recurso às licitantes, nos termos do item 10 (DO RECURSO) deste instrumento. Na ausência de recursos, após a declaração da vencedora, a Pregoeira lhe adjudicará o objeto do certame, encaminhando o processo, em seguida, à autoridade competente para homologação do procedimento a seu critério;

6.1.19. Estando a documentação de habilitação incompleta e/ou incorreta e/ou contrariando qualquer dispositivo deste Edital e seus Anexos, a Pregoeira considerará a proponente inabilitada;

6.1.20. Sendo considerada inabilitada a proponente cuja proposta tenha sido classificada em primeiro lugar, a Pregoeira prosseguirá na abertura do envelope de documentação de habilitação da proponente classificada em segundo lugar e, assim sucessivamente, se for o caso, até a habilitação de uma empresa classificada, sem prejuízo de nova análise e negociação dos preços ofertados;

6.1.21. Na hipótese de inabilitação de todos os licitantes que participaram da disputa verbal, poderá ser convocada nova sessão competitiva, com os classificados remanescentes;

6.1.22. Decididos os recursos eventualmente interpostos, observados os trâmites legais, será adjudicado o objeto da licitação à licitante vencedora e homologado o certame;

6.1.23. Os envelopes contendo a documentação relativa à habilitação das licitantes desclassificadas, bem como, os envelopes das licitantes classificadas, não declaradas vencedoras do certame, permanecerão sob custódia da Pregoeira, pelo prazo de 30 (trinta) dias, da homologação da licitação, devendo a licitante retirá-lo, após aquele período, no prazo de 5 (cinco) dias ou até o recebimento definitivo do ora licitado. Esgotado o prazo o envelope será inutilizado;

6.1.24. Da sessão pública deste pregão lavrar-se-á ata circunstanciada, onde serão registrados todos os atos praticados, especialmente o registro das licitantes credenciadas, as propostas escritas e verbais apresentadas, na ordem de classificação, a análise da documentação exigida para habilitação, recursos interpostos, a qual, após lida, será assinada pela Pregoeira, demais membros da Comissão de contratação e pelas licitantes presentes;

6.1.25. Caso haja necessidade de adiamento da sessão pública, será marcada nova data para continuação dos trabalhos, devendo ficar intimadas, no mesmo ato, as licitantes presentes.

7. DA HABILITAÇÃO.

7.1. A habilitação da licitante vencedora será verificada mediante apresentação dos seguintes documentos constantes do **envelope n° 02**:

7.1.1. Registro comercial, no caso de empresa individual;

7.1.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social ou sua consolidação e a última alteração contratual, devidamente registradas na junta comercial e, em vigor e, no caso de sociedades por ações, estatuto social, ata do atual capital social acompanhado da ata de eleição de sua atual administração, registrados e publicados;

- 7.1.3.** Decreto de autorização, no caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente;
- 7.1.4.** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- 7.1.5.** Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado; com data de emissão não superior a 06 (seis) meses, contados da data da abertura da presente licitação, salvo se contiverem prazo expresso no corpo das respectivas certidões;
- 7.1.6.** Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal e Procuradoria Geral da Fazenda Nacional;
- 7.1.7.** Certidão que prove a regularidade para com a Fazenda Estadual e Municipal da Jurisdição fiscal do estabelecimento da licitante;
- 7.1.8.** Certidão que prove a regularidade relativa à Seguridade Social (INSS), ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- 7.1.9.** Declaração, sob as penas da lei, que ateste o cumprimento do disposto no inciso XXXIII do Art. 7º da Constituição Federal;
- 7.1.10.** Certidão Negativa de Falência ou Concordata, expedida pelo distribuidor do foro da comarca da sede da empresa interessada, emitida a menos de 60 (sessenta) dias da data de abertura desta licitação;
- 7.1.11.** Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais;
- 7.1.12.** Certidão Corretiva Correccional “CEIS” (Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas);
- 7.1.13.** Os documentos necessários à habilitação que poderão ser apresentados em original, ou qualquer processo de cópia autenticada através de cartório competente, ou ainda por servidor da Prefeitura Municipal de Ponte Preta a vista dos originais;
- 7.1.14.** A Pregoeira, por sua iniciativa, ou através de membro de sua comissão de contratação, poderá proceder a verificação da autenticidade de qualquer documento apresentado, através de consulta "ON LINE" a INTERNET, por ocasião da abertura do envelope "documentação" do licitante vencedor.

8. DA IMPUGNAÇÃO.

- 8.1.** É facultado a qualquer interessado a apresentação de pedido de providências ou de impugnação ao ato convocatório do Pregão e seus anexos, observado, para tanto, o prazo de até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas, na forma do artigo 164 da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 8.2.** A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada no quadro mural da prefeitura municipal ou em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 8.3.** A impugnação feita tempestivamente pela licitante não a impedirá de participar deste Pregão.
- 8.4.** O acolhimento do pedido de providências ou de impugnação exige, desde que impliqueem modificações do ato convocatório do Pregão, além das alterações decorrentes, divulgação pela mesma forma que se deu o texto original e designação de nova data para a realização do

certame.

8.5. Não serão reconhecidas as impugnações interpostas por fax, e-mail e aqueles com os respectivos prazos legais vencidos.

9. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO.

9.1. Constatado o atendimento das exigências fixadas no edital, a licitante que ofertar o menor preço para cada item será declarada vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto do certame;

9.2. Encerrado o julgamento das propostas e da habilitação, a Pregoeira proclamará a vencedora e, a seguir, proporcionará às licitantes a oportunidade para manifestarem a intenção de interpor recurso, esclarecendo que a falta dessa manifestação expressa, imediata e motivada, importará na decadência do direito de recorrer por parte da licitante.

9.3. A adjudicação é ato de competência da Pregoeira, após transposta a fase recursal.

9.4. A homologação da licitação é ato de responsabilidade do Prefeito, feita após a adjudicação.

10. DOS RECURSOS.

10.1. No final da sessão, a licitante que quiser recorrer deverá manifestar imediata e motivadamente a sua intenção, abrindo-se então o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentação de memoriais, ficando as demais licitantes desde logo intimadas a apresentarem contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

10.2. A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante importará decadência do direito de recurso e, conseqüente, adjudicação do objeto do certame pela Pregoeira à(s) licitante(s) vencedora(s) com encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação.

10.3. Interposto o recurso, a Pregoeira poderá reconsiderar a sua decisão ou mantê-la, encaminhando o feito devidamente instruído à autoridade jurídica competente para análise do caso.

10.4. O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

10.5. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e homologará o procedimento.

10.6. Decididos os recursos eventualmente interpostos ou decorrido o prazo recursal sem sua interposição, ou havendo renúncia expressa a esse direito, o julgamento da licitação será submetido à autoridade superior para homologação do procedimento, adjudicação de seu objeto à licitante vencedora e decisão quanto à contratação, publicando-se o resultado do julgamento.

10.7. O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio daquela que praticou o ato recorrido.

10.8. As razões de recurso e as eventuais contrarrazões deverão ser protocolizadas, no prazo supra, junto à Prefeitura Municipal de Ponte Preta, no Setor de Licitações, sediada na Av. Severino Senhori, nº 299, Centro, Município de Ponte Preta-RS, nos dias úteis, no horário de expediente da repartição. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, na Secretaria de Administração.

10.9. Não serão reconhecidos os recursos, ou impugnações, interpostos por fax ou e-mail e

aqueles com os respectivos prazos legais vencidos.

10.10. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

10.11. O resultado final do pregão será publicado no quadro mural e no site oficial do Município.

11. DA ENTREGA/RECEBIMENTO DO OBJETO LICITADO.

11.1. A empresa vencedora deverá entregar os gêneros alimentícios objeto deste certame junto a Escola solicitante, excepcionalmente nas segundas feiras, sem nenhum ônus adicional ao Município.

11.2. O licitante vencedor, terá um prazo de 05 (cinco) dias, contados da solicitação do município, para efetuar a entrega dos gêneros alimentícios objeto deste certame, nas quantidades e itens desejados, em cada oportunidade. O prazo poderá ser prorrogado mediante solicitação do licitante vencedor e aceita pelo município.

11.3. O licitante vencedor deverá substituir, sem nenhum custo adicional ao município, os produtos considerados em desacordo pelo município.

11.4. O município poderá adquirir quantidade inferior ou superior a indicada, observado os limites estabelecidos na lei das licitações.

11.5. As despesas necessárias ao fornecimento dos produtos, inclusive aquelas com carga, descarga, transporte, material, pessoal, equipamentos e outras referidas ou não neste edital, caberão exclusivamente ao licitante vencedor.

11.6. Os licitantes deverão fornecer produtos de boa qualidade, que atendam os requisitos mínimos constantes deste edital.

11.7. O objeto do contrato será recebido de forma provisória e definitiva, as quais serão realizados na forma do artigo 140, inciso I da Lei nº 14.133/2021, observadas as demais condições previstas em procedimento interno para o recebimento dos serviços do contrato:

I - provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico;

II - O Recebimento Provisório só poderá ocorrer se satisfeitas as seguintes condições:

a) Realização de todos os ensaios e testes, envolvendo a completude de todos os serviços envolvidos na execução;

b) Realização de todas as medições e/ou apropriações referentes a reduções, acréscimos e modificações;

c) A fiscalização do Município realizará o levantamento de eventuais pendências executivas a serem satisfeitas pela Contratada.

II - definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais;

II.I - O(s) Termo(s) de Recebimento Definitivo do(s) serviço(s) contratado(s) será(ão) lavrado(s) de acordo com o constante no art. 140, inciso I, alínea "b", da Lei nº 14.133, de 1 de abril de 2021, em 30 (trinta) dias após o recebimento provisório, desde que satisfeitas as seguintes condições:

a) Atendidas todas as reclamações do Município referentes a defeitos ou imperfeições verificadas em quaisquer elementos dos serviços;

b) Solucionadas todas as reclamações porventura feitas, quanto à falta de pagamento de operários ou de fornecedores de materiais, de encargos sociais e tributários concernentes à execução do objeto, ou, ainda, de prestadores de serviços empregados na execução dos serviços;

c) Entrega dos seguintes documentos: Comprovante de inexistência de débitos para com o

Sistema da Seguridade Social, e FGTS e Certidões negativas de que não pesam sobre os serviços quaisquer ações judiciais por prejuízos causados a terceiros.

11.8. O objeto do contrato poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando estiver em desacordo com o contrato.

11.9. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato, nos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.

11.10. Os prazos e os métodos para a realização dos recebimentos provisório e definitivo serão definidos em regulamento ou no contrato.

11.11. Salvo disposição em contrário constante do edital ou de ato normativo, os ensaios, os testes e as demais provas para aferição da boa execução do objeto do contrato exigidos por normas técnicas oficiais correrão por conta do contratado.

12. DO CONTRATO.

12.1. Homologada a licitação, a Secretaria Municipal de Administração convocará o licitante que tiver apresentado a proposta vencedora para, no prazo máximo de 5 (cinco) dias, prorrogáveis, contados da convocação, assinar o contrato, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções prevista na Lei Federal nº 14.133/2021 e disposições do edital.

12.2. Caso a empresa adjudicatária não assine o contrato no prazo e condições estabelecidas, a Pregoeira poderá convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para nova negociação até chegar a um vencedor ou recomendar a renovação da licitação independentemente das cominações de que trata o artigo 90 e correlatos da Lei Federal nº 14.133/2021.

13. DA RESPONSABILIDADE DA EMPRESA VENCEDORA.

A empresa vencedora obriga-se cumprir as obrigações constantes deste edital, as relacionadas na minuta de contrato e sem prejuízo das decorrentes das normas, dos anexos e da natureza da atividade.

13.1. São obrigações da contratada:

13.1.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

13.1.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, procedência e prazo de validade;

13.1.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei Federal nº 8.078/1990);

13.1.1.3. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

13.1.1.4. Comunicar, imediatamente após tomarem conhecimento, à Contratante os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

13.1.1.5. Manter, durante toda a execução do contrato, a compatibilidade com as obrigações assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

13.1.1.6. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

14. DA RESPONSABILIDADE DO MUNICÍPIO

O Município obriga-se a cumprir as obrigações relacionadas na minuta de contrato e sem prejuízo das decorrentes das normas, dos anexos e da natureza da atividade.

14.1. São obrigações do Município Contratante:

14.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

14.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

14.1.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

14.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;

14.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

14.1.6. Responder, no prazo de 15 (quinze) dias os pedidos de repactuação de preços e restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro.

14.1.7. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

15. DAS PENALIDADES

15.1. Sem prejuízo da cobrança de perdas e danos, o Município poderá aplicar ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:

I - advertência;

II - multa;

III - impedimento de licitar e contratar;

IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

15.1.1 Na aplicação das sanções serão considerados:

I - a natureza e a gravidade da infração cometida;

II - as peculiaridades do caso concreto;

III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV - os danos que dela provierem para a Administração Pública;

V - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

15.1.2. A sanção prevista no inciso I do item 15.1 será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do **caput** do artigo 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

15.1.3. A sanção prevista no inciso II do item 15.1, será calculada na forma do edital ou do contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no artigo 155 da Lei Federal nº 14.133/2021.

15.1.4. A sanção prevista no inciso III do item 15.1 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do **caput** do artigo 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública

direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

15.1.5. A sanção prevista no inciso IV do item 15.1, será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do **caput** do artigo 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do **caput** do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no item 15.1.4 deste artigo, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

15.1.6. A sanção estabelecida no inciso IV do do item 15.1 será precedida de análise jurídica e será de competência exclusiva de secretário municipal;

15.1.7. As sanções previstas nos incisos I, III e IV do do item 15.1, poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do item 15.1.

15.1.8. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

15.1.9. A aplicação das sanções previstas no item 15.1 não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

15.2. Na aplicação da sanção prevista no inciso II do item 15.1, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

15.3. A aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do item 15.1 requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

16. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.

Os recursos financeiros correrão à conta dos créditos abaixo discriminados:

06.02.12.361.0010.2024.3.3.90.30.99.03.00

06.02.12.361.0010.2024.3.3.90.30.99.02.00

06.02.12.361.0010.2024.3.3.90.30.99.01.00

17. PAGAMENTO.

O pagamento será efetuado, ao licitante vencedor respectivo em cada item, em até 30 (trinta) dias após a entrega aceitação dos produtos e protocolização da nota fiscal, proporcional à quantidade entregue.

18. FISCALIZAÇÃO

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

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

18.3. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por um ou mais fiscais do contrato, representantes da Administração especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no artigo 7º da Lei Federal nº 14.133/2021, ou pelos respectivos substitutos,

permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição.

18.4. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

18.5. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

18.6. O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução contratual.

18.7. O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados.

18.8. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante.

19. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.

19.1. A Pregoeira ou à Autoridade Superior é facultado, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

OBS: Autoridade superior é o Prefeito.

19.2. A simples participação na licitação implicará no conhecimento e aceitação tácita das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

19.3. Serão desclassificadas as propostas elaboradas em desacordo com os termos deste Edital.

19.4. As normas que disciplinam este pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as interessadas, sem comprometimento da segurança do futuro contrato.

19.5. Fica assegurado ao Município o direito de, no interesse da Administração, anular ou revogar, a qualquer tempo, no todo ou em parte, a presente licitação, dando ciência aos participantes, na forma da legislação vigente.

19.6. Até a entrega do bem licitado poderá a licitante vencedora ser excluída da licitação, sem direito a indenização ou ressarcimento e sem prejuízo de outras sanções cabíveis, se o Município tiver conhecimento de qualquer fato ou circunstância superveniente, anterior ou posterior ao julgamento desta licitação, que desabone sua idoneidade ou capacidade financeira, técnica ou administrativa.

19.7. As decisões da Pregoeira serão comunicadas mediante publicação no mural oficial da Prefeitura Municipal, salvo com referência àquelas que, lavradas em ata, puderem ser feitas diretamente aos representantes legais das licitantes presentes ao evento, ou, ainda, por intermédio de ofício, desde que comprovado o seu recebimento, principalmente, quanto ao resultado de:

a) julgamento deste Pregão;

b) recurso porventura interposto;

19.8. Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração e/ou apresentação de

quaisquer documentos relativos a esta licitação.

19.9. Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

19.10. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação da Pregoeira em contrário.

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

19.12. Poderão participar desta Licitação as empresas (pessoas jurídicas) legalmente constituídas e estabelecidas anteriormente à data de abertura do presente certame, com objeto social pertinente e compatível com o certame, e que atenderem às exigências deste edital e seus Anexos.

19.13. Os itens do termo de referência serão de participação exclusiva para ME, EPP ou equiparadas; do ramo de atividades pertinentes ao objeto da Contratação, que preencherem as condições de credenciamento constante neste edital.

19.14. Quando não houver um mínimo de 3 (três) fornecedores competitivos enquadrados como microempreendedor, microempresas ou empresas de pequeno porte capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório nos itens exclusivo, a Pregoeira convocará as demais licitante(s) para participar(em) deste item, conforme art. 49, inciso II da Lei Complementar 123/06.

19.15. Nos termos dos arts. 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/06, as ME e EPP, deverão apresentar toda a documentação exigida no Edital, mesmo que esta apresente alguma restrição com relação à regularidade fiscal;

19.16. Havendo alguma restrição com relação à regularidade fiscal, será assegurado as ME e EPP o prazo de 05 (cinco) dias úteis para a sua regularização, prorrogável por igual período mediante justificativa tempestiva e aceita pela Pregoeira, nos termos do § 1º, art. 43, da Lei Complementar 123/2006 alteração trazida pela Lei 147/2014, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a licitante for declarada vencedora do certame, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

19.17. A não regularização da documentação no prazo previsto acima implicará na decadência do direito à contratação, conforme expresso no inciso IV do art. 155º da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, sem prejuízo das sanções previstas no art. 156º da mesma Lei, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para contratação, ou revogar a licitação.

19.18. Nos termos dos artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006 nas licitações será assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para as MEI, ME e EPP, entendendo-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas por estas sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) inferiores ao melhor preço e desde que o melhor preço não seja de uma MEI, ME ou EPP.

19.19. Ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

I - A ME ou EPP mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço superior àquela considerada vencedora da licitação, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado.

II - Não ocorrendo à contratação de ME ou EPP, na forma da letra “a”, serão convocadas a

remanescentes que porventura se enquadrem na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

III - No caso de equivalência dos valores apresentados pelos ME e EPP que encontrem no intervalo estabelecido no subitem 18.18, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor proposta.

IV - Na hipótese da não contratação nos termos previstos subitem 18.18, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora da licitação, após verificação da documentação de habilitação.

V - O disposto no subitem 18.18 somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por ME ou EPP.

VI - A ME ou EPP mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

19.20. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

19.20.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, procedência e prazo de validade;

19.20.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei Federal nº 8.078/1990);

19.20.3. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

19.20.4. Comunicar, imediatamente após tomarem conhecimento, à Contratante os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

19.20.5. Manter, durante toda a execução do contrato, a compatibilidade com as obrigações assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

19.20.6. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

19.21 Aos casos omissos aplicar-se-ão as demais disposições constantes na Lei Federal nº 14.133/2021 e decretos regulamentadores locais.

19.22. As questões decorrentes da execução deste instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, poderão ser processadas e julgadas no Foro da Comarca de Erechim, RS, com exclusão de qualquer outro.

19.23. Só terá direito a usar a palavra, rubricar as propostas, apresentar reclamações ou recursos, assinar atas e contratos, os licitantes ou seus representantes credenciados, a Pregoeira e os membros da Comissão de contratação.

19.24. Na eventualidade de ser apresentado algum documento em língua estrangeira, deverá estar acompanhado da respectiva tradução para o idioma pátrio, feita por tradutor público juramentado.

19.25. Maiores informações serão prestadas aos interessados, no horário de expediente, na Prefeitura Municipal de Ponte Preta, à Av. Severino Senhori, nº 299, Centro, ou pelo telefone (54) 3083-5078.

Ponte Preta-RS, 08 de agosto de 2025.

Josiel Fernando Griseli
Prefeito Municipal

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios para uso utilização na alimentação escolar, como sendo:

Item	Descrição	Quantidade
01	Abacaxi Fruta in natura, espécie redonda, aplicação alimentar. Características gerais: são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, de 1ª qualidade, apresentar grau médio de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e qualidade. A polpa deverá se apresentar intacta e firme. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem atóxica e resistente.	180 UN
02	Açafrão da terra em pó puro - 25g Cúrcuma desidratada e moída. Não contém glúten. Isento de mofo e umidade. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 25g.	40 PC
03	Açúcar Cristal 5Kg Obtido da cana de açúcar, tipo cristal, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, com teor de sacarose mínimo de 98,5%, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas e de enxofre, acondicionado em pacote de 05 kg. Embalagem primária deve conter, marca, data de fabricação, lote, data de validade, ingredientes e informação nutricional, deve estar íntegra e não violada. Embalagem secundária plástica e resistente ou em caixas próprias para este fim, livre de sujidades. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	60 PC
04	Azeite de oliva 500 ML Azeite de oliva extra virgem, nível de acidez máximo de 0,5%. Embalagem de vidro, lacrada, íntegra, deve conter identificação do produto, prazo de validade e data de fabricação. Registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem 500 ml.	18 UN
05	Amido de milho 500 gramas Amido de milho, tipo maisena. Embalagem primária deve conter externamente os dados de identificação, procedência,	20 PC

	informações nutricionais, data de fabricação, lote, data de validade, quantidade de produto, deve estar íntegra e não violada Embalagem secundária plástica e resistente. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega. Embalagem de 500 gramas.	
06	Alho Bulbo inteiro, nacional, 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, acondicionado em sacos plásticos pesando 1 Kg.	3 KG
07	Bebida láctea 900 gr Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte). Embalagem com 900ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. DESCRIÇÃO: entende-se por Bebida Láctea o produto lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base Láctea representa pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: REQUISITOS: Serão avaliados de acordo com o REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE BEBIDA LÁCTEA	120 UN
08	Achocolatado 350g Apresentar na sua composição: Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais [cálcio (carbonato de cálcio) e ferro (pirofosfato férrico)], soro de leite em pó, vitaminas [vitamina C (ácido Lascórbico), niacina (nicotinamida), vitamina B2 (riboflavina), vitamina A (acetato de retinila), vitamina B6 (cloridrato de piridoxina), vitamina D (colecalfiferol) e vitamina B12 (cianocobalamina)], emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Validade: 6 meses após a data de entrega. Embalagem de 350g.	40 UN
09	Biscoito doce tipo Maria Biscoito doce, tipo Maria. Composição básica com substâncias permitidas. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. As embalagens devem conter externamente os	30 UN

	dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, fabricação, data de validade, quantidade de produto. Embalagem primária em material atóxico, íntegra, não violada, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas. Embalagem secundária material plástico resistente, limpo ou em caixa resistente própria para este fim. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem com 700 gramas.	
10	Banana Caturra Fruta in natura, espécie caturra. Características: ser frescos, aroma e cor da espécie e variedade, tamanho médio, apresentar grau de maturação médio que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e qualidade. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.	400 KG
11	Batata Inglesa branca De primeira qualidade, com tamanho médio padronizado, frescas, inteiras e sãs. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isentas de substâncias terrosas, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Sem parasitos, larvas ou outros animais nos produtos e embalagens. Sem umidade externa anormal. Isenta de odor e sabor estranhos. O produto deverá estar acondicionado em sacos plásticos ou caixas plásticas, devidamente higienizadas para o transporte do produto até o local de entrega. Produto embalado e pesado conforme solicitação de entrega.	80 KG
12	Batata doce in natura, lavada, graúda, de primeira qualidade, tipo especial. Devem apresentar as características do cultivo bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	30 KG
13	Beterraba In natura, lavada unidade de tamanho médio, firme, sem perfurações, rachaduras ou brotamentos, cascas lisas e limpas e estar livre de terra aderente. Boa apresentação ao exame visual.	40 KG
14	Biscoito salgado integral 350 gramas Biscoito com sal, tipo integral, composição básica: aromatizado artificialmente, farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, sal. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e Biscoito com sal, tipo integral, composição básica: aromatizado artificialmente, farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada,	30 PC

	sal. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, fabricação, data de validade, quantidade de produto. Embalagem primária em material atóxico, íntegra, não violada, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas. Embalagem secundária material plástico resistente, limpo ou em caixa resistente própria para este fim. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem com aproximadamente 350 gramas.	
15	Brócolis, de primeira qualidade, fresco, firme, intacto, coloração uniforme e sem manchas; isento de sujidades, parasitas ou larvas. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete sua aparência e qualidade. Não estar amarelado e sem sinais de florescimento. Unidades de aproximadamente 300 gramas.	50 UN
16	Canela em rama 15g Canela em rama, proveniente de cascas sãs, limpas e secas. Características: pó fino e homogêneo; com aspecto cheiro aromático e sabor próprios, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente e atóxico ou em condicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo; Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras); A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto; Validade mínima de 6 meses; Embalagem com 15g.	14 UN
17	Carne Bovina sem osso resfriada	120 KG
18	Carne bovina, bife de 1ª qualidade Resfriada Carne bovina resfriada tipo bife de 1ª qualidade. Cor, odor e sabor característicos. Livre de odores, sabores e cores estranhas, e impurezas e materiais não pertencentes ao produto. É obrigatória condições higiênicas desde o trato do gado, condições de abate, manipulação, processamento e transporte. Deve conter selo de inspeção. Embalados em plástico atóxico, resistente, novo, limpo, íntegro, deve conter informações sobre o produto (data fabricação, validade, peso, origem). O transporte do produto final deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, observando-se que a carne deverá ser transportada em carros isotérmicos ou refrigerados, ou em embalagens e em condições que preservem as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Os veículos deverão apresentar-se em boas condições de higiene, conforme legislação vigente.	180 KG
19	Carne bovina, moída de 1ª qualidade resfriada	180 KG

	<p>Carne bovina, moída de 1ª qualidade resfriada. Cor, odor e sabor característicos. Livre de odores, sabores e cores estranhas, e impurezas e materiais não pertencentes ao produto. É obrigatória condições higiênicas desde o trato do gado, condições de abate, manipulação, processamento e transporte. Deve conter selo de inspeção. Embalados em plástico atóxico, resistente, novo, limpo, íntegro, deve conter informações sobre o produto (data fabricação, validade, peso, origem). O transporte do produto final deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, observando-se que a carne deverá ser transportada em carros isotérmicos ou refrigerados, ou em embalagens e em condições que preservem as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Os veículos deverão apresentar-se em boas condições de higiene, conforme legislação vigente.</p>	
20	<p>Carne de frango coxa e sobrecoxa</p> <p>Características do produto: de 1ª qualidade, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas. Embalagem: devem ser embalados individualmente em material transparente e atóxico, com embalagem íntegra, sem acúmulo de líquidos em seu interior, rótulo contendo: data fabricação e validade, peso, carimbo do SIF, acondicionado em caixa papelão reforçada própria para este fim. Frangos devem ser abatidos sob prévia inspeção veterinária e manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir data de entrega. Deverá ser congelado á temperatura de 18°C (dezoito graus negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscopias especificadas a seguir nos subitens deste. O produto deverá estar de acordo com legislação vigente. Toda carne utilizada para o preparo do produto deverá ter sido submetido aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA.</p>	150 KG
21	<p>Carne suína</p> <p>Carne suína desossada sem gordura de 1ª qualidade. Cor, odor e sabor característicos. Livre de odores, sabores e cores estranhas, e impurezas e materiais não pertencentes ao produto. É obrigatória condições higiênicas desde o trato do suíno, Condições de abate, manipulação, processamento e transporte. Deve conter selo de inspeção. Embalados em plástico atóxico, resistente, novo, limpo, íntegro, deve conter informações sobre o produto (data fabricação, validade, peso, origem). O transporte do produto final deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, observando-se que a carne deverá ser transportada em carros isotérmicos ou refrigerados, ou em embalagens e em condições que preservem as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Os veículos deverão</p>	50 KG

	apresentar-se em boas condições de higiene, conforme legislação vigente;	
22	Cacau em pó 100% - 200 gr 100% cacau em pó, sem açúcar. Aparência: cor marrom escuro, sabor e cheiros próprios. Apresentar-se isento de mofo, odores e substâncias nocivas. Acondicionado em pacote de polietileno, recipiente de polietileno ou de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto, ingredientes, informações nutricionais e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 200 gramas.	10 UN
23	Café solúvel 200gramas Pó homogêneo, torrado e moído, aroma e sabor característicos de café, tipo forte. Embalagem de vidro ou lata, com data de fabricação máxima de 2 meses anteriores à data de entrega. De primeira qualidade contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, lote e prazo de validade, selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café ABIC. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender as legislações vigentes para o produto. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, fabricação, data de validade, quantidade de produto. Embalagem primária deve ser de material atóxico, resistente, íntegra e não violada. Embalagem secundária plástica, atóxica, limpa ou em caixa resistente própria para este fim. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 200 gramas.	20 UN
24	Cebola Cebola in natura deverá estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de terra aderente. Unidade de aproximadamente 100 gramas.	80 KG
25	Cenoura Raiz tuberosa, succulenta, de tamanho médio no estado in natura, genuínas, sãs, de primeira qualidade, escovada, coloração uniforme, compacta, firme, sem ramas, fresca; isentas de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa; livre de umidade externa anormal, odor e sabor estranho e de resíduos de fertilizantes. Devem ter coloração e formato uniforme, sem apresentar radículas e danos mecânicos, sem estar com coloração esverdeada, deformada e deteriorada e sem ataque de pragas e doenças. Não deverá apresentar murcha. De preferência orgânica. Peso médio por unidade 100g.	40 KG
26	Couve-flor	50 UN

	Couve flor, de primeira qualidade, fresco, firme, intacto, coloração uniforme e sem manchas; isento de sujidades, parasitas ou larvas. Não apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete sua aparência e qualidade. Unidades de aproximadamente 300 gramas.	
27	Colorífico 500 gramas Tipo vermelhão, em pó, fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelha, aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente, inviolado. Deve conter rótulo com identificação, peso, informações nutricionais, data de fabricação, lote e validade. Embalado em caixa de papelão reforçado, própria para este fim. Data de validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem com 500 gramas.	15 PC
28	Creme de leite Pasteurizado, 100% de origem animal, cor, odor e sabor próprios. Livre de sujidades, mofos, odores estranhos ou qualquer substância nociva, parasitos e de detritos não pertencentes a espécie. Embalagem limpa, atóxica, não amassadas, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data de fabricação e validade, quantidade de produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. Embalagem com 200 gramas.	40 CX
29	Ervilha congelada 300 gramas Ervilha, congelada: Tipo verde in natura, congelada, simples, inteira, tamanho e coloração uniformes, produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envasadas, reidratadas ou pré-cozidas, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados, a fim de evitar sua alteração. Acondicionada em embalagem plástica, atóxica, íntegra, não violada, contendo rótulo com informações, marca, quantidade, data de fabricação e validade. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais sentos de sujidades e fermentação não devem estar amassados; estufados; não devem conter perfurações; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras, na parte interna; atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Vegetal. Prazo de validade	20 EB

	mínimo de 6 meses a partir data de entrega. Embalagem de 300 gramas.	
30	<p>Farinha de Trigo 5Kg</p> <p>Enriquecida com ácido fólico e ferro. Livre de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos a espécie. Produto obtido a partir de cereal limpo. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino branco, cheiro e sabor próprio. Acondicionada em embalagem limpa, não violada e resistente. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, e número do registro no órgão competente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Embalagem de 5 kg.</p>	15 PC
31	<p>Filé de Tilápia</p> <p>Filé congelado de acordo com as especificações da legislação; com peso entre 80g e 120g; com coloração e odor característicos, livre de manchas, com textura não amolecido e não pegajosa, sem espinho, sem pele; teor de água: até 10%; embalagem primária de 01kg e embalagem secundária de 05kg; deverá constar na embalagem: dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, carimbo do sif, sim ou ima; com prazo de validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega.</p>	90 KG
32	<p>Filé de peito de frango desossado congelado em bandeijas</p> <p>Características do produto: de 1ª qualidade, se ossos, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas. Embalagem: devem ser embalados individualmente em material transparente e atóxico, com embalagem íntegra, sem acúmulo de líquidos em seu interior, rótulo contendo: data fabricação e validade, peso, carimbo do SIF, acondicionado em caixa papelão reforçada própria para este fim. Frangos devem ser abatidos sob prévia inspeção veterinária e manipulad em condições higiênicas satisfatórias. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir data de entrega. Deverá ser congelado á temperatura de 18°C (dezoito graus negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscopias especificadas a seguir nos subitens deste. O produto deverá estar de acordo com legislação vigente. Toda carne utilizada para o preparo do produto deverá ter sido submetido aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA.</p>	150 KG
33	<p>Fermento em pó químico 250gramas</p> <p>Características: em pó. Livre de sujidades e materiais não pertencentes a espécie. Embalagem atóxica, resistente, íntegra e não violada. Deve conter rótulo com identificação, marca, peso,</p>	20 UN

	ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem com 250 gramas.	
34	Laranja valência de colheita recente. A Laranja valência deverá seguir as seguintes condições: a) ser de colheita recente; b) ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) estar livre de enfermidades; e) estar isento de umidade extra anormal, odor e sabor estranhos; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.	50 KG
35	Granola c/ frutas 800g Granola, contendo cereais integrais como flocos de aveia, milho, gérmen de trigo e frutas desidratadas. Adoçado com açúcar mascavo. Rotulados conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem de 800g.	6 UN
36	Leite em pó integral, sem glúten, pct com 400g Leite em pó integral, sem glúten. O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em embalagem atóxica, resistente à manipulação e ao transporte). Peso Líquido: 400 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.	100 PC
37	Lentilha 400 gramas Classe média, tipo 1, safra nova, 1ª qualidade, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies e atendendo as condições gerais da norma de identidade, qualidade, apresentação, e embalagem do Ministério da Agricultura entre outras normas técnicas em rigor. Embalagem saco plástico transparente, atóxico e resistente, não violado e íntegro, contendo identificação, marca, lote, data de validade. Produto inspecionado pelo Ministério da Agricultura. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 400 gramas.	30 PC
38	Linguiça suína Linguiça suína, congelada, de 1ª qualidade. A embalagem deve ser em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas e próprias para este fim. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, quantidade, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas do Ministério da	70 KG

	agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente congelado.	
39	Farinha de Mandioca 500g Farinha de Maandioca descrição: Fina, branca, torrada, tipo 01, embalada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos; A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de Validade: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante; unidade de compra: 500g	6 UN
40	Manteiga 200g Manteiga pura sem sal. Embalagem com, no mínimo, 200g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas.	8 UN
41	Maçã-fuji Maçã fuji: Produto in natura, espécie vermelha, nacional, de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, deve apresentar-se íntegra, sem manchas, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Acondicionada em caixa de papelão própria para este fim.	300 KG
42	Manga palmer - KG Fruta in natura, para aplicação alimentar. características: 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes e embalagem secundária de papelão própria para este fim.	100 KG
43	Massa com ovos tipo cabelo de anjo 500gramas Tipo cabelinho de anjo, com ovos. Características: cor amarela, sabor e odor próprios. Obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, umidade determinada em lei. Embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, íntegra e não violada. Embalagem deve conter especificações, marca,	30 PC

	peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Embalagem com 500 gramas.	
44	Massa para lasanha 500g Descrição: Massa alimentícia de sêmola de trigo, seca, lisa, vitaminada, isenta de sujidades; Embalagem plástica resistente e transparente. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, a partir da data da entrega na escola requisitante; Embalagem de 500g.	25 UN
45	Melancia Redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionada a granel, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. Pesando entre (8 a 10) kg cada unidade.	400 KG
46	Melão De 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, fornecimento a granel.	100 KG
47	Mamão Fruta in natura, espécie redonda, aplicação alimentar. Características: de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes e embalagem secundária de papelão próprio para este fim.	80 KG
48	Milho verde congelado 300 gramas Milho verde in natura congelado: In natura, congelada, simples, inteira, tamanho e coloração uniformes, produto preparado com milho previamente debulhado, reidratado ou pré-cozido, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados, a fim de evitar sua alteração. Acondicionado em embalagem plástica, atóxica, íntegra, não violada, contendo rótulo com informações, marca, quantidade, data de fabricação e validade. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais sentos de sujidades e fermentação não devem estar amassados; estufados; não devem conter perfurações; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras, na parte interna; atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Vegetal. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	30 PC

49	<p>Óleo vegetal 900ml Extraído de grãos de: SOJA, MILHO, CANOLA OU GIRASSOL, por processo de refinamento, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas. Características de coloração clara, obedecendo a requisitos de qualidade, odor, sabor e isento de impurezas. Acondicionado em frasco plástico tipo pet, atóxico e resistente, íntegro e não violado. Embalagem deve conter rótulo, especificando marca, quantidade, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Embalagem Pet com 900 ml.</p>	60 EB
50	<p>Ovos de galinha brancos Ovos de galinha, brancos, tamanho grande, de 1ª qualidade, fresco, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, coloração uniformes, isento de parasitas e fungos, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem apropriada. Prazo mínimo de validade: 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento do produto; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).</p>	50 DZ
51	<p>Pimentão Legume in natura, espécie verde. Características: 1ª qualidade, sem fungos, consistência firme, tamanho médio a grande, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca), sem manchas bolores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.</p>	15 KG
52	<p>Orégano 100g Descrição: Obtido da folha de <i>Origanum vulgare</i>, sã, limpa e seca, acompanhada ou não de pequena porção de sumidades florais, livre de sujidades, e materiais estranhos a sua espécie; Acondicionado em saco plástico transparente e atóxico ou em condicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo; Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras); A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto; Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega; Embalagem de 100 gramas.</p>	20 UN
53	<p>Pêra Fruta in natura, para aplicação alimentar. Características: 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente,</p>	80 KG

	transparentes e embalagem secundária de papelão própria para este fim.	
54	<p>Pepino salada</p> <p>De primeira qualidade, com tamanho médio padronizado, fresco, inteiro e sãs. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de substâncias terrosas, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa. Sem parasitos, larvas ou outros animais nos produtos e embalagens. Sem umidade externa anormal. Isentos de odor e sabor estranhos. O produto deverá estar acondicionado em sacos plásticos ou caixas plásticas devidamente higienizadas para o transporte do produto até o local de entrega.</p>	40 KG
55	<p>Polvilho azedo 500g</p> <p>Descrição: Tipo 1, origem amiláceo mandioca, grupo fécula. Livre de sujidades e materiais não pertencentes a espécie; Embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e não violada; Deve conter rótulo especificando marca, quantidade, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade; Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega; Embalagem de 500 gramas.</p>	20 UN
56	<p>Queijo Mussarela fatiado 1kg</p> <p>Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e Serviço de Inspeção. Resfriado, deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente alterada. Validade mínima de 30 dias.</p>	40 KG
57	<p>Queijo parmesão ralado, pct c/ 500 gramas</p> <p>Queijo tipo parmesão ralado, embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e Serviço de Inspeção, não congelado, prazo validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Embalagem de 500g.</p>	20 PC
58	<p>Sal refinado, pacote com 1 KG Iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com dosagem de sais de iodo de acordo com a legislação federal específica. Livre de sujidades e materiais não pertencentes a espécie. Embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e não violada. Deve conter rótulo, especificando marca, quantidade, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 1Kg.</p>	40 KG
59	<p>Tomate</p> <p>Tomate de primeira qualidade, com tamanho médio padronizado,</p>	150 KG

	fresco, inteiro e sãs. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de substâncias terrosas, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa. Sem parasitos, larvas ou outros animais nos produtos e embalagens. Sem umidade externa anormal. Isentos de odor e sabor estranhos. O produto deverá estar acondicionado em sacos plásticos ou caixas plásticas devidamente higienizadas para o transporte do produto até o local de entrega. A entrega deverá ser realizada conforme pedido no período da safra.	
60	Vinagre de vinho tinto 750ml Produto fermentado acético de uva; preparado de mosto limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais ou vegetais; não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as permitidas, deverá apresentar acidez mínima de 4,0% p/v; com aspecto límpido, de cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem primária: frasco plástico, atóxico, resistente, transparente, lacrado. Deverá conter informações: marca, quantidade, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e validade. O produto deverá estar de acordo com legislação vigente. No momento da entrega deverá apresentar prazo de validade mínima de 10 meses. Embalagem com 750 ml.	40 EB
61	Leite condensado 395 gramas Origem animal, cor, odor e sabor próprios. Livre de sujidades, mofos, odores estranhos ou qualquer substância nociva, parasitos e de detritos não pertencentes a espécie. Embalagem limpa, atóxica, não amassadas, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data d fabricação e validade, quantidade de produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. Embalagem com 395 gramas.	20 EB

Obs.: Os itens que possuem como unidade de medida o “quilograma”, devem ser entregues em unidades inteiras (ex.: 1 kg, 5 kg, 20 kg, etc), evitando a entrega em medidas fracionadas (ex.: 1,10 kg; 5,50 kg; 8,850 kg; etc).

2. JUSTIFICATIVA

2.1. Aquisição gêneros alimentícios.

3. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

3.1. Fornecer todas as informações disponíveis sobre o objeto deste termo de referência.

3.2. Efetuar o pagamento mediante o recebimento pleno do objeto e apresentação da Nota

Fiscal com as devidas retenções de impostos.

3.3. Prestar à CONTRATADA, quando necessário, quaisquer esclarecimentos relativos ao objeto deste Termo de Referência, de forma a otimizar a sua entrega e atendimento aos preceitos de qualidade.

3.4. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas;

3.5. Verificar minuciosamente, a conformidade dos bens recebidos com as especificações constantes na proposta, para fins de aceitação e recebimento;

3.6. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

3.7. Acompanhar o cumprimento das obrigações da Contratada;

3.8. A contratação será realizada com fundamento na Lei 14.133 e eventuais regulamentações.

4. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

4.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes em sua proposta;

4.2. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes em sua proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal;

4.3. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

5. RECEBIMENTO, PRAZO, CRONOGRAMA E FORMA DE ENTREGA

5.1. A empresa vencedora deverá entregar os gêneros alimentícios objeto deste certame junto à Escola solicitante dos materiais, excepcionalmente nas segundas feiras, sem nenhum ônus adicional ao Município.

5.2. Os licitantes, caso queiram, poderão efetuar esclarecimentos adicionais junto ao município com vistas a elaboração de suas propostas.

5.3. O licitante vencedor, terá um prazo de 05 (cinco) dias, contados da solicitação do município, para efetuar a entrega dos gêneros alimentícios objeto deste certame, nas quantidades e itens desejados, em cada oportunidade. O prazo poderá ser prorrogado mediante solicitação do licitante vencedor e aceita pelo município.

5.4. O licitante vencedor deverá substituir, sem nenhum custo adicional ao município, os produtos considerados em desacordo pelo município.

5.5. O município poderá adquirir quantidade inferior ou superior a indicada, observado os limites estabelecidos na lei das licitações.

5.6. As despesas necessárias ao fornecimento dos produtos, inclusive aquelas com carga, descarga, transporte, material, pessoal, equipamentos e outras referidas ou não neste edital, caberão exclusivamente ao licitante vencedor.

5.7. A participação no presente certame importa na aceitação de todos os seus termos.

5.8. O presente certame regula-se em todos os seus termos pela lei das licitações, inclusive as penalidades em caso de inadimplência.

5.9. Os licitantes deverão fornecer produtos de boa qualidade, que atendam os requisitos mínimos constantes deste edital.

5.10. O objeto do contrato será recebido de forma provisória e definitiva, as quais serão realizados na forma do artigo 140, inciso I da Lei nº 14.133/2021, observadas as demais condições previstas em procedimento interno para o recebimento dos serviços do contrato:

I - provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante

termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico;

I.I - O Recebimento Provisório só poderá ocorrer se satisfeitas as seguintes condições:

a) Realização de todos os ensaios e testes, envolvendo a completude de todos os serviços envolvidos na execução;

b) Realização de todas as medições e/ou apropriações referentes a reduções, acréscimos e modificações;

c) A fiscalização do Município realizará o levantamento de eventuais pendências executivas a serem satisfeitas pela Contratada.

II - definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais;

II.I - O(s) Termo(s) de Recebimento Definitivo do(s) serviço(s) contratado(s) será(ão) lavrado(s) de acordo com o constante no art. 140, inciso I, alínea "b", da Lei nº 14.133, de 1 de abril de 2021, em 30 (trinta) dias após o recebimento provisório, desde que satisfeitas as seguintes condições:

a) Atendidas todas as reclamações do Município referentes a defeitos ou imperfeições verificadas em quaisquer elementos dos serviços;

b) Solucionadas todas as reclamações porventura feitas, quanto à falta de pagamento de operários ou de fornecedores de materiais, de encargos sociais e tributários concernentes à execução do objeto, ou, ainda, de prestadores de serviços empregados na execução dos serviços;

c) Entrega dos seguintes documentos: Comprovante de inexistência de débitos para com o Sistema da Seguridade Social, e FGTS e Certidões negativas de que não pesam sobre os serviços quaisquer ações judiciais por prejuízos causados a terceiros.

5.11. O objeto do contrato poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando estiver em desacordo com o contrato.

5.12. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato, nos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.

5.13. Os prazos e os métodos para a realização dos recebimentos provisório e definitivo serão definidos em regulamento ou no contrato.

5.14. Salvo disposição em contrário constante do edital ou de ato normativo, os ensaios, os testes e as demais provas para aferição da boa execução do objeto do contrato exigidos por normas técnicas oficiais correrão por conta do contratado.

6. QUALIDADE E GARANTIA DOS PRODUTOS

A empresa fornecedora dos produtos será responsável pela substituição, troca ou reposição dos que porventura forem entregues com defeito, danificados, ou não compatíveis com as especificações deste Termo de Referência.

7. DO PAGAMENTO

O pagamento será efetuado, ao licitante vencedor respectivo em cada item, em até 30 (trinta) dias após a entrega aceitação dos produtos e protocolização da nota fiscal, proporcional à quantidade entregue.

8. PREÇO/PROPOSTA

8.1 No preço ofertado deverão estar inclusos todos os custos diretos e indiretos, inclusive taxas, impostos, frete e outros que incidam ou venham a incidir na execução do objeto no

local estabelecido.

8.2. As propostas deverão incluir todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários, seguros, taxas, lucro, uniformes, alimentação, transporte, e outros necessários ao cumprimento integral do objeto, referidos ou não.

8.3. O prazo de validade das propostas será de 60 (sessenta) dias, contados da data prevista para abertura da sessão, podendo vir a ser prorrogado mediante solicitação da contratada e aceitação do licitante.

8.4. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

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

9. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

As despesas com o objeto a ser contratado estão programadas em dotação orçamentária consignada na lei de meios, a ver:

06.02.12.361.0010.2024.3.3.90.30.99.03.00

06.02.12.361.0010.2024.3.3.90.30.99.02.00

06.02.12.361.0010.2024.3.3.90.30.99.01.00

10. LOCAL E DATA

Ponte Preta, 08 de agosto de 2025.

ANEXO II
MINUTA
CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº xxx/2025
CONTRATO CELEBRADO ENTRE O MUNICÍPIO DE
PONTE PRETA E A EMPRESA XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX,
PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
PARA AS ESCOLAS MUNICIPAIS.

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE PONTE PRETA, pessoa jurídica de Direito Público Interno, com seu prédio administrativo sito à Avenida Severino Senhori, 299, com inscrição no CNPJ MF nº. 93.539.161/0001-39, neste ato representado por seu Prefeito Josiel Fernando Griseli;

CONTRATADO (A): XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, inscrito no CNPJ sob nº. xxxxxxxxxxxxxxxx, com sede na xxxxxxxxxxxx, nº. xxx, Bairro xxxxxx, Município de xxxxxx, XX, neste ato representada por xxxxxxxxxxxxxxxx, brasileiro(a), xxxxxxxxxxxx, portador (a) da Cédula de Identidade nº xxxxxxxx da SJS/RS e CPF nº xxxxxxxx, residente e domiciliado na Rua xxxxxxxx, nº xxxx, xxxxxxxxxxxx, na cidade de xxxxxxxx /XX, firmam o presente contrato mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA: O presente contrato regula-se por suas cláusulas, pelo edital e anexos ao qual se vincula, aplicando-se supletivamente as disposições legais aplicáveis.

CLÁUSULA SEGUNDA: Constitui objeto do presente contrato a aquisição de gêneros alimentícios para utilização das Escolas Municipais, conforme Processo Licitatório nº 080/2025, Pregão Presencial nº 16/2025, como sendo:

Item	Descrição	Quantidade
01	Abacaxi Fruta in natura, espécie redonda, aplicação alimentar. Características gerais: são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, de 1ª qualidade, apresentar grau médio de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e qualidade. A polpa deverá se apresentar intacta e firme. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem atóxica e resistente.	180 UN
02	Açafrão da terra em pó puro - 25g Cúrcuma desidratada e moída. Não contém glúten. Isento de mofo e umidade. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 25g.	40 PC

03	<p>Açúcar Cristal 5Kg</p> <p>Obtido da cana de açúcar, tipo cristal, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, com teor de sacarose mínimo de 98,5%, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas e de enxofre, acondicionado em pacote de 05 kg. Embalagem primária deve conter, marca, data de fabricação, lote, data de validade, ingredientes e informação nutricional, deve estar íntegra e não violada. Embalagem secundária plástica e resistente ou em caixas próprias para este fim, livre de sujidades. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.</p>	60 PC
04	<p>Azeite de oliva 500 ML</p> <p>Azeite de oliva extra virgem, nível de acidez máximo de 0,5%. Embalagem de vidro, lacrada, íntegra, deve conter identificação do produto, prazo de validade e data de fabricação. Registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem 500 ml.</p>	18 UN
05	<p>Amido de milho 500 gramas</p> <p>Amido de milho, tipo maisena. Embalagem primária deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, lote, data de validade, quantidade de produto, deve estar íntegra e não violada. Embalagem secundária plástica e resistente. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega. Embalagem de 500 gramas.</p>	20 PC
06	<p>Alho</p> <p>Bulbo inteiro, nacional, 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, acondicionado em sacos plásticos pesando 1 Kg.</p>	3 KG
07	<p>Bebida láctea 900 gr</p> <p>Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte). Embalagem com 900ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na escola requisitante.</p> <p>DESCRIÇÃO:</p> <p>entende-se por Bebida Láctea o produto lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base Láctea representa pelo menos 51% (cinquenta e</p>	120 UN

	<p>um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto.</p> <p>2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: REQUISITOS: Serão avaliados de acordo com o REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE BEBIDA LÁCTEA</p>	
08	<p>Achocolatado 350g</p> <p>Apresentar na sua composição: Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais [cálcio (carbonato de cálcio) e ferro (pirofosfato férrico)], soro de leite em pó, vitaminas [vitamina C (ácido Lascórbico), niacina (nicotinamida), vitamina B2 (riboflavina), vitamina A (acetato de retinila), vitamina B6 (cloridrato de piridoxina), vitamina D (colecalfiferol) e vitamina B12 (cianocobalamina)], emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Validade: 6 meses após a data de entrega. Embalagem de 350g.</p>	40 UN
09	<p>Biscoito doce tipo Maria</p> <p>Biscoito doce, tipo Maria. Composição básica com substâncias permitidas. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, fabricação, data de validade, quantidade de produto. Embalagem primária em material atóxico, íntegra, não violada, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas. Embalagem secundária material plástico resistente, limpo ou em caixa resistente própria para este fim. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem com 700 gramas.</p>	30 UN
10	<p>Banana Caturra</p> <p>Fruta in natura, espécie caturra. Características: ser frescos, aroma e cor da espécie e variedade, tamanho médio, apresentar grau de maturação médio que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e qualidade. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.</p>	400 KG
11	<p>Batata Inglesa branca</p> <p>De primeira qualidade, com tamanho médio padronizado, frescas, inteiras e sãs. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isentas de substâncias terrosas, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Sem parasitos, larvas ou outros animais nos produtos e embalagens. Sem umidade externa anormal. Isenta de odor e sabor estranhos. O produto deverá estar acondicionado em sacos</p>	80 KG

	plásticos ou caixas plásticas, devidamente higienizadas para o transporte do produto até o local de entrega. Produto embalado e pesado conforme solicitação de entrega.	
12	Batata doce in natura, lavada, graúda, de primeira qualidade, tipo especial. Devem apresentar as características do cultivo bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvias, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	30 KG
13	Beterraba In natura, lavada unidade de tamanho médio, firme, sem perfurações, rachaduras ou brotamentos, cascas lisas e limpas e estar livre de terra aderente. Boa apresentação ao exame visual.	40 KG
14	Biscoito salgado integral 350 gramas Biscoito com sal, tipo integral, composição básica: aromatizado artificialmente, farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, sal. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e Biscoito com sal, tipo integral, composição básica: aromatizado artificialmente, farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, sal. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, fabricação, data de validade, quantidade de produto. Embalagem primária em material atóxico, íntegra, não violada, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas. Embalagem secundária material plástico resistente, limpo ou em caixa resistente própria para este fim. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem com aproximadamente 350 gramas.	30 PC
15	Brócolis, de primeira qualidade, fresco, firme, intacto, coloração uniforme e sem manchas; isento de sujidades, parasitas ou larvas. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete sua aparência e qualidade. Não estar amarelado e sem sinais de florescimento. Unidades de aproximadamente 300 gramas.	50 UN
16	Canela em rama 15g Canela em rama, proveniente de cascas sãs, limpas e secas. Características: pó fino e homogêneo; com aspecto cheiro aromático e sabor próprios, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente e atóxico ou em condicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo; Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras); A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto; Validade	14 UN

	mínima de 6 meses; Embalagem com 15g.	
17	Carne Bovina sem osso resfriada	120 KG
18	Carne bovina, bife de 1ª qualidade Resfriada Carne bovina resfriada tipo bife de 1ª qualidade. Cor, odor e sabor característicos. Livre de odores, sabores e cores estranhas, e impurezas e materiais não pertencentes ao produto. É obrigatória condições higiênicas desde o trato do gado, condições de abate, manipulação, processamento e transporte. Deve conter selo de inspeção. Embalados em plástico atóxico, resistente, novo, limpo, íntegro, deve conter informações sobre o produto (data fabricação, validade, peso, origem). O transporte do produto final deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, observando-se que a carne deverá ser transportada em carros isotérmicos ou refrigerados, ou em embalagens e em condições que preservem as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Os veículos deverão apresentar-se em boas condições de higiene, conforme legislação vigente.	180 KG
19	Carne bovina, moída de 1ª qualidade resfriada Carne bovina, moída de 1ª qualidade resfriada. Cor, odor e sabor característicos. Livre de odores, sabores e cores estranhas, e impurezas e materiais não pertencentes ao produto. É obrigatória condições higiênicas desde o trato do gado, condições de abate, manipulação, processamento e transporte. Deve conter selo de inspeção. Embalados em plástico atóxico, resistente, novo, limpo, íntegro, deve conter informações sobre o produto (data fabricação, validade, peso, origem). O transporte do produto final deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, observando-se que a carne deverá ser transportada em carros isotérmicos ou refrigerados, ou em embalagens e em condições que preservem as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Os veículos deverão apresentar-se em boas condições de higiene, conforme legislação vigente.	180 KG
20	Carne de frango coxa e sobrecoxa Características do produto: de 1ª qualidade, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas. Embalagem: devem ser embalados individualmente em material transparente e atóxico, com embalagem íntegra, sem acúmulo de líquidos em seu interior, rótulo contendo: data fabricação e validade, peso, carimbo do SIF, acondicionado em caixa papelão reforçada própria para este fim. Frangos devem ser abatidos sob prévia inspeção veterinária e manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir data de entrega. Deverá ser congelado á temperatura de 18°C (dezoito graus negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-	150 KG

	químicas, microbiológicas e microscopias especificadas a seguir nos subitens deste. O produto deverá estar de acordo com legislação vigente. Toda carne utilizada para o preparo do produto deverá ter sido submetido aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA.	
21	<p>Carne suína</p> <p>Carne suína desossada sem gordura de 1ª qualidade. Cor, odor e sabor característicos. Livre de odores, sabores e cores estranhas, e impurezas e materiais não pertencentes ao produto. É obrigatória condições higiênicas desde o trato do suíno, Condições de abate, manipulação, processamento e transporte. Deve conter selo de inspeção. Embalados em plástico atóxico, resistente, novo, limpo, íntegro, deve conter informações sobre o produto (data fabricação, validade, peso, origem). O transporte do produto final deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, observando-se que a carne deverá ser transportada em carros isotérmicos ou refrigerados, ou em embalagens e em condições que preservem as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Os veículos deverão apresentar-se em boas condições de higiene, conforme legislação vigente;</p>	50 KG
22	<p>Cacau em pó 100% - 200 gr</p> <p>100% cacau em pó, sem açúcar. Aparência: cor marrom escuro, sabor e cheiros próprios. Apresentar-se isento de mofo, odores e substâncias nocivas. Acondicionado em pacote de polietileno, recipiente de polietileno ou de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto, ingredientes, informações nutricionais e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 200 gramas.</p>	10 UN
23	<p>Café solúvel 200gramas</p> <p>Pó homogêneo, torrado e moído, aroma e sabor característicos de café, tipo forte. Embalagem de vidro ou lata, com data de fabricação máxima de 2 meses anteriores à data de entrega. De primeira qualidade contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, lote e prazo de validade, selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café ABIC. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender as legislações vigentes para o produto. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, fabricação, data de validade, quantidade de produto. Embalagem primária deve ser de material atóxico, resistente, íntegra e não violada. Embalagem secundária plástica, atóxica, limpa ou em caixa resistente própria</p>	20 UN

	para este fim. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 200 gramas.	
24	Cebola Cebola in natura deverá estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de terra aderente. Unidade de aproximadamente 100 gramas.	80 KG
25	Cenoura Raiz tuberosa, suculenta, de tamanho médio no estado in natura, genuínas, sãs, de primeira qualidade, escovada, coloração uniforme, compacta, firme, sem ramas, fresca; isentas de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa; livre de umidade externa anormal, odor e sabor estranho e de resíduos de fertilizantes. Devem ter coloração e formato uniforme, sem apresentar radículas e danos mecânicos, sem estar com coloração esverdeada, deformada e deteriorada e sem ataque de pragas e doenças. Não deverá apresentar murcha. De preferência orgânica. Peso médio por unidade 100g.	40 KG
26	Couve-flor Couve flor, de primeira qualidade, fresco, firme, intacto, coloração uniforme e sem manchas; isento de sujidades, parasitas ou larvas. Não apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete sua aparência e qualidade. Unidades de aproximadamente 300 gramas.	50 UN
27	Colorífico 500 gramas Tipo vermelho, em pó, fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelha, aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente, inviolado. Deve conter rótulo com identificação, peso, informações nutricionais, data de fabricação, lote e validade. Embalado em caixa de papelão reforçado, própria para este fim. Data de validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem com 500 gramas.	15 PC
28	Creme de leite Pasteurizado, 100% de origem animal, cor, odor e sabor próprios. Livre de sujidades, mofos, odores estranhos ou qualquer substância nociva, parasitos e de detritos não pertencentes a espécie. Embalagem limpa, atóxica, não amassadas, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data de fabricação e validade, quantidade de produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de	40 CX

	Origem Animal. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. Embalagem com 200 gramas.	
29	<p>Ervilha congelada 300 gramas</p> <p>Ervilha, congelada: Tipo verde in natura, congelada, simples, inteira, tamanho e coloração uniformes, produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envasadas, reidratadas ou pré-cozidas, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados, a fim de evitar sua alteração. Acondicionada em embalagem plástica, atóxica, íntegra, não violada, contendo rótulo com informações, marca, quantidade, data de fabricação e validade. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais sentos de sujidades e fermentação não devem estar amassados; estufados; não devem conter perfurações; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras, na parte interna; atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Vegetal. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. Embalagem de 300 gramas.</p>	20 EB
30	<p>Farinha de Trigo 5Kg</p> <p>Enriquecida com ácido fólico e ferro. Livre de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos a espécie. Produto obtido a partir de cereal limpo. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino branco, cheiro e sabor próprio. Acondicionada em embalagem limpa, não violada e resistente. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, e número do registro no órgão competente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Embalagem de 5 kg.</p>	15 PC
31	<p>Filé de Tilápia</p> <p>Filé congelado de acordo com as especificações da legislação; com peso entre 80g e 120g; com coloração e odor característicos, livre de manchas, com textura não amolecido e não pegajosa, sem espinho, sem pele; teor de água: até 10%; embalagem primária de 01kg e embalagem secundária de 05kg; deverá constar na embalagem: dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, carimbo do sif, sim ou ima; com prazo de validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega.</p>	90 KG
32	Filé de peito de frango desossado congelado em bandeijas	150 KG

	<p>Características do produto: de 1ª qualidade, se ossos, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas. Embalagem: devem ser embalados individualmente em material transparente e atóxico, com embalagem íntegra, sem acúmulo de líquidos em seu interior, rótulo contendo: data fabricação e validade, peso, carimbo do SIF, acondicionado em caixa papelão reforçada própria para este fim. Frangos devem ser abatidos sob prévia inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir data de entrega. Deverá ser congelado à temperatura de 18°C (dezoito graus negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas a seguir nos subitens deste. O produto deverá estar de acordo com legislação vigente. Toda carne utilizada para o preparo do produto deverá ter sido submetido aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA.</p>	
33	<p>Fermento em pó químico 250gramas Características: em pó. Livre de sujidades e materiais não pertencentes a espécie. Embalagem atóxica, resistente, íntegra e não violada. Deve conter rótulo com identificação, marca, peso, ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem com 250 gramas.</p>	20 UN
34	<p>Laranja valência de colheita recente. A Laranja valência deverá seguir as seguintes condições: a) ser de colheita recente; b) ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) estar livre de enfermidades; e) estar isento de umidade extra anormal, odor e sabor estranhos; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.</p>	50 KG
35	<p>Granola c/ frutas 800g Granola, contendo cereais integrais como flocos de aveia, milho, gérmen de trigo e frutas desidratadas. Adoçado com açúcar mascavo. Rotulados conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem de 800g.</p>	6 UN
36	<p>Leite em pó integral, sem glúten, pct com 400g Leite em pó integral, sem glúten. O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em embalagem atóxica, resistente à manipulação e ao transporte). Peso Líquido: 400 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.</p>	100 PC

37	<p>Lentilha 400 gramas</p> <p>Classe média, tipo 1, safra nova, 1ª qualidade, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies e atendendo as condições gerais da norma de identidade, qualidade, apresentação, e embalagem do Ministério da Agricultura entre outras normas técnicas em rigor. Embalagem saco plástico transparente, atóxico e resistente, não violado e íntegro, contendo identificação, marca, lote, data de validade. Produto inspecionado pelo Ministério da Agricultura. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 400 gramas.</p>	30 PC
38	<p>Linguiça suína</p> <p>Linguiça suína, congelada, de 1ª qualidade. A embalagem deve ser em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas e próprias para este fim. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, quantidade, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas do Ministério da agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente congelado.</p>	70 KG
39	<p>Farinha de Mandioca 500g</p> <p>Farinha de Maandioca descrição: Fina, branca, torrada, tipo 01, embalada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos; A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de Validade: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante; unidade de compra: 500g</p>	6 UN
40	<p>Manteiga 200g</p> <p>Manteiga pura sem sal. Embalagem com, no mínimo, 200g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas.</p>	8 UN
41	<p>Maçã-fuji</p> <p>Maçã fuji: Produto in natura, espécie vermelha, nacional, de 1ª</p>	300 KG

	qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, deve apresentar-se íntegra, sem manchas, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Acondicionada em caixa de papelão própria para este fim.	
42	Manga palmer - KG Fruta in natura, para aplicação alimentar. características: 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes e embalagem secundária de papelão própria para este fim.	100 KG
43	Massa com ovos tipo cabelo de anjo 500gramas Tipo cabelinho de anjo, com ovos. Características: cor amarela, sabor e odor próprios. Obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, umidade determinada em lei. Embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, íntegra e não violada. Embalagem deve conter especificações, marca, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Embalagem com 500 gramas.	30 PC
44	Massa para lasanha 500g Descrição: Massa alimentícia de sêmola de trigo, seca, lisa, vitaminada, isenta de sujidades; Embalagem plástica resistente e transparente. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, a partir da data da entrega na escola requisitante; Embalagem de 500g.	25 UN
45	Melancia Redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionada a granel, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. Pesando entre (8 a 10) kg cada unidade.	400 KG
46	Melão De 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, fornecimento a granel.	100 KG
47	Mamão Fruta in natura, espécie redonda, aplicação alimentar. Características: de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, sem	80 KG

	danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes e embalagem secundária de papelão próprio para este fim.	
48	Milho verde congelado 300 gramas Milho verde in natura congelado: In natura, congelada, simples, inteira, tamanho e coloração uniformes, produto preparado com milho previamente debulhado, reidratado ou pré-cozido, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados, a fim de evitar sua alteração. Acondicionado em embalagem plástica, atóxica, íntegra, não violada, contendo rótulo com informações, marca, quantidade, data de fabricação e validade. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais sentos de sujidades e fermentação não devem estar amassados; estufados; não devem conter perfurações; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras, na parte interna; atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Vegetal. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	30 PC
49	Óleo vegetal 900ml Extraído de grãos de: SOJA, MILHO, CANOLA OU GIRASSOL, por processo de refinamento, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas. Características de coloração clara, obedecendo a requisitos de qualidade, odor, sabor e isento de impurezas. Acondicionado em frasco plástico tipo pet, atóxico e resistente, íntegro e não violado. Embalagem deve conter rótulo, especificando marca, quantidade, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Embalagem Pet com 900 ml.	60 EB
50	Ovos de galinha brancos Ovos de galinha, brancos, tamanho grande, de 1ª qualidade, fresco, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, coloração uniformes, isento de parasitas e fungos, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem apropriada. Prazo mínimo de validade: 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento do produto; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).	50 DZ
51	Pimentão Legume in natura, espécie verde. Características: 1ª qualidade, sem fungos, consistência firme, tamanho médio a grande, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados,	15 KG

	perfurações e cortes na casca), sem manchas bolores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	
52	Orégano 100g Descrição: Obtido da folha de <i>Origanum vulgare</i> , sã, limpa e seca, acompanhada ou não de pequena porção de sumidades florais, livre de sujidades, e materiais estranhos a sua espécie; Acondicionado em saco plástico transparente e atóxico ou em condicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo; Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras); A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto; Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega; Embalagem de 100 gramas.	20 UN
53	Pêra Fruta in natura, para aplicação alimentar. Características: 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes e embalagem secundária de papelão própria para este fim.	80 KG
54	Pepino salada De primeira qualidade, com tamanho médio padronizado, fresco, inteiro e sãs. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de substâncias terrosas, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa. Sem parasitos, larvas ou outros animais nos produtos e embalagens. Sem umidade externa anormal. Isentos de odor e sabor estranhos. O produto deverá estar acondicionado em sacos plásticos ou caixas plásticas devidamente higienizadas para o transporte do produto até o local de entrega.	40 KG
55	Polvilho azedo 500g Descrição: Tipo 1, origem amiláceo mandioca, grupo fécula. Livre de sujidades e materiais não pertencentes a espécie; Embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e não violada; Deve conter rótulo especificando marca, quantidade, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade; Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega; Embalagem de 500 gramas.	20 UN
56	Queijo Mussarela fatiado 1kg Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e Serviço de Inspeção. Resfriado, deverá ser transportado em	40 KG

	carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente alterada. Validade mínima de 30 dias.	
57	Queijo parmesão ralado, pct c/ 500 gramas Queijo tipo parmesão ralado, embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e Serviço de Inspeção, não congelado, prazo validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Embalagem de 500g.	20 PC
58	Sal refinado, pacote com 1 KG Iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com dosagem de sais de iodo de acordo com a legislação federal específica. Livre de sujidades e materiais não pertencentes a espécie. Embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e não violada. Deve conter rótulo, especificando marca, quantidade, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 1Kg.	40 KG
59	Tomate Tomate de primeira qualidade, com tamanho médio padronizado, fresco, inteiro e sãs. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de substâncias terrosas, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa. Sem parasitos, larvas ou outros animais nos produtos e embalagens. Sem umidade externa anormal. Isentos de odor e sabor estranhos. O produto deverá estar acondicionado em sacos plásticos ou caixas plásticas devidamente higienizadas para o transporte do produto até o local de entrega. A entrega deverá ser realizada conforme pedido no período da safra.	150 KG
60	Vinagre de vinho tinto 750ml Produto fermentado acético de uva; preparado de mosto limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais ou vegetais; não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as permitidas, deverá apresentar acidez mínima de 4,0% p/v; com aspecto límpido, de cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem primária: frasco plástico, atóxico, resistente, transparente, lacrado. Deverá conter informações: marca, quantidade, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e validade. O produto deverá estar de acordo com legislação vigente. No momento da entrega deverá apresentar prazo de validade mínima de 10 meses. Embalagem com 750 ml.	40 EB
61	Leite condensado 395 gramas Origem animal, cor, odor e sabor próprios. Livre de sujidades, mofos, odores estranhos ou qualquer substância nociva, parasitos	20 EB

	<p>e de detritos não pertencentes a espécie. Embalagem limpa, atóxica, não amassadas, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data d fabricação e validade, quantidade de produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. Embalagem com 395 gramas.</p>	
--	---	--

Obs.: Os itens que possuem como unidade de medida o “quilograma”, devem ser entregues em unidades inteiras (ex.: 1 kg, 5 kg, 20 kg, etc), evitando a entrega em medidas fracionadas (ex.: 1,10 kg; 5,50 kg; 8,850 kg; etc).

CLÁUSULA TERCEIRA: O Município contratante, pelo objeto deste contrato, pagará o valor indicado na cláusula anterior, sendo que o pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a entrega aceitação dos produtos e protocolização da nota fiscal, proporcional à quantidade entregue.

CLÁUSULA QUARTA: O Município irá adquirir os produtos de acordo com sua necessidade, mediante solicitação.

Parágrafo Primeiro: O Município em cada solicitação indicará as quantidades e tipos de que deseje, devendo a contratada efetuar a entrega dos produtos junto a Escola Municipal solicitante, excepcionalmente nas segundas feiras, sem nenhum custo adicional ao Município, num prazo de 05 (cinco) dias, contados da solicitação. O prazo poderá ser prorrogado mediante solicitação do licitante vencedor e aceita pelo Município.

Parágrafo Segundo: A contratada deverá efetuar a entrega dos produtos junto a Escola Municipal solicitante nos termos da solicitação e cronograma, sem nenhum custo adicional ao Município.

Parágrafo Terceiro: Os produtos considerados em desacordo pelo Município deverão ser substituídos sem nenhum custo adicional ao Município.

Parágrafo Quarto: A contratada deverá fornecer produtos de boa qualidade, que atendam os requisitos mínimos constantes deste contrato e do edital ao qual se vincula e que atendam a todas as normas sanitárias e de consumo incidentes.

CLÁUSULA QUINTA: As despesas com a entrega dos produtos ao Município serão exclusivamente arcadas pela contratada.

CLÁUSULA SEXTA: Constituem direitos do contratante receber o objeto deste contrato nas condições avençadas e da contratada perceber o valor ajustado na forma e no prazo convencionado.

CLÁUSULA SÉTIMA: O presente contrato poderá ser rescindido nas seguintes situações:

- a) amigavelmente por acordo entre as partes;
- b) unilateralmente pela Administração desde que haja interesse público e conveniência

administrativa;

c) por não mais interessar a uma das partes, com comunicação prévia a outra com, no mínimo 30 dias de antecedência;

d) naquelas previstas na lei de licitações.

CLÁUSULA OITAVA: O presente contrato é pactuado em observância a Lei Federal nº 14.133/2021 e suas alterações.

CLÁUSULA NONA: Caso a contratada não observe as disposições deste contrato ou do edital poderá lhe ser aplicada as penalidades previstas no edital e na lei das licitações.

CLÁUSULA DÉCIMA: As despesas decorrentes do presente contrato correrão por conta da seguinte dotação orçamentária: **06.02.12.361.0010.2024.3.3.90.30.99.03.00**

06.02.12.361.0010.2024.3.3.90.30.99.02.00

06.02.12.361.0010.2024.3.3.90.30.99.01.00

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: O presente contrato terá validade enquanto durar o estoque indicado no objeto.

Parágrafo único: O Município poderá adquirir quantidade inferior ou superior a indicada, observado os limites estabelecidos na lei das licitações.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: Fica eleito o foro da Comarca de Erechim, RS, para dirimir eventuais dúvidas decorrentes do presente contrato.

E, por estarem assim ajustadas, as partes assinam o presente contrato em 02 (duas) vias, de igual teor e forma e para o mesmo fim, na presença de duas testemunhas.

Ponte Preta, RS, 2025.

Josiel Fernando Griseli
Prefeito Municipal
CONTRATANTE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
CONTRATADO (A)

Registra-se.

