PREGÃO ELETRÔNICO
Nº 01/2024

Processo Administrativo nº 026/2024

Sistema Registro de Preços

Lei 14.133/2021

Objeto: Registro de Preço para aquisição de gêneros alimentícios pelo período de 12 meses para atender o Acolhimento Institucional, oficinas e sede administrativa.

ÍNDICE

1. DO OBJETO
2. DO REGISTRO DE PREÇOS
3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO
4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES
6. DA FASE DE JULGAMENTO
7. DA FASE DE HABILITAÇÃO
8. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
9. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA
10. DOS RECURSOS
11. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES
12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO
13. DA DISPOSIÇÕES GERAIS

ANEXOS

I - Termo de Referência;
II – Modelo de Proposta Comercial;
III – Modelo de declaração de que não emprega menor de 18 anos, que cumpre as exigências de reserva de cargos, conf. Art. 63, inc. IV Lei Federal 14.133/2021, que cumpre os requisitos de habilitação, da elaboração independente de proposta e atuação conf. Marco legal anticorrupção, da proposta econômica compreendendo a integridade dos custos, inexistência de fatos impeditivos, reserva de cargos PcD e reabilitação previdência, ausência de vínculo no pregão eletrônico e idoneidade;
IV – Declaração de Enquadramento de ME/EPP;
V - Declaração Assinada por Profissional Habilitado da Área Contábil, Que Ateste o Atendimento pelo Licitante dos Índices Econômicos Previstos Neste Edital;
VI – Minuta da Ata de Registro de Preços;
VII – Minuta do Contrato;
VIII – Termo de Ciência e de Notificação - Contratos;
IX – Atestado de Renúncia de Visita Técnica.

PREGÃO ELETRÔNICO - Nº 01/2024

EDITAL - Nº 05/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 26/2024

TIPO: MENOR VALOR POR LOTE
AMPLA CONCORRÊNCIA

Interessado:	FUNDAC
Modalidade da licitação:	Pregão
Forma:	Eletrônico
Tipo:	**Menor Preço**
Julgamento:	**Menor preço global por lote**
Objeto:	Registro de Preço para aquisição de gêneros alimentícios pelo período de 12 meses para atender o Acolhimento Institucional, oficinas e sede administrativa.
Responsável pela solicitação e contratação:	SAICA, SEDE, ESP. CONVIVÊNCIA/OFICINAS
Portaria da comissão de licitações:	Portaria Fundac nº 005/2024
Pregoeiro:	Liliane Rodrigues Barreto Borcsik
Data da entrega/envio de proposta e documentos:	DO DIA 07/01/2025 às 8:00h ATÉ O DIA 20/01/2025 às 8:00h
Data da abertura e julgamento:	20/01/2025
Horário:	**09:00 horas (Horário de Brasília)**
Modo de Disputa	**ABERTO**
Local para a realização da sessão:	www.bll.com.br
Local onde está disponível o edital e anexos para consulta:	https://www.ubatuba.sp.gov.br/diario-oficial/ https://fundac.ubatuba.sp.gov.br
Comunicação entre o órgão licitante e o público em geral:	Qualquer pedido de esclarecimentos, informações, impugnações ao instrumento convocatório, recursos e contrarrazões poderá ser formulada através da plataforma www.bll.com.br
Legislação aplicada:	Lei nº 14.133/2021 e demais dispositivos legais aplicáveis a presente licitação.
Valor Global Estimado:	R$ 244.220,64

A FUNDAÇÃO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE DE UBATUBA, torna público que se encontra aberta licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2024 MENOR VALOR POR LOTE,** sendo o **tipo de encerramento no modo aberto**, realizará licitação, para Registro de Preços, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA.** Nos termos da Lei Federal nº 14.133/21 e seus atos regulamentadores, do Decreto Municipal nº 8391/2024, da Lei Complementar Federal 123/06 e suas alterações, de demais normas pertinentes e, subsidiariamente, os Princípios Gerais de Direito, e ainda, em conformidade com o despacho exarado pela Autoridade Competente nos autos do processo em epígrafe e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é o Registro de Preço para aquisição de gêneros alimentícios pelo período de 12 meses para atender o Acolhimento Institucional, oficinas e sede administrativa.

1.2. Justificativa para a realização de um pregão eletrônico com ampla concorrência:

1.2.1 A nova Lei de Licitações, Lei 14.133/2021, trouxe importantes inovações em relação aos processos licitatórios, priorizando princípios como a competitividade, a economicidade, a eficiência e a transparência na contratação de bens e serviços pelo setor público. Nesse contexto, a realização de um pregão eletrônico se apresenta como uma opção adequada para atender a esses princípios e objetivos. Considerando os princípios da nova Lei de Licitações e os benefícios que o pregão eletrônico oferece, a opção por realizar um pregão com ampla concorrência, sem itens exclusivos, demonstra o compromisso da Administração Pública em buscar a melhor relação custo-benefício e a transparência nos processos de contratação, contribuindo assim para a eficiência e eficácia na gestão dos recursos públicos.

1.2.2. Dessa forma a contratação de empresa para fornecimento dos gêneros alimentícios são necessários para a continuidade das atividades da Fundac e a aquisição por pregão eletrônico é a mais viável, econômica e eficiente.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. Das Definições:

a) ***sistema de registro de preços -SRP*** - conjunto de procedimentos para a realização, mediante contratação direta ou licitação nas modalidades pregão ou concorrência, de registro formal de preços relativos à prestação de serviços, às obras e à aquisição e à locação de bens para contratações futuras;

b) ***ata de registro de preços*** - documento vinculativo e obrigacional, com característica de compromisso para futura contratação, no qual são registrados o objeto, os preços, os fornecedores, os órgãos ou as entidades participantes e as condições a serem praticadas, conforme as disposições contidas no edital da licitação, no aviso ou no instrumento de contratação direta e nas propostas apresentadas;

c) ***órgão ou entidade gerenciadora*** - órgão ou entidade da Administração Pública federal responsável pela condução do conjunto de procedimentos para registro de preços e pelo gerenciamento da ata de registro de preços dele decorrente;

d) ***órgão ou entidade participante*** - órgão ou entidade da Administração Pública que participa dos procedimentos iniciais da contratação para registro de preços e integra a ata de registro de preços;

e) ***órgão ou entidade não participante*** - órgão ou entidade da Administração Pública que não participa dos procedimentos iniciais da licitação para registro de preços e não integra a ata de registro de preços;

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao objeto da licitação, conforme disposto nos respectivos atos constitutivos, que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e seus Anexos.

3.2. O credenciamento é a condição para formulação de lances e praticar todos os atos neste Pregão, que se dará pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico. Os interessados em participar deste Pregão deverão credenciar-se, previamente, perante o sistema eletrônico, por meio do site obtida no site https://bllcompras.com/, site da FUNDAC e no Diario Oficial do Municipio de Ubatuba.

3.2.1. Cada licitante credenciará apenas um representante, que será o único admitido a intervir nas fases do procedimento licitatório e a responder por todos os atos e efeitos previstos neste Edital, por sua representada;

3.2.2. Não será admitida a participação de um mesmo representante para mais de uma Empresa licitante;

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

3.4. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema, ou ao órgão ou entidade responsável por esta licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros

3.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas cadastrais e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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

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

3.8. Não poderão disputar esta licitação:

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

3.8.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

3.8.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

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

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

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

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

3.8.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

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

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

3.9. O impedimento de que trata o item 3.8.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.10. A critério da Fundac e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.8.2 e 3.8.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou

entidade.

3.11. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.12. O disposto nos itens 3.8.2 e 3.8.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.13. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

3.14. A vedação de que trata o item 3.8.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3.15. Nos casos de vedação de participação de pessoas jurídicas em consórcio a contratante deverá apresentar as justificativas da vedação.

3.16. Será permitida a participação de empresas em regime de consórcio, atendidas as condições do art. 15 da Lei Federal nº º 14.133, de 2021 e aquelas estabelecidas neste edital.

3.16.1. A empresa consorciada fica impedida de participar isoladamente desta licitação, assim como de integrar mais de um consórcio

3.16.2. Deverá ser entregue, junto com os documentos de habilitação:
a) comprovação de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados, que discriminará os poderes e encargos de cada consorciado e indicará a etapa do objeto a que cada um ficará responsável, com o respectivo percentual de participação;

b) documento com indicação da empresa responsável pelo consórcio, a qual deverá atender às condições de liderança, fixadas neste edital

3.16.3 A empresa líder será a representante e responsável por todas as comunicações e informações do Consórcio, e deverá subscrever a proposta de preços, em nome do consórcio.

3.16.4. Os integrantes do consórcio respondem de forma solidária pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação, quanto na de execução do contrato.

3.16.5. Qualquer uma das consorciadas poderá apresentar, em nome do consórcio, a garantia da execução, quando exigida.

3.16.6. O licitante vencedor é obrigado a promover, antes da celebração do contrato, a constituição e o registro do consórcio, nos termos do compromisso referido no item 3.3.3 "a", que deverá prever:

3.16.6.1. Compromissos e obrigações das consorciadas, dentre os quais o de que cada consorciada responderá, individual e solidariamente, pelas exigências de ordens fiscais, administrativas e contratuais pertinentes ao objeto da licitação;

3.16.6.2. Declaração expressa de responsabilidade solidária, ativa e passiva, das consorciadas pelos atos praticados pelo consórcio, em relação à licitação e, posteriormente, ao eventual Contrato, até o final de sua execução;

3.16.6.3. Compromisso de que o consórcio não terá a sua composição ou constituição alterada ou, sob qualquer forma, modificada, sem prévia e expressa anuência do órgão ou entidade contratante, até a conclusão dos trabalhos ou fornecimento que vierem a ser contratados;

3.16.6.4. Compromisso de que o prazo de duração do consórcio deverá ser igual ou maior do que o prazo de vigência da contratação decorrentes desta licitação;

3.16.6.5. Compromisso expresso de que o consórcio não se constitui, nem se constituirá em pessoa jurídica distinta da de seus membros, bem como não terá denominação própria ou diferente das suas consorciadas;

3.16.6.6. Compromissos e a divisão do escopo no fornecimento para cada uma das consorciadas, individualmente, em relação ao objeto da licitação, bem como o percentual de participação de cada uma em relação ao fornecimento previsto.

3.16.6.7. A substituição de consorciado deverá ser expressamente autorizada pelo órgão ou entidade contratante e condicionada à comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os mesmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída para fins de habilitação do consórcio no processo licitatório que originou o contrato.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

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

4.4. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

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

4.7. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

4.7.1. A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

4.7.2. Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

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

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

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

4.9. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.7 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

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

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

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

5.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
5.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
5.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

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

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

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

5.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo **menor preço global por lote;**

5.5.2. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital;

5.5.3. O licitante somente poderá oferecer lance *de valor inferior* ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema;

5.5.4. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser *de **R$ 0,01** (um centavo).*

5.6. 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.

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

5.8. A etapa de lances da sessão pública será do modo **ABERTO**, conforme Art. 56, inc. I da Lei Federal 14.133/2021, em que as licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações;

5.8.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de (10) dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública;

5.8.2. A prorrogação automática da etapa de lances, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários;

5.8.3. Não havendo novos lances, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente;

5.8.4. Após a definição da melhor proposta, se a diferença entre esta e a proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações (§4º do art. 56 da Lei Federal nº 14.133/2021);

5.8.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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

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

A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os gêneros alimentícios pelo período de 12 meses para atender o Acolhimento Institucional, oficinas e sede administrativa em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

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

5.10.2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos quando participarem de licitações públicas;

5.10.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos.

5.11. O descumprimento das regras supramencionadas pela Fundac por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobre preço na execução do contrato.

5.12. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, **VEDADA** a identificação do licitante;

5.13. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances;

5.14. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

5.15. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

5.16. Em relação ao critério de desempate para microempresas, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006;

5.17. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

5.18. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

5.19. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

5.20. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

5.21. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no

art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

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

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

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

5.25. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

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

5.27. Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

5.28. Empresas brasileiras;

5.29. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

5.30. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

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

5.31.1. Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.

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

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

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

5.35. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de até 3 (três) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

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

6. DA FASE DE JULGAMENTO

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

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

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

6.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992.

6.2.1. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).

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

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

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

6.5. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

6.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.6.1. contiver vícios insanáveis;
6.6.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
6.6.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
6.6.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Fundac;
6.6.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

6.7. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Fundac.

6.7.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

6.7.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

6.7.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

6.8. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

6.9. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Fundac, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

6.10. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

6.10.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

6.10.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

6.11. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

6.12. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

6.12.1. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

6.13. A empresa vencedora se necessário e a pedido da contratante deverá apresentar, em até 10 (dez) dias corridos após o encerramento da Sessão de Pregão, 1 (UMA) AMOSTRA de cada item vencido constante no Termo de Referência, para análise técnica. O local da apresentação dos itens é na Sede da FUNDAC, Rua

Joaquim Cursino dos Santos, 60 – Centro – Ubatuba – SP. Tal amostra deverá estar devidamente identificada com o nome da empresa, marca e o número do item correspondente.

6.14. O critério de análise das amostras ficará adstrita ao atendimento às especificações constantes no Termo de Referência, bem como a verificação da qualidade e especificações constantes na proposta comercial com as marcas apresentadas na amostra.

6.15. A não apresentação ou reprovação das amostras de um dos itens constantes da proposta motivará a desclassificação da Proposta e, para agilização do certame, haverá consequente convocação das próximas 03 (três) licitantes classificados, para apresentação de suas amostras, independentemente de sua classificação, sob pena de desclassificação, e assim sucessivamente, até que se encontre licitante com proposta classificada com relação a aprovação da amostra.

6.16. Nas amostras não serão exigidas personalização, não sendo obrigatória apresentação dos nomes e/ou brasões desta Fundação. Serão aceitos de outras municipalidades, desde que atenda ao Termo de Referência.

6.17. As amostras não serão devolvidas, pois serão submetidas à analise para posterior comparação com os itens devidamente entregues.

6.18. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

6.19. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1. Os documentos previstos neste Edital, são necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Os documentos necessários à habilitação, deverão ser inseridos no sistema, juntamente com a proposta de preços, e deverão estar com prazo vigente, na data definida para a sessão pública, à exceção daqueles que, por sua natureza, não contenham validade.

7.3. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

7.4. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

7.5. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

7.6. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).

7.7. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

7.8. A verificação dos documentos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

7.8.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

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

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

7.9.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

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

7.11. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

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

7.13. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015), no entanto as empresas enquadradas nesse quesito deverão apresentar suas certidões de regularidade mesmo que apresentem restrições ou estejam vencidas.

7.14. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

7.15. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e ficarão autorizadas a substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

7.16. ***DA REGULARIDADE JURÍDICA*** a ser apresentada:

7.16.1. Habilitação jurídica visa a demonstrar a capacidade de o licitante exercer direitos e assumir obrigações, e a documentação a ser apresentada por ele limita-se à comprovação de existência jurídica da pessoa e, quando cabível, de autorização para o exercício da atividade a ser contratada.

7.16.2. Registro comercial, no caso de empresa individual – Constituição e última alteração quando houver;

7.16.3. Ato constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, acompanhado da última alteração, no caso de inexistência de contrato consolidado, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, além do estatuto e alterações subsequentes, a licitante deverá apresentar a documentação relativa à eleição de seus administradores;

7.16.4. Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da Diretoria em exercício;

7.16.5. Decreto de Autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país e ato de registro ou autorização para funcionamento expedida pelo órgão competente quando a atividade assim o exigir

7.17. ***DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA*** a ser apresentada:

7.17.1. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, observado o limite de 50% preconizado pelo §2º do artigo 67 da Lei 14.133/21, comprovação essa que será atendida por atestado(s) fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado. Caso referidos atestados não detalhem e quantifiquem o fornecimento, aceitar-se-á, complementarmente aos documentos, cópia da(s) respectiva(s) Nota(s) Fiscal (ais).

7.18. ***DA REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA***

7.18.1. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal**,** relativo à sede ou ao domicílio da licitante, pertinente ao seu ramo de atividades e compatível com o objeto do certame, com prazo de validade em vigor na data de encerramento do prazo de envio da documentação;

7.18.2. Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a **Tributos Federais** e à Dívida Ativa da União, com prazo de validade em vigor na data de encerramento do prazo de envio da documentação.

7.18.3. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, por meio do Certificado de Regularidade do **FGTS** (CRF), que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei, com prazo de validade em vigor na data de encerramento do prazo de envio da documentação;

7.18.4. Prova de Regularidade para com a Fazenda Estadual, expedida pela Secretaria da **Fazenda Estadual**, do domicílio ou sede da licitante, com prazo de validade em vigor na data de encerramento do prazo de envio da documentação;

7.18.5. Prova de Regularidade para com a **Fazenda Municipal**, por meio de Certidão em relação a tributos Municipais, expedida pela Prefeitura do domicílio ou sede da licitante, com prazo de validade em vigor na data de encerramento do prazo de envio da documentação;

7.18.6. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a **Justiça do Trabalho**, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho (www.tst.jus.br; www.csjt.jus.br ou www.trt2.jus.br), conforme Lei nº 12.440 de 07/07/2011 e Resolução Administrativa TST nº 1470/2011, com prazo de validade em vigor na data de encerramento do prazo de envio da documentação;

7.18.7. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – **CNPJ**; (aplicação por analogia do inciso I do Art. 29 da Lei 8.666 de 21 de junho de 1993);

7.18.8. **Declaração que Não emprega menor de 18 anos** em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição.

7.19. DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO FINANCEIRA

7.19.1. Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, ou balanço de abertura para empresas constituídas no exercício financeiro da licitação, como substituição aos demonstrativos contábeis;

7.19.2. O Balanço Patrimonial e as demonstrações Contábeis, bem como o Balanço de Abertura (para o caso de empresas recém constituídas), deverão estar devidamente registrados na Junta Comercial ou Cartório de Registro competente da sede ou domicílio da licitante, assinados por profissional de contabilidade inscrito no CRC, acompanhados de cópias autenticadas dos Termos de Abertura e encerramento do Livro Diário do qual foram extraídos (cf. artigo 5º, §2º, do Decreto Lei 486/69);

7.19.3. As empresas que utilizam a escrituração contábil digital deverão apresentar o Balanço Patrimonial e Demonstrativo de Resultado do último exercício social exigível, acompanhado dos Termos de Abertura e Encerramento (relatório gerado pelo SPED), Recibo de Entrega do Livro Digital na Receita Federal e Termo de Autenticação da Junta Comercial da sede ou domicilio da licitante;

7.19.4. Sociedades sujeitas ao regime estabelecido na Lei Complementar nº 123/2006 (Microempresas e das Empresas de Pequeno Porte) não estão dispensadas da apresentação de Balanço Patrimonial;

7.19.5. Certidão Negativa de Pedido de Falência, Concordata, Recuperação Judicial e Extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, salvo para o caso de a licitante apresentar Certidão Positiva de Recuperação Judicial, com a demonstração de Plano de Recuperação, homologado pelo Juízo competente e em pleno vigor, apto a comprovar a sua viabilidade econômico-financeiras estabelecidas no Edital;

7.19.6. Apresentação de documento que demonstre a boa situação financeira atualizada, assinada pelo representante legal da empresa, comprovando que a licitante dispõe de Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC) superiores a 01 (um inteiro); em caso da licitante apresentar os de Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC) inferiores ou igual 1 (um inteiro). Os cálculos dos índices deverão ser efetuados de acordo com a fórmula seguinte:

LG - Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo
Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo

SG - Ativo Total
Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo

LC - Ativo Circulante
Passivo Circulante

7.19.7. Comprovação de possuir Capital Social ou Patrimônio Líquido mínimo até a data da apresentação da proposta, no valor correspondente a 10% (dez por cento) do valor estimado do certame, por meio de ato societário registrado na Junta Comercial do Estado da sede da licitante, ou Certidão expedida por esse órgão ou pelo Cartório de Registro Civil, no caso de sociedade civil, ou ainda, por publicação de ata de assembleia geral, no caso de sociedade por ações;

7.20. *OUTRAS DECLARAÇÕES*

7.20.1. Declaração que Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

7.20.2. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

7.20.3. E outras conforme edital.

8. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de **ATÉ 05 (cinco)** dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

8.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

(a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Fundac.

8.3. A ata de registro de preços poderá ser assinada por meio de assinatura digital e será disponibilizada no

sistema de registro de preços.

8.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

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

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

8.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Fundac convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

9. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

9.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

9.1.1. Dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

9.1.2. Dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

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

9.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

9.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

9.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

9.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.

9.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Fundac, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

9.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

9.4.2.. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição;

9.5. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos neste Edital, fica facultado à Fundac convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

10. DOS RECURSOS

10.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de

licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

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

10.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 30 (trinta) minutos.

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

10.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

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

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

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

10.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

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

10.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico www.fundac.ubatuba.sp.gov.br

11. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

11.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

11.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

11.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

11.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

11.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

11.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

11.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

11.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

11.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Fundac;

11.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

11.1.5. fraudar a licitação

11.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

11.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

11.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

11.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

11.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

11.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

11.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Fundac poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

11.2.1. advertência;

11.2.2. multa;

11.2.3. impedimento de licitar e contratar e

11.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

11.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

11.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

11.3.2. as peculiaridades do caso concreto

11.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

11.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

11.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **30 (trinta) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

11.4.1. Para as infrações previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

11.4.2. Para as infrações previstas nos itens 11.1.4, 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7 e 11.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

11.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

11.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

11.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

11.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 11.1.4, 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7 e 11.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

11.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em

aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Fundac, descrita no item 11.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

11.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

11.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

11.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

11.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

12.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

12.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

12.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, através da plataforma da https://bllcompras.com/, site da fundac: fundac.ubatuba.sp.gov.br ou pelo email: contato@fundac.ubatuba.sp.gov.br

12.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

12.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

12.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

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

13.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

13.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

13.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa

entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Fundac, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

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

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

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

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

13.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico https://www.ubatuba.sp.gov.br/diario-oficial/ e https://fundac.ubatuba.gov.br

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

13.11.1. *ANEXO I - Termo de Referência;*
13.11.2. *ANEXO II – Modelo de proposta comercial;*
13.11.3. *ANEXO III – Modelo de declaração de que não empresa menor de 18 anos, que cumpre as exigências de reserva de cargos, conf. Art. 63, inc. IV Lei Federal 14.133/2021, que cumpre os requisitos de habilitação, da elaboração independente de proposta e atuação conf. Marco legal anticorrupção, da proposta econômica compreendendo a integridade dos custos, inexistência de fatos impeditivos, reserva de cargos PcD e reabilitação previdência, ausência de vínculo no pregão eletrônico e idoneidade*
13.11.4. *ANEXO IV – Declaração de Enquadramento de ME/EPP;*
13.11.5. *ANEXO V* – Declaração Assinada por Profissional Habilitado da Área Contábil, Que Ateste o Atendimento pelo Licitante dos Índices Econômicos Previstos Neste Edital;
13.11.6. *ANEXO VI – Minuta da Ata de Registro de Preços;*
13.11.7. *ANEXO VII - Minuta do Contrato*
13.11.8. *ANEXO VIII - Termo de Ciência e de Notificação - Contratos;*
13.11.9. *ANEXO IX - Atestado de Renúncia de Visita Técnica;*

Ubatuba, 19 de dezembro de 2024.

IRIS NETINA MARINS
DIRETORA PRESIDENTE

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

Processo de compra nº 76/2024

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios (estocáveis) nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.
1.2. Constitui-se objeto da presente licitação o registro de Preço para aquisição de gêneros alimentícios pelo período de 12 meses para atender o Acolhimento Institucional, oficinas e sede administrativa, da fundação da Criança e do Adolescente de Ubatuba, conforme especificações contidas neste Edital.

LOTE 01 - CARNES E DERIVADOS

ITEM	QTD	UNIDADE	DESCRIÇÃO	MARCA / FABRICANTE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	24	QUILO	**BACON DEFUMADO** Preparado com carne curada de suíno defumado		R$ 42,10	R$ 1010,40
02	96	QUILO	**CARNE BOVINA CONTRA-FILE - BIFE** Em bife padronizado com aproximadamente 150g cada, resfriada, com no máximo 10% de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, cortada em bife para frigideira.		R$ 55,00	R$ 5280,00
03	48	QUILO	**CARNE BOVINA COXÃO MOLE - CUBOS PEQUENOS** Sem a capa e sem gordura, em cubos pequenos para o preparo de estrogonofe, resfriada, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos.		R$ 49,50	R$ 2376,00
04	108	QUILO	**CARNE BOVINA PALETA - MOÍDA** Carne moída, resfriada, com aspecto, cor, cheiro e sabor característico acondicionados em pacotes de 500G		R$ 49,50	R$ 4752,00
05	96	QUILO	**CARNE BOVINA PALETA CORTADA - CUBOS MÉDIOS** Em cubos médios para cozinhar, resfriada, com aspecto, cor, cheiro e sabor característico.		R$ 49,50	R$ 5346,00
06	48	QUILO	**CARNE SUÍNA - BISTECA** Cortada em bife; resfriada; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio.		R$ 27,80	R$ 1334,40
07	36	QUILO	**FRANGO - COXA E SOBRECOXA DESSOSSADA** Coxa e sobrecoxa de frango sem osso sem adição de sal e temperos, deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo órgão competente (sif/sisp/sim). aspecto característico não pegajoso,textura característica, cor rósea, odor característico de carne de frango fresca e sabor característico, em embalagem de 1kg.		R$ 19,55	R$ 765,00
08	84	QUILO	**FRANGO - PEITO INTEIRO COM OSSO** Frango - peito, de frango, com osso e cartilagem, de primeira qualidade, acondicionados em embalagem de saco plástico transparente		R$ 19,55	R$ 1642,20
09	72	QUILO	**FRANGO - PEITO SEM OSSO EM CUBOS PEQUENOS** Frango - peito de frango, cortado em cubos pequenos, sem osso e cartilagem, de primeira qualidade, acondicionados em embalagem de saco plástico transparente de 1 kg		R$ 28,60	R$ 2059,20
10	120	QUILO	**FRANGO - PEITO SEM OSSO EM FILÉ** Frango - peito, de frango, em file, sem osso e cartilagem, de primeira qualidade, acondicionados em embalagem de saco plástico transparente de 1 kg		R$ 28,80	R$ 3456,00
11	36	UNIDADE	**HAMBURGUER DE CARNE BOVINA CX C/ 12 UNID. 672 GRAMAS** Carne Bovina congelada. Produto de boa qualidade embalada individualmente, com sabor, odor e cor característicos do produto. Registro no IMA ou SIF . Com data de validade e lote.		R$ 26,88	R$ 967,68
12	72	QUILO	**LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA** Defumada, tipo calabresa, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequadas.		R$ 22,10	R$ 1591,20
13	60	QUILO	**LINGUIÇA TOSCANA DE CARNE SUÍNA**		R$ 26,70	R$ 1602,00

			Com cor, sabor e odor característicos do produto, de boa qualidade, embalagem transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, data de fabricação e validade.			
14	18	QUILO	**MORTADELA DEFUMADA FATIADA** Com cor, odor e sabor característico do produto, de boa qualidade, embalado adequadamente com rótulo contendo informação do produto e validade.		R$ 50,15	R$ 902,70
15	36	QUILO	**NUGGETS DE FRANGO TRADICIONAL** Pedaços pequenos de carne de frango prensada do tipo nuggets. Produto com sabor, odor e cor característicos do produto, de boa qualidade, congelado, embalagem transparente, resistente, fechada à vácuo ou com fechamento bem lacrado, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA), data de fabricação e validade.		R$ 24,30	R$ 874,80
16	112	UNIDADE	**OVOS BRANCOS GRANDE - BANDEJA C/ 20 UNIDADES** Ovos brancos embalagem com 20 unidades cada, com data de validade não inferior a 15 dias a partir da data da entrega		R$ 20,10	R$ 2251,20
17	60	UNIDADE	**PEIXE MERLUZA EM FILÉ CONGELADO PCT C/ 800 GRAMAS** Peixe in natura, espécie merluza, apresentação filé, características adicionais congelado, interfoliado, sem pele, tamanho grande com data de validade não inferior a 15 dias a partir da data da entrega.		R$ 28,65	R$ 1719,00
18	60	QUILO	**PRESUNTO COZIDO FATIADO** Presunto cozido sem capa de gordura fatiado, com data de validade não inferior a 10 dias a partir da data da entrega.		R$ 35,50	R$ 2130,00
19	99	QUILO	**SALSICHA HOT-DOG** De 1ª qualidade, composta de carne bovina, fresca com condimentos triturados e cozidos; acondicionada em embalagem apropriada, atendendo a legislação vigente.		R$ 15,30	R$ 1514,70
					Total	**R$ 41.574,48**

LOTE 02 - FRUTAS, LEGUMES E HORTALIÇAS

ITEM	QTD	UNIDADE	DESCRIÇÃO	MARCA / FABRICANTE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	48	QUILO	**ABACATE** De boa qualidade. Fruta com casca lisa, verde in natura, apresentando grau de maturação que suporte a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência; a polpa deverá se apresentar intacta e firme.		R$ 28,34	R$ 1360,32
02	180	UNIDADE	**ABACAXI PEROLA** Tamanho médio, com coros, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.		R$ 16,50	R$ 2970,00
03	12	QUILO	**ABOBORA CABOTIÁ** Madura, de boa qualidade, sem defeitos, intacta, firme e bem desenvolvida, livre de apodrecimento e parasitas.		R$ 6,40	R$ 76,80
04	84	QUILO	**ABOBORA ITALIA** Tamanho médio, com casca firme, lisa, lustrosa e macia, cor verde brilhante. As aboboras devem parecer pesadas relativamente ao tamanho e de aspecto fresco.		R$ 7,50	R$ 630,00
05	60	QUILO	**ABOBORA PAULISTA** Fruto de tamanho grande, limpa e acondicionada de forma a evitar danos físicos, apresentando-se íntegras, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca, com características íntegras e de primeira qualidade.		R$ 6,40	R$ 384,00
06	108	UNIDADE	**AGRIÃO** Fresco; tamanho e coloração uniforme; devendo ser bem desenvolvido; firme e intacto; livre de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes; sujidades; parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.		R$ 8,80	R$ 950,40
07	216	UNIDADE	**ALFACE AMERICANA** Fresco; tamanho e coloração uniforme; devendo ser bem desenvolvido; firme e intacto; livre de enfermidades, material terroso e umidade externa		R$ 9,75	R$ 2106,00

			anormal; livre de resíduos de fertilizantes; sujidades; parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.			
08	216	UNIDADE	**ALFACE CRESPA** Fresco; tamanho e coloração uniforme; devendo ser bem desenvolvido; firme e intacto; livre de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes; sujidades; parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.		R$ 6,30	R$ 1360,80
09	36	QUILO	**ALHO NACIONAL** Bulbo inteiriço; nacional; boa qualidade; firme e intacto; sem lesões de origem física ou mecânica; perfurações e cortes; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidos; livres de sujidades; parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.		R$ 40,80	R$ 1468,80
10	30	QUILO	**AMEIXA NACIONAL ROXA** Ameixa Nacional Roxa (maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca de primeira qualidade); livres de sujidades; parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte		R$ 30,85	R$ 925,50
11	271	QUILO	**BANANA NANICA** Casca fina com cor amarela; apresentando polpa doce e macia; em pencas; de primeira; tamanho e coloração uniforme; com polpa firme e intacta devendo ser bem desenvolvida; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.		R$ 9,55	R$ 2588,05
12	234	QUILO	**BANANA PRATA** Casca fina com cor amarela; apresentando polpa doce e macia; em pencas; de primeira; tamanho e coloração uniforme; com polpa firme e intacta devendo ser bem desenvolvida; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.		R$ 16,40	R$ 3837,60
13	180	QUILO	**BATATA INGLESA LAVADA** Lisa beneficiada especial; firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, cortes); tamanho e coloração uniforme; devendo ser graúda; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.		R$ 11,05	R$ 1989,00
14	54	QULO	**BERINJELA** Tipo comum, boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica rachaduras, perfurações e cortes.		R$ 11,20	R$ 604,80
15	54	QUILO	**BETERRABA** Extra A; sem ramas; tamanho médio; fresca; compacta e firme; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem lesões de origem física ou mecânicas; rachadura e cortes; tamanho e coloração uniforme; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.		R$ 6,25	R$ 337,50
16	168	UNIDADE	**BROCOLIS NINJA** Extra; fresco; tamanho e coloração uniforme; devendo ser bem desenvolvido; firme e intacto; isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.		R$ 11,20	R$ 1881,60
17	78	QUILO	**CEBOLA NACIONAL COMUM** Tamanho médio; de primeira; compacta e firme; sem lesões de origem física e mecânica (rachadura, cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidas; isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.		R$ 6,50	R$ 507,00
18	78	QUILO	**CENOURA** Tipo extra A; sem rama; fresca; compacta e firme; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem lesões de origem física ou mecânicas; rachadura e cortes; tamanho e coloração uniforme; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.		R$ 6,00	R$ 468,00
19	60	UNIDADE	**CHEIRO VERDE (SALSINHA E CEBOLINHA)** Especial; fresca; tamanho e coloração uniforme; devendo ser bem desenvolvidas; firme e intacta; livre de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes; sujidades; parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.		R$ 5,78	R$ 346,80
20	54	QUILO	**CHUCHU** Tipo extra A; tamanho e coloração uniformes; fresca; livre de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem lesões de origem física ou mecânicas; rachadura e cortes; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.		R$ 4,95	R$ 267,30
21	120	UNIDADE	**COUVE FLOR** Especial; fresca; tamanho e coloração uniforme; devendo ser bem desenvolvidas; firme e intacta; isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes; sujidades;		R$ 15,85	R$ 1902,00

			parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.			
22	96	UNIDADE	**COUVE MANTEIGA** Especial; fresca; tamanho e coloração uniforme; devendo ser bem desenvolvidas; firme e intacta; isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes; sujidades; parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.		R$ 8,35	R$ 801,60
23	200	UNIDADE	**ESPIGA DE MILHO VERDE** Espigas de 1ª qualidade. Apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.		R$ 3,57	R$ 714,00
24	24	QUILO	**GOIABA VERMELHA** Fruto de tamanho médio, fresco, de vez (por amadurecer) apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com características íntegras e de primeira qualidade; limpo, lavado, coloração uniforme; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.		R$ 19,90	R$ 477,60
25	54	QUILO	**INHAME** Produto de boa qualidade, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal.		R$ 15,80	R$ 853,20
26	36	QUILO	**LARANJA LIMA** De primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser desenvolvidas, firme e intacta; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem lesões de origem física ou mecânicas; rachadura e cortes; tamanho e coloração uniforme; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.		R$ 12,00	R$ 432,00
27	120	QUILO	**LARANJA PERA** De primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser desenvolvidas, firme e intacta; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem lesões de origem física ou mecânicas; rachadura e cortes; tamanho e coloração uniforme; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.		R$ 8,55	R$ 1026,00
28	96	QUILO	**LIMÃO TAITI** De primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto; isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes; sujidades; parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte		R$ 15,00	R$ 1440,00
29	256	QUILO	**MAÇÃ GALA** Fresca, de primeira, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.		R$ 20,30	R$ 5196,80
30	96	QUILO	**MAMÃO PAPAIA** Selecionado de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem rupturas, características de cultivo bem definidas, bem formadas e em perfeitas condições de conservação e maturação; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.		R$ 12,75	R$ 1224,00
31	36	QUILO	**MANDIOCA** De 1ª qualidade. O tubérculo deve ter o aspecto alongado, cheiro e sabor próprio, com cozimento garantido, compacto e firme, isento de material terroso, parasitas, mofos e sem parte arroxeadas, sem folhas e sem talos.		R$ 5,10	R$ 183,60
32	54	QUILO	**MANDIOQUINHA (BATATA BAROA)** Produtos frescos e com grau de maturação intermediário. Deverá presentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danosfísicos e mecânicos.		R$ 24,90	R$ 1344,60
33	120	QUILO	**MANGA PALMER** Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem lesões de origem física ou mecânicas; rachadura e cortes; tamanho e coloração uniforme.		R$ 10,25	R$ 1230,00
34	120	QUILO	**MARACUJÁ** Redondo, casca lisa graúdo, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.		R$ 22,10	R$ 2652,00
35	120	QUILO	**MELANCIA**		R$ 6,50	R$ 780,00

			De primeira, livre de sujidades, parasitas e lavras, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e madura, com poupa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.			
36	144	QUILO	**MELÃO AMARELO** Amarelo, de primeira, livre de sujidades, parasitas e lavras, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com poupa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.		R$ 13,60	R$ 1958,40
37	125	QUILO	**MEXERICA PONKAN** Fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.		R$ 25,85	R$ 3231,25
38	96	UNIDADE	**MORANGO BANDEJA C/ 250 GRAMAS** Frescos, de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidos, firme e intacto; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem lesões de origem física ou mecânicas; rachadura e cortes; tamanho e coloração uniforme; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.		R$ 14,90	R$ 1430,40
39	78	QUILO	**PEPINO COMUM** Especial; fresco; tamanho e coloração uniforme; devendo ser bem desenvolvidos; firme e intacto; isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes; sujidades; parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.		R$ 8,00	R$ 624,00
40	96	QUILO	**PERA WILLIANS** De primeira qualidade, sem manchas, maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes; sujidades; parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.		R$ 25,00	R$ 2400,00
41	48	QUILO	**PESSEGO NACIONAL** Pêssego, produtos frescos e com grau de maturação intermediária, tamanho uniforme mediano, lavado. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração característica.		R$ 36,00	R$ 1728,00
42	48	QUILO	**PIMENTÃO VERDE** De primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação do transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.		R$ 13,85	R$ 664,80
43	48	UNIDADE	**REPOLHO BRANCO / VERDE** Hortaliça de folhas enoveladas, tamanho grande, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.		R$ 3,85	R$ 184,80
44	96	UNIDADE	**RÚCULA** Rúcula fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.		R$ 10,20	R$ 979,20
45	108	QUILO	**TOMATE CEREJA BANDEJA 300 GRAMAS** Tomate em início de maturação. Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho (graudo, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar maturação entre 60% a 80%.		R$ 10,90	R$ 1177,20
46	144	QUILO	**TOMATE SALADA** Extra A, boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta; isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes; sujidades; parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.		R$ 11,20	R$ 1612,80
47	20	UNIDADE	**UVA NIAGARA BANDEJA DE 500 GRAMAS** Uva, produtos frescos e com grau de maturação intermediária, tamanho uniforme mediano, lavado. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados e coloração não		R$ 19,50	R$ 390,00

			característica.			
48	120	UNIDADE	**UVA THOMPSON BANDEJA DE 500 GRAMAS** Uva, produtos frescos e com grau de maturação intermediária, tamanho uniforme mediano, lavado. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados e coloração não característica.		R$ 21,05	R$ 2526,00
49	24	QUILO	**VAGEM** Coloração verde característica, fresca, embalagem à granel, íntegros, sem pontos escuros, sinais de deterioração.		R$ 10,90	R$ 261,60
					Total	**R$ 64.486,12**

LOTE 03 - CONGELADOS, LATICÍNIOS E PANIFICAÇÃO

ITEM	QTD	UNIDADE	DESCRIÇÃO	MARCA / FABRICANTE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	36	UNIDADE	**BATATA PALITO CONGELADA PCT COM 2 kg** Pré-Frita, sem casca, padrão 10x10mm, supergelada, pacote com 2 kg.		R$ 22,35	R$ 804,60
02	137	UNIDADE	**BEBIDA LACTEA FERMENTADA COM POUPA DE MORANGO – 1 KG** Produto obtido pela fermentação do leite em condições de pH e temperatura controlados e inoculados com microrganismos selecionados, podendo ser adicionado de frutas. Deve possuir aspecto homogêneo e espesso, aroma natural de morango. O produto deve ser constituído de água, açúcar, soro de leite, leite em pó desnatado e deverá ter registro no Ministério da Agricultura.		R$ 10,20	R$ 1397,40
03	60	UNIDADE	**IOGURTE PETIT SUISSE DE MORANGO C/ 8 UNID. 320 GRAMAS** Composto por um queijo fresco, não maturado, adicionado de minerais e vitaminas e polpa de fruta.		R$ 11,00	R$ 660,00
04	72	UNIDADE	**LEITE FERMENTADO BANDEJA C/ 6 UNID. 480 GRAMAS** Leite desnatado, açúcar, água, e o probiótico Lactobacillus casei Shirota. Unidades em frasco de 80 g. Produto registrado na ANVISA. Atender às normas de segurança alimentar. Garantir a frescura e integridade do produto até a entrega.		R$ 14,95	R$ 1076,40
05	107	UNIDADE	**MANTEIGA COM SAL POTE - 200 GRAMAS** Creme de leite pasteurizado.		R$ 15,89	R$ 1700,23
06	96	UNIDADE	**MARGARINA COM SAL POTE - 500 GRAMAS** Óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite em pó desnatado e/ ou soro de leite em pó, vitamina A (1.500U.I. / 100g), estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina de soja, conservadores: sorbato de potássio e/ ou benzoato de sódio, aroma idêntico ao natural de manteiga, acidulante ácido cítrico, antioxidantes: EDTA - cálcio dissódico e BHT e corante natural de urucum e cúrcuma ou idêntico ao natural beta-caroteno. NÃO CONTÉM GLÚTEN.		R$ 9,45	R$ 907,20
07	72	UNIDADE	**MASSA DE MINI PIZZA PACOTE - 300 GRAMAS** Contendo 8 unidades. Semolina de trigo, gordura animal, fermento, sal, açúcar, melhorador de farinha e cisteína monoidratada. Contém conservante propionato de cálcio e sorbato de potássio.		R$ 8,10	R$ 583,20
08	24	UNIDADE	**MASSA PRONTA P/ PASTEL EM ROLO - 1 KG** Composto por semolina de trigo, água, gordura animal, sal, ovo em pó, realçador de sabor INS 621 glutamato monossódico, conservador INS 282 propionato de cálcio e INS 202 sorbato de potássio.		R$ 18,40	R$ 441,60
09	229	UNIDADE	**PÃO BISNAGUINHA TRADICIONAL/ORIGINAL - 300 gramas** Pacotes contendo 300 gramas, com data de validade não inferior a 15 dias a partir da data da entrega		R$ 11,50	R$ 2633,50
10	408	UNIDADE	**PÃO DE FORMA TRADICIONAL - 500 gramas** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal refinado, glúten, soro de leite em pó, conservador propionato de cálcio, estabilizantes lecitina de soja e estearoil 2 - lactil lactato de cálcio e acidulante ácido ascórbico. Fatiado, em embalagens de 500g cada, com data de validade não inferior a 15 dias a partir da data da entrega.		R$ 10,50	R$ 4284,00
11	60	UNIDADE	**PÃO DE HAMBURGUER PCT C/ 4 UNIDADES - 200 GRAMAS** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, glúten, gordura vegetal hidrogenada, frutose, sal e fermento biológico e conservador propionato de cálcio. CONTÉM GLÚTEN, com data de validade não inferior a 15 dias a partir da data da entrega.		R$ 6,38	R$ 382,80

12	85	UNIDADE	**PÃO DE QUEIJO CONGELADO MINI - 1 KG** Água, polvilho, fécula de mandioca, ovo pasteurizado, queijo, óleo de soja, margarina, leite em pó integral e sal.		R$ 28,20	R$ 2397,00
13	240	QUILO	**PÃO FRANCÊS DE 50 GRAMAS** Composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento. Assado ao ponto e sem amasso, fresco, casca crocante.		R$ 23,80	R$ 5712,00
14	192	UNIDADE	**PÃO PARA HOT DOG PCT C/ 4 UNIDADES - 200 GRAMAS** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fermento biológico, gordura vegetal hidrogenada, sal, soro de leite em pó, glúten e extrato de malte, estabilizantes, polisorbato 80, estearoil - 2 - lactil lactato de cálcio e lecitina de soja, emulsificante mono e diglicerídeos de ácido graxos, conservante propionato de cálcio. CONTÉM GLÚTEN. UNIDADE, com data de validade não inferior a 15 dias a partir da data da entrega.		R$ 9,50	R$ 1824,00
15	96	QUILO	**QUEIJO MUSSARELA FATIADO** Queijo tipo mussarela feito de leite pasteurizado, fermento láctico, coalho e sal, com data de validade não inferior a 10 dias a partir da data da entrega		R$ 63,75	R$ 6120,00
16	247	UNIDADE	**REQUEIJÃO CREMOSO - 200 GRAMAS** Leite, creme de leite, sal, concentrado protéico do soro de leite, cloreto de cálcio, fermento lácteo, coalho, estabilizante polifosfato de sódio e conservadores: sorbato de potássio e nisina.NÃO CONTÉM GLÚTEN. Pote com 200 gramas cada, data de validade não inferior a 30 dias		R$ 11,05	R$ 2729,35
17	18	UNIDADE	**SORVETE NAPOLITANO - 2 LITROS** Água, açúcar, xarope de glicose, gordura vegetal, leite em pó desnatado, pasta de cacau, polpa de morango, soro de leite, cacau em pó, extrato de malte, sal, aromatizantes, acidulante ácido cítrico, corantes natural urucum, artificiais, vermelho ponceau, azul indigotina, espessantes goma guar, goma jataí, carragena, estabilizantes monoestearato de glicerina, polisorbato 80. CONTÉM GLUTÉN.		R$ 48,85	R$ 879,30
18	20	UNIDADE	**GELO SACO - 5 KG** Material água filtrada, apresentação em cubos, embalagem transparente, com marca, procedência e validade impressas na embalagem do produto.		R$ 15,80	R$ 316,00
					Total	**R$ 34.848,58**

LOTE 04 - NÃO PERECÍVEIS

ITEM	QTD	UNIDADE	DESCRIÇÃO	MARCA / FABRICANTE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	163	UNIDADE	**ACHOCOLATADO EM PÓ - 400 gramas** Achocolatado em pó instantâneo, devendo ter como ingredientes: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais, vitaminas, aromatizantes e emulsificante lecitina de soja.		R$ 9,70	R$ 1581,10
02	224	UNIDADE	**AÇÚCAR REFINADO - 1 KG** Açúcar refinado, fabricado do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais.		R$ 7,46	R$ 1671,04
03	2	UNIDADE	**ADOÇANTE LIQUIDO SUCRALOSE - 100 ml** Dietético sucralose, em frasco, constando na embalagem individual a data de fabricação e validade do produto mínima de 12 (doze) meses.		R$ 14,80	R$ 29,60
04	24	UNIDADE	**ÁGUA DE COCO - 1 LITRO** Água de coco 100% natural. Sem adição de conservadores artificiais e açúcar. Embalagem Tetra Pak de 1 litro, tampa rosqueada.		R$ 11,54	R$ 276,96
05	180	UNIDADE	**ÁGUA MINERAL S/ GÁS - 500 ml** Água mineral natural.		R$ 1,95	R$ 351,00
06	7	UNIDADE	**AMENDOIM TORRADO 500 GRAMAS** Amendoim Torrado Sem Pele e Sem Sal contém altos níveis de vitaminas e minerais, como magnésio, cálcio, vitamina E, vitaminas do complexo B, ferro, selênio, bem como ômega 3 e 6.		R$ 42,18	R$ 295,26
07	18	UNIDADE	**AMIDO DE MILHO - 500 GRAMAS** Amilaceo extraído de milho fabricados a partir de matérias primas		R$ 18,85	R$ 339,30
08	96	UNIDADE	**ARROZ TIPO 1 - 5 KG** Arroz Agulhinha tipo 1.		R$ 38,50	R$ 3696,00
09	38	UNIDADE	**ATUM RALADO AO NATURAL LATA - 170 GRAMAS** Atum, água, sal e extrato vegetal. Contém traços de soja. Pode conter traços de aipo, gergelim e leite / derivados.		R$ 11,03	R$ 419,14

10	6	UNIDADE	**ATUM SOLIDO AO NATURAL LATA - 170 GRAMAS** Atum, água, sal e extrato vegetal. Contém traços de soja. Pode conter traços de aipo, gergelim e leite / derivados.		R$ 14,65	R$ 87,90
11	6	UNIDADE	**AVEIA EM FLOCOS 170 GRAMAS** Aveia em flocos finos, não deverá apresentar resíduos, bolor, cheiro. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente.		R$ 5,69	R$ 34,14
12	12	UNIDADE	**AVEIA EM FLOCOS FINOS - 170 GRAMAS** Aveia em flocos finos, não deverá apresentar resíduos, bolor, cheiro. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente.		R$ 5,69	R$ 68,28
13	72	UNIDADE	**AZEITE DE OLIVA- 500 ML** Azeite de Oliva extra virgem com acidez máxima de 0,6%		R$ 65,97	R$ 4749,84
14	24	UNIDADE	**AZEITONA VERDE S/ CAROÇO VIDRO -150 GRAMAS** Azeitonas verdes s/ caroço, água e sal, em conserva inteira sem caroço.		R$ 16,30	R$ 391,20
15	16	UNIDADE	**BALA SORTIDAS MASTIGAVEL - 600 GRAMAS** Bala macia, mastigável, sortida, colorida e aromatizada artificialmente. Ingredientes: açúcar, xarope de glicose, gordura de palma, acidulante ácido cítrico, emulsificante monoesterato de glicerina e aromatizante. Sabores diversos. Acondicionado em embalagem plástica, pacote de 600g.		R$ 13,45	R$ 215,20
16	36	UNIDADE	**BATATA PALHA - 400 GRAMAS** Batata palha sabor natural, tradicional.		R$ 22,47	R$ 808,92
17	60	UNIDADE	**BISCOITO ÁGUA E SAL - 400 GRAMAS** Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, açúcar invertido, sal, amido, fermento biológico, açúcar, fermento químico bicarbonato de sódio (INS 500ii), acidulante ácido láctico (INS 270), melhoradores de farinha protease (INS 1101 i) e metabissulfito de sódio (INS 223) e enzima xilanase, ausente de biscoitos quebrados.		R$ 9,86	R$ 591,60
18	36	UNIDADE	**BISCOITO DE POLVILHO SALGADO - 100 GRAMAS** Biscoito de polvilho: biscoito assado a base de polvilho sem glúten, sem leite e derivados, sem lactose.		R$ 7,50	R$ 270,00
19	127	UNIDADE	**BISCOITO DOCE ROSQUINHA DE CHOCOLATE - 500 GRAMAS** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, gordura vegetal, açúcar invertido, cacau, sal, corante caramelo, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante. Pode conter traços de ovos, leite, amendoim e nozes.		R$ 13,80	R$ 1752,60
20	66	UNIDADE	**BISCOITO DOCE ROSQUINHA DE COCO - 500 GRAMAS** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, fermentos químicos, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido cítrico e aromatizante.		R$ 10,25	R$ 676,50
21	48	UNIDADE	**BISCOITO DOCE SEQUILHO - 400 GRAMAS** Biscoito tipo sequilho a base de amido de milho ou de mandioca, açúcar, gordura vegetal, ovos, sal e aromatizante. Não contém glúten e lactose.		R$ 21,55	R$ 1034,40
22	107	UNIDADE	**BISCOITO MAISENA - 400 GRAMAS** Farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido de milho, sal, estabilizante, lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, acidulante ácido láctico e aromatizante.		R$ 10,50	R$ 1123,50
23	48	UNIDADE	**BISCOITO RECHEADO DE CHOCOLATE - 140 GRAMAS** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, óleo vegetal, farinha de trigo integral, açúcar invertido, cacau, farelo de trigo, sal, ferro, vitamina A, corante caramelo III, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, fosfato monocálcio e bicarbonato de amônio, aromatizantes, emulsificantes: lecitina de soja e ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos, corante natural carmim e acidulante ácido cítrico.		R$ 3,20	R$ 153,60
24	48	UNIDADE	**BISCOITO RECHEADO DE MORANGO - 140 GRAMAS** Biscoito recheado sabor de morango enriquecido com vitaminas e cálcio. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal Interesterificada, fosfato Tribásico de cálcio (fonte de cálcio), sal, leite em pó integral, composto vitamínico [vitamina B3 (niacina), vitamina B2 (Riboflavina), vitamina B6], morango desidratado, açúcar invertido, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja, aromatizante acidulante, ácido cítrico.		R$ 3,20	R$ 153,60
25	48	UNIDADE	**BISCOITO WAFER RECHEADO DE CHOCOLATE - 140 GRAMAS** Ingredientes: Creme sabor chocolate, açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, emulsificante: lecitina de soja (ins 322) e aromatizante, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, cacau em pó, óleo de milho, sal, emulsificante: lecitina de soja (ins 322) e fermento químico: bicarbonato de sódio (ins 500ii).		R$ 5,00	R$ 240,00

26	48	UNIDADE	**BISCOITO WAFER RECHEADO DE MORANGO - 140 GRAMAS** Ingredientes: Recheio sabor morango, açúcar, gordura vegetal, preparado de morango em pó (suco de morango, açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, maltodextrina, dextrina, amido, glicose, emulsificante: lecitina de soja (ins 322), acidulante: ácido cítrico (ins 330), corante natural: carmim (ins 120) e aromatizante), emulsificante: lecitina de soja (ins 322), aromatizante, corante natural: carmim (ins 120) e acidulante: ácido cítrico (ins 330)], farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, óleo de milho, sal, emulsificante: lecitina de soja (ins 322) e fermento químico: bicarbonato de sódio (ins 500ii).		R$ 5,00	R$ 240,00
27	191	UNIDADE	**BOMBOM SORTIDOS DE CHOCOLATE - 251 GRAMAS** Caixa com 251 gramas de bombons sortidos de boa qualidade.		R$ 22,10	R$ 4221,10
28	137	UNIDADE	**CAFÉ EM PÓ TORRADO TRADICIONAL – 500 GRAMAS** Café torrado e moído, tradicional, sem adição de glúten.		R$ 32,80	R$ 4493,60
29	3	UNIDADE	**CANELA EM CASCA - 20 GRAMAS** Canela em casca.		R$ 6,80	R$ 20,40
30	5	UNIDADE	**CANELA EM PÓ - 50 GRAMAS** Canela em pó.		R$ 6,80	R$ 34,00
31	6	UNIDADE	**CANJICA DE MILHO BRANCA - 500 GRAMAS** Canjica branca.		R$ 7,65	R$ 45,90
32	42	UNIDADE	**CEREAL EM BARRA C/ CASTANHA E CHOCOLATE - pacote com 3 unidades - 60 GRAMAS** Flocos de arroz (farinha de arroz, maltodextrina, açúcar, sal e aromatizantes), cobertura sabor chocolate ao leite (açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, leite integral em pó, soro de leite em pó, emulsificantes lecitina de soja e poliricinoleato de poliglicerol e aromatizante), glucose, coco ralado, maltodextrina, marshmallow (água, açúcar, maltodextrina e clara de ovo em pó), leite condensado, leite em pó desnatado, leite de coco, óleo de palma, carbonato de cálcio, glicerina, colágeno hidrolisado, emulsificante lecitina de soja, aromatizante, vitaminas C e E e antioxidante natural tocoferol.		R$ 8,80	R$ 369,60
33	12	UNIDADE	**CHÁ DE CAMOMILA COM 10 UNIDADES - 10 GRAMAS** Flores e pedúnculos de camomila (matricaria recutita). Embalagem: 10 gramas com 10 saquinhos		R$ 5,08	R$ 60,96
34	12	UNIDADE	**CHÁ DE ERVA DOCE COM 10 UNIDADES - 20 GRAMAS** Frutos de funcho (Foeniculum vulgare, Mill.) Embalagem: 20 gramas com 10 saquinhos		R$ 5,59	R$ 67,08
35	12	UNIDADE	**CHANTILY (PREPARO PARA CREME TIPO CHANTILY) - 200 ml** Água, óleo de palmiste hidrogenado, açúcar, sal, umectante sorbitol, estabilizantes caseinato de sódio, celulose microcristalina, carboximetilcelulose, lecitina de soja, citrato trissódico, fosfato dissódico, emulsificantes éster de ácido graxo de mono e diglicerídeos, monodiglicerideos, ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico, aroma artificial de creme e corante natural urucum e cúrcuma.		R$ 8,25	R$ 99,00
36	120	UNIDADE	**CHOCOLATE EM BARRA AO LEITE - 80 GRAMAS** Chocolate ao Leite em Barra, contendo açúcar, leite em pó, manteiga de cacau, massa de cacau, gordura vegetal, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante.		R$ 11,60	R$ 1392,00
37	13	UNIDADE	**CHOCOLATE GRANULADO MACIO - 500 GRAMAS** Açúcar, cacau e aromatizante		R$ 15,79	R$ 205,27
38	23	UNIDADE	**CHOLOCATE EM PÓ 50% CACAU - 200 GRAMAS** Açúcar, cacau e aromatizante		R$ 26,85	R$ 617,55
39	12	UNIDADE	**COCO RALADO DESIDRATADO - 100 GRAMAS** Coco seco, ralado fino, puro, sem casca, coloração branca, livre de parasitas, contaminantes ou sujidades. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.		R$ 6,78	R$ 81,36
40	27	UNIDADE	**COCO RALADO DESIDRATADO E SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR EMBALAGEM DE 100 GRAMAS** Coco seco, ralado fino, puro, sem casca, sem adição de açucar coloração branca, livre de parasitas, contaminantes ou sujidades. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.		R$ 12,15	R$ 328,05

41	6	UNIDADE	**CONFETES COLORIDOS DE CHOCOLATE AO LEITE - 500 GRAMAS** Pastilhas confeitadas e coloridas com Sabor de Chocolate, crocantes por fora e macias por dentro, embalagem 500g. Ideal para mesas de guloseimas, decoração de bolos, doces, tubetes e muito mais. Ingredientes: Açúcar, gordura vegetal fracionada, leite em pó integral, cacau em pó, soro de leite em pó, emulsificantes lecitina de soja e esteresde ácido ricinoleico interesterificado com poliglicerol, corante inorgânico dióxido de titânio, espessante goma arábica, glaceantes goma laca e cera de carnaúba, sal aromatizante, corantes artificiais. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER AMENDOIM.		R$ 22,25	R$ 133,50
42	4	UNIDADE	**CREME DE AVELÃ - 350 GRAMAS** Açúcar, óleo vegetal (palma), avelãs (13%) cacau em pó parcialmente desengordurado (7,4%), leite desnatado em pó (6,6%), soro de leite em pó, emulsificante lecitinas, aromatizante. Constituintes do leite: 8,8%.		R$ 43,10	R$ 172,40
43	134	UNIDADE	**CREME DE LEITE LEVE UHT - 200 ml** Pasteurizado, sabor suave, consistência firme, embalado em embalagem longa vida com aproximadamente 200g de peso líquido+C204, atóxica, limpa, não violado, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA.		R$ 5,25	R$ 703,50
44	10	PACOTE	**DOCE PRONTO EMBALADO DE ABOBORA CORAÇÃO 50 UNIDADES** Abobora, açucar cristal, glicose de amido, contem conservantes acido sórbico e não contem gluten.		R$ 50,70	R$ 507,00
45	10	PACOTE	**DOCE PRONTO EMBALADO DE COCADA BRANCA 50 UNIDADES** Coco, açucar, leite em pó, sorbatos, glucose, não contém glúten, contém lactose e derivados de leite.		R$ 38,25	R$ 382,50
46	72	UNIDADE	**ERVILHA EM CONSERVA LATA/SACHE - 170 GRAMAS** Ervilha, água, sal e açúcar, em conserva.		R$ 5,95	R$ 428,40
47	2	UNIDADE	**ESSENCIA DE BAUNILHA - 30 ml** Essência de baunilha líquida, cor âmbar escuro, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro com 30ml, Com rotulagem perfeita contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote.		R$ 3,89	R$ 7,78
48	24	UNIDADE	**FARINHA DE MANDIOCA CRUA- 1 KG** Farinha de mandioca, fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produtos até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 34 do decreto estadual número 12.486 de 20/10/1978.		R$ 15,95	R$ 382,80
49	6	UNIDADE	**FARINHA DE MILHO - 500 GRAMAS** Farinha de milho amarela.		R$ 4,40	R$ 26,40
50	4	UNIDADE	**FARINHA DE ROSCA - 500 GRAMAS** Farinha de rosca, obtida pela moagem de pães ou roscas torradas em perfeito estado de conservação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 47 do decreto estadual número 12.486 de 20/10/1978.		R$ 9,35	R$ 37,40
51	41	UNIDADE	**FARINHA DE TRIGO TRADICIONAL - 1 KG** Farinha de trigo comum, enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto obtido a partir da moagem do trigo duro, limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20%, com no mínimo 7% de proteína, umidade mínima entre 13,5 a 15%, cinzas até 0,80%, falling number mínimo de 240 segundos, ausência de sujidades, parasitos e larvas, determinados pela portaria 354, de 18 de julho de 1996. Embalagem em conformidade com a legislação sanitária vigente.		R$ 5,80	R$ 237,80
52	144	UNIDADE	**FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 DE 1 KG** Feijão carioca. Feijão com cores rajadas de marrom claro e escuro, tipo Phaseolus Vulgaris, classe cores, novo, de primeira qualidade. Embalagem plástica transparente, resistente. Registro no ministério da agricultura. Sem presença de grãos mofados, carunchados e torrados.		R$ 11,70	R$ 1684,80
53	8	UNIDADE	**FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTANEO - 10 GRAMAS** Agente de fermentação de alta qualidade, embalado em porções de 10 gramas		R$ 1,55	R$ 12,40
54	12	UNIDADE	**FERMENTO QUIMICO EM PÓ - 100 GRAMAS**		R$ 4,75	R$ 57,00

			Fermento químico usado principalmente para bolos, composto basicamente dos seguintes compostos: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e aromatizante			
55	96	UNIDADE	**FORMULA INFANTIL DE PARTIDA DE 0 A 6 MESES - 800 GRAMAS** Fórmula infantil á base de proteínas lácteas, em pó, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, indicada para lactentes desde o nascimento até o sexto mês de vida, com predominância de proteínas do soro do leite em relação á caseina.		R$ 93,60	R$ 8985,60
56	72	UNIDADE	**FORMULA INFANTIL DE SEGMENTO DE 1 A 3 ANOS - 800 GRAMAS** Fórmula infantil á base de proteínas lácteas, em pó, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, indicada para lactentes á partir do 1 ano de vida, com predominância de caseína em relação ás proteínas do soro do leite**.**		R$ 101,85	R$ 7333,20
57	72	UNIDADE	**FORMULA INFANTIL DE SEGMENTO DE 6 A 12 MESES - 800 GRAMAS** Fórmula infantil á base de proteínas lácteas, em pó, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, indicada para lactentes á partir do sexto mês de vida, com predominância de caseína em relação ás proteínas do soro do leite.		R$ 95,84	R$ 6900,48
58	6	UNIDADE	**FUBÁ MIMOSO - 500 GRAMAS** Fubá de milho amarelo, obtido pela torração do grão de milho desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado, isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos, bolor e umidade, embalagem de polietileno, atóxico, transparente e resistente.		R$ 3,25	R$ 19,50
59	12	UNIDADE	**GELATINA EM PÓ SABOR LIMÃO - 20 GRAMAS** Gelatina em pó sabor limão, em perfeito estado granulométrico. Sem grumos, no perfeito estado de validade.		R$ 1,95	R$ 23,40
60	24	UNIDADE	**GELATINA EM PÓ SABOR MORANGO 20 GRAMAS** Gelatina em pó sabor morango, em perfeito estado granulométrico. Sem grumos, no perfeito estado de validade.		R$ 1,95	R$ 46,80
61	12	UNIDADE	**GELATINA EM PÓ SABOR UVA - 20 GRAMAS** Gelatina em pó sabor uva, em perfeito estado granulométrico. Sem grumos, no perfeito estado de validade.		R$ 1,95	R$ 23,40
62	4	UNIDADE	**GELATINA EM PÓ SEM SABOR INCOLOR C/ 2 UNIDS. - 24 GRAMAS** Gelatina em pó incolor, sem sabor, sabor e odor característicos isento de sujidade, parasitas e larvas. Contendo 2 envelopes.		R$ 4,60	R$ 18,40
63	60	UNIDADE	**GELEIA MORANGO - 230 GRAMAS** Morango, açúcar, acidulante ácido cítrico, pectina.		R$ 17,15	R$ 1029,00
64	60	UNIDADE	**GELEIA UVA - 230 GRAMAS** Uva, açúcar, acidulante ácido cítrico, pectina.		R$ 16,95	R$ 1017,00
66	5	UNIDADE	**GRANOLA TRADICIONAL - 1 KG** Granola tradicional com aveia em flocos, açúcar mascavo, flocos de trigo, gordura de palma, extrato de malte, uva passa, maçã, mel, flocos de arroz, farelo de trigo, linhaça dourada, farinha de castanha de caju, castanha do Pará, castanha de caju, coco ralado, gergelim preto, aroma natural de baunilha e aroma natural de coco.		R$ 58,35	R$ 291,75
67	6	UNIDADE	**KETCHUP – 1,150 KG** Polpa de tomate, xarope de glucose, água, vinagre, sal, amido 1,5%, cebola em pó, pimenta do reino, canela, realçador de sabor glutamato monossódico, conservador sorbato de potássio.		R$ 19,90	R$ 119,40
68	158	UNIDADE	**LEITE CONDENSADO - 395 GRAMAS** Leite integral, açúcar e lactose, não contém gluten.		R$ 9,80	R$ 1548,40
69	22	UNIDADE	**LEITE DE COCO - 200 ml** Leite de coco integral, água conservadores INS 223 (metabissulfito de sódio) e INS 211 (benzoato de sódio), acidulante INS 330 (ácido cítrico) estabilizante INS 322 (lecitina de soja) espessantes INS 466 (carboximetilcelulose sódica) e INS(goma guár), teor de gordura mínimo 11%.nao contem gluten.		R$ 6,80	R$ 149,60
70	42	UNIDADE	**LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTANEO - LATA 400G** Leite em pó instantâneo, apresentado em lata de 400 gramas, adequado para reconstituição em água. **Composição:** Leite integral. Sem adição de conservantes. **Propriedades:** Solubilidade rápida em água fria ou quente. Sabor e aroma característicos de leite fresco. Rico em proteínas, cálcio e vitaminas. **Aplicações:** Ideal para bebidas lácteas, receitas culinárias, sobremesas e panificação. Usado em instituições de ensino, hospitais e cozinhas industriais. **Instruções de Uso:** Impresso na embalagem**. Validade:** Impresso na embalagem. **Informações Adicionais:** Produto livre de glúten. **Embalagem:** Lata hermética, resistente e com fechamento seguro. **Certificações:** Atender às normas de segurança alimentar e		R$ 28,15	R$ 1182,30

			certificações pertinentes (ex.: ANVISA).			
71	1080	UNIDADE	**LEITE LONGA VIDA INTEGRAL - 1 litro** Leite padronizado com 3% de gordura e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato dissódico.NÃO CONTÉM GLÚTEN.		R$ 8,10	R$ 8748,00
72	6	UNIDADE	**MACARRÃO AVE MARIA - 500 GRAMAS** Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural cúrcuma.CONTÉM GLÚTEN.		R$ 6,45	R$ 38,70
73	6	UNIDADE	**MACARRÃO DE LETRINHA - 500 gramas** Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural cúrcuma.CONTÉM GLÚTEN.		R$ 6,45	R$ 38,70
74	96	UNIDADE	**MACARRÃO ESPAGUETE Nº 08 - 500 GRAMAS** Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados, corantes naturais urucum e cúrcuma. CONTÉM GLÚTEN.		R$ 6,45	R$ 619,20
75	43	UNIDADE	**MAIONESE TRADICIONAL - 500 GRAMAS** Água. Óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, açúcar, vinagre, sal, suco de limão, páprica, acidulante ácido lático, estabilizantes goma xantana e goma guar, conservador sorbato de potássio, aromatizantes, sequestrante edta cálcio dissódico e corante beta-caroteno. NÃO CONTÉM GLÚTEN		R$ 7,30	R$ 313,90
76	4	UNIDADE	**MARIA MOLE BRANCA EM PÓ - 50 GRAMAS** Açúcar, gelatina, estabilizante estearoil 2 lactíl lactado de sódio e aromatizante de coco.		R$ 3,50	R$ 14,00
77	18	UNIDADE	**MASSA PARA LASANHA - 200 GRAMAS** Massa para lasanha pré-cozida, Sêmola de trigo enriquecida com ferro ácido fólico, ovos, corantes naturais urucum e cúrcuma.		R$ 5,00	R$ 90,00
78	12	UNIDADE	**MILHO PARA PIPOCA - 500 GRAMAS** O milho de pipoca deve ser de variedade adequada para estourar, apresentando grãos inteiros, sadios e livres de impurezas. O produto deve garantir um bom rendimento na estufagem, com uma taxa mínima de expansão. De cor amarela.Grãos de tamanho uniforme, sem quebras ou defeitos visíveis. O produto deve ser acondicionado em embalagens que protejam contra umidade e contaminação, preferencialmente em saco plástico ou papel kraft.As embalagens devem ser hermeticamente fechadas e não devem permitir a entrada de insetos. Prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de fabricação, desde que armazenado em condições adequadas.Preferência por produtos que possuam certificação orgânica ou de livre de agrotóxicos.		R$ 7,29	R$ 87,48
79	48	UNIDADE	**MILHO PARA PIPOCA MICROONDAS SABOR NATURAL - 100 GRAMAS** Milho para pipoca		R$ 4,65	R$ 223,20
80	48	UNIDADE	**MILHO VERDE EM CONSERVA - 170 GRAMAS** Milho, água, sal e açúcar. NÃO CONTÉM GLÚTEN.		R$ 5,80	R$ 278,40
81	16	UNIDADE	**MISTURA PARA BOLO SABOR CENOURA- 400 GRAMAS** Açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, altodextrina, amido (bacillus thuringiensis, streptomyces viridochromogenes, grobacterium tumefaciens), cenoura em pó, gordura vegetal hidrogenada, sal, fermentos químicos bicarbonato de sódio e fosfato ácido de alumínio e sódio, aromatizante, corante betacaroteno sintético idêntico ao natural e espessantes goma guar e goma xantana.		R$ 6,78	R$ 108,48
82	34	UNIDADE	**MISTURA PARA BOLO SABOR CHOCOLATE - 400 GRAMAS** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, cacau lecitinado, gordura vegetal, sal, agentes de corpo: maltitol e polidextrose, emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos, fermentos químicos: fosfato monocálcio, difosfato de cálcio e bicarbonato de sódio, aromatizantes, espessante goma xantana e edulcorante sucralose. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E LEITE. PODE CONTER SOJA.		R$ 6,78	R$ 230,52
83	18	UNIDADE	**MISTURA PARA BOLO SABOR COCO- 400 GRAMAS** Açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido (bacillus thuringiensis, streptomyces viridochromogenes, agrobacterium tumefaciens, gordura vegetal, sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e fosfato ácido de alumínio e sódio, aromatizante e espessantes: goma guar e goma xantana.		R$ 6,78	R$ 122,04

84	18	UNIDADE	**MISTURA PARA BOLO SABOR FUBA - 400 GRAMAS** Açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fubá de milho (Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes e Agrobacterium tumefaciens), amido de milho (Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes e Agrobacterium tumefaciens), gordura vegetal interesterificada, sal, erva doce e fermentos químicos (bicarbonato de sódio, fosfato ácido de sódio e alumínio).		R$ 6,78	R$ 122,04
85	18	UNIDADE	**MISTURA PARA BOLO SABOR LARANJA - 400 GRAMAS** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, amido modificado, sal, ferro, vitamina B5, vitamina B2, vitamina B6, vitamina B1, ácido fólico (vitamina B9), vitamina D, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio e aromatizante.		R$ 6,78	R$ 122,04
86	24	UNIDADE	**MISTURA PARA BOLO SABOR LIMÃO - 400 GRAMAS** Açúcar, amido (bacilus thuringiensis, streptomyces viridochromogenes, agrobacterium tumefaciens), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e fosfato ácido de alumínio e sódio, aromatizante e espessantes: goma guar e goma xantana.		R$ 6,78	R$ 162,72
87	18	UNIDADE	**MISTURA PARA BOLO SABOR MILHO - 400 GRAMAS** Açúcar, farinha de milho pré-cozida enriquecida com ferro e ácido fólico (Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes e Agrobacterium tumefaciens), amido de milho (Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes e Agrobacterium tumefaciens), amido modificado, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura de palma, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, fosfato de sódio e alumínio), espessante goma xantana, aromatizante e corante natura de cúrcuma.		R$ 6,78	R$ 122,04
88	6	UNIDADE	**MISTURA PRONTA PARA TAPIOCA - 500 GRAMAS** Fécula de mandioca hidratada		R$ 8,50	R$ 51,00
89	252	UNIDADE	**MOLHO DE TOMATE TRADICIONAL - 340 GRAMAS** Tomate, cebola, açúcar, amido modificado, sal, óleo vegetal, extrato de levedura, salsa, alho, manjericão, aipo marrom, orégano, tomilho e realçador de sabor glutamato monossódico.NÃO CONTÉM GLÚTEN.		R$ 6,78	R$ 1708,56
90	12	UNIDADE	**MOSTARDA – 190 GRAMAS** Vinagre, açúcar líquido, amido, semente de mostarda, sal, pimenta do reino branca, corante natural cúrcuma e conservador benzoato de sódio. NÃO CONTÉM GLÚTEN.		R$ 7,99	R$ 95,88
91	100	UNIDADE	**ÓLEO DE SOJA - 900 ml** Óleo refinado de soja e antioxidante ácido cítrico. NÃO CONTÉM GLÚTEN.		R$ 11,70	R$ 1170,00
92	24	UNIDADE	**ORÉGANO - 10 GRAMAS** Orégano desidratado		R$ 2,55	R$ 61,20
93	24	UNIDADE	**PAÇOQUINHA TRADICIONAL DE AMENDOIM QUADRADA C/ 50 UNIDADES - 1 KG** Doce de amendoim torrado e moído, com sal e açúcar. No formato quadrado, de 20 a 22g cada. Produto de boa qualidade, embalados individualmente. Rótulo com lote e validade.		R$ 30,6	R$ 734,40
94	48	UNIDADE	**PAPRICA DEFUMADA - 50 GRAMAS** Páprica defumada.		R$ 8,45	R$ 405,60
95	12	UNIDADE	**PIMENTA DO REINO MOÍDA - 20 GRAMAS** De boa qualidade, pura, seca, fina, sem grumos ou condição estranha ao produto, livre de sujidades, parasitas, fungos e bolores, de cor uniforme, odor característico, embalagem comos dados de identificação e procedência, data de fabricação e prazo de validade. Acondicionado em embalagem lacrada, resistente, limpa e não violada.		R$ 2,55	R$ 30,60
96	10	UNIDADE	**PIPOQUINHA DOCE DE CANJICA DE MILHO - 12 GRAMAS - PACOTE COM 50 UNIDADES** De boa qualidade, pura, seca, fina, sem grumos ou condição estranha ao produto, livre de sujidades, parasitas, fungos e bolores, de cor uniforme, odor característico, embalagem comos dados de identificação e procedência, data de fabricação e prazo de validade. Acondicionado em embalagem lacrada, resistente, limpa e não violada.		R$ 79,40	R$ 794,00
97	10	UNIDADE	**PIRULITO DURO 1 KG** Possui açúcar, xarope de glicose, gordura vegetal hidrogenada, acidulante ácido cítrico, estabilizante lecitina de soja, aromatizante natural e corante		R$ 32,30	R$ 323,00
98	2	UNIDADE	**PIRULITO MASTIGÁVEL YOGURTE C/ 50 UNIDADES - 560 GRAMAS** Possui açúcar, xarope de glicose, gordura vegetal hidrogenada, acidulante ácido cítrico, estabilizante lecitina de soja, aromatizante natural e corante artificial vermelho 40. não contém glúten.		R$ 16,20	R$ 32,40
99	72	UNIDADE	**QUEIJO RALADO - 50 GRAMAS** Queijo parmesão e conservador ácido sórbico, NÃO CONTÉM GLÚTEN.		R$ 7,65	R$ 550,80

100	66	UNIDADE	**REFRIGERANTE DE COLA - 2 litros** Refrigerante sabor cola, Não alcoólico, 2 litros, Garrafa PET com vedação hermética, **COMPOSIÇÃO:** Água gaseificada, açúcar, corante caramelo, ácido fosfórico, aroma natural, cafeína e conservantes (conforme legislação vigente). **QUALIDADE:** O produto deve ser de um fabricante reconhecido, com todas as certificações de qualidade e segurança alimentar, conforme as normas da ANVISA e demais órgãos reguladores. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega, Condições de armazenamento: Deve ser armazenado em local seco, fresco e ao abrigo da luz solar. Certificado de qualidade do produto, Comprovante de registro do produto junto à ANVISA		R$ 17,49	R$ 1154,34
101	66	UNIDADE	**REFRIGERANTE DE GUARANÁ - 2 LITROS** Água gaseíficada, açúcar e extrato vegetal de guaraná, aroma natural, acidulante: ácido cítrico, conservadores: sorbato de potássio e benzoato de sódio, corante: caramelo tipo IV. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO ALCOÓLICO. CONTÉM AÇÚCAR.		R$ 15,65	R$ 1032,90
102	32	UNIDADE	**SAL REFINADO - 1 KG** Cloreto de sódio, iodato de potássio, antiumectantes ferrocianeto de sódio, (INS 535) , sílico aluminato de sódio (INS 554) e dióxido de silicio (INS 551).NÃO CONTÉM GLÚTEN.		R$ 3,38	R$ 108,16
103	36	UNIDADE	**SALGADINHO DE MILHO SABOR PRESUNTO – 140 GRAMAS** Em formato de conchinha. Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico (Bacillus thuringiensis, Agrobacterium sp, Agrobacterium tumefaciens, Streptomyces viridochromogenes, Zea mays, Dicossoma sp e Sphingobium herbicidovorans), óleo vegetal de girassol, óleo misto vegetal de palma e soja e condimento preparado sabor presunto (sal, cloreto de potássio, maltodextrina, cebola, realçadores de sabor: glutamato monossódico, inosinato dissódico, guanilato dissódico e ácido glutâmico, aromatizante, regulador de acidez ácido cítrico e antiumectante dióxido de silício). Alérgicos: Contém derivados de soja. Pode conter trigo, centeio, cevada, aveia e leite. Contém glúten.		R$ 19,45	R$ 700,20
104	36	UNIDADE	**SALGADINHO DE MILHO SABOR QUEIJO – 140 GRAMAS** Em formato de conchinha. Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico (Bacillus thuringiensis, Agrobacterium sp, Agrobacterium tumefaciens, Streptomyces viridochromogenes, Zea mays, Dicossoma sp e Sphingobium herbicidovorans), óleo vegetal de girassol, óleo misto vegetal de palma e soja e condimento preparado sabor presunto (sal, cloreto de potássio, maltodextrina, cebola, realçadores de sabor: glutamato monossódico, inosinato dissódico, guanilato dissódico e ácido glutâmico, aromatizante, regulador de acidez ácido cítrico e antiumectante dióxido de silício). Alérgicos: Contém derivados de soja. Pode conter trigo, centeio, cevada, aveia e leite. Contém glúten.		R$ 19,45	R$ 700,20
105	36	UNIDADE	**SALGADINHO DE MILHO SABOR QUEIJO PARMESÃO – 125 GRAMAS** Em formato de Lua. Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, (bacillus thuringiensis, agrobacterium sp, agrobacterium tumefaciens, streptomyces viridochromogenes, zea mays, dicossoma sp e sphingobium herbicidovorans), óleos vegetal de girassol, preparado para salgadinho com queijo parmesão [sal maltodextrina, colorífico (fubá enriquecido com ferro e ácido fólico, óleo vegetal de soja e corante urucum), xarope de glucose, cloreto de potássio, gordura vegetal de palma, extrato de levedura, coentro, manteiga queijo parmesão, realçador de sabor: glutamato monossódico, aromatizantes, antiumectante dióxido de silício, regulador de acidez fosfato dissódico, acidulante ácido láctico e emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos] e óleo misto vegetal de palma e soja.		R$ 19,45	R$ 700,20
106	48	UNIDADE	**SALGADINHO DE MILHO SABOR QUEIJO REQUEIJÃO – 140 GRAMAS** Farinha de milho fortificada com ferro e ácido fólico, óleos vegetais (70% girassol), preparado para salgadinho sabor requeijão (soro de leite, óleo vegetal de palma, xarope de glucose, sal, cloreto de potássio, maltodextrina, realçadores de sabor: glutamato monossódico, inosinato dissódico e guanilato dissódico, aromatizante, reguladores de acidez: ácido cítrico e ácido láctico, corantes: urucum e cúrcuma e emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos).		R$ 19,45	R$ 933,60
107	24	UNIDADE	**SUCO CONCENTRADO DE CAJU – 500 ml** Suco de caju integral e suco de caju concentrado, água, conservadores metabissulfito de sódio e benzoato de sódio, acidulante ácido cítrico, estabilizante goma xantana e aroma idêntico ao natural de caju.		R$ 6,10	R$ 146,40
108	65	UNIDADE	**SUCO PRONTO PARA BEBER DE LARANJA – 1 litro** Água, açúcar, suco concentrado de laranja, suco concentrado de maçã, vitamina C, regulador de acidez ácido cítrico e aromatizante.		R$ 6,80	R$ 442,00

109	165	UNIDADE	**SUCO PRONTO PARA BEBER DE MARACUJÁ – 1 LITRO** Água, açúcar, suco de maracujá concentrado (13,5% de suco), acidulante ácido cítrico (INS 330), aroma natural de maracujá, vitamina C, estabilizante goma guar (INS 412), e corante caroteno (INS 160aii).		R$ 6,80	R$ 1122,00
110	285	UNIDADE	**SUCO PRONTO PARA BEBER DE MARACUJÁ – 200 ml** Água, açúcar, suco de maracujá concentrado (13,5% de suco), acidulante ácido cítrico (INS 330), aroma natural de maracujá, vitamina C, estabilizante goma guar (INS 412), e corante caroteno (INS 160aii).		R$ 2,90	R$ 826,50
111	169	UNIDADE	**SUCO PRONTO PARA BEBER DE UVA – 1 litro** Água, suco concentrado de uva, açúcar, aroma natural, acidulante, ácido cítrico e espessante goma xantana. NÃO CONTÉM GLÚTEN.		R$ 20,40	R$ 3447,60
112	225	UNIDADE	**SUCO PRONTO PARA BEBER DE UVA – 200 ml** Água, suco concentrado de uva, açúcar, aroma natural, acidulante, ácido cítrico e espessante goma xantana. NÃO CONTÉM GLÚTEN.		R$ 2,90	R$ 826,50
113	120	UNIDADE	**TEMPERO CHIMICHURRI DESIDRATADO 20 G** Tempero desidratado, feito à base de salsa, pimenta vermelha e alho.		R$ 3,40	R$ 408,00
114	6	UNIDADE	**UVA PASSA - 100 GRAMAS** Uva passa preta, sem semente, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade.		R$ 4,90	R$ 29,40
115	24	UNIDADE	**VINAGRE DE MAÇÃ - 750 ml** Água, fermentado acético de maçã e conservador metabissulfito de potássio INS 224. Acidez 4,0%. Vinagre simples.NÃO CONTÉM GLÚTEN.		R$ 14,25	R$ 342,00
116	6	UNIDADE	**XAROPE DE GROSELHA - 900 ml** Xarope concentrado, sabor groselha.		R$ 7,35	R$ 44,10
					Total	**R$ 97.110,86**

LOTE 05 - GÁS ENGARRAFADO

ITEM	QTD	UNIDADE	DESCRIÇÃO	MARCA / FABRICANTE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	40	UNIDADE	**GAS DE COZINHA P 13 GLP** Gás liquefeito do petróleo acondicionado em botijas de 13 kg, altamente tóxico e inflamável, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 47 de 24/03/99 ANP, NPR 14024 da ABNT.		R$ 155,00	R$ 6200,00
					Total	**R$ 6200,00**

1.2 ESTIMATIVA DO PREÇO

A Pesquisa de Preços foi realizada conforme contrato anterior, assim como pesquisa de preços e orçamentos solicitados no comercio local. Sendo o valor calculado pela valor estimado para a aquisição de R$ 244.220,64 (duzentos e quarenta e quatro mil duzentos e vinte reais e sessenta e quatro centavos).

1.3. VALIDADE DOS PRODUTOS

A validade do produtos será de no mínimo de 6 (seis) meses, salvo os estabelecidos neste anexo.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundação da Criança e do Adolescente de Ubatuba/SP, desempenha um papel crucial na promoção e proteção dos direitos das crianças e adolescentes no município. Atua na implementação de políticas públicas voltadas para o bem-estar e desenvolvimento integral das crianças e adolescentes, considerando o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público. Algumas das principais funções e atividades da fundação:

- **Proteção e Atendimento**: A fundação oferece serviços de proteção e atendimento a crianças e adolescentes em situação de vulnerabilidade ou risco, incluindo apoio psicossocial e acompanhamento individualizado.
- **Educação e Formação**: Promove atividades educacionais e culturais, buscando oferecer alternativas que estimulem o desenvolvimento pessoal e social das crianças e adolescentes.
- **Promoção dos Direitos**: Trabalha na promoção e defesa dos direitos das crianças e adolescentes, atuando em conformidade com o Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA) e outras legislações pertinentes.
- **Parcerias e Projetos**: Desenvolve parcerias com outras instituições e organizações da sociedade civil para a execução de projetos que visem melhorar a qualidade de vida das crianças e adolescentes.
- **Capacitação**: Oferece treinamentos e capacitações para profissionais que atuam na área da infância e adolescência, com o objetivo de melhorar a qualidade do atendimento e a eficácia das políticas públicas.

Essas ações são fundamentais para garantir que as crianças e adolescentes de Ubatuba tenham acesso a um ambiente seguro e propício para seu crescimento e desenvolvimento, alinhado com os princípios de cidadania e dignidade.

Atualmente realiza os seguintes serviços:

2.2 Serviço de Acolhimento Institucional para Crianças e Adolescentes - O SAICA desempenha um papel crucial à comunidade, oferecendo apoio a crianças e adolescentes em situação de vulnerabilidade social e familiar. Entre as diversas necessidades atendidas por este serviço, a alimentação é um dos pilares fundamentais para garantir o bem-estar físico e mental, bem como o desenvolvimento e a inclusão dos atendidos. Este estudo técnico tem como objetivo descrever a necessidade da aquisição de gêneros alimentícios essenciais para garantir a alimentação adequada, equilibrada e suficiente para atender às necessidades nutricionais dos atendidos pelo SAICA.

O SAICA oferece suporte integral a crianças e adolescentes, incluindo a provisão de refeições diárias, lanches e alimentos que são essenciais para a saúde e o desenvolvimento do individuo. A presença de educadores durante as refeições é uma prática recomendada e prevista nas orientações técnicas dos serviços de acolhimento. A participação dos educadores nas refeições promove um ambiente de socialização e acolhimento, além de permitir a modelagem de comportamentos alimentares saudáveis e o monitoramento das necessidades nutricionais dos atendidos.

A prática de comer junto com as educadoras está geralmente alinhada com as diretrizes e normativas estabelecidas pelos órgãos responsáveis pelo serviço de acolhimento, como o Conselho Nacional dos Direitos da Criança e do Adolescente (CONANDA) e as Secretarias de Assistência Social. Essas orientações podem variar conforme a legislação local e as diretrizes específicas de cada serviço, mas o princípio de promover a socialização e garantir a qualidade do atendimento é amplamente reconhecido.

No entanto, é necessário o fornecimento de gêneros alimentícios de qualidade e variedades distintas, as entregas das mercadorias deverão ser eficiente e adequada, o fornecimento deverá ser contínuo, de forma a atender às necessidades nutricionais das crianças e adolescentes do SAICA, garantindo:

- **Saúde e Bem-Estar:** A alimentação adequada e nutritiva é essencial para a saúde e o desenvolvimento das crianças e adolescentes atendidos pelo SAICA, prevenindo problemas nutricionais e promovendo um crescimento saudável.
- **Educação Alimentar e Inclusão Social:** A presença dos educadores durante as refeições, facilitada pela provisão de alimentos de qualidade, contribui para a educação alimentar e a inclusão social, aspectos fundamentais para o desenvolvimento integral dos atendidos.

- **Segurança e Eficiência:** Assegura que o fornecimento de alimentos seja realizado de maneira segura, eficiente e conforme as normas sanitárias, garantindo a integridade dos alimentos e a continuidade das atividades do SAICA.
- **Fortalecimento de Vínculos:** Comer juntos fortalece os laços entre educadores e atendidos, criando um ambiente mais harmonioso e colaborativo.

Em resumo, a aquisição de gêneros alimentícios para o SAICA é uma ação fundamental para assegurar a qualidade das refeições oferecidas e o suporte nutricional necessário para crianças e adolescentes. Além disso, a presença dos educadores durante as refeições é crucial para promover a socialização, a educação alimentar e um ambiente de acolhimento. Dessa forma, a compra de alimentos não só atende às necessidades nutricionais, mas também contribui para um ambiente mais integrado e acolhedor.

2.3. **Oficinas Socioeducativas**

A execução de oficinas socioeducativas é uma parte fundamental das nossas iniciativas para promover o desenvolvimento integral de crianças e adolescentes em situação de vulnerabilidade social. Estas oficinas têm como objetivo proporcionar atividades educacionais, culturais e recreativas que favoreçam o crescimento pessoal, a inclusão social e a construção de habilidades essenciais para o futuro dos participantes.

A aquisição de gêneros alimentícios é fundamental para a execução eficiente e completa das oficinas socioeducativas. A ausência de uma alimentação adequada durante as oficinas pode impactar negativamente o desempenho e o bem-estar dos participantes. Sem lanches nutritivos e apropriados, as crianças e adolescentes podem experimentar desconforto, falta de concentração e menor engajamento nas atividades propostas. Além disso, a falta de alimentação pode exacerbar desigualdades existentes, já que muitos dos participantes podem vir de contextos em que o acesso regular a alimentos saudáveis não é garantido.

A aquisição de gêneros alimentícios para as oficinas representa uma medida de interesse público significativa, pois visa garantir que todos os participantes possam usufruir plenamente das oportunidades oferecidas. A oferta dos lanches contribui para o bem-estar físico e mental das crianças e adolescentes, promovendo um ambiente mais propício ao aprendizado e ao desenvolvimento. Além disso, ao assegurar que todos os participantes recebam alimentação adequada, contribuímos para a equidade e a inclusão social, fatores essenciais para o sucesso das atividades socioeducativas.

Oferecer lanches ajuda a criar um ambiente mais seguro e estruturado, onde as necessidades básicas dos participantes são atendidas. Isso não só melhora a experiência geral das oficinas, mas também demonstra um cuidado genuíno com o bem-estar dos jovens, reforçando a confiança e o respeito pela iniciativa.

Em resumo, a justificativa para fornecer lanches nas oficinas socioeducativas está baseada na promoção do bem-estar físico e mental dos participantes, no estímulo ao aproveitamento das atividades, na garantia de inclusão e equidade, e no apoio ao desenvolvimento integral dos jovens. Essa prática não apenas melhora a qualidade das oficinas, mas também reflete um compromisso com a justiça social e o cuidado com a saúde e o desenvolvimento das crianças e adolescentes envolvidos.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. Faz-se necessária a abertura de processo licitatório, visando Registro de Preço por meio de pregão eletrônico. O pedido é feito a empresa contratada conforme cardápio elaborado por um responsável técnico e levantamento do estoque da necessidade da Casa de acolhimento, oficinas e sede da FUNDAC. A entrega é feita conforme pedido, por responsabilidade da empresa licitada e recebida por profissionais e servidores da FUNDAC. As entregas ocorrem semanalmente, quinzenalmente ou mensalmente conforme pedido e necessidade do setor. A empresa licitada se torna responsável pela logística, qualidade e preservação dos insumos, até que o mesmo seja entregue ao receptor final.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA DE FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

4.1 Dos alimentos: Os itens deverão ter as seguintes especificações:

4.1.1 Produtos industrializados: - Composição Nutricional: · Identificar o valor nutricional por porção; · Identificar o percentual mínimo do nutriente do produto; · Destacar restrição ou isenção de um ou mais nutrientes ou ingredientes na composição; · Indicar nutriente da composição, em caso de fortificação; · Destacar restrição ou isenção de aditivos alimentícios previsto em legislação vigente; · No caso de reconstituição/diluição de um produto, deve-se: a) indicar percentual mínimo do nutriente principal, com base nas instruções do fabricante, conforme descrição na embalagem original do produto; b) solubilidade ou indicar o emulsionante na composição; · Indicar aspectos organolépticos ou defeitos de fabricação não aceitáveis (ex:. excesso de dureza, mal cozidos ou queimados, excessivamente quebradiços, presença de fermentação ou ranço, conforme o tipo de alimento/produto; · Indicar ausência de sujidades (materiais terrosos, larvas, parasitas), conforme a característica do alimento; · Determinar valores permitidos ou rejeitados expressos em (%) de umidade, de acidez, fermentação; · Destacar o tipo de processo tecnológico utilizado no processo do produto – indicação ou restrição.

4.1.2 Embalagem: · Tipo de embalagem; · Data de fabricação, validade e lote; · Registro do órgão de inspeção sanitária; · Condições de integridade da embalagem; · Informar unidade de medida (grama, quilo, litros, etc.); · Indicar gramatura/volume existente no mercado ou aquela necessária ao pleno funcionamento do serviço; · Indicar permeabilidade da embalagem; · Indicar a necessidade de dupla embalagem se for o caso; · Indicar o tipo de vedação da embalagem, quando for o caso.

4.1.3 Alimentos: Características desejáveis e peculiares ao alimento, considerando, tamanho, textura, cor, aroma, aparência, etc.; · No caso de alimentos cujo consumo requer cozimento prévio – informar rendimento e aspectos pós-cocção, tempo de cocção e características inaceitáveis; · GRÃOS- tipo, integridade, tamanho do grão, grau de maturidade, teor de umidade, ausência de sujidades, larvas e parasitas; · LATICÍNIOS: Identificação de órgão de inspeção sanitária- laudo de análise microbiológico; · CARNES: características de cor, aroma, sabor, textura, temperatura de conservação e transporte, registro de inspeção sanitária, ausência de sujidades, parasitas e larvas.

Tipo de Alimentos: Frescos (frutas, verduras, legumes e carnes), industrializados (enlatados, congelados, pães e laticínios) e grãos (arroz, feijão, etc.).

O fornecedor de gêneros alimentícios para a Fundação deve considerar diversos pontos e especificações técnicas necessárias:

- **Conformidade com Normas**: Garantir que os produtos atendam às normas da ANVISA e de segurança alimentar.
- **Certificações**: Os fornecedores devem possuir certificações de qualidade e boas práticas na manipulação de alimentos.
- **Regularidade Fiscal**: Possuir CNPJ, alvarás de funcionamento e registros sanitários.
- **Histórico da Empresa**: Experiência anterior em fornecimento para instituições similares.
- **Armazenamento**: Todos os produtos devem ser armazenados em condições adequadas (temperatura, umidade).
- **Materiais**: As embalagens dos produtos devem garantir a integridade dos alimentos e que sejam, de preferência, recicláveis.
- **Informações**: As embalagens devem conter informações claras sobre ingredientes e alérgenos.
- **Tabela Nutricional**: Os produtos devem conter tabela nutricional visível.
- **Logística**: Ter capacidade de entrega e boa logística para atender a demanda estipulada.
- **Condições de Transporte**: Garantir que o transporte mantenha as condições adequadas de temperatura e higiene.

- **Cronograma**: Atender o cronograma de entregas semanais que atenda às necessidades do SAICA e das Oficinas Socioeducativas.
- **Quantidade**: A quantidade semanal de alimentos será definida a critério da Fundação, conforme a necessidade de aquisição.
- **Práticas Sustentáveis**: Preferência a fornecedores que utilizem embalagens recicláveis e que promovam a redução de desperdício.
- Preferência por fornecedores que utilizem produtos orgânicos.
- Consideração de fornecedores locais para incentivar a economia regional.
- **Canal de Comunicação**: Disponibilidade para esclarecimentos e resolução de problemas, bem como gestão de pedidos.
- Planejamento de reuniões periódicas para revisão do serviço prestado.

5. PRAZO

5.1. A previsão de consumo é para o período de 12 (doze) meses, com entregas nos locais determinados no edital, semanalmente, quinzenalmente e mensalmente, considerando as necessidades solicitadas conforme autorização de fornecimento. Há possibilidade de prorrogação, desde que haja justificativa e seja previamente autorizado pela FUNDAC, respeitando os limites estabelecidos na legislação vigente, e observando a necessidade de continuidade da aquisição dos insumos.

6. MODELO DE GESTÃO DOS CONTRATOS

6.1 A gestão e fiscalização se dará por um conjunto de ações que tem por objetivo aferir o cumprimento dos resultados previstos pela Fundac em suas avenças administrativas, bem como prestar apoio a instrução processual pertinente ao setor de contratos, para formalização dos processos relativos a alteração, prorrogação, reequilibro, repactuação, pagamento, eventual aplicação de sanções, extinção dos contratos dentre outros.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. A Fundac enviará ao licitante a autorização de fornecimento, com os itens e quantidades previstas para entrega, sendo posteriormente efetuadas alterações com antecedência mínima de 03 (três) dias ou conforme combinado previamente com a contratada. Os pedidos de fornecimento serão expedidos por quaisquer meios de comunicação, que possibilitem a comprovação do respectivo recebimento por parte da contratada, preferencialmente correio eletrônico. Todos os itens serão entregues conforme solicitação da Fundação da Criança e do Adolescente de Ubatuba. A contratada deverá emitir recibos de entrega nos locais determinados no edital, com identificação da empresa, razão social e CNPJ, e estes deverão ser devidamente assinados pelo funcionário da Fundac ou do funcionário que recebeu, após conferência das mercadorias entregues. Os produtos recebidos serão vistoriados pelo responsável designado, que rejeitará no todo ou em parte, os produtos que estiverem em desacordo com as especificações do objeto e as condições de entrega. Caso o produto seja rejeitado, a contratante poderá devolvê-lo ou solicitar sua troca. O pagamento dos serviços prestados será efetuado após conferência dos respectivos recibos, observando trocas e devoluções, nas condições e preços pactuados, assim como dentro do prazo previsto em contrato.

8. FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1 Considerando o valor estimado e a natureza da contratação, a modalidade de licitação adequada é o Pregão Eletrônico, conforme previsto na Lei 14.133/2021. Para a referida contratação o tipo de licitação será “MENOR PREÇO GLOBAL POR LOTE”, tendo como critério a proposta com o menor valor global para aquisição dos produtos.

9. INDICAÇÃO DE PREPOSTO

9.1 A empresa contratada deverá indicar um preposto, para contato e resolução de assuntos relativos à execução do contrato, informando o nome, função e os meios de comunicação.

10. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

10.1 Previamente à celebração do contrato, a Fundac verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais.

Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

É dever do fornecedor manter atualizada a respectiva documentação constante do SICAF, ou encaminhar, quando solicitado pela Fundac, a respectiva documentação atualizada. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz. Para fins de contratação, deverá o fornecedor comprovar os seguintes requisitos de habilitação:

11. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

11.1 Prestar o serviço para qual foi contratada dentro dos parâmetros estipulados neste Termo de Referência. Todos os itens serão entregues no local determinado no edital, conforme solicitação Fundação da Criança e do Adolescente de Ubatuba. As entregas deverão ocorrer de segunda a sexta-feira, conforme a necessidade. As entregas de insumos secos e estocáveis deverão ocorrer quinzenalmente, e os demais itens semanalmente, ponto a ponto, conforme solicitação da FUNDAC. As entregas deverão ser efetuadas em até 05 (cinco) dias consecutivos após a requisição escrita expedida pela FUNDAC. As entregas deverão ser feitas em dias e horários pré estabelecidos pela FUNDAC e estes poderão ser alterados conforme necessidade. Todos os produtos entregues deverão apresentar rotulagem conforme legislação vigente.

Correrão por conta da empresa detentora todas as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, decorrentes da entrega e da própria aquisição de produtos. A contratada deverá emitir recibos de entrega, com identificação da empresa, razão social e CNPJ, e estes deverão ser devidamente assinados pelo funcionário da FUNDAC, após conferência das mercadorias entregues.

Os funcionários que efetuarão as entregas deverão estar adequadamente identificados por crachás e devidamente uniformizados, os produtos serão devolvidos a critério e justificativa da área técnica. Os itens HORTIFRÚTIS devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e íntegros, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e estar livres de resíduos de fertilizantes. As verduras devem estar com boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas, deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típico da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e aparência, não poderão estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência, livres de enfermidades, insetos e sujidades. Os hortifrutigranjeiros deverão ser classificados como de primeira qualidade. Entende-se como frutas de primeira qualidade, tipo extra as de excelente aparência, sem defeitos, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas.

Os ovos devem ser procedentes de aves sadias, sob controle sanitário do SIF/DIPOA ou SIP/POA. Quanto às embalagens, os ovos deverão ser acondicionados em caixas padrão indicando nas testeiras o grupo, a classe, o tipo contido e a data de validade. Não poderá haver ovos de grupo, classe e tipos diferentes. Os ovos devem se apresentar com casca limpa, integra, sem deformações e sujidades. Característica microbiológica do

ovo: Ausência de Salmonella em amostragem de 25 g. Todos os produtos deverão ser acondicionados em caixas plásticas, atóxicas e resistentes, que serão retiradas no ato da entrega. Diante do exposto, não serão aceitos produtos não conforme e a contratada será notificada de que os mesmos deverão ser substituídos no prazo máximo de 3 (três) dias. Qualquer dúvida com relação a substituição o fiscal do contrato deverá ser acionado pela empresa.

12. RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

12.1 Prestar as informações e os esclarecimentos necessários ao perfeito desempenho das atividades. A FUNDAC enviará ao licitante previsão mensal com datas, itens e quantidades previstas para entrega, sendo posteriormente efetuadas alterações com antecedência mínima de 05 (cinco) dias ou conforme combinado previamente com a contratada. Os pedidos de fornecimento serão expedidos por quaisquer meios de comunicação, que possibilitem a comprovação do respectivo recebimento por parte da contratada, preferencialmente correio eletrônico. Os produtos recebidos serão vistoriados pelo responsável designado, que rejeitará no todo ou em parte, os produtos que estiverem em desacordo com as especificações do objeto e as condições de entrega. Caso o produto seja rejeitado, a contratante poderá devolvê-lo ou solicitar sua troca. Efetuar o pagamento dos serviços prestados, nas condições e preços pactuados, assim como dentro do prazo previsto em contrato.

13.LOCAIS DE ENTREGA

13.1 As entregas deverão ser efetuadas conforme pedido por meio de comunicação a qual consiga registrar, conforme pedido prévio do setor responsável na sede administrativa: Rua Joaquim Cursino dos Santos, 60 – Centro. Ubatuba-SP, ou em local pre determinado avisado com antecedência.

14. DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA

A dotação orçamentária utilizada na contratação será:
05.01.08.243.0003.2.007.3.3.90.30

15. DO PAGAMENTO

15.1. O pagamento será realizado mediante entregas das referidas solicitações e mediante apresentação da nota fiscal eletrônica, a liquidação e efetivo pagamento serão feitos em até dez (10) dias uteis, contados da entrega da nota fiscal junto a FUNDAC, exceto por motivo devidamente justificado.

16.DA SUBCONTRATAÇÃO

16.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

17. DAS OBRIGAÇÕES

17.1 A FUNDAC se obriga a :

a) Solicitação de Fornecimento: Solicitar a entrega dos itens/materiais conforme a necessidade e especificações acordadas.

b) Fornecimento de Informações: Disponibilizar todas as informações necessárias para que a empresa fornecedora possa realizar a entrega dos itens/materiais de forma adequada.

c) Recebimento e Verificação: Receber os itens/materiais na data acordada e realizar a verificação para garantir que estão em conformidade com as especificações estabelecidas.

d) Pagamento: Realizar o pagamento integral dos itens/materiais após a entrega e aceitação dos produtos, conforme as condições acordadas.

e) Comunicação: Manter comunicação regular com a empresa fornecedora para tratar de eventuais questões relacionadas ao fornecimento, como ajustes ou esclarecimentos.

f) Cumprimento das Normas: Garantir que todas as normas e regulamentos pertinentes à execução do fornecimento sejam cumpridos.

g) Acompanhamento: Acompanhar a execução do fornecimento, assegurando que as condições acordadas sejam respeitadas.

17.2 O contratado obrigar-se-á a:

a) Entrega dos Itens: Efetuar a entrega dos itens/materiais em única parcela, conforme solicitado pela Fundação e dentro das especificações acordadas.

b) Conformidade com as Especificações: Garantir que os itens/materiais entregues estejam em conformidade com as especificações e qualidade estabelecidas na solicitação da Fundação.

c) Prazo de Entrega: Realizar a entrega dos itens/materiais na data acordada, conforme a solicitação da Fundação.

d) Documentação: Fornecer a documentação necessária que comprove a regularidade fiscal e trabalhista, conforme exigido pela legislação aplicável, quando solicitado.

e) Assistência: Prestar assistência técnica, se necessário, para a correta utilização dos itens/materiais fornecidos, esclarecendo quaisquer dúvidas que possam surgir após a entrega.

f) Responsabilidade por Danos: Assumir a responsabilidade por quaisquer danos ou defeitos nos itens/materiais entregues, comprometendo-se a realizar as correções necessárias, se aplicável.

g) Comunicação: Manter comunicação clara e contínua com a Fundação em relação a qualquer questão que possa impactar a entrega ou qualidade dos itens/materiais.

h) Todos os produtos deverão

Ubatuba, 19 de dezembro de 2024.

IRIS NETINA MARINS
DIRETORA PRESIDENTE

ANEXO II
PROPOSTA COMERCIAL

PREGÃO ELETRÔNICO N. 01/2024

Proponente:		
Endereço:		
Cidade:	Estado:	CEP:
Fone ( )	Fax ( )	E–mail:
CNPJ:	Insc. Estadual:	

LOTE 01 - CARNES E DERIVADOS

ITEM	QTD	UNIDADE	DESCRIÇÃO	MARCA / FABRICANTE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	24	QUILO	**BACON DEFUMADO** Preparado com carne curada de suíno defumado			
02	96	QUILO	**CARNE BOVINA CONTRA-FILE - BIFE** Em bife padronizado com aproximadamente 150g cada, resfriada, com no máximo 10% de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, cortada em bife para frigideira.			
03	48	QUILO	**CARNE BOVINA COXÃO MOLE - CUBOS PEQUENOS** Sem a capa e sem gordura, em cubos pequenos para o preparo de estrogonofe, resfriada, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos.			
04	108	QUILO	**CARNE BOVINA PALETA - MOÍDA** Carne moída, resfriada, com aspecto, cor, cheiro e sabor característico acondicionados em pacotes de 500G			
05	96	QUILO	**CARNE BOVINA PALETA CORTADA - CUBOS MÉDIOS** Em cubos médios para cozinhar, resfriada, com aspecto, cor, cheiro e sabor característico.			
06	48	QUILO	**CARNE SUÍNA - BISTECA** Cortada em bife; resfriada; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio.			
07	36	QUILO	**FRANGO - COXA E SOBRECOXA DESSOSSADA** Coxa e sobrecoxa de frango sem osso sem adição de sal e temperos, deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo órgão competente (sif/sisp/sim). aspecto característico não pegajoso,textura característica, cor rósea, odor característico de carne de frango fresca e sabor característico, em embalagem de 1kg.			
08	84	QUILO	**FRANGO - PEITO INTEIRO COM OSSO** Frango - peito, de frango, com osso e cartilagem, de primeira qualidade, acondicionados em embalagem de saco plástico transparente			
09	72	QUILO	**FRANGO - PEITO SEM OSSO EM CUBOS PEQUENOS** Frango - peito de frango, cortado em cubos pequenos, sem osso e cartilagem, de primeira qualidade, acondicionados em embalagem de saco plástico transparente de 1 kg			
10	120	QUILO	**FRANGO - PEITO SEM OSSO EM FILÉ** Frango - peito, de frango, em file, sem osso e cartilagem, de primeira qualidade, acondicionados em embalagem de saco plástico transparente de 1 kg			
11	36	UNIDADE	**HAMBURGUER DE CARNE BOVINA CX C/ 12 UNID. 672 GRAMAS** Carne Bovina congelada. Produto de boa qualidade embalada individualmente, com sabor, odor e cor característicos do produto. Registro no IMA ou SIF . Com data de validade e lote.			
12	72	QUILO	**LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA** Defumada, tipo calabresa, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa,			

			isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequadas.			
13	60	QUILO	**LINGUIÇA TOSCANA DE CARNE SUÍNA** Com cor, sabor e odor característicos do produto, de boa qualidade, embalagem transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, data de fabricação e validade.			
14	18	QUILO	**MORTADELA DEFUMADA FATIADA** Com cor, odor e sabor característico do produto, de boa qualidade, embalado adequadamente com rótulo contendo informação do produto e validade.			
15	36	QUILO	**NUGGETS DE FRANGO TRADICIONAL** Pedaços pequenos de carne de frango prensada do tipo nuggets. Produto com sabor, odor e cor característicos do produto, de boa qualidade, congelado, embalagem transparente, resistente, fechada à vácuo ou com fechamento bem lacrado, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA), data de fabricação e validade.			
16	112	UNIDADE	**OVOS BRANCOS GRANDE - BANDEJA C/ 20 UNIDADES** Ovos brancos embalagem com 20 unidades cada, com data de validade não inferior a 15 dias a partir da data da entrega			
17	60	UNIDADE	**PEIXE MERLUZA EM FILÉ CONGELADO PCT C/ 800 GRAMAS** Peixe in natura, espécie merluza, apresentação filé, características adicionais congelado, interfoliado, sem pele, tamanho grande com data de validade não inferior a 15 dias a partir da data da entrega.			
18	60	QUILO	**PRESUNTO COZIDO FATIADO** Presunto cozido sem capa de gordura fatiado, com data de validade não inferior a 10 dias a partir da data da entrega.			
19	99	QUILO	**SALSICHA HOT-DOG** De 1ª qualidade, composta de carne bovina, fresca com condimentos triturados e cozidos; acondicionada em embalagem apropriada, atendendo a legislação vigente.			
					Total	

LOTE 02 - FRUTAS, LEGUMES E HORTALIÇAS

ITEM	QTD	UNIDADE	DESCRIÇÃO	MARCA / FABRICANTE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	48	QUILO	**ABACATE** De boa qualidade. Fruta com casca lisa, verde in natura, apresentando grau de maturação que suporte a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência; a polpa deverá se apresentar intacta e firme.			
02	180	UNIDADE	**ABACAXI PEROLA** Tamanho médio, com coros, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.			
03	12	QUILO	**ABOBORA CABOTIÁ** Madura, de boa qualidade, sem defeitos, intacta, firme e bem desenvolvida, livre de apodrecimento e parasitas.			
04	84	QUILO	**ABOBORA ITALIA** Tamanho médio, com casca firme, lisa, lustrosa e macia, cor verde brilhante. As aboboras devem parecer pesadas relativamente ao tamanho e de aspecto fresco.			
05	60	QUILO	**ABOBORA PAULISTA** Fruto de tamanho grande, limpa e acondicionada de forma a evitar danos físicos, apresentando-se íntegras, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca, com características íntegras e de primeira qualidade.			
06	108	UNIDADE	**AGRIÃO** Fresco; tamanho e coloração uniforme; devendo ser bem desenvolvido; firme e intacto; livre de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes; sujidades; parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.			

07	216	UNIDADE	**ALFACE AMERICANA** Fresco; tamanho e coloração uniforme; devendo ser bem desenvolvido; firme e intacto; livre de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes; sujidades; parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.			
08	216	UNIDADE	**ALFACE CRESPA** Fresco; tamanho e coloração uniforme; devendo ser bem desenvolvido; firme e intacto; livre de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes; sujidades; parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.			
09	36	QUILO	**ALHO NACIONAL** Bulbo inteiriço; nacional; boa qualidade; firme e intacto; sem lesões de origem física ou mecânica; perfurações e cortes; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidos; livres de sujidades; parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.			
10	30	QUILO	**AMEIXA NACIONAL ROXA** Ameixa Nacional Roxa (maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca de primeira qualidade); livres de sujidades; parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte			
11	271	QUILO	**BANANA NANICA** Casca fina com cor amarela; apresentando polpa doce e macia; em pencas; de primeira; tamanho e coloração uniforme; com polpa firme e intacta devendo ser bem desenvolvida; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.			
12	234	QUILO	**BANANA PRATA** Casca fina com cor amarela; apresentando polpa doce e macia; em pencas; de primeira; tamanho e coloração uniforme; com polpa firme e intacta devendo ser bem desenvolvida; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.			
13	180	QUILO	**BATATA INGLESA LAVADA** Lisa beneficiada especial; firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, cortes); tamanho e coloração uniforme; devendo ser graúda; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.			
14	54	QULO	**BERINJELA** Tipo comum, boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica rachaduras, perfurações e cortes.			
15	54	QUILO	**BETERRABA** Extra A; sem ramas; tamanho médio; fresca; compacta e firme; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem lesões de origem física ou mecânicas; rachadura e cortes; tamanho e coloração uniforme; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.			
16	168	UNIDADE	**BROCOLIS NINJA** Extra; fresco; tamanho e coloração uniforme; devendo ser bem desenvolvido; firme e intacto; isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.			
17	78	QUILO	**CEBOLA NACIONAL COMUM** Tamanho médio; de primeira; compacta e firme; sem lesões de origem física e mecânica (rachadura, cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidas; isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.			
18	78	QUILO	**CENOURA** Tipo extra A; sem rama; fresca; compacta e firme; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem lesões de origem física ou mecânicas; rachadura e cortes; tamanho e coloração uniforme; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.			
19	60	UNIDADE	**CHEIRO VERDE (SALSINHA E CEBOLINHA)** Especial; fresca; tamanho e coloração uniforme; devendo ser bem desenvolvidas; firme e intacta; livre de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes; sujidades; parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.			
20	54	QUILO	**CHUCHU** Tipo extra A; tamanho e coloração uniformes; fresca; livre de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem lesões de origem física ou mecânicas; rachadura e cortes; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.			
21	120	UNIDADE	**COUVE FLOR**			

			Especial; fresca; tamanho e coloração uniforme; devendo ser bem desenvolvidas; firme e intacta; isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes; sujidades; parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.			
22	96	UNIDADE	**COUVE MANTEIGA** Especial; fresca; tamanho e coloração uniforme; devendo ser bem desenvolvidas; firme e intacta; isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes; sujidades; parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.			
23	200	UNIDADE	**ESPIGA DE MILHO VERDE** Espigas de 1ª qualidade. Apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.			
24	24	QUILO	**GOIABA VERMELHA** Fruto de tamanho médio, fresco, de vez (por amadurecer) apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com características íntegras e de primeira qualidade; limpo, lavado, coloração uniforme; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.			
25	54	QUILO	**INHAME** Produto de boa qualidade, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal.			
26	36	QUILO	**LARANJA LIMA** De primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser desenvolvidas, firme e intacta; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem lesões de origem física ou mecânicas; rachadura e cortes; tamanho e coloração uniforme; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.			
27	120	QUILO	**LARANJA PERA** De primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser desenvolvidas, firme e intacta; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem lesões de origem física ou mecânicas; rachadura e cortes; tamanho e coloração uniforme; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.			
28	96	QUILO	**LIMÃO TAITI** De primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto; isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes; sujidades; parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte			
29	256	QUILO	**MAÇÃ GALA** Fresca, de primeira, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.			
30	96	QUILO	**MAMÃO PAPAIA** Selecionado de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem rupturas, características de cultivo bem definidas, bem formadas e em perfeitas condições de conservação e maturação; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.			
31	36	QUILO	**MANDIOCA** De 1ª qualidade. O tubérculo deve ter o aspecto alongado, cheiro e sabor próprio, com cozimento garantido, compacto e firme, isento de material terroso, parasitas, mofos e sem parte arroxeadas, sem folhas e sem talos.			
32	54	QUILO	**MANDIOQUINHA (BATATA BAROA)** Produtos frescos e com grau de maturação intermediário. Deverá presentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danosfísicos e mecânicos.			
33	120	QUILO	**MANGA PALMER** Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem lesões de origem física ou mecânicas; rachadura e cortes; tamanho e coloração uniforme.			
34	120	QUILO	**MARACUJÁ** Redondo, casca lisa graúdo, de primeira qualidade, livre de sujidades,			

			parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.			
35	120	QUILO	**MELANCIA** De primeira, livre de sujidades, parasitas e lavras, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e madura, com poupa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.			
36	144	QUILO	**MELÃO AMARELO** Amarelo, de primeira, livre de sujidades, parasitas e lavras, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com poupa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.			
37	125	QUILO	**MEXERICA PONKAN** Fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.			
38	96	UNIDADE	**MORANGO BANDEJA C/ 250 GRAMAS** Frescos, de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidos, firme e intacto; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem lesões de origem física ou mecânicas; rachadura e cortes; tamanho e coloração uniforme; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.			
39	78	QUILO	**PEPINO COMUM** Especial; fresco; tamanho e coloração uniforme; devendo ser bem desenvolvidos; firme e intacto; isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes; sujidades; parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.			
40	96	QUILO	**PERA WILLIANS** De primeira qualidade, sem manchas, maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes; sujidades; parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.			
41	48	QUILO	**PESSEGO NACIONAL** Pêssego, produtos frescos e com grau de maturação intermediária, tamanho uniforme mediano, lavado. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração característica.			
42	48	QUILO	**PIMENTÃO VERDE** De primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação do transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.			
43	48	UNIDADE	**REPOLHO BRANCO / VERDE** Hortaliça de folhas enoveladas, tamanho grande, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.			
44	96	UNIDADE	**RÚCULA** Rúcula fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.			
45	108	QUILO	**TOMATE CEREJA BANDEJA 300 GRAMAS** Tomate em início de maturação. Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho (graudo, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar maturação entre 60% a 80%.			
46	144	QUILO	**TOMATE SALADA** Extra A, boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta; isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes; sujidades; parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.			
47	20	UNIDADE	**UVA NIAGARA BANDEJA DE 500 GRAMAS**			

			Uva, produtos frescos e com grau de maturação intermediária, tamanho uniforme mediano, lavado. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados e coloração não característica.			
48	120	UNIDADE	**UVA THOMPSON BANDEJA DE 500 GRAMAS** Uva, produtos frescos e com grau de maturação intermediária, tamanho uniforme mediano, lavado. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados e coloração não característica.			
49	24	QUILO	**VAGEM** Coloração verde característica, fresca, embalagem à granel, íntegros, sem pontos escuros, sinais de deterioração.			
					Total	

LOTE 03 - CONGELADOS, LATICÍNIOS E PANIFICAÇÃO

ITEM	QTD	UNIDADE	DESCRIÇÃO	MARCA / FABRICANTE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	36	UNIDADE	**BATATA PALITO CONGELADA PCT COM 2 kg** Pré-Frita, sem casca, padrão 10x10mm, supergelada, pacote com 2 kg.			
02	137	UNIDADE	**BEBIDA LACTEA FERMENTADA COM POUPA DE MORANGO – 1 KG** Produto obtido pela fermentação do leite em condições de pH e temperatura controlados e inoculados com microrganismos selecionados, podendo ser adicionado de frutas. Deve possuir aspecto homogêneo e espesso, aroma natural de morango. O produto deve ser constituído de água, açúcar, soro de leite, leite em pó desnatado e deverá ter registro no Ministério da Agricultura.			
03	60	UNIDADE	**IOGURTE PETIT SUISSE DE MORANGO C/ 8 UNID. 320 GRAMAS** Composto por um queijo fresco, não maturado, adicionado de minerais e vitaminas e polpa de fruta.			
04	72	UNIDADE	**LEITE FERMENTADO BANDEJA C/ 6 UNID. 480 GRAMAS** Leite desnatado, açúcar, água, e o probiótico Lactobacillus casei Shirota. Unidades em frasco de 80 g. Produto registrado na ANVISA. Atender às normas de segurança alimentar. Garantir a frescura e integridade do produto até a entrega.			
05	107	UNIDADE	**MANTEIGA COM SAL POTE - 200 GRAMAS** Creme de leite pasteurizado.			
06	96	UNIDADE	**MARGARINA COM SAL POTE - 500 GRAMAS** Óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite em pó desnatado e/ ou soro de leite em pó, vitamina A (1.500U.I. / 100g), estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina de soja, conservadores: sorbato de potássio e/ ou benzoato de sódio, aroma idêntico ao natural de manteiga, acidulante ácido cítrico, antioxidantes: EDTA - cálcio dissódico e BHT e corante natural de urucum e cúrcuma ou idêntico ao natural beta-caroteno. NÃO CONTÉM GLÚTEN.			
07	72	UNIDADE	**MASSA DE MINI PIZZA PACOTE - 300 GRAMAS** Contendo 8 unidades. Semolina de trigo, gordura animal, fermento, sal, açúcar, melhorador de farinha e cisteína monoidratada. Contém conservante propionato de cálcio e sorbato de potássio.			
08	24	UNIDADE	**MASSA PRONTA P/ PASTEL EM ROLO - 1 KG** Composto por semolina de trigo, água, gordura animal, sal, ovo em pó, realçador de sabor INS 621 glutamato monossódico, conservador INS 282 propionato de cálcio e INS 202 sorbato de potássio.			
09	229	UNIDADE	**PÃO BISNAGUINHA TRADICIONAL/ORIGINAL - 300 gramas** Pacotes contendo 300 gramas, com data de validade não inferior a 15 dias a partir da data da entrega			
10	408	UNIDADE	**PÃO DE FORMA TRADICIONAL - 500 gramas** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal refinado, glúten, soro de leite em pó, conservador propionato de cálcio, estabilizantes lecitina de soja e estearoil 2 - lactil lactato de cálcio e acidulante ácido ascórbico. Fatiado, em embalagens de 500g cada, com data de validade não inferior a 15 dias a partir da data da entrega.			
11	60	UNIDADE	**PÃO DE HAMBURGUER PCT C/ 4 UNIDADES - 200 GRAMAS** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, glúten,			

			gordura vegetal hidrogenada, frutose, sal e fermento biológico e conservador propionato de cálcio. CONTÉM GLÚTEN, com data de validade não inferior a 15 dias a partir da data da entrega.			
12	85	UNIDADE	**PÃO DE QUEIJO CONGELADO MINI - 1 KG** Água, polvilho, fécula de mandioca, ovo pasteurizado, queijo, óleo de soja, margarina, leite em pó integral e sal.			
13	240	QUILO	**PÃO FRANCÊS DE 50 GRAMAS** Composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento. Assado ao ponto e sem amasso, fresco, casca crocante.			
14	192	UNIDADE	**PÃO PARA HOT DOG PCT C/ 4 UNIDADES - 200 GRAMAS** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fermento biológico, gordura vegetal hidrogenada, sal, soro de leite em pó, glúten e extrato de malte, estabilizantes, polisorbato 80, estearoil - 2 - lactil lactato de cálcio e lecitina de soja, emulsificante mono e diglicerídeos de ácido graxos, conservante propionato de cálcio. CONTÉM GLÚTEN. UNIDADE, com data de validade não inferior a 15 dias a partir da data da entrega.			
15	96	QUILO	**QUEIJO MUSSARELA FATIADO** Queijo tipo mussarela feito de leite pasteurizado, fermento láctico, coalho e sal, com data de validade não inferior a 10 dias a partir da data da entrega			
16	247	UNIDADE	**REQUEIJÃO CREMOSO - 200 GRAMAS** Leite, creme de leite, sal, concentrado protéico do soro de leite, cloreto de cálcio, fermento lácteo, coalho, estabilizante polifosfato de sódio e conservadores: sorbato de potássio e nisina.NÃO CONTÉM GLÚTEN. Pote com 200 gramas cada, data de validade não inferior a 30 dias			
17	18	UNIDADE	**SORVETE NAPOLITANO - 2 LITROS** Água, açúcar, xarope de glicose, gordura vegetal, leite em pó desnatado, pasta de cacau, polpa de morango, soro de leite, cacau em pó, extrato de malte, sal, aromatizantes, acidulante ácido cítrico, corantes natural urucum, artificiais, vermelho ponceau, azul indigotina, espessantes goma guar, goma jataí, carragena, estabilizantes monoestearato de glicerina, polisorbato 80. CONTÉM GLUTÉN.			
18	20	UNIDADE	**GELO SACO - 5 KG** Material água filtrada, apresentação em cubos, embalagem transparente, com marca, procedência e validade impressas na embalagem do produto.			
					Total	

LOTE 04 - NÃO PERECÍVEIS

ITEM	QTD	UNIDADE	DESCRIÇÃO	MARCA / FABRICANTE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	163	UNIDADE	**ACHOCOLATADO EM PÓ - 400 gramas** Achocolatado em pó instantâneo, devendo ter como ingredientes: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais, vitaminas, aromatizantes e emulsificante lecitina de soja.			
02	224	UNIDADE	**AÇÚCAR REFINADO - 1 KG** Açúcar refinado, fabricado do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais.			
03	2	UNIDADE	**ADOÇANTE LIQUIDO SUCRALOSE - 100 ml** Dietético sucralose, em frasco, constando na embalagem individual a data de fabricação e validade do produto mínima de 12 (doze) meses.			
04	24	UNIDADE	**ÁGUA DE COCO - 1 LITRO** Água de coco 100% natural. Sem adição de conservadores artificiais e açúcar. Embalagem Tetra Pak de 1 litro, tampa rosqueada.			
05	180	UNIDADE	**ÁGUA MINERAL S/ GÁS - 500 ml** Água mineral natural.			
06	7	UNIDADE	**AMENDOIM TORRADO 500 GRAMAS** Amendoim Torrado Sem Pele e Sem Sal contém altos níveis de vitaminas e minerais, como magnésio, cálcio, vitamina E, vitaminas do complexo B, ferro, selênio, bem como ômega 3 e 6.			
07	18	UNIDADE	**AMIDO DE MILHO - 500 GRAMAS** Amilaceo extraído de milho fabricados a partir de matérias primas			
08	96	UNIDADE	**ARROZ TIPO 1 - 5 KG** Arroz Agulhinha tipo 1.			

09	38	UNIDADE	**ATUM RALADO AO NATURAL LATA - 170 GRAMAS** Atum, água, sal e extrato vegetal. Contém traços de soja. Pode conter traços de aipo, gergelim e leite / derivados.			
10	6	UNIDADE	**ATUM SOLIDO AO NATURAL LATA - 170 GRAMAS** Atum, água, sal e extrato vegetal. Contém traços de soja. Pode conter traços de aipo, gergelim e leite / derivados.			
11	6	UNIDADE	**AVEIA EM FLOCOS 170 GRAMAS** Aveia em flocos finos, não deverá apresentar resíduos, bolor, cheiro. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente.			
12	12	UNIDADE	**AVEIA EM FLOCOS FINOS - 170 GRAMAS** Aveia em flocos finos, não deverá apresentar resíduos, bolor, cheiro. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente.			
13	72	UNIDADE	**AZEITE DE OLIVA- 500 ML** Azeite de Oliva extra virgem com acidez máxima de 0,6%			
14	24	UNIDADE	**AZEITONA VERDE S/ CAROÇO VIDRO -150 GRAMAS** Azeitonas verdes s/ caroço, água e sal, em conserva inteira sem caroço.			
15	16	UNIDADE	**BALA SORTIDAS MASTIGAVEL - 600 GRAMAS** Bala macia, mastigável, sortida, colorida e aromatizada artificialmente. Ingredientes: açúcar, xarope de glicose, gordura de palma, acidulante ácido cítrico, emulsificante monoesterato de glicerina e aromatizante. Sabores diversos. Acondicionado em embalagem plástica, pacote de 600g.			
16	36	UNIDADE	**BATATA PALHA - 400 GRAMAS** Batata palha sabor natural, tradicional.			
17	60	UNIDADE	**BISCOITO ÁGUA E SAL - 400 GRAMAS** Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, açúcar invertido, sal, amido, fermento biológico, açúcar, fermento químico bicarbonato de sódio (INS 500ii), acidulante ácido láctico (INS 270), melhoradores de farinha protease (INS 1101 i) e metabissulfito de sódio (INS 223) e enzima xilanase, ausente de biscoitos quebrados.			
18	36	UNIDADE	**BISCOITO DE POLVILHO SALGADO - 100 GRAMAS** Biscoito de polvilho: biscoito assado a base de polvilho sem glúten, sem leite e derivados, sem lactose.			
19	127	UNIDADE	**BISCOITO DOCE ROSQUINHA DE CHOCOLATE - 500 GRAMAS** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, gordura vegetal, açúcar invertido, cacau, sal, corante caramelo, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante. Pode conter traços de ovos, leite, amendoim e nozes.			
20	66	UNIDADE	**BISCOITO DOCE ROSQUINHA DE COCO - 500 GRAMAS** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, fermentos químicos, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido cítrico e aromatizante.			
21	48	UNIDADE	**BISCOITO DOCE SEQUILHO - 400 GRAMAS** Biscoito tipo sequilho a base de amido de milho ou de mandioca, açúcar, gordura vegetal, ovos, sal e aromatizante. Não contém glúten e lactose.			
22	107	UNIDADE	**BISCOITO MAISENA - 400 GRAMAS** Farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido de milho, sal, estabilizante, lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, acidulante ácido láctico e aromatizante.			
23	48	UNIDADE	**BISCOITO RECHEADO DE CHOCOLATE - 140 GRAMAS** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, óleo vegetal, farinha de trigo integral, açúcar invertido, cacau, farelo de trigo, sal, ferro, vitamina A, corante caramelo III, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, fosfato monocálcio e bicarbonato de amônio, aromatizantes, emulsificantes: lecitina de soja e ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos, corante natural carmim e acidulante ácido cítrico.			
24	48	UNIDADE	**BISCOITO RECHEADO DE MORANGO - 140 GRAMAS** Biscoito recheado sabor de morango enriquecido com vitaminas e cálcio. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal Interesterificada, fosfato Tribásico de cálcio (fonte de cálcio), sal, leite em pó integral, composto vitamínico [vitamina B3 (niacina), vitamina B2 (Riboflavina), vitamina B6], morango desidratado, açúcar invertido, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja, aromatizante acidulante, ácido cítrico.			
25	48	UNIDADE	**BISCOITO WAFER RECHEADO DE CHOCOLATE - 140 GRAMAS** Ingredientes: Creme sabor chocolate, açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, emulsificante: lecitina de soja (ins 322) e aromatizante, farinha de trigo			

			enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, cacau em pó, óleo de milho, sal, emulsificante: lecitina de soja (ins 322) e fermento químico: bicarbonato de sódio (ins 500ii).			
26	48	UNIDADE	**BISCOITO WAFER RECHEADO DE MORANGO - 140 GRAMAS** Ingredientes: Recheio sabor morango, açúcar, gordura vegetal, preparado de morango em pó (suco de morango, açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, maltodextrina, dextrina, amido, glicose, emulsificante: lecitina de soja (ins 322), acidulante: ácido cítrico (ins 330), corante natural: carmim (ins 120) e aromatizante), emulsificante: lecitina de soja (ins 322), aromatizante, corante natural: carmim (ins 120) e acidulante: ácido cítrico (ins 330)], farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, óleo de milho, sal, emulsificante: lecitina de soja (ins 322) e fermento químico: bicarbonato de sódio (ins 500ii).			
27	191	UNIDADE	**BOMBOM SORTIDOS DE CHOCOLATE - 251 GRAMAS** Caixa com 251 gramas de bombons sortidos de boa qualidade.			
28	137	UNIDADE	**CAFÉ EM PÓ TORRADO TRADICIONAL – 500 GRAMAS** Café torrado e moído, tradicional, sem adição de glúten.			
29	3	UNIDADE	**CANELA EM CASCA - 20 GRAMAS** Canela em casca.			
30	5	UNIDADE	**CANELA EM PÓ - 50 GRAMAS** Canela em pó.			
31	6	UNIDADE	**CANJICA DE MILHO BRANCA - 500 GRAMAS** Canjica branca.			
32	42	UNIDADE	**CEREAL EM BARRA C/ CASTANHA E CHOCOLATE - pacote com 3 unidades - 60 GRAMAS** Flocos de arroz (farinha de arroz, maltodextrina, açúcar, sal e aromatizantes), cobertura sabor chocolate ao leite (açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, leite integral em pó, soro de leite em pó, emulsificantes lecitina de soja e poliricinoleato de poliglicerol e aromatizante), glucose, coco ralado, maltodextrina, marshmallow (água, açúcar, maltodextrina e clara de ovo em pó), leite condensado, leite em pó desnatado, leite de coco, óleo de palma, carbonato de cálcio, glicerina, colágeno hidrolisado, emulsificante lecitina de soja, aromatizante, vitaminas C e E e antioxidante natural tocoferol.			
33	12	UNIDADE	**CHÁ DE CAMOMILA COM 10 UNIDADES - 10 GRAMAS** Flores e pedúnculos de camomila (matricaria recutita). Embalagem: 10 gramas com 10 saquinhos			
34	12	UNIDADE	**CHÁ DE ERVA DOCE COM 10 UNIDADES - 20 GRAMAS** Frutos de funcho (Foeniculum vulgare, Mill.) Embalagem: 20 gramas com 10 saquinhos			
35	12	UNIDADE	**CHANTILY (PREPARO PARA CREME TIPO CHANTILY) - 200 ml** Água, óleo de palmiste hidrogenado, açúcar, sal, umectante sorbitol, estabilizantes caseinato de sódio, celulose microcristalina, carboximetilcelulose, lecitina de soja, citrato trissódico, fosfato dissódico, emulsificantes éster de ácido graxo de mono e diglicerídeos, monodiglicerideos, ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico, aroma artificial de creme e corante natural urucum e cúrcuma.			
36	120	UNIDADE	**CHOCOLATE EM BARRA AO LEITE - 80 GRAMAS** Chocolate ao Leite em Barra, contendo açúcar, leite em pó, manteiga de cacau, massa de cacau, gordura vegetal, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante.			
37	13	UNIDADE	**CHOCOLATE GRANULADO MACIO - 500 GRAMAS** Açúcar, cacau e aromatizante			
38	23	UNIDADE	**CHOLOCATE EM PÓ 50% CACAU - 200 GRAMAS** Açúcar, cacau e aromatizante			
39	12	UNIDADE	**COCO RALADO DESIDRATADO - 100 GRAMAS** Coco seco, ralado fino, puro, sem casca, coloração branca, livre de parasitas, contaminantes ou sujidades. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.			
40	27	UNIDADE	**COCO RALADO DESIDRATADO E SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR EMBALAGEM DE 100 GRAMAS** Coco seco, ralado fino, puro, sem casca, sem adição de açucar coloração branca, livre de parasitas, contaminantes ou sujidades. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.			

41	6	UNIDADE	**CONFETES COLORIDOS DE CHOCOLATE AO LEITE - 500 GRAMAS** Pastilhas confeitadas e coloridas com Sabor de Chocolate, crocantes por fora e macias por dentro, embalagem 500g. Ideal para mesas de guloseimas, decoração de bolos, doces, tubetes e muito mais. Ingredientes: Açúcar, gordura vegetal fracionada, leite em pó integral, cacau em pó, soro de leite em pó, emulsificantes lecitina de soja e esteresde ácido ricinoleico interesterificado com poliglicerol, corante inorgânico dióxido de titânio, espessante goma arábica, glaceantes goma laca e cera de carnaúba, sal aromatizante, corantes artificiais. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER AMENDOIM.			
42	4	UNIDADE	**CREME DE AVELÃ - 350 GRAMAS** Açúcar, óleo vegetal (palma), avelãs (13%) cacau em pó parcialmente desengordurado (7,4%), leite desnatado em pó (6,6%), soro de leite em pó, emulsificante lecitinas, aromatizante. Constituintes do leite: 8,8%.			
43	134	UNIDADE	**CREME DE LEITE LEVE UHT - 200 ml** Pasteurizado, sabor suave, consistência firme, embalado em embalagem longa vida com aproximadamente 200g de peso líquido+C204, atóxica, limpa, não violado, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA.			
44	10	PACOTE	**DOCE PRONTO EMBALADO DE ABOBORA CORAÇÃO 50 UNIDADES** Abobora, açucar cristal, glicose de amido, contem conservantes acido sórbico e não contem gluten.			
45	10	PACOTE	**DOCE PRONTO EMBALADO DE COCADA BRANCA 50 UNIDADES** Coco, açucar, leite em pó, sorbatos, glucose, não contém glúten, contém lactose e derivados de leite.			
46	72	UNIDADE	**ERVILHA EM CONSERVA LATA/SACHE - 170 GRAMAS** Ervilha, água, sal e açúcar, em conserva.			
47	2	UNIDADE	**ESSENCIA DE BAUNILHA - 30 ml** Essência de baunilha líquida, cor âmbar escuro, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro com 30ml, Com rotulagem perfeita contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote.			
48	24	UNIDADE	**FARINHA DE MANDIOCA CRUA- 1 KG** Farinha de mandioca, fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produtos até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 34 do decreto estadual número 12.486 de 20/10/1978.			
49	6	UNIDADE	**FARINHA DE MILHO - 500 GRAMAS** Farinha de milho amarela.			
50	4	UNIDADE	**FARINHA DE ROSCA - 500 GRAMAS** Farinha de rosca, obtida pela moagem de pães ou roscas torradas em perfeito estado de conservação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 47 do decreto estadual número 12.486 de 20/10/1978.			
51	41	UNIDADE	**FARINHA DE TRIGO TRADICIONAL - 1 KG** Farinha de trigo comum, enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto obtido a partir da moagem do trigo duro, limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20%, com no mínimo 7% de proteína, umidade mínima entre 13,5 a 15%, cinzas até 0,80%, falling number mínimo de 240 segundos, ausência de sujidades, parasitos e larvas, determinados pela portaria 354, de 18 de julho de 1996. Embalagem em conformidade com a legislação sanitária vigente.			
52	144	UNIDADE	**FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 DE 1 KG** Feijão carioca. Feijão com cores rajadas de marrom claro e escuro, tipo Phaseolus Vulgaris, classe cores, novo, de primeira qualidade. Embalagem plástica transparente, resistente. Registro no ministério da agricultura. Sem presença de grãos mofados, carunchados e torrados.			
53	8	UNIDADE	**FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTANEO - 10 GRAMAS** Agente de fermentação de alta qualidade, embalado em porções de 10 gramas			
54	12	UNIDADE	**FERMENTO QUIMICO EM PÓ - 100 GRAMAS**			

			Fermento químico usado principalmente para bolos, composto basicamente dos seguintes compostos: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e aromatizante			
55	96	UNIDADE	**FORMULA INFANTIL DE PARTIDA DE 0 A 6 MESES - 800 GRAMAS** Fórmula infantil á base de proteínas lácteas, em pó, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, indicada para lactentes desde o nascimento até o sexto mês de vida, com predominância de proteínas do soro do leite em relação á caseina.			
56	72	UNIDADE	**FORMULA INFANTIL DE SEGMENTO DE 1 A 3 ANOS - 800 GRAMAS** Fórmula infantil á base de proteínas lácteas, em pó, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, indicada para lactentes á partir do 1 ano de vida, com predominância de caseína em relação ás proteínas do soro do leite**.**			
57	72	UNIDADE	**FORMULA INFANTIL DE SEGMENTO DE 6 A 12 MESES - 800 GRAMAS** Fórmula infantil á base de proteínas lácteas, em pó, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, indicada para lactentes á partir do sexto mês de vida, com predominância de caseína em relação ás proteínas do soro do leite.			
58	6	UNIDADE	**FUBÁ MIMOSO - 500 GRAMAS** Fubá de milho amarelo, obtido pela torração do grão de milho desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado, isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos, bolor e umidade, embalagem de polietileno, atóxico, transparente e resistente.			
59	12	UNIDADE	**GELATINA EM PÓ SABOR LIMÃO - 20 GRAMAS** Gelatina em pó sabor limão, em perfeito estado granulométrico. Sem grumos, no perfeito estado de validade.			
60	24	UNIDADE	**GELATINA EM PÓ SABOR MORANGO 20 GRAMAS** Gelatina em pó sabor morango, em perfeito estado granulométrico. Sem grumos, no perfeito estado de validade.			
61	12	UNIDADE	**GELATINA EM PÓ SABOR UVA - 20 GRAMAS** Gelatina em pó sabor uva, em perfeito estado granulométrico. Sem grumos, no perfeito estado de validade.			
62	4	UNIDADE	**GELATINA EM PÓ SEM SABOR INCOLOR C/ 2 UNIDS. - 24 GRAMAS** Gelatina em pó incolor, sem sabor, sabor e odor característicos isento de sujidade, parasitas e larvas. Contendo 2 envelopes.			
63	60	UNIDADE	**GELEIA MORANGO - 230 GRAMAS** Morango, açúcar, acidulante ácido cítrico, pectina.			
64	60	UNIDADE	**GELEIA UVA - 230 GRAMAS** Uva, açúcar, acidulante ácido cítrico, pectina.			
66	5	UNIDADE	**GRANOLA TRADICIONAL - 1 KG** Granola tradicional com aveia em flocos, açúcar mascavo, flocos de trigo, gordura de palma, extrato de malte, uva passa, maçã, mel, flocos de arroz, farelo de trigo, linhaça dourada, farinha de castanha de caju, castanha do Pará, castanha de caju, coco ralado, gergelim preto, aroma natural de baunilha e aroma natural de coco.			
67	6	UNIDADE	**KETCHUP – 1,150 KG** Polpa de tomate, xarope de glucose, água, vinagre, sal, amido 1,5%, cebola em pó, pimenta do reino, canela, realçador de sabor glutamato monossódico, conservador sorbato de potássio.			
68	158	UNIDADE	**LEITE CONDENSADO - 395 GRAMAS** Leite integral, açúcar e lactose, não contém gluten.			
69	22	UNIDADE	**LEITE DE COCO - 200 ml** Leite de coco integral, água conservadores INS 223 (metabissulfito de sódio) e INS 211 (benzoato de sódio), acidulante INS 330 (ácido cítrico) estabilizante INS 322 (lecitina de soja) espessantes INS 466 (carboximetilcelulose sódica) e INS(goma guár), teor de gordura mínimo 11%.nao contem gluten.			
70	42	UNIDADE	**LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTANEO - LATA 400G** Leite em pó instantâneo, apresentado em lata de 400 gramas, adequado para reconstituição em água. **Composição:** Leite integral. Sem adição de conservantes. **Propriedades:** Solubilidade rápida em água fria ou quente. Sabor e aroma característicos de leite fresco. Rico em proteínas, cálcio e vitaminas. **Aplicações:** Ideal para bebidas lácteas, receitas culinárias, sobremesas e panificação. Usado em instituições de ensino, hospitais e cozinhas industriais. **Instruções de Uso:** Impresso na embalagem**.** **Validade:** Impresso na embalagem. **Informações Adicionais:** Produto livre de glúten. **Embalagem:** Lata hermética, resistente e com fechamento seguro. **Certificações:** Atender às normas de segurança alimentar e			

			certificações pertinentes (ex.: ANVISA).			
71	1080	UNIDADE	**LEITE LONGA VIDA INTEGRAL - 1 litro** Leite padronizado com 3% de gordura e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato dissódico.NÃO CONTÉM GLÚTEN.			
72	6	UNIDADE	**MACARRÃO AVE MARIA - 500 GRAMAS** Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural cúrcuma.CONTÉM GLÚTEN.			
73	6	UNIDADE	**MACARRÃO DE LETRINHA - 500 gramas** Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural cúrcuma.CONTÉM GLÚTEN.			
74	96	UNIDADE	**MACARRÃO ESPAGUETE Nº 08 - 500 GRAMAS** Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados, corantes naturais urucum e cúrcuma. CONTÉM GLÚTEN.			
75	43	UNIDADE	**MAIONESE TRADICIONAL - 500 GRAMAS** Água. Óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, açúcar, vinagre, sal, suco de limão, páprica, acidulante ácido lático, estabilizantes goma xantana e goma guar, conservador sorbato de potássio, aromatizantes, sequestrante edta cálcio dissódico e corante beta-caroteno. NÃO CONTÉM GLÚTEN			
76	4	UNIDADE	**MARIA MOLE BRANCA EM PÓ - 50 GRAMAS** Açúcar, gelatina, estabilizante estearoil 2 lactíl lactado de sódio e aromatizante de coco.			
77	18	UNIDADE	**MASSA PARA LASANHA - 200 GRAMAS** Massa para lasanha pré-cozida, Sêmola de trigo enriquecida com ferro ácido fólico, ovos, corantes naturais urucum e cúrcuma.			
78	12	UNIDADE	**MILHO PARA PIPOCA - 500 GRAMAS** O milho de pipoca deve ser de variedade adequada para estourar, apresentando grãos inteiros, sadios e livres de impurezas. O produto deve garantir um bom rendimento na estufagem, com uma taxa mínima de expansão. De cor amarela.Grãos de tamanho uniforme, sem quebras ou defeitos visíveis. O produto deve ser acondicionado em embalagens que protejam contra umidade e contaminação, preferencialmente em saco plástico ou papel kraft.As embalagens devem ser hermeticamente fechadas e não devem permitir a entrada de insetos. Prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de fabricação, desde que armazenado em condições adequadas.Preferência por produtos que possuam certificação orgânica ou de livre de agrotóxicos.			
79	48	UNIDADE	**MILHO PARA PIPOCA MICROONDAS SABOR NATURAL - 100 GRAMAS** Milho para pipoca			
80	48	UNIDADE	**MILHO VERDE EM CONSERVA - 170 GRAMAS** Milho, água, sal e açúcar. NÃO CONTÉM GLÚTEN.			
81	16	UNIDADE	**MISTURA PARA BOLO SABOR CENOURA- 400 GRAMAS** Açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, altodextrina, amido (bacillus thuringiensis, streptomyces viridochromogenes, grobacterium tumefaciens), cenoura em pó, gordura vegetal hidrogenada, sal, fermentos químicos bicarbonato de sódio e fosfato ácido de alumínio e sódio, aromatizante, corante betacaroteno sintético idêntico ao natural e espessantes goma guar e goma xantana.			
82	34	UNIDADE	**MISTURA PARA BOLO SABOR CHOCOLATE - 400 GRAMAS** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, cacau lecitinado, gordura vegetal, sal, agentes de corpo: maltitol e polidextrose, emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos, fermentos químicos: fosfato monocálcio, difosfato de cálcio e bicarbonato de sódio, aromatizantes, espessante goma xantana e edulcorante sucralose. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E LEITE. PODE CONTER SOJA.			
83	18	UNIDADE	**MISTURA PARA BOLO SABOR COCO- 400 GRAMAS** Açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido (bacillus thuringiensis, streptomyces viridochromogenes, agrobacterium tumefaciens, gordura vegetal, sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e fosfato ácido de alumínio e sódio, aromatizante e espessantes: goma guar e goma xantana.			

84	18	UNIDADE	**MISTURA PARA BOLO SABOR FUBA - 400 GRAMAS** Açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fubá de milho (Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes e Agrobacterium tumefaciens), amido de milho (Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes e Agrobacterium tumefaciens), gordura vegetal interesterificada, sal, erva doce e fermentos químicos (bicarbonato de sódio, fosfato ácido de sódio e alumínio).			
85	18	UNIDADE	**MISTURA PARA BOLO SABOR LARANJA - 400 GRAMAS** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, amido modificado, sal, ferro, vitamina B5, vitamina B2, vitamina B6, vitamina B1, ácido fólico (vitamina B9), vitamina D, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio e aromatizante.			
86	24	UNIDADE	**MISTURA PARA BOLO SABOR LIMÃO - 400 GRAMAS** Açúcar, amido (bacilus thuringiensis, streptomyces viridochromogenes, agrobacterium tumefaciens), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e fosfato ácido de alumínio e sódio, aromatizante e espessantes: goma guar e goma xantana.			
87	18	UNIDADE	**MISTURA PARA BOLO SABOR MILHO - 400 GRAMAS** Açúcar, farinha de milho pré-cozida enriquecida com ferro e ácido fólico (Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes e Agrobacterium tumefaciens), amido de milho (Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes e Agrobacterium tumefaciens), amido modificado, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura de palma, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, fosfato de sódio e alumínio), espessante goma xantana, aromatizante e corante natura de cúrcuma.			
88	6	UNIDADE	**MISTURA PRONTA PARA TAPIOCA - 500 GRAMAS** Fécula de mandioca hidratada			
89	252	UNIDADE	**MOLHO DE TOMATE TRADICIONAL - 340 GRAMAS** Tomate, cebola, açúcar, amido modificado, sal, óleo vegetal, extrato de levedura, salsa, alho, manjericão, aipo marrom, orégano, tomilho e realçador de sabor glutamato monossódico.NÃO CONTÉM GLÚTEN.			
90	12	UNIDADE	**MOSTARDA – 190 GRAMAS** Vinagre, açúcar líquido, amido, semente de mostarda, sal, pimenta do reino branca, corante natural cúrcuma e conservador benzoato de sódio. NÃO CONTÉM GLÚTEN.			
91	100	UNIDADE	**ÓLEO DE SOJA - 900 ml** Óleo refinado de soja e antioxidante ácido cítrico. NÃO CONTÉM GLÚTEN.			
92	24	UNIDADE	**ORÉGANO - 10 GRAMAS** Orégano desidratado			
93	24	UNIDADE	**PAÇOQUINHA TRADICIONAL DE AMENDOIM QUADRADA C/ 50 UNIDADES - 1 KG** Doce de amendoim torrado e moído, com sal e açúcar. No formato quadrado, de 20 a 22g cada. Produto de boa qualidade, embalados individualmente. Rótulo com lote e validade.			
94	48	UNIDADE	**PAPRICA DEFUMADA - 50 GRAMAS** Páprica defumada.			
95	12	UNIDADE	**PIMENTA DO REINO MOÍDA - 20 GRAMAS** De boa qualidade, pura, seca, fina, sem grumos ou condição estranha ao produto, livre de sujidades, parasitas, fungos e bolores, de cor uniforme, odor característico, embalagem comos dados de identificação e procedência, data de fabricação e prazo de validade. Acondicionado em embalagem lacrada, resistente, limpa e não violada.			
96	10	UNIDADE	**PIPOQUINHA DOCE DE CANJICA DE MILHO - 12 GRAMAS - PACOTE COM 50 UNIDADES** De boa qualidade, pura, seca, fina, sem grumos ou condição estranha ao produto, livre de sujidades, parasitas, fungos e bolores, de cor uniforme, odor característico, embalagem comos dados de identificação e procedência, data de fabricação e prazo de validade. Acondicionado em embalagem lacrada, resistente, limpa e não violada.			
97	10	UNIDADE	**PIRULITO DURO 1 KG** Possui açúcar, xarope de glicose, gordura vegetal hidrogenada, acidulante ácido cítrico, estabilizante lecitina de soja, aromatizante natural e corante			
98	2	UNIDADE	**PIRULITO MASTIGÁVEL YOGURTE C/ 50 UNIDADES - 560 GRAMAS** Possui açúcar, xarope de glicose, gordura vegetal hidrogenada, acidulante ácido cítrico, estabilizante lecitina de soja, aromatizante natural e corante artificial vermelho 40. não contém glúten.			
99	72	UNIDADE	**QUEIJO RALADO - 50 GRAMAS** Queijo parmesão e conservador ácido sórbico, NÃO CONTÉM GLÚTEN.			

100	66	UNIDADE	**REFRIGERANTE DE COLA - 2 litros** Refrigerante sabor cola, Não alcoólico, 2 litros, Garrafa PET com vedação hermética, **COMPOSIÇÃO:** Água gaseificada, açúcar, corante caramelo, ácido fosfórico, aroma natural, cafeína e conservantes (conforme legislação vigente). **QUALIDADE:** O produto deve ser de um fabricante reconhecido, com todas as certificações de qualidade e segurança alimentar, conforme as normas da ANVISA e demais órgãos reguladores. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega, Condições de armazenamento: Deve ser armazenado em local seco, fresco e ao abrigo da luz solar. Certificado de qualidade do produto, Comprovante de registro do produto junto à ANVISA			
101	66	UNIDADE	**REFRIGERANTE DE GUARANÁ - 2 LITROS** Água gaseíficada, açúcar e extrato vegetal de guaraná, aroma natural, acidulante: ácido cítrico, conservadores: sorbato de potássio e benzoato de sódio, corante: caramelo tipo IV. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO ALCOÓLICO. CONTÉM AÇÚCAR.			
102	32	UNIDADE	**SAL REFINADO - 1 KG** Cloreto de sódio, iodato de potássio, antiumectantes ferrocianeto de sódio, (INS 535) , sílico aluminato de sódio (INS 554) e dióxido de silicio (INS 551).NÃO CONTÉM GLÚTEN.			
103	36	UNIDADE	**SALGADINHO DE MILHO SABOR PRESUNTO – 140 GRAMAS** Em formato de conchinha. Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico (Bacillus thuringiensis, Agrobacterium sp, Agrobacterium tumefaciens, Streptomyces viridochromogenes, Zea mays, Dicossoma sp e Sphingobium herbicidovorans), óleo vegetal de girassol, óleo misto vegetal de palma e soja e condimento preparado sabor presunto (sal, cloreto de potássio, maltodextrina, cebola, realçadores de sabor: glutamato monossódico, inosinato dissódico, guanilato dissódico e ácido glutâmico, aromatizante, regulador de acidez ácido cítrico e antiumectante dióxido de silício). Alérgicos: Contém derivados de soja. Pode conter trigo, centeio, cevada, aveia e leite. Contém glúten.			
104	36	UNIDADE	**SALGADINHO DE MILHO SABOR QUEIJO – 140 GRAMAS** Em formato de conchinha. Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico (Bacillus thuringiensis, Agrobacterium sp, Agrobacterium tumefaciens, Streptomyces viridochromogenes, Zea mays, Dicossoma sp e Sphingobium herbicidovorans), óleo vegetal de girassol, óleo misto vegetal de palma e soja e condimento preparado sabor presunto (sal, cloreto de potássio, maltodextrina, cebola, realçadores de sabor: glutamato monossódico, inosinato dissódico, guanilato dissódico e ácido glutâmico, aromatizante, regulador de acidez ácido cítrico e antiumectante dióxido de silício). Alérgicos: Contém derivados de soja. Pode conter trigo, centeio, cevada, aveia e leite. Contém glúten.			
105	36	UNIDADE	**SALGADINHO DE MILHO SABOR QUEIJO PARMESÃO – 125 GRAMAS** Em formato de Lua. Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, (bacillus thuringiensis, agrobacterium sp, agrobacterium tumefaciens, streptomyces viridochromogenes, zea mays, dicossoma sp e sphingobium herbicidovorans), óleos vegetal de girassol, preparado para salgadinho com queijo parmesão [sal maltodextrina, colorífico (fubá enriquecido com ferro e ácido fólico, óleo vegetal de soja e corante urucum), xarope de glucose, cloreto de potássio, gordura vegetal de palma, extrato de levedura, coentro, manteiga queijo parmesão, realçador de sabor: glutamato monossódico, aromatizantes, antiumectante dióxido de silício, regulador de acidez fosfato dissódico, acidulante ácido láctico e emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos] e óleo misto vegetal de palma e soja.			
106	48	UNIDADE	**SALGADINHO DE MILHO SABOR QUEIJO REQUEIJÃO – 140 GRAMAS** Farinha de milho fortificada com ferro e ácido fólico, óleos vegetais (70% girassol), preparado para salgadinho sabor requeijão (soro de leite, óleo vegetal de palma, xarope de glucose, sal, cloreto de potássio, maltodextrina, realçadores de sabor: glutamato monossódico, inosinato dissódico e guanilato dissódico, aromatizante, reguladores de acidez: ácido cítrico e ácido láctico, corantes: urucum e cúrcuma e emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos).			
107	24	UNIDADE	**SUCO CONCENTRADO DE CAJU – 500 ml** Suco de caju integral e suco de caju concentrado, água, conservadores metabissulfito de sódio e benzoato de sódio, acidulante ácido cítrico, estabilizante goma xantana e aroma idêntico ao natural de caju.			
108	65	UNIDADE	**SUCO PRONTO PARA BEBER DE LARANJA – 1 litro** Água, açúcar, suco concentrado de laranja, suco concentrado de maçã, vitamina C, regulador de acidez ácido cítrico e aromatizante.			

109	165	UNIDADE	**SUCO PRONTO PARA BEBER DE MARACUJÁ – 1 LITRO** Água, açúcar, suco de maracujá concentrado (13,5% de suco), acidulante ácido cítrico (INS 330), aroma natural de maracujá, vitamina C, estabilizante goma guar (INS 412), e corante caroteno (INS 160aii).			
110	285	UNIDADE	**SUCO PRONTO PARA BEBER DE MARACUJÁ – 200 ml** Água, açúcar, suco de maracujá concentrado (13,5% de suco), acidulante ácido cítrico (INS 330), aroma natural de maracujá, vitamina C, estabilizante goma guar (INS 412), e corante caroteno (INS 160aii).			
111	169	UNIDADE	**SUCO PRONTO PARA BEBER DE UVA – 1 litro** Água, suco concentrado de uva, açúcar, aroma natural, acidulante, ácido cítrico e espessante goma xantana. NÃO CONTÉM GLÚTEN.			
112	225	UNIDADE	**SUCO PRONTO PARA BEBER DE UVA – 200 ml** Água, suco concentrado de uva, açúcar, aroma natural, acidulante, ácido cítrico e espessante goma xantana. NÃO CONTÉM GLÚTEN.			
113	120	UNIDADE	**TEMPERO CHIMICHURRI DESIDRATADO 20 G** Tempero desidratado, feito à base de salsa, pimenta vermelha e alho.			
114	6	UNIDADE	**UVA PASSA - 100 GRAMAS** Uva passa preta, sem semente, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade.			
115	24	UNIDADE	**VINAGRE DE MAÇÃ - 750 ml** Água, fermentado acético de maçã e conservador metabissulfito de potássio INS 224. Acidez 4,0%. Vinagre simples.NÃO CONTÉM GLÚTEN.			
116	6	UNIDADE	**XAROPE DE GROSELHA - 900 ml** Xarope concentrado, sabor groselha.			
					Total	

LOTE 05 - GÁS ENGARRAFADO

ITEM	QTD	UNIDADE	DESCRIÇÃO	MARCA / FABRICANTE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	40	UNIDADE	**GAS DE COZINHA P 13 GLP** Gás liquefeito do petróleo acondicionado em botijas de 13 kg, altamente tóxico e inflamável, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 47 de 24/03/99 ANP, NPR 14024 da ABNT.			
					Total	

Validade da Proposta: mínimo 60 dias.

Declaramos que nos preços propostos estão incluídos todos os custos e despesas de qualquer natureza, incidentes sobre os objetos desta proposta.

Declaramos total conhecimento e concordância dos termos do edital do pregão e dos seus anexos.

(Local e data).

_____
Assinatura do Representante Legal

ANEXO III
MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR DE 18 ANOS, DE QUE CUMPRE AS EXIGÊNCIAS DE RESERVA DE CARGOS conf. Art.63, inc. IV Lei Federal 14.133/2021, PLENO CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO, ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA E ATUAÇÃO CONF. MARCO LEGAL ANTICORRUPÇÃO, PROPOSTA ECONÔMICA COMPREENDEM A INTEGRIDADE DOS CUSTOS, INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS , RESERVA DE CARGOS PCD E REABILITAÇÃO DA PREVIDÊNCIA, AUSÊNCIA DE VINCULO PREGÃO ELETRÔNICO E IDONEIDADE DESSE PREGÃO.

PREGÃO ELETRÔNICO N. 01/2024

..... inscrito no CNPJ Nº ....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº ..... e do CPF nº.....

DECLARA para fins do disposto no inciso VI do art. 68 da lei n. 14.133/2021, acrescido do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e, que não emprega menor de dezesseis anos. Ressalva: emprega menor, partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ( ) (OBS: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima).

DECLARA, sob as penas da lei o devido cumprimento das exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

DECLARA, sob as penas da Lei, que esta empresa, interessado em participar da Pregão Eletrônico n° 01/2024 Processo n° 026/2024 cumpre plenamente os requisitos de habilitação exigidos no instrumento convocatório.

DECLARA, sob as penas da Lei, especialmente o artigo 299 do Código Penal Brasileiro, que:

a) a proposta apresentada foi elaborada de maneira independente e o seu conteúdo não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado ou discutido com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;

b) a intenção de apresentar a proposta não foi informada ou discutida com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;

c) o licitante não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;

d) o conteúdo da proposta apresentada não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório antes da adjudicação doobjeto;

e) o conteúdo da proposta apresentada não foi, no todo ou em parte, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante relacionado, direta ou indiretamente, ao órgão licitante antes da abertura oficial das propostas; e

f) o representante legal do licitante está plenamente ciente do teor e da extensão destadeclaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

DECLARA, ainda, que a pessoa jurídica que represento conduz seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e a prática de quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, em atendimento à Lei Federal nº 12.846/ 2013, tais como:

I – prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público, ou a terceira pessoa a ele relacionada;

II – comprovadamente, financiar, custear, patrocinar ou de qualquer modo subvencionar a prática dos atos ilícitos previstos em Lei;

III – comprovadamente, utilizar-se de interposta pessoa física ou jurídica para ocultar ou dissimular seus reais interesses ou a identidade dos beneficiários dos atospraticados;

IV – no tocante a licitações e contratos:

a) frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo de procedimento licitatório público;

b) impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de procedimento licitatório

público;

c) afastar ou procurar afastar licitante, por meio de fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;

d) fraudar licitação pública ou contrato dela decorrente;

e) criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para participar de licitação pública ou celebrar contrato administrativo;

f) obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações de contratos celebrados com a administração pública, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos Respectivos instrumentos contratuais; ou

g) manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro dos contratos celebrados com a administração pública;

V – dificultar atividade de investigação ou fiscalização de órgãos, entidades ou agentes públicos, ou intervir em sua atuação, inclusive no âmbito das agências reguladoras e dos órgãos de fiscalização do sistema financeiro nacional.

DECLARA sob as penas da Lei, que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes.

DECLARO, sob as penas da Lei, que para fins do disposto no inciso I do art. 63 da Lei Federal 14.133/2021, que atendem aos requisitos de habilitação, e que:

a) está em situação regular perante o Ministério do Trabalho no que se refere a observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7.º da Constituição Federal;

b) não se enquadra em nenhuma das vedações de participação na licitação deste Edital;

c) cumpre as normas relativas à saúde e segurança do trabalho;

d) atenderá, na data da contratação, ao disposto no artigo 5º-C e se compromete a não disponibilizar empregado que incorra na vedação prevista no artigo 5º-D, ambos da Lei Federal nº 6.019/1974, com redação dada pela Lei Federal nº 13.467/2017.

DECLARA, sob as penas da lei o devido cumprimento das exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

DECLARA, a inexistência no quadro da empresa, de sócios ou empregados com vínculo de parentesco em linha reta, colateral ou por afinidade até o terceiro grau, ou, ainda, que sejam cônjuges ou companheiros de ocupantes do quadro da Prefeitura Municipal de UBATUBA, nos cargos de direção, chefia ou exercentes de função gratificada de mesma natureza, bem como de seus agentes políticos.

DECLARA não ter recebido do Município de Ubatuba, ou de qualquer outra entidade da Administração direta ou indireta em âmbito Federal, Estadual e Municipal, SUSPENSÃO TEMPORÁRIA de participação em licitação e ou impedimento de contratar com a Administração Pública, assim como não ter recebido DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE para licitar ou contratar com a Administração Federal, Estadual eMunicipal.

Local e Data:

Nome e assinatura
Razão Social da empresa.

ANEXO IV
DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE ME E EPP

PREGÃO ELETRÔNICO N. 01/2024

A Empresa ..... inscrita no CNPJ ..... por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a). ..... , CPF ..... visando a participação na no Pregão Eletrônico Nº 01/2024, para fins de tratamento diferenciado e favorecido de que cogita a Lei Complementar nº 123/06, **DECLARA** que:

( ) está enquadrada, na data designada para início da sessão pública , na condição de microempresa e que não está incursa nas vedações a que se reporta o § 4º do Art. 3º da Lei Complementar nº 123/06.

( ) está enquadrada, na data designada para início da sessão pública, na condição de empresa de pequeno porte e que não está incursa nas vedações a que se reporta o § 4º do Art. 3º da Lei Complementar nº 123/06.

( ) nos termos do § 1º do Art. 43 da Lei Complementar nº 123/06, há restrição na comprovação da nossa regularidade fiscal, cuja regularização, procederemos no prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento da declaração do vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, à critério da Secretaria cientes de que a não regularização da documentação, no prazo previsto implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei.

Ubatuba, XX de Novembro de 2024.

Nome do Representante Legal e Assinatura

ANEXO V
DECLARAÇÃO ASSINADA POR PROFISSIONAL HABILITADO DA ÁREA CONTÁBIL, QUE ATESTE O ATENDIMENTO PELO LICITANTE DOS ÍNDICES ECONÔMICOS PREVISTOS NESTE EDITAL

Nome completo:_____ RG nº _____CPF nº: _____

neste edital maiores que 1 (um) abaixo citados:

a) Índices de Liquidez Geral (LG)
b) Solvência Geral (SG)
c) Liquidez Corrente (LC)
d) Capital social mínimo ou patrimônio líquido mínimo equivalente a 10% (dez por cento) do valor da proposta inicial.

(Local e data).

_____
(Nome/assinatura profissional da área contábil)

ANEXO VI
MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM A FUNDAÇÃO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE DE UBATUBA E A EMPRESA ....., PARA REGISTRO DE PREÇO PARA aquisição de gêneros alimentícios pelo período de 12 meses para atender o Acolhimento Institucional, oficinas e sede administrativa.

Aos ..... dias do mês de ..... do ano de dois mil e vinte e ....., na Sede da FUNDAC, situada na Rua Joaquim Cursino dos Santos, 60 – Centro – Ubatuba – SP, presentes, de um lado, a FUNDAÇÃO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE DE UBATUBA, inscrita no CNPJ/MF sob nº 05.914.497/0001-77, neste ato representada pela Diretora Presidente, a Senhora Iris Netina Marins, brasileira, divorciada, portadora da cédula de identidade RG sob o nº 34.332.771-5 e inscrita no CPF/MF sob o nº 279.023.018-84 e, de outro lado, a empresa ....., inscrita no CNPJ/MF sob nº ....., com sede na ....., nº ....., bairro ....., município de ...../....., representada por ....., portador do RG ....., inscrito no CPF/MF sob nº ....., na forma de seu estatuto social, doravante denominada simplesmente **DETENTORA**, na qualidade de adjudicatária no pregão eletrônico nº 01/2024 declara expressamente, nesta avença, conhecer e aceitar, e ao qual se vinculam as partes, firmam a presente Ata de Registro de Preços, neste instrumento ora denominada apenas de ATA, de acordo com Lei Federal 14.133/2021 e seus atos regulamentadores; Lei Complementar Federal 123/06 em suas redações atuais; Decreto Municipal 8391/2024; supletivamente aos princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado e, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO.

1.1 - A presente ATA tem por objeto o Registro de Preço para aquisição de gêneros alimentícios pelo período de 12 meses para atender o Acolhimento Institucional, oficinas e sede administrativa, podendo ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

1.2 - Consideram-se integrantes da presente ATA, como se nela estivessem transcritos, os documentos a seguir relacionados, os quais, neste ato, as partes declaram conhecer e aceitar:

1.2.1 - O instrumento convocatório do certame licitatório acima indicado e seus anexos, a respectiva proposta de preços, elaborada e apresentada pela DETENTORA, na data de ___/___/___, bem como os novos preços e condições definidos por lances e eventuais negociações conforme consignados na ata que registrou aqueles lances e negociações.

2. CLÁUSULA SEGUNDA - DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS.

2.1 - Os preços registrados, as especificações do objeto, os quantitativos e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) estão relacionados em quadro resumo anexo a esta ATA.

2.2 - A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços, estabelecida na forma do item 17 do edital, consta como anexo a esta ATA.

2.3 – Os anexos citados nos subitens 2.1 e 2.2 serão partes integrantes da presente ATA, como se nela estive transcrito.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – ÓRGÃO GERENCIADOR E ÓRGÃOS PARTICIPANTES

3.1 - O órgão gerenciador da Ata será: Fundação da Criança e do Adolescente de Ubatuba

4. CLÁUSULA QUARTA - VIGÊNCIA DA ATA E DOS PRAZOS DE ENTREGA

4.1 - O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 12 (doze) meses e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

4.2 – Para a comprovação da vantajosidade a que se refere o item anterior, deverá ser observado, no que couber, o artigo 23 da Lei Federal 14.133/21.

4.3 - Para aquisição de forma imediata dos itens registrados nesta ATA, será enviada pelo órgão responsável ao DETENTOR 'Autorização de Fornecimento' por e-mail, o qual fica obrigado a confirmar seu recebimento e **efetuar a entrega dos itens no prazo de até 05 (cinco) dias úteis**, nos locais indicados nos Termos de Referência, contados do envio/recebimento do e-mail, sob pena de decair o direito ao fornecimento, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 156 da Lei Federal 14.133/21 e nesta ATA.

4.3.1 - Cada 'Autorização de Fornecimento' a ser emitida conterá no mínimo:

a) Objeto da Ata de Registro de Preço;
b) Número do Registro de Preços;
c) Valor da Ordem de Fornecimento;
d) Prazo de Entrega;
e) Local da Entrega;
f) Descrição e quantificação do(s) bem(ns); e
g) Recursos orçamentários que serão onerados pela despesa correspondente.

4.3.2 - Eventuais pedidos de prorrogação deverão ser protocolados, antes do vencimento do prazo de entrega, devidamente justificados pelo detentor da Ata, para serem submetidos à apreciação do órgão responsável, o qual será o responsável e competente para analisar, avaliar e decidir fundamentadamente sobre o acolhimento ou não dos argumentos apresentados.

4.3.2.1 - Os pedidos de prorrogações deverão estar acompanhados de documentos que comprovem que a impossibilidade de cumprimento do prazo estabelecido se deu por:

a) Superveniência de fato excepcional ou imprevisível, estranho à vontade das partes, que altere fundamentalmente as condições de execução previstas na Autorização de Fornecimento;

b) Impedimento de execução do prazo por fato ou ato de terceiro contemporâneo à sua ocorrência.

4.3.2.2 - Na análise da documentação apresentada, poderá o órgão gestor solicitar novos documentos, se necessário, e/ou diligenciar junto à sites ou outros meios.

4.3.2.3 - Pedidos de prorrogação de prazo apresentados após o vencimento do prazo de entrega ou que não estiverem acompanhados de documentos solicitados acima serão indeferidos de plano.

4.3.2.4 - A apresentação de um pedido de prorrogação do prazo de entrega, por si só, não suspende nem

interrompe a contagem do prazo de entrega.
4.3.3 - No momento da emissão da autorização de fornecimento serão verificadas:
a) - A regularidade para com as Fazendas Federal (certidão conjunta negativa de débitos relativos a tributos federais, regularidade social e a dívida ativa da União), Estadual e Municipal, bem como da inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho (CNDT);
b) O Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), o Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP) e o Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade (CNIA – CNJ);
b.1) - Se o detentor incorre em penalidades do artigo 156, incisos III e IV da Lei 14.133/21, as quais poderão obstar a emissão da Autorização de Fornecimento ou outro instrumento hábil.
c) Havendo a impossibilidade da obtenção dos documentos por meio eletrônico, será a detentora da ata notificada para que providencie o envio da documentação sob pena de decair o direito ao fornecimento, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 156 da Lei Federal 14.133/21;
4.4 - Para eventual aquisição de forma parcelada será firmado instrumento contratual entre o órgão responsável e a empresa detentora da Ata, o qual estará devidamente acompanhado do cronograma de entrega dos itens bem como conterá as demais condições de execução.

5. CLÁUSULA QUINTA – DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA

5.1 - A DETENTORA deverá obedecer rigorosamente às especificações técnicas e exigências do precedente instrumento convocatório, obrigando-se a trocar, às suas expensas e no prazo ajustado, o material que vier a ser recusado pelo órgão responsável, hipótese em que não ocorrerá pagamento enquanto não for satisfeito o objeto da ATA e da decorrente contratação.

5.2 – Os locais e demais condições para entrega dos materiais estão definidos no termo de referência.

6. CLÁUSULA SEXTA – DO VALOR, DOS RECURSOS E DO PAGAMENTO

6.1 - Os valores para pagamento das futuras aquisições onerarão os recursos orçamentários e financeiros que se fizerem oportunos durante a vigência da presente ATA.
6.1.1 - Serão indicados em cada contrato ou documento equivalente quais recursos orçamentários serão onerados pela despesa correspondente.
6.2 – O pagamento das futuras aquisições será efetivado em até 10 (dez) dias uteis contado do adimplemento das obrigações previstas no edital e termo de referência, após devidamente atestada pela unidade gestora, bem como instruída com os documentos exigidos pelo ato convocatório.
6.2.1 – O pagamento será efetivado pela Tesouraria do órgão responsável através de depósito em conta bancária da DETENTORA.
6.2.2 - Havendo divergência ou erro na emissão do documento fiscal, bem como a falta do cumprimento de alguma das obrigações previstas no item 7.2, fica interrompido o prazo para pagamento, sendo iniciada nova contagem somente após a regularização.
6.2.3 - O pagamento de parcelas com eventual atraso será corrigido pela variação do INPC – Índice Nacional de Preços ao Consumidor, 'pro rata tempore'.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REVISÃO E CANCELAMENTO

7.1 - A Fundac realizará pesquisa de mercado periodicamente, em intervalos não superiores a 3 (três) meses, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados nesta Ata.

7.2 - Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.3 - Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

§ 1º Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

§ 2º A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original, se houver outros fornecedores para o respectivo item.

§ 3º No caso da impossibilidade de redução de preços para equiparação aos valores de mercado, caberá ao órgão gerenciador produzir ato administrativo suspendendo a eficácia do registro de preços. Tal ato poderá suspender os efeitos parciais ou totais da respectiva ata.

7.4 - Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

I – se constatado o desequilíbrio, liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

II - convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

Parágrafo único. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

7.5 - O registro do fornecedor será cancelado quando:

I - descumprir as condições da ata de registro de preços;

II - não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Fundac, sem justificativa aceitável;

III - não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

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

§1º O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos incisos I, II e IV será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

§2º A extinção do registro de preços relativamente a um fornecedor, mesmo sendo aquele detentor da ata de registro de preços, não afeta a ata como um todo, prevalecendo os registros aos demais fornecedores.

7.6 - O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

I - por razão de interesse público; ou

II - a pedido do fornecedor.

8. CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA

8.1 - Fornecer o objeto desta ATA nas condições previstas no instrumento convocatório e na respectiva proposta, seus anexos e valores definidos por lance e negociação.

8.2 - Ficar responsável pelas operações e despesas de transporte e seguro de transporte, bem como pelas despesas de locomoção, hospedagem e alimentação de seus prepostos, se e quando necessárias.
8.3 - Manter, durante toda a execução da ATA, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo procedimento licitatório.
8.4 - Responsabilizar-se por todos os encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, da infortunística do trabalho, fiscais, comerciais, médicos e dos decorrentes de controle médico de saúde ocupacional de seus funcionários e empregados utilizados para a consecução do objeto desta avença e outros resultantes da execução desta Ata, obrigando-se a saldá-los na época própria. A inadimplência da DETENTORA, com referência a estes encargos, não transfere ao órgão responsável a responsabilidade de seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato.
8.5 – Aceitar os acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços ao estabelecido no art. 125 da Lei nº 14.133, de 2021.
8.6 – Demais obrigações da DETENTORA estão definidas no termo de referência.

9. CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR

9.1 - gerenciar a ata de registro de preços, acompanhando o consumo dos itens registrados, controlando o saldo de cada órgão participante.
9.2 - indicar os fornecedores, sempre que solicitado, obedecendo a ordem de classificação e os quantitativos de contratação definidos pelos órgãos participantes do Sistema de Registro de Preços.
9.3 - conduzir eventuais renegociações dos preços registrados.
9.4 - aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na ata de registro de preços ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações.
9.5 - receber os pedidos de revisão dos preços registrados e manifestar-se sobre eles, submetendo a deliberação à autoridade competente.
9.6 - decidir pela prorrogação da vigência da ata de registro de preços, bem como realizar os procedimentos necessárias a comprovação da vantajosidade.
9.7 - acompanhar a economicidade dos preços registrados, sempre que necessário à preservação do interesse público, considerados o tempo decorrido, a sazonalidade de mercado ou outras condições econômicas específicas, tornando público o resultado desse acompanhamento.
9.8 – Nomear servidor responsável para acompanhar, fiscalizar e controlar a execução da ATA, nos termos da cláusula décima quarta desta ATA.

10. CLÁUSULA DÉCIMA - DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO RESPONSÁVEL/ÓRGÃO PARTICIPANTE

10.1 **-** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela detentora da ata, de acordo com cláusulas desta Ata de registro de preço, eventuais cláusulas contratuais, termo de referência e os termos de sua proposta.
10.2 - formalização dos contratos administrativos específicos, no caso de órgão participante não pertencente a Administração Municipal.

10.3 – Exercer o acompanhamento e a fiscalização do objeto contratado, por servidores especialmente designados, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.
10.4 - Notificar a detentora por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução do objeto, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas.

10.5 - aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

10.6 - informar ao órgão gerenciador quando o fornecedor não atender as condições estabelecidas na ata de registro de preços, bem como sobre as penalidades aplicadas.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS SANÇÕES

11.1 - O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.

11.1.1 - As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

11.2 – Caberá ao órgão gerenciador da ATA a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preços ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações.

11.3 - Caberá ao órgão participante exercitar sua competência própria no tocante à fiscalização do contrato, tendo competência para impor sanções por inexecução contratual e demais atos relacionados ao cumprimento das cláusulas contratuais. Eventuais sanções impostas pelo órgão participante deverão ser formalmente informadas ao órgão gerenciador.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DOS DIREITOS E DAS RESPONSABILIDADES DAS PARTES, E DAS TOLERÂNCIAS

12.1 - Os direitos e as responsabilidades das partes são os que decorrem das cláusulas desta ATA e do regime de direito público a que a mesma está submetida, na forma da legislação de regência.12.2 - Se uma das partes, em benefício da outra, ainda que por omissão, permitir a inobservância, no todo ou em parte, de cláusulas e condições da presente ATA, seus anexos e termos aditivos, tal fato não poderá liberar, desonerar, alterar ou prejudicar estas cláusulas e condições, as quais permanecerão inalteradas, como se nenhuma tolerância houvesse ocorrido.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA NOMEAÇÃO

13.1 - Fica designado o servidor, Denis Sena Viana, assessora técnica, responsável pelo Setor do SAICA e Espaço de Convivência/Oficinas, para acompanhar, fiscalizar e controlar a execução da ATA, para fins do disposto nos incisos .... a .... do Decreto Municipal

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

14.2 - As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Fundac e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, bem como em contrato, quando couber.

14.3 - Fica ressalvada a possibilidade de alteração nas condições da presente ATA, em face da superveniência

de normas federais, estaduais ou municipais sobre a matéria.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA- DO FORO

15.1 - As partes elegem o foro da Prefeitura, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para toda e qualquer ação oriunda da presente Ata de Registro de Preços e que não possa ser resolvida de comum acordo entre as mesmas.

Ubatuba, 19 de dezembro de 2024

IRIS NETINA MARINS
DIRETORA PRESIDENTE

ANEXO VII
MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO Nº.XX/24

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A FUNDAÇÃO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE DE UBATUBA E A EMPRESA ....., PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PELO PERÍODO DE 12 MESES PARA ATENDER O ACOLHIMENTO INSTITUCIONAL, OFICINAS E SEDE ADMINISTRATIVA.

Aos ..... dias do mês de ..... do ano de dois mil e vinte ....., na Sede da FUNDAC, situada na Rua Joaquim Cursino dos Santos, 60 – Centro – Ubatuba – SP, presentes, de um lado, a FUNDAÇÃO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE DE UBATUBA, inscrita no CNPJ/MF sob nº 05.914.497/0001-77, neste ato representada pela Diretora Presidente, a Senhora Iris Netina Marins, brasileira, divorciada, portadora da cédula de identidade RG sob o nº 34.332.771-5 e inscrita no CPF/MF sob o nº 279.023.018-84 e, de outro lado, a empresa ....., inscrita no CNPJ/MF sob nº ....., com sede na ....., nº ....., bairro ....., município de ...../....., representada por ....., portador do RG ....., inscrito no CPF/MF sob nº ....., na forma de seu estatuto social, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, na qualidade de detentora da Ata de Registro de Preços oriunda do Pregão Eletrônico nº 01/2024 processo administrativo nº 026/2024 cujo inteiro teor a CONTRATADA declara expressamente, nesta avença, conhecer e aceitar, e ao qual se vinculam as partes, firmam o presente contrato, em observância às disposições da Lei Federal 14.133/2021 e seus atos regulamentadores; da Lei Complementar Federal 123/06 em suas redações atuais; do Decreto 8391/2024; supletivamente aos princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado e, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO.

1.1 - O presente contrato tem por objeto o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios pelo período de 12 meses para atender o Acolhimento Institucional, oficinas e sede administrativa, conforme cronograma de entregas.

1.2 - Consideram-se integrantes do presente contrato, como se nele estivessem transcritos, os documentos a seguir relacionados, os quais, neste ato, as partes declaram conhecer e aceitar:

1.2.1 - O instrumento convocatório do certame licitatório acima indicado e seus anexos, a ata de registro de preços nº....., e o cronograma de entrega dos gêneros alimentícios.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA.

2.1 - Este contrato vigorará desde sua assinatura e por todo o período de execução do objeto, até sua aceitação e respectivo pagamento, nos termos do artigo 111 da Lei Federal 14.133/21, em sua redação atual.

3. CLÁUSULA TERCEIRA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.

3.1 - As despesas decorrentes deste contrato correrão no presente exercício à conta da dotação orçamentária a

seguir indicada:
05.01.08.2430003.2.007.339030

4. CLÁUSULA QUARTA - DO VALOR, DOS RECURSOS E DO PAGAMENTO.

4.1 - O valor total do presente contrato é de R$ ..... (.....), por conta da dotação orçamentária constante no item 3.1 supra para atender às despesas inerentes a este contrato, durante o corrente exercício.

4.2 - O pagamento será realizado em até 10 (dez) dias uteis, após o adimplemento da obrigação contratada, desde que regular e devidamente atestado pela Fundac, nos termos do item 5.3.2 deste contrato.

4.3 - O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

4.4 - Os produtos deverão ser entregues devidamente acompanhados da Nota Fiscal ou Fatura, bem como da comprovação das regularidades fiscais e trabalhistas, conforme exigido no item 6.8 deste contrato, a qual poderá ser constatada mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais.

4.5 - Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, o prazo para pagamento ficará sobrestado até que a Contratada regularize o erro.

4.6 - O pagamento de parcelas com eventual atraso será corrigido pela variação do INPC – Índice Nacional de Preços ao Consumidor, 'pro rata tempore'.

5. CLÁUSULA QUINTA - DOS PRAZOS DE EXECUÇÃO E DO RECEBIMENTO DOS MATERIAIS.

5.1 – A entrega dos gêneros alimentícios deverão acontecer de forma parcelada, durante 12 (doze) meses, devendo os produtos ser entregue conforme edital, obedecendo ao cronograma de entregas que será parte integrante deste contrato. A entrega deverá ocorrer, necessariamente, após a assinatura deste contrato, sendo que eventuais pedidos de prorrogação deverão ser protocolados, antes do vencimento dos prazos, devidamente justificados pela CONTRATADA, para serem submetidos à apreciação da unidade gestora, à qual será a responsável e competente para analisar, avaliar e decidir fundamentadamente sobre o acolhimento ou não dos argumentos apresentados pela CONTRATADA.

5.1.1 - Os pedidos de prorrogações deverão estar acompanhados de documentos que comprovem que a impossibilidade de cumprimento do prazo estabelecido se deu por:
a) Superveniência de fato excepcional ou imprevisível, estranho à vontade das partes, que altere fundamentalmente as condições de execução previstas na Autorização de Fornecimento;
b) Impedimento de execução do prazo por fato ou ato de terceiro contemporâneo à sua ocorrência.
5.1.2 - Na análise da documentação apresentada, poderá o órgão gestor solicitar novos documentos, se necessário, e/ou diligenciar junto à sites ou outros meios.
5.1.3 - Pedidos de prorrogação de prazo apresentados após o vencimento do prazo de entrega ou que não estiverem acompanhados de documentos solicitados acima serão indeferidos de plano.
5.1.4 - A apresentação de um pedido de prorrogação do prazo de entrega, por si só, não suspende nem interrompe a contagem do prazo de entrega.
5.2 - O objeto do contrato deverá ser entregue nos locais indicados de acordo com o Termo de Referência.
5.3 - Os bens serão recebidos: Definitivamente pelo gestor do contrato ou por equipe técnica nomeada ou ainda pelo responsável do órgão requisitante, mediante verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.
5.4 - Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.5 - Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 5 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.
5.5.1 - Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
5.6 - O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
5.7 - A CONTRATADA deverá obedecer rigorosamente às especificações técnicas e exigências do precedente instrumento convocatório, obrigando-se a trocar, às suas expensas e no prazo ajustado, os produtos que vierem a ser recusados pela CONTRATANTE, hipótese em que não ocorrerá pagamento enquanto não for satisfeito o objeto desta avença.
5.8 - O objeto deverá ser entregue sem violação de embalagem, sem deterioração ou quaisquer outros fatores que possam comprometer o uso ou a qualidade dos mesmos, de acordo com as Normas Sanitárias vigentes no país.

6. CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.
6.1 - Executar o objeto deste contrato nas condições previstas no instrumento convocatório, seus anexos, na respectiva proposta, seus anexos e valores definidos por lances e negociação, bem como nas condições previstas na Ata de Registro de Preços assinada entre as partes, observando as orientações recebidas da CONTRATANTE, permitindo o acompanhamento e fiscalização da mesma.
6.1.1 - 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, no mínimo, a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;
6.1.2 - 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 nº 8.078, de 1990);
6.1.3 - Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos.
6.2 - Ficar responsável pelas despesas de locomoção, hospedagem e alimentação de seus prepostos, se e quando necessárias.
6.3 - Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo procedimento licitatório.
6.4 - Responsabilizar-se por todos os encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, da infortunística do trabalho, fiscais, comerciais, médicos e dos decorrentes de controle médico de saúde ocupacional de seus funcionários e empregados utilizados para a consecução do objeto desta avença e outros resultantes da execução deste contrato, obrigando-se a saldá-los na época própria. A inadimplência da CONTRATADA, com referência a estes encargos, não transfere à CONTRATANTE a responsabilidade de seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato; da mesma forma que a CONTRATANTE está isenta de qualquer vínculo empregatício com funcionários, ou prepostos, da CONTRATADA.

6.5 - Responder pelos danos de qualquer natureza, que venham a sofrer seus empregados, terceiros, ou a CONTRATANTE, em razão de acidentes ou de ação, ou omissão, dolosa ou culposa, de prepostos da CONTRATADA ou de quem em seu nome agir, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização e acompanhamento efetuados pela CONTRATANTE.

6.6 - Manter durante a execução do objeto deste contrato, equipamentos de proteção individual “EPI’s”, necessário à segurança dos trabalhadores, quando for o caso.

6.7 - Vedar, participar da execução de contrato, direta ou indiretamente, pessoa física ou jurídica, que estejam enquadradas nos termos do artigo 14 da Lei 14.133/21.

6.8 - Fazer prova da regularidade para com a Fazenda Federal (certidão conjunta negativa de débitos relativos a tributos federais, regularidade social e a dívida ativa da União), Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), bem como perante o FGTS - Fundo de Garantia por Tempo de Serviço. As certidões deverão estar, em vigor na data da emissão da Nota Fiscal e deverão ser juntadas a cada Nota Fiscal emitido e apresentado à CONTRATANTE.

6.9 - Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante.

6.9.1 - Na hipótese de qualquer Reclamação Trabalhista, intentada contra a CONTRATANTE, por empregados da CONTRATADA ou de eventuais subcontratantes estes deverão comparecer espontaneamente em juízo reconhecendo sua verdadeira condição de empregador e substituir a CONTRATANTE no processo, até final do julgamento, respondendo pelos ônus diretos e indiretos de eventual condenação.

6.9.2 - O CONTRATANTE não reconhecerá qualquer vínculo ou relação jurídica com eventuais subcontratados. Qualquer contrato porventura necessário, de natureza técnica, administrativa, financeira ou jurídica que decorra dos serviços prestados, será mantido exclusivamente com a CONTRATADA.

6.10 - Pagar o piso salarial, fixado pela convenção coletiva das categorias profissionais empregados na execução do objeto do presente contrato respeitando o princípio da isonomia salarial.

6.11 - Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique nos locais pertinentes a execução do objeto.

6.12 - Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

6.13 - Paralisar, por determinação da CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

6.14 - Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este contrato e termo de referência, no prazo determinado.

6.15 - Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos.

6.16 - Submeter previamente, por escrito, à CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do termo de referência.

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

6.18 - Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas.

6.18.1 – A CONTRATADA, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, deverá apresentar comprovante de cumprimento da reserva de cargos a que se refere o item supra, com a indicação dos empregados que preencherem as referidas vagas.

6.19 - Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

6.20 - Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer alteração, conforme prevista no art. 130 da lei 14.133/21.

6.21 - Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante.

6.22 - Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação.

6.23 - **Designar preposto** para representá-la durante a execução deste contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE.

7.1 **-** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais, termo de referência e os termos de sua proposta.

7.2 – Exercer o acompanhamento e a fiscalização do objeto deste contrato, por funcionários especialmente designados, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

7.2.1 - 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.

7.3 - Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução do objeto, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas.

7.4 - Pagar à CONTRATADA o valor resultante da execução do objeto, no prazo e condições estabelecidas neste contrato e no Termo de Referência.

7.5 - Não praticar atos de ingerência na administração da CONTRATADA, tais como:

7.5.1 - Exercer o poder de mando sobre os empregados da CONTRATADA, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados;

7.5.2 - Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar na empresa CONTRATADA;

7.5.3 - Promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da CONTRATADA, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e

7.5.4 - Considerar os trabalhadores da CONTRATADA como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

7.6 - Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento do objeto do contrato.

8. CLÁUSULA OITAVA – DO REAJUSTE.

8.1 - Somente ocorrerá reajustamento do Contrato decorrido o prazo de 12 (doze) meses contados da data do orçamento estimado, observada a Lei Federal nº 10.192, de 14 de fevereiro de 2001. Após este período, dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da CONTRATADA, os preços contratados poderão sofrer reajuste pela variação do IPC-FIPE, com data-base vinculada à data do orçamento estimado, ou por índice oficial que vier a substituí-lo.

8.1.1 - A decisão sobre o pedido de reajuste deve ser feita no prazo de 30 (trinta) dias, contados a partir da solicitação, nos termos do item supra.

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

8.3- No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao

reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

8.4 – Os reajustes serão formalizados por meio de apostilamento, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, caso em que deverão ser formalizadas por aditamento ao contrato.

8.5 - Independentemente do requerimento de reajuste, a CONTRATANTE verificará, a cada anualidade, se houve deflação do índice adotado que justifique o recálculo dos custos em valor menor, promovendo, em caso positivo, a redução dos valores.

9. CLÁUSULA NONA - DA EXTINÇÃO DO CONTRATO E DAS SANÇÕES.

9.1 - Constituirão motivos para extinção do contrato, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as situações previstas no artigo 137 da Lei 14.133/21.

9.2 - A extinção do contrato, observando o disposto nos artigos 138 e 139 da Lei 14.133/21, poderá ser:

I - Determinada por ato unilateral e escrito da Fundac, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

II - Consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Fundac;

III - Determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

9.3 – A CONTRATANTE terá a opção de extinguir o contrato, sem ônus, quando não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

9.4 - A CONTRATADA se sujeita às sanções previstas nos artigos 156 da Lei Federal 14.133/21, nos termos previstos no instrumento editalício.

9.5 - A aplicação de uma das sanções não implica na exclusão de outras previstas na legislação vigente.

9.6 - O pagamento de multas não exime a CONTRATADA da reparação de eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha a acarretar à CONTRATANTE.

9.7 - As multas deverão ser recolhidas no prazo de 10 (dez) dias uteis, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela Fundac.

9.7.1 – Os valores relacionados à multas poderão ser deduzidos, até seu valor total, de quaisquer pagamentos devidos à CONTRATADA, mesmo que referentes a outras avenças, ou deduzidas de eventual garantia de contrato. Poderão, alternativamente, ser inscritas em Dívida Ativa para cobrança executiva ou cobradas judicialmente.

9.8 - As decisões relacionadas a multas, penalidades e advertências, bem como as notificações dessas decisões, serão publicadas em Diário Oficial do Município e encaminhadas via correios para as empresas sancionadas, garantindo o direito de ampla defesa, a contar da confirmação de recebimento da decisão.

10. CLÁUSULA DÉCIMA - DOS DIREITOS E DAS RESPONSABILIDADES DAS PARTES, E DAS TOLERÂNCIAS.

10.1 - Os direitos e as responsabilidades das partes são os que decorrem das cláusulas desta avença e do regime de direito público a que a mesma está submetida, na forma da legislação de regência.

10.2 - Se uma das partes, em benefício da outra, ainda que por omissão, permitir a inobservância, no todo ou em parte, de cláusulas e condições do presente contrato, seus anexos e termos aditivos, tal fato não poderá liberar, desonerar, alterar ou prejudicar essas cláusulas e condições, as quais permanecerão inalteradas, como se nenhuma tolerância houvesse ocorrido.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA FISCALIZAÇÃO.

11.1 - O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistirão na verificação da conformidade da execução do objeto, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito

cumprimento do ajuste, que serão exercidos por representantes da CONTRATANTE, especialmente designados, na forma do art. 117 da Lei 14.133/21.

11.1.1 – A CONTRATADA ficará obrigada a permitir e facilitar, a qualquer tempo, a fiscalização dos mesmos, facultando-lhes o livre acesso aos seus depósitos e instalações, bem como a todos os registros e documentos pertinentes com o objeto ora contratado, sem que essa fiscalização importe, a qualquer título, em responsabilidade por parte da CONTRATANTE.

11.2 - A fiscalização poderá sustar qualquer trabalho que esteja em desacordo com o disposto neste contrato.

11.3 - Fica acordado que a fiscalização não terá qualquer poder para eximir a CONTRATADA de qualquer obrigação prevista neste contrato.

11.4- Cabe a fiscalização notificar a CONTRATADA, por escrito, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.

11.5- A fiscalização se manifestará formalmente em todos os atos relativos à execução deste Contrato, em especial quanto à aplicação de sanções e possíveis alterações.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA SUBCONTRATAÇÃO.

12.1 - A CONTRATADA não poderá subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto deste ajuste.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS ALTERAÇÕES.

13.1 **-** Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do Capítulo VII da Lei Federal 14.133/21, bem como por eventuais normas regulamentadoras.

13.2 - O procedimento de recomposição do equilíbrio econômico-financeiro disposto na alínea “d” do inciso II do artigo 24 da Lei 14.133/21 poderá ser iniciado por requerimento da CONTRATADA ou por determinação do CONTRATANTE.

13.2.1 - Quando o pedido for iniciado por requerimento da CONTRATADA, o pedido deverá ser devidamente fundamentado, e estar acompanhado de todos os documentos necessários à demonstração do cabimento do pleito.

13.2.2 - O pedido de recomposição do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulado durante a vigência do contrato.

13.2.3 - Recebida a notificação sobre o evento de desequilíbrio, a CONTRATANTE terá 30 (trinta) dias, prorrogáveis mediante justificativa apresentada por escrito neste prazo, para apresentar resposta ao pedido de recomposição do equilíbrio econômico-financeiro do CONTRATO.

13.3 - A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no objeto, a critério exclusivo do CONTRATANTE, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13.4 - Eventual alteração será obrigatoriamente formalizada pela celebração de prévio termo aditivo ao presente instrumento, respeitadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/21.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA NOMEAÇÃO.

14.1 - Fica designado a servidora Denis Sena Viana, como gestor do contrato, para cumprimento do disposto no artigo 117, e parágrafos, da Lei Federal 14.133/21, em sua redação atual e nos termos das normas regulamentadoras, responsabilizando-se pelo recebimento e conferência do objeto deste contrato.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA LEGISLAÇÃO.

15.1 - Aplicam-se à execução deste contrato, especialmente aos casos omissos, normas emanadas da Lei

Federal 14.133/21 e seus atos regulamentadores, da Lei Complementar Federal 123/06 em sua redação atual, e, supletivamente aos princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO FORO.

16.1 - As partes elegem o foro da CONTRATANTE, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para toda e qualquer ação oriunda do presente contrato e que não possa ser resolvida de comum acordo entre as mesmas.

E, por assim estarem justas e contratadas as partes, mutuamente obrigadas, assinam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor e forma, para todos os fins de direito, na presença das testemunhas abaixo.

Ubatuba, 19 de dezembro de 2024

_____	_____
Iris Netina Marins	Empresa:
Diretora da FUNDAC	CPNJ nº :
	Repr. Empresa:
	CPF nº

Testemunhas :

_____	_____
Nome:	Nome:
CPF:	CPF:

ANEXO VIII
TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO - CONTRATOS

CONTRATANTE: Fundação da Criança e do Adolescente de Ubatuba

CONTRATADO:

CONTRATO Nº: xxx/2024

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PELO PERÍODO período de 12 meses para atender o Acolhimento Institucional, oficinas e sede administrativa.

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;

b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;

c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;

d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa(s);

e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

f)

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;

b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que maiscouber.

LOCAL e DATA: Ubatuba, XX de XXXXXXXXXX de 2024

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: Iris Netina Marins

Cargo: Diretora Presidente

CPF: 279.023.018-84

RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:

Nome: Iris Netina Marins

Cargo: Diretora Presidente

CPF: 279.023.018-84

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: Iris Netina Marins

Cargo: Diretora Presidente

CPF: 279.023.018-84

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome :

Cargo: Representante da Empresa

CPF:

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: Iris Netina Marins

Cargo: Diretora Presidente

CPF: 279.023.018-84

Assinatura: _____

GESTOR (ES) DO CONTRATO:

Nome: Iris Netina Marins

Cargo: Diretora Presidente

CPF: 279.023.018-84

Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):

Tipo de ato sob sua responsabilidade: Fiscal de Contratodo

Nome: Denis Sena Viana

Cargo: Assessor Técnico

CPF: 624.872.645-00

Assinatura: _____

(*) - O Termo de Ciência e Notificação e/ou Cadastro do(s) Responsável(is) deve identificar as pessoas físicas que tenham concorrido para a prática do ato jurídico, na condição de ordenador da despesa; de partes contratantes; de responsáveis por ações de acompanhamento, monitoramento e avaliação; de responsáveis por processos licitatórios; de responsáveis por prestações de contas; de responsáveis com atribuições previstas em atos legais ou administrativos e de interessados relacionados a processos de competência deste Tribunal. Na hipótese de prestações de contas, caso o signatário do parecer conclusivo seja distinto daqueles já arrolados como subscritores do Termo de Ciência e Notificação, será ele objeto de notificação específica. *(inciso acrescido pela Resolução nº 11/2021)*

ANEXO IX
ATESTADO DE RENÚNCIA DE VISITA TÉCNICA

(EMITIR EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

(Nome).....
Responsável legal da empresa:.....
CNPJ nº .....
Endereço: .....
Fone:.....
Fax: .....
E-mail: .....

Declara que renuncia à Visita Técnica aos locais e as instalações para a prestação dos serviços constantes do objeto do Edital nº 05/2024 – Pregão Eletrônico nº 01/2024, e o quadro técnico da empresa tomou conhecimento das reais condições de execução dos serviços, bem como coletaram informações de todos os dados e elementos necessários à perfeita elaboração da proposta comercial, responsabilizando-se por manter as garantias que vincularem nossa proposta ao presente processo licitatório, em nome da empresa que represento.

XXXXXXXXXXX, ... de ..... de 2024.

_____
Assinatura do representante legal ou procurador da empresa:
RG: .....