ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE LAGUNA

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 36/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2025 PML
PROCESSO ADMINISTRATIVO – 1DOC: 924/2025

MENOR PREÇO POR ITEM

A Prefeitura Municipal de Laguna, representada pelo Sr. Peterson Crippa da Silva, Prefeito municipal, residente e domiciliado neste Município, torna público aos interessados que realizará licitação na modalidade Pregão Eletrônico, através de Registro de Preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar e os demais programas da Prefeitura de Laguna, suas secretarias, Fundações, Autarquias e Entidades Conveniadas.

O presente certame licitatório reger-se-á pelas disposições da Lei Federal nº 14.133/21, Lei Complementar nº 123/2006, Decreto Municipal nº 7.423 de 31 de janeiro de 2025 e alterações posteriores e demais legislações pertinentes e, ainda, pelo estabelecido no presente Edital e seus anexos.

DATA E HORÁRIO LIMITE PARA IMPUGNAÇÃO	**14h do dia 03/07/2025**
INÍCIO DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS	**13h do dia 25/06/2025**
FIM DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS	**13:45h do dia 08/07/2025**
INÍCIO DA SESSÃO PÚBLICA	**14h do dia 08/07/2025**

Referência de tempo: horário de Brasília

Local da reunião: A sessão pública dar-se-á por meio de Sistema Eletrônico no Portal de Licitações no endereço http://comprasbr.com.br, conforme datas e horários acima.

É da responsabilidade do licitante acompanhar o processo no portal Compras BR, durante todas as suas fases, incluindo avisos, desclassificações de empresas, propostas, lances, negociações, recursos, contrarrazões de recursos e demais atos que serão comunicados exclusivamente no chat do referido portal de compras enquanto perdurar o certame.

01 DO OBJETO

O presente Edital tem como objeto Registro de Preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar e os demais programas da Prefeitura de Laguna, suas secretarias, Fundações, Autarquias e Entidades Conveniadas**,** conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas na tabela, item 1.2 deste instrumento.

1.1 Integram este edital, os seguintes anexos:

I. Termo de referência;
II. Declarações;
III. Minuta de Contrato.

1.2 Especificação e quantidade do item:

ITEM	PRODUTO	UN	QTD.	VALOR UN. REF.	VALOR TOTAL

1	ABACATE Fruta fresca, madura, firme, isenta de podridão, rachaduras, partes machucadas ou murchas, coloração verde a levemente amarelada, tamanho médio, em bom estado de conservação, própria para consumo imediato.	KG	1200	R$7,36	R$8.832,00
2	ABACAXI Tipo Pérola Com 70% De Maturação, Sem Danificações Físicas, Casca Íntegra. Peso Por Unidade Aproximadamente 1,3kg.	UN	3250	R$8,37	R$27.202,50
3	ABÓBORA CABOTIÁ Produto in natura de primeira qualidade da variedade Cabotiá. Sadia, fresca, sem danificações físicas, com casca rugosa e resistente de coloração verde-escura brilhante. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, folhas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Frutos em média de 2kg.	KG	5100	R$4,78	R$24.378,00
4	AÇAFRÃO EM PÓ Produto obtido a partir da raiz do açafrão-da-terra, seca e moída. Deve apresentar cor amarela, sem adição de outras farinhas ou aditivos químicos. Embalagem primária: sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 100g, identificados com o nome do fabricante, data de fabricação e data de validade, impressos na própria embalagem. Data de fabricação: máximo 30 dias. Prazo de validade: mínimo 10 meses a partir da data de entrega.	UN	2250	R$6,50	R$ 14.625,00
5	AÇÚCAR REFINADO Produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada, amorfo, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor doce. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 1 kg. Data de fabricação: máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega.	KG	3670	R$4,45	R$ 16.331,50
6	ÁGUA MINERAL – BOMBONA 20 LITROS Água mineral ou potável natural de mesa (sem gás) acondicionada em vasilhame de 20 (vinte) litros, com lacre de segurança e envasados de acordo com as normas estabelecidas pela ANVISA. Entrega diária nos diversos setores da Prefeitura Municipal de Laguna, suas secretarias, fundações, autarquias e órgão conveniados, conforme demanda.	GALÃO	11000	R$12,81	R$140.910,00
7	ALFACE Produto in natura de primeira qualidade com aparência fresca e sã, colhidos ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos de defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas, larvas e defensivos Agrícolas.	UN	4000	R$3,51	R$14.040,00
8	ALHO Produto in natura de primeira qualidade de aparência fresca e sã, colhidos ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas, larvas e defensivos agrícolas.	KG	615	R$29,03	R$17.853,45
9	AMIDO DE MILHO Características técnicas: produto extraído de milho, fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a	KG	260	R$7,57	R$ 1.968,20

	forma de pó, devem produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não deve conter glúten. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, transparente ou leitoso e resistentes. Pacotes de 1 kg. Data de fabricação: máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. Data de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.				
10	ARROZ INTEGRAL Características: classe: longo, fino, tipo I, integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparo final dietético inadequado (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Fabricação: máxima de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	KG	300	R$6,70	R$ 2.010,00
11	ARROZ PARBOILIZADO Características técnicas: arroz parboilizado, longo fino, tipo I. Grãos inteiros isentos de sujidades, materiais estranhos e mofos. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 kg. Data de Fabricação: máximo de 30 dias. Prazo de validade: mínimo de 6 meses.	KG	12850	R$5,03	R$ 64.635,50
12	AVEIA EM FLOCOS FINOS Características técnicas: aveia em flocos finos, beneficiada, livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos e larvas. Embalagem primária: pacote plástico, atóxico, resistente, termossoldado, pesando de 500g a 1 kg. Data da Fabricação: máximo de 45 dias. Prazo de Validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	365	R$15,02	R$ 5.482,30
13	BALAS DOCES Balas sortidas, embaladas individualmente, em sabores diversos, acondicionadas em pacotes de até 1kg, com rotulagem adequada e validade mínima de 12 meses.	KG	200	R$25,93	R$5.186,00
14	BANANA Produto in natura de primeira qualidade, tipo Branca com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso médio por unidade de aproximadamente 100g.	KG	13080	R$4,51	R$58.990,80
15	BATATA DOCE Frescas De Ótima Qualidade, Compacta, Firme De Coloração Uniforme, Aroma, Cor E Sabor Típico Da Espécie, Em Perfeito Estado De Desenvolvimento. Não Serão Permitidos Danos Que Lhe Alterem A Conformação E Aparência. Isento De: Sujidade, Insetos Parasitas, Larvas, Rachaduras, Cortes E Perfurações. Peso E Tamanho Padrão.	KG	2590	R$3,85	R$9.971,50
16	BATATA INGLESA Características técnicas: batata de 1ª qualidade, classe média. Tipo especial, deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Embalagem: o produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede) de 60 kg. Deverão estar devidamente acondicionados em	KG	10880	R$5,04	R$54.835,20

	caixas plásticas e não devem ser transportados em contato direto com o piso do compartimento de carga. Para evitar danos ou contaminação, eles devem estar separados e protegidos sobre prateleiras, estrados ou paletes.				
17.	BETERRABA Produto in natura de 1ª qualidade, fresco, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidades, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG	4050	R$4,57	R$18.508,50
18.	BISCOITO CASEIRO DE COCO - SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE Ingredientes: fécula de mandioca, polvilho, amido de milho, açúcar, ovos, gordura de palma, coco ralado, essência de coco, fermento químico: bicarbonato de sódio e água. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN, LACTOSE E GORDURA TRANS. Embalagem de polipropileno de no mínimo 200g.	KG	570	R$33,68	R$ 19.197,60
19	BISCOITO CREAM CRACKER - SEM LACTOSE E SEM GORDURA TRANS Características técnicas: produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de ingredientes permitidos na legislação vigente. Não deve conter leite ou traços de leite na composição. NÃO DEVE CONTER GORDURA TRANS. Embalagem primária: pacotes de até 500g. Data de fabricação: máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.	KG	1560	R$11,64	R$ 18.158,40
20	BISCOITO MARIA - SEM LACTOSE E SEM GORDURA TRANS Características técnicas: produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de ingredientes permitidos na legislação vigente. Não deve conter leite ou traços de leite na composição. NÃO DEVE CONTER GORDURA TRANS. Embalagem primária: pacotes de até 500g. Data de fabricação: máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.	KG	1620	R$14,09	R$ 22.825,80
21	BISCOITO ROSQUINHA Biscoito em formato de rosquinha, no sabor coco ou chocolate. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com características organolépticas (cor, odor, sabor e textura)anormais. Embalagem: saco de polietileno metalizado, atóxico, resistente, lacrado, contendo aproximadamente 300 g a 500 g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	1140	R$13,29	R$15.150,60
22	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE POLVILHO Obtido através da mistura de farinha, amido ou fécula com outros ingredientes, submetidos a processo de amassamento e cocção, fermentados ou não. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço. Farinha de trigo, sal refinado, gordura vegetal (livre de gordura trans), amido de milho.	KG	2285	R$65,24	R$ 149.073,40
23	BOMBOM Bombom de chocolate recheado, embalagem - pacote de 01 KG.	UN	160	R$46,81	R$7.489,60
24	CACAU EM PÓ 100%	KG	200	R$36,45	R$ 7.290,00

	Produto de origem vegetal, obtido a partir da moagem do cacau fermentado, seco, torrado e prensado, resultando em um pó fino, sem adição de açúcares, conservantes, corantes ou qualquer outro ingrediente. Deve ser composto por 100% cacau, com teor mínimo de 10% de manteiga de cacau, conforme legislação vigente. O produto deve apresentar: Aparência: pó fino, homogêneo, sem grumos; Coloração: marrom-escuro, característica do cacau natural; Odor e sabor: típicos do cacau, sem odores ou sabores estranhos; Isento de sujidades, resíduos, fragmentos de insetos ou qualquer substância estranha ao produto; Umidade máxima: conforme legislação da ANVISA; Livre de contaminação por microrganismos patogênicos, micotoxinas ou metais pesados, conforme padrões estabelecidos pela legislação sanitária; Embalagem com fechamento hermético, resistente, íntegra, lacrada e que proteja o conteúdo contra umidade e contaminação; Peso da embalagem: preferencialmente 200g a 500g por unidade; Rótulo contendo: nome do produto, composição (100% cacau), peso líquido, data de fabricação, validade, número do lote, CNPJ do fabricante, origem, informação nutricional e modo de conservação. Validade mínima: 12 (doze) meses a partir da data de entrega.				
25	CAFÉ Café torrado e moído de alta qualidade, elaborado a partir de grãos 100% arábica, sãos, maduros, limpos e isentos de impurezas, sujidades, fragmentos de insetos ou qualquer corpo estranho, conforme as normas da ANVISA e da legislação vigente.O produto deve apresentar: Aroma e sabor característicos, livres de odores ou sabores estranhos; Cor uniforme, decorrente de torra controlada; Granulometria fina a média, adequada para preparo em coadores de papel ou pano; Umidade máxima: conforme estabelecido na legislação vigente; Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação e validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem em atmosfera protetora (a vácuo ou com válvula), com 500g por unidade; Embalagem individual com rótulo contendo: marca, peso líquido, lote, data de fabricação, validade, CNPJ do fabricante, selo de inspeção,selo ABIC (Associação Brasileira de Indústrias de Café) e informação nutricional.	KG	9500	R$40,45	R$384.275,00
26	CANELA EM PÓ Ingredientes: canela em pó fino, homogêneo, obtido da casca de espécimes vegetais genuínas, pardo amarelada ou marrom claro com aspectos e cheiro aromático de sabor próprio. embalagem de 100g, íntegra e limpa. Deverá obedecer a legislação de alimentos vigentes, observando as boas práticas. Na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais. Prazo de validade no mínimo 6 meses a contar da data de entrega.	KG	90	R$10,10	R$909,00
27	CARNE BOVINA EM CUBOS OU ISCAS – ACÉM Características técnicas: carne bovina, tipo acém, congelada, cortada em cubos pequenos ou iscas, contendo no máximo 10% de gordura, cor vermelho-vivo e com odor agradável, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa. Deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes, tendo inspeção. Devidamente identificadas com rótulo impresso ou	KG	8260	R$33,75	R$ 278.775,00

	etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne. A carne deverá ser transportada em temperatura inferior a -12ºC, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC nº 216. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso 1 kg por embalagem. Data de fabricação: máximo de 30 dias a partir da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.				
28	CARNE BOVINA MOÍDA – PATINHO Características técnicas: carne moída, tipo patinho, congelada, de boa qualidade, sem gordura, sem nervos, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor vermelho-cereja sem manchas esverdeadas ou outra coloração, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Devidamente identificadas com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne. A carne deverá ser transportada em temperatura inferior a -12ºC, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC nº 216. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso 1 kg por embalagem. Data de fabricação: máximo 30 dias. Prazo de validade: mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	KG	9370	R$24,59	R$ 230.408,30
29	CARNE DE FRANGO - PEITO SEM PELE E SEM OSSO Característica técnicas: peito de frango, sem pele e sem osso, congelado. Deve ser firme e sem manchas, sem tempero, com aspecto, cor, odor e sabor característicos. Embalagem primária: o produto deve estar acondicionado em sacos de polietileno leitoso ou transparente, ou em bandejas bem vedadas de 1 kg a 1,5 kg, constando dados de identificação, procedência, número do lote, data de fabricação e validade, peso, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Data de fabricação: máximo de 60 dias a partir da data de entrega.Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	9350	R$18,75	R$ 175.312,50
30	CARNE DE FRANGO - SOBRECOXA SEM DORSO Características técnicas: carne de frango, sobrecoxa, congelada e sem o dorso do animal. Aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem primária: o produto deve estar acondicionado em bandejas ou sacos de polietileno leitoso ou transparente, pesando 1 kg a 1,5 kg. Acondicionado em caixas lacradas. Deve constar dados de identificação, procedência, número do lote, data de fabricação e validade, peso, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Data de fabricação: máximo de 60 dias a partir da data de entrega.	KG	7850	R$13,31	R$ 104.483,50
31	CEBOLA DE CABEÇA Características técnicas: cebola de primeira qualidade, classe média, tipo especial de 50 mm a 90 mm de diâmetro transversal. Deve	KG	5610	R$4,88	R$27.376,80

	apresentar as características de qualidade, bem formadas com coloração própria e superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Deverão estar devidamente acondicionados em caixas plásticas e não devem ser transportados em contato direto com o piso do compartimento de carga.				
32	CENOURA Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG	3820	R$4,50	R$17.190,00
33	CHÁ ALIMENTÍCIO Em saches embalados individualmente com 15 gramas cada. Caixa com 15 saches. Sabores a escolha da contratante: hortelã, anis, camomila, cidreira, erva doce, frutas vermelhas, ibisco, maracujá, melissa, chá verde com maracujá.	CX	610	R$3,49	R$2.128,90
34	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL - 50% CACAU Características técnicas: produto obtido pela mistura de cacau em pó e açúcar. SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE. Qualidade: solubilidade boa e homogeneização satisfatória. Embalagem primária: em embalagem adequada ao produto, resistente e atóxica, com peso de 400g a 1 kg, hermeticamente selada. Data de fabricação: máximo de 45 dias a partir do prazo de entrega. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	1600	R$30,61	R$48.976,00
35	CHOCOLATE GRANULADO Embalagens de até 1 kg.	KG	230	R$47,95	R$11.028,50
36	CHUCHU Aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG	1750	R$4,15	R$7.262,50
37	COCO RALADO - Coco ralado desidratado, sem adição de açúcares. Especificações técnicas: Produto obtido a partir da polpa do coco maduro (Cocos nucifera L.), submetido a processos adequados de higienização, trituração e desidratação, sem a adição de açúcares, conservantes artificiais, corantes ou aromatizantes. O produto deve apresentar: aparência: granulada ou ralada fina/média, uniforme, sem grumos, livre de sujidades ou qualquer corpo estranho; Cor: branca a levemente creme, característica do coco seco natural; Odor e sabor: típicos do coco, sem odores ou sabores estranhos; Umidade máxima: conforme legislação da ANVISA (geralmente até 3%); Isento de contaminantes físicos, químicos e microbiológicos, conforme padrões legais; Não deve conter glúten, aditivos artificiais ou açúcares adicionados; Embalagem íntegra, lacrada, resistente à umidade e à luz, com proteção contra contaminações; Peso por embalagem: 100g ; Rótulo com informações obrigatórias: nome do produto, lista de ingredientes (apenas coco), peso líquido, data de fabricação, validade, lote, CNPJ do fabricante, país de origem, selo de inspeção (quando aplicável), informação nutricional e instruções	KG	330	R$42,97	R$14.180,10

	de conservação. Validade mínima: 10 (dez) meses a partir da data de entrega.				
38	COLORÍFICO (COLORAU) Característica técnicas: deve conter fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum não de sal nem de óleos comestíveis. Aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprios. No rótulo deve constar a denominação "colorífico". Embalagem primária: saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, lacrado, pacotes de 500g. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Data de validade: mínimo de 5 meses a partir da data de entrega.	KG	580	R$14,28	R$8.282,40
39	COUVE FLOR Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão	UN	1930	R$6,15	R$11.869,50
40	CREME DE LEITE UHT Produto de origem láctea, obtido a partir da gordura do leite, submetido a processo de ultrapasteurização (UHT – Ultra High Temperature), envasado em embalagem asséptica, própria para o consumo humano e livre de conservantes. O produto deve apresentar - Aparência: creme branco a levemente amarelado, homogêneo, isento de grumos ou separação de fases; Sabor e odor: típicos do creme de leite, isento de sabores ou odores estranhos; Teor de gordura: entre 17% e 25%, conforme especificação do edital ou necessidade do órgão solicitante; Embalagem: cartonada tipo Tetra Pak ou similar, com capacidade entre 200g e 300g por unidade, resistente, íntegra e lacrada; Produto isento de glúten, conforme legislação vigente; Estável à temperatura ambiente antes da abertura (graças ao processo UHT); Após aberto, deve ser mantido sob refrigeração e consumido em até 3 dias, conforme instruções do fabricante. A embalagem deve conter rótulo com: Nome do produto; Lista de ingredientes (sem adição de amido ou espessantes, salvo se permitido e declarado); Teor de gordura; Peso líquido; Data de fabricação e validade; Número do lote; Instruções de conservação antes e após aberto; CNPJ e endereço do fabricante; Selo de inspeção federal (SIF) ou equivalente; Informação nutricional conforme RDC/ANVISA. Características técnicas: creme obtido a partir do leite de vaca, com aspecto cremoso, cor branca levemente amarelada, odor e sabor característicos. Embalagem primária: caixa multilaminada cartonada impressa, pesando 200g. Data de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	1350	R$17,81	R$24.043,50
41	DOCE DE BANANA CREMOSO - Doce de banana 100% natural, sem adição de açúcar - Especificações técnicas: produto alimentício obtido a partir da cocção da polpa de bananas maduras, selecionadas, higienizadas e cozidas sem adição de açúcares, adoçantes, corantes, conservantes ou qualquer outro ingrediente. Deve ser 100% fruta, livre de aditivos artificiais e com sabor adocicado proveniente unicamente da banana madura. O produto deve apresentar: aparência: pastosa ou levemente firme, coloração marrom escura, uniforme, característica da banana cozida; Textura: macia e homogênea, sem presença de grumos duros ou pedaços queimados; Sabor e odor:	KG	570	R$14,51	R$ 8.270,70

	típicos de banana cozida, sem sabores ou cheiros estranhos ou fermentados; Isento de sujidades, resíduos estranhos, fragmentos de insetos ou materiais contaminantes; Não deve conter glúten, açúcar, conservantes, corantes ou adoçantes artificiais; Produto minimamente processado, estável e seguro para consumo. Embalagem: Embalado em pote de vidro transparente, com tampa metálica hermeticamente fechada (rosqueável); Embalagem deve estar íntegra, esterilizada, sem rachaduras ou sinais de violação; Peso por unidade: entre 200g e 500g, conforme necessidade do órgão requisitante; Rótulo com as seguintes informações: nome do produto, ingredientes (polpa de banana 100% e ácido cítrico - opcional), peso líquido, data de fabricação, validade, número do lote, CNPJ do fabricante, instruções de armazenamento e consumo, e, quando aplicável, selos de inspeção sanitária e informação nutricional. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega.				
42	DOCE DE FRUTAS Doce de Fruta com adição de Açúcar - Especificações técnicas: produto alimentício obtido a partir da cocção da polpa de frutas frescas, maduras e higienizadas, com adição de açúcar, resultando em um doce pastoso ou em pedaços, pronto para o consumo. O produto deve manter as características sensoriais (cor, sabor e aroma) típicas da fruta utilizada. Produto de primeira qualidade, produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. O produto deve apresentar: Aparência: pastosa ou em pedaços, com coloração característica da fruta de origem; Sabor e odor: típicos da fruta utilizada, com doçura equilibrada e sem fermentação; Textura: uniforme, sem presença de corpos estranhos ou grumos duros; Isento de sujidades, fragmentos de insetos, contaminantes físicos ou químicos; Pode conter apenas os seguintes ingredientes: fruta, açúcar e eventualmente suco de limão ou pectina natural (quando necessário como espessante); Não deve conter corantes, aromatizantes ou conservantes artificiais; Não contém glúten. Embalagem: Frasco de vidro transparente, com tampa metálica rosqueável, devidamente hermeticamente fechado; Embalagem esterilizada, resistente, íntegra e isenta de amassamentos ou sinais de violação; Peso líquido por unidade: entre 200g e 500g (ou conforme especificação do edital). Rótulo com as seguintes informações obrigatórias: Nome do produto e da fruta utilizada; Lista de ingredientes; Peso líquido; Data de fabricação e validade; Número do lote; Instruções de conservação (antes e após abertura); CNPJ do fabricante; Origem do produto; Informações nutricionais conforme RDC/ANVISA; Selo de inspeção sanitária, quando aplicável. Validade mínima na entrega: 6 (seis) meses. O produto deve ser isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas.	KG	1030	R$15,78	R$16.253,40
43	DOCE DE LEITE Doce de leite cremoso - Especificações técnicas: produto obtido pela cocção do leite com adição de açúcar, podendo conter adição de glicose e bicarbonato de sódio, conforme permitido pela legislação vigente. Deve apresentar textura pastosa e homogênea, sabor adocicado característico e cor caramelo clara a média. Produto pronto para o consumo, sem necessidade de refrigeração antes da abertura. O produto deve apresentar: aparência: creme homogêneo, sem grumos, separações ou cristalização; Cor: marrom-claro a caramelo,	KG	330	R$16,78	R$5.537,40

	uniforme; Sabor e odor: típicos de doce de leite, sem sabores ou cheiros estranhos, queimados ou fermentados; Textura: macia e cremosa, fácil de espalhar; Isento de sujidades, impurezas, fragmentos de insetos ou contaminantes; Pode conter apenas os seguintes ingredientes: leite, açúcar e, opcionalmente, glicose e bicarbonato de sódio; Não deve conter corantes, conservantes artificiais ou aromatizantes; Produto isento de glúten. Embalagem: Frasco de vidro transparente, com tampa metálica rosqueável, hermeticamente fechado; Embalagem resistente, esterilizada, lacrada e íntegra, com vedação segura; Peso líquido por unidade: mínimo de 400g. Rótulo com as seguintes informações obrigatórias: Nome do produto; Lista de ingredientes; Peso líquido; Data de fabricação e validade; Número do lote; CNPJ e endereço do fabricante; Instruções de conservação (antes e após aberto); Informação nutricional conforme legislação da ANVISA; Selo de inspeção sanitária (SIF ou equivalente), quando aplicável. Validade mínima na entrega: 6 (seis) meses. Produto de primeira qualidade, produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. Deve ser isento de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas.				
44	ERVILHA Ervilha em conserva - Especificações técnicas: Produto alimentício elaborado a partir de ervilhas verdes (Pisum sativum L.), selecionadas, tenras, inteiras, isentas de defeitos visíveis, acondicionadas em líquido de cobertura (água e sal), submetidas a processo térmico adequado (esterilização) para garantir sua conservação e segurança para o consumo. O produto deve apresentar: Aparência: grãos de ervilha verdes, inteiros, firmes, sem amassados, escurecidos ou rompidos; Cor: verde clara a média, uniforme e característica do produto cozido; Odor e sabor: típicos da ervilha cozida, sem fermentações ou alterações; Textura: macia, porém firme, sem excesso de amido ou desintegração; Líquido de cobertura: translúcido, com baixo teor de sal e isento de turbidez ou resíduos; Isento de conservantes artificiais, corantes, corpos estranhos, sujidades ou fragmentos de insetos; Produto não contém glúten. Embalagem: Embalado em lata metálica com revestimento interno atóxico ou em sachê pouch plástico laminado, ambos hermeticamente fechados; Embalagem resistente, íntegra, sem amassados, vazamentos, estufamento ou ferrugem (no caso de lata); Peso drenado mínimo: 200g; Peso líquido aproximado: 340g. Rótulo com as seguintes informações obrigatórias: Nome do produto; Lista de ingredientes (ervilha, água e sal); Peso líquido e peso drenado; Data de fabricação e validade; Número do lote; Instruções de conservação (antes e após a abertura); Nome e CNPJ do fabricante; País de origem; Informação nutricional conforme legislação vigente; Selo de inspeção sanitária, quando aplicável. Validade mínima na entrega: 12 (doze) meses. Em conserva em lata ou sachê, embalagem de aproximadamente 340 gramas.	UN	1200	R$4,93	R$5.916,00
45	EXTRATO DE TOMATE Produto de primeira qualidade produzido com os ingredientes: tomate (como matéria-prima principal), cloreto de sódio (sal), ácido cítrico – opcional, utilizado como regulador de acidez e água – em pequenas quantidades, presente naturalmente no processo de extração e concentração (não deve diluir o produto final).	KG	2000	R$11,26	R$ 22.520,00

	Características técnicas: produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro por processo tecnológico adequado. Sem adição de açúcar na composição. O extrato deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. Embalagem primária: deve apresentar-se intacta, em sachê, acondicionada em embalagens de peso líquido de no mínimo 300g. Prazo de validade: mínimo 6 meses.				
46	FARINHA DE ARROZ SEM GLÚTEN Produto de primeira qualidade obtido a partir da moagem de grãos de arroz (Oryza sativa L.) limpos, secos e selecionados. Deve ser 100% natural, isento de glúten, aditivos químicos, conservantes, corantes ou quaisquer substâncias estranhas ao produto. O produto deve apresentar: Aparência: pó fino, homogêneo, sem grumos; Cor: branca a levemente creme, característica do arroz moído; Odor e sabor: suaves, característicos do arroz, sem odores ou sabores estranhos; Textura: fina, apropriada para uso culinário em receitas sem glúten; Isento de contaminantes físicos, químicos e microbiológicos, conforme legislação da ANVISA; Não contém glúten (obrigatório conter a expressão "Não contém glúten" no rótulo, conforme legislação vigente). Embalagem: Embalagem plástica ou laminada, resistente, íntegra e hermeticamente fechada; Peso por unidade: entre 500g e 1kg (ou conforme especificado no edital); Embalagem deve proteger o produto da umidade, luz e contaminações externas. Rótulo com as seguintes informações obrigatórias: Nome do produto (Farinha de Arroz – Sem Glúten); Lista de ingredientes (100% arroz); Peso líquido; Data de fabricação e validade; Número do lote; Instruções de conservação; Informação nutricional; Nome e CNPJ do fabricante; Indicação clara: "Não contém glúten". Validade mínima na entrega: 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	KG	110	R$8,85	R$ 973,50
47	FARINHA DE ARROZ – TIPO CEREAL INFANTIL Cereal pré-cozido para alimentação infantil de arroz. Farinha de arroz, açúcar, amido, maltodextrina, fosfato dissódico, carbonato de cálcio, vitaminas (C, niacina, E, ácido pantotênico, tiamina, A, ácido fólico e D) minerais (ferro e zinco) e aromatizantes – embalagem de 180g.	PCT	100	R$9,04	R$904,00
48	FARINHA DE MANDIOCA Características técnicas: grupo de farinha seca, extrafina, classe branca, tipo 1. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo 1kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses.	KG	1810	R$6,09	R$ 11.022,90
49	FARINHA DE MILHO Ingredientes: farinha de milho (fubá) enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem plástica resistente de 1kg.	KG	920	R$5,04	R$ 4.636,80
50	FARINHA DE TRIGO Características técnicas: farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico. Tipo 1. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada e nem rançosa. Embalagem: deve estar intacta e ser resistente, acondicionadas em embalagens de 1 kg. Data de fabricação: máximo 30 dias anteriores a data da entrega. Prazo de validade mínimo de 6 meses.	KG	4800	R$3,91	R$ 18.768,00
51	FEIJÃO PRETO Características técnicas: grupo 1, tipo 1, isento de matérias estranhas,	KG	5200	R$6,66	R$ 34.632,00

	impurezas, insetos vivos ou mortos. Embalado em pacotes plásticos de 1 kg, atóxico, transparente e resistente.				
52	FERMENTO BIOLÓGICO SECO Características técnicas: fermento para confecção de pães, instantâneo, obtido de leveduras por processo tecnológico adequado, granulado e seco (que não necessita de refrigeração). Não deve conter nenhum tipo de conservante artificial. Embalagem com identificação do produto contendo de 100g a 125g. Data de fabricação: máxima de 45 dias. Prazo de validade: mínimo de 6 meses.	KG	210	R$61,28	R$ 12.868,80
53	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ Características técnicas: fermento para confecção de bolos. Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem primária: pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa também em polietileno de alta densidade, com capacidade para até 250g, não apresentando amassamentos ou vazamentos. Data de fabricação: máximo 60 dias. Prazo de validade: mínimo 6 meses.	KG	420	R$30,13	R$ 12.654,60
54	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA - 0 A 6 MESES Características técnicas: fórmula infantil em pó, indicada para a alimentação de lactentes de 0 aos 6 meses de vida, contendo aproximadamente 40% de caseína e aproximadamente 60% de proteínas do soro, carboidratos: lactose e/ou maltodextrina, fonte lipídica: óleos vegetais e/ou de gordura láctea, vitaminas e sais minerais, isenta de sacarose. Embalagem primária: recipiente de folha de flandres ou alumínio, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 800 gramas de peso líquido. Na embalagem deverá constar externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro e atender as normas do Codex Alimentarius para fórmulas destinadas a lactentes - FAO/OMS. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.	UN	330	R$89,63	R$ 29.577,90
55	FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO - 6 A 12 MESES Características técnicas: fórmula infantil, em pó, indicada para a alimentação de lactentes a partir dos 6 meses de vida, contendo aproximadamente 40 a 65% de caseína e aproximadamente 35 a 60% de proteínas do soro, carboidratos: lactose e/ou maltodextrina, fonte lipídica: óleos vegetais e/ou de gordura láctea, vitaminas e sais minerais, isenta de sacarose. Embalagem primária: Recipiente de folha de flandres ou alumínio, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 800 gramas de peso líquido. Na embalagem deverá constar externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro e atender as normas do Codex Alimentarius para fórmulas destinadas a lactentes - FAO/OMS. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.	UN	380	R$78,37	R$ 29.780,60
56	GRANOLA SEM AÇÚCAR Características técnicas: feita à base de aveia em flocos, flocos de trigo e arroz, linhaça, castanhas e frutas secas. Não poderá conter açúcar, adoçante e nem corante artificial. Embalagem plástica	KG	120	R$25,30	R$ 3.036,00

	transparente, de 500g a 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a contar da data da entrega.				
57	IOGURTE – SABOR MORANGO Produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, cuja fermentação se realiza com cultivos protosimbióticos de Streptococcus salivarius subsp. Thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus aos quais podem-se acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final. O produto deverá ser adicionado de frutas em forma de pedaços, polpa, suco e outros preparados à base de frutas que deverá ser no sabor morango e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. O produto não deve conter corantes artificiais. Embalagem primária: Garrafa de polietileno resistente ou sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados contendo de 500ml a 1 litro. Prazo de validade: mínimo de 5 dias.	LT	3350	R$9,14	R$ 30.619,00
58	IOGURTE NATURAL - SEM AÇÚCAR Ingredientes: apenas leite e fermento/cultura láctea, sem adição de açúcar ou aromatizantes. Embalagem primária: Garrafa de polietileno resistente ou sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados, com identificação: data de fabricação e de validade, embalagens de 900 ml a 1 litro. Prazo de validade: mínimo de 30 dias.	LT	1050	R$15,76	R$ 16.548,00
59	IOGURTE SEM LACTOSE – SABOR MORANGO Características técnicas: produto obtido a partir de leite ou leite reconstituído e/ou derivados de leite, reconstituídos ou não, fermentado ou não, com ou sem adição de outros ingredientes, onde a base láctea representa pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. ISENTO DE LACTOSE. Embalagem primária: Garrafa de polietileno resistente ou sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados, com identificação, data de fabricação e de validade. Embalagens de 500g a 1 litro. Prazo de validade: Mínimo de 05 dias.	LT	430	R$24,63	R$ 10.590,90
60	LARANJA Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão	KG	7500	R$5,19	R$ 38.925,00
61	LEITE CONDENSADO Leite integral e/ou leite em pó, açúcar e lactose, sabor tradicional. Embalagem primária: caixa com 395 gr aproximado. Embalagem secundária: caixa de papelão com 27 unidades. Prazo de validade: mínimo 10 meses.	CX	720	R$6,54	R$ 4.708,80
62	LEITE DE SOJA EM PÓ Características técnicas: leite de soja em pó integral e instantâneo, sem lactose, sem sabor, enriquecido com vitaminas, minerais e cálcio. Embalagem primária: atóxica, resistente e com peso de 300g.	UN	50	R$25,82	R$ 1.291,00

	Data de fabricação: máximo de 30 dias. Prazo de validade: mínimo de 12 meses.				
63	LEITE INTEGRAL EM PÓ INSTANTÂNEO Ingredientes: leite em pó integral e lecitina de soja. Embalagem: saco de poliéster metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, contendo de 400g a 1 kg. Data de fabricação: máximo de 60 dias. Prazo de validade: mínimo de 10 meses.	KG	630	R$34,91	R$ 21.993,30
64	LEITE INTEGRAL UHT (CAIXA COM 12 LITROS) Características técnicas: leite integral, longa vida, processado em usina de beneficiamento através do sistema UHT. O produto deve conter o teor de gordura mínimo de 3%, cor branca interior e sabor característico. Embalagem primária: tetra pak de 1 litro. Embalagem secundária: caixa de papelão com 12 unidades de 1 litro. A embalagem deve conter o registro no Ministério da Agricultura. Data de fabricação: máximo de 20 dias. Data de validade: mínimo de 3 meses.	CX	3135	R$59,72	R$ 187.222,20
65	LEITE UHT ZERO LACTOSE (CAIXA COM 12 LITROS) Características técnicas: leite UHT integral para dietas com restrição de lactose. Ingredientes: leite integral, enzima lactase e estabilizantes (citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio). Embalagem primária: tetra pak de 1 litro, resistente, lacrado, sem amassamentos e perfurações. Embalagem secundária: caixas de papelão com 12 unidades de 1 litro. A embalagem deve conter o registro no Ministério da Agricultura. Data de fabricação: máximo de 20 dias. Prazo de validade: mínimo de 3 meses.	CX	170	R$64,14	R$ 10.903,80
66	LIMÃO Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG	860	R$5,44	R$ 4.678,40
67	LINGUIÇA Tipo calabresa cozida e defumada fina. Pacote peso liquido 240g aproximadamente.	KG	200	R$17,02	R$ 3.404,00
68	MAÇÃ Tipo comum com 70% de maturação.	KG	6300	R$8,32	R$ 52.416,00
69	MACARRÃO ALFABETO Características técnicas: massa alimentícia seca com ovos, contendo sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, com ou sem corantes naturais, urucum e/ou cúrcuma. Não deve conter corantes artificiais. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: sacos de polipropileno, termossoldado, pacotes com capacidade de até 500g. Data de fabricação: máximo de 60 dias. Prazo de validade: mínimo de 10 meses.	KG	300	R$11,20	R$ 3.360,00
70	MACARRÃO CABELO DE ANJO Características técnicas: contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca, no formato de cabelo de anjo fino. Não	KG	330	R$10,39	R$ 3.428,70

	deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses.				
71	MACARRÃO DE ARROZ - SEM GLÚTEN Ingredientes: farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma e urucum e emulsificante. Sem glúten. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Prazo de validade: mínimo de 6 meses.	KG	100	R$13,56	R$ 1.356,00
72	MACARRÃO ESPAGUETE Ingredientes: massa alimentícia seca com ovos, contendo sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, com ou sem corantes naturais, urucum e/ou cúrcuma. Embalagem: pacotes de polietileno transparente, bem vedado, contendo 500g.	KG	1680	R$7,06	R$ 11.860,80
73	MACARRÃO PARAFUSO Características técnicas: massa alimentícia seca com ovos, contendo sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, com ou sem corantes naturais urucum e/ou cúrcuma. Não deve conter corantes artificiais. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: sacos de polipropileno, termossoldado, pacotes com capacidade de até 500g. Data de fabricação: máximo de 60 dias. Prazo de validade: mínimo de 10 meses.	KG	1800	R$8,13	R$ 14.634,00
74	MACARRÃO PARAFUSO COM BETERRABA, ESPINAFRE E FEIJÃO Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, espinafre em pó, beterraba em pó, feijão em pó, corantes naturais de cúrcuma, urucum e carmim de cochonilha. Embalagem primária: sacos de polipropileno, termossoldado, pacotes com capacidade de até 500g. Data de fabricação: máximo de 60 dias. Prazo de validade: mínimo de 10 meses.	KG	300	R$11,63	R$ 3.489,00
75	MACARRÃO PARAFUSO INTEGRAL Características: contendo farinha de trigo integral e sêmola de trigo e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Prazo de validade: mínimo de 10 meses.	KG	50	R$8,70	R$ 435,00
76	MAIONESE Tipo tradicional. Características adicionais: 0% gordura embalagem pote de 500g aproximado	POTE	290	R$10,22	R$ 2.963,80
77	MAMÃO Tipo formosa com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca integra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos	KG	1580	R$8,03	R$ 12.687,40

	de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão.				
78	MANDIOCA Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG	1250	R$8,00	R$ 10.000,00
79	MANTEIGA COM SAL Ingredientes: creme de leite pasteurizado, com ou sem corante natural. Embalagem: deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente ou em potes de polietileno leitoso e resistente, bem vedado, constando peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, pesando de 200g a 500g. Data de fabricação: máximo de 20 dias. Prazo de validade: mínimo de 3 meses. Rotulagem nutricional de acordo com a rdc nº 360, de 23 de dezembro de 2003.	KG	310	R$38,81	R$ 12.031,10
80	MANTEIGA SEM SAL Ingredientes: creme de leite pasteurizado, com ou sem corante natural. Embalagem: deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente ou em potes de polietileno leitoso e resistente, bem vedado, constando peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, pesando de 200g a 500g. Data de fabricação: máximo de 20 dias. Prazo de validade: mínimo de 3 meses.	KG	470	R$41,40	R$ 19.458,00
81	MARGARINA COM SAL Ingredientes: água, óleos vegetais líquidos e esterificados, sal (2,5%), vitamina a (1.500 ui/100g), estabilizantes mono e diglicerídeos e ésteres de poliglicerol de ácido ricinocléico antioxidantes bht e edta, acidulantes ácido lático e cítrico, conservados benzoato de sódio, corantes naturais de urucum e cúrcuma e aromatizante artificial. Apresentar 60 a 85% de lipídio. Embalagem de 500g. Prazo de validade mínimo de 04 meses a contar da data da entrega. Data de fabricação máximo de 30 dias anterior a data da entrega. A empresa deverá apresentar certificado de registro do produto no órgão competente.	KG	530	R$15,92	R$ 8.437,60
82	MELANCIA Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 70% de maturação	KG	350	R$3,01	R$ 1.053,50
83	MILHO EM CONSERVA – LATA OU SACHÊ Características técnicas: milho verde sem adição de sal e açúcar. Em conserva em lata ou sachê, embalagem de aproximadamente 340 gramas. Prazo de validade: mínimo 6 meses na data da entrega. Rotulagem nutricional de acordo com a rdc nº 360, de 23 de dezembro de 2003.	UN	296	R$8,92	R$ 2.640,32
84	MILHO PARA PIPOCA Características técnicas: classe amarela tipo I, grupo duro, isento de matérias estranhas e impurezas. Embalagem primária: sacos de polietileno, transparente, atóxicos, pacotes de 500g. Prazo de validade: mínimo de 3 meses na data da entrega.	KG	240	R$8,47	R$ 2.032,80

85	MORANGO Frescas de ótima qualidade. Apresentação: bandeja de aproximadamente 300gr.	BDJA	1500	R$25,11	R$ 37.665,00
86	ÓLEO DE SOJA REFINADO Ingredientes: óleo de soja, antioxidantes: TBHQ e ácido cítrico. Embalagem primária: a lata deve estar intacta, não apresentando amassamento ou vazamento, apresentando conteúdo de 900ml. Data de fabricação: máximo de 60 dias. Prazo de validade: mínimo 12 meses.	UN	3050	R$7,60	R$ 23.180,00
87	ORÉGANO Produto obtido a partir das folhas secas da planta Oreganun vulgare, sem presença de pedras ou sujidades. Embalagem primária: sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 100g a 500g, identificados com o nome do fabricante, data de fabricação e data de validade, impressos na própria embalagem. Data de fabricação: máximo 30 dias. Prazo de validade: mínimo 10 meses.	KG	150	R$55,99	R$ 8.398,50
88	OVOS DE GALINHA Tipo médio frescos, vermelho em bandeja com capacidade para duas duzias e meia. Com inspeção estadual. Apresentação: bandeja com 30 ovos	BDJA	2640	R$22,21	R$ 58.634,40
89	PÃO DE CACHORRO QUENTE Características técnicas: Pão para cachorro quente com 50g. Deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, fermento biológico, gordura vegetal, lecitina de soja e açúcar. Não deve conter reforçador. Embalagem primária: sacos plásticos, com identificação do fornecedor, tipo de pão, data de fabricação e validade, embalagem com 10 unidades. Data de fabricação: máximo de 01 dia. Prazo de validade: mínimo de 04 dias da data de fabricação. O fornecedor será responsável pela entrega do produto em todas as unidades escolares.	KG	3700	R$17,46	R$ 64.602,00
90	PÃO DE FORMA TRADICIONAL Características técnicas: pão de forma fatiado. Deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, fermento biológico, gordura vegetal, lecitina de soja e açúcar. Não deve conter reforçador. Embalagem primária: Embalagem plástica, com identificação do fornecedor, tipo de pão, data de fabricação e validade, embalagem com 500g. Data de fabricação: Máximo de 01 dia. Prazo de validade: Mínimo de 04 dias da data de fabricação. O fornecedor será responsável pela entrega do produto em todas as unidades escolares.	KG	2750	R$16,83	R$ 46.282,50
91	PÃO DOCE Características técnicas: pão doce liso sem farofa, unidades de 50g. Deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, fermento biológico, gordura vegetal, lecitina de soja e açúcar. Não deve conter reforçador. Embalagem primária: Embalagem plástica, com identificação do fornecedor, tipo de pão, data de fabricação e validade, embalagem com 10 unidades.	KG	2020	R$18,33	R$ 37.026,60

	Data de fabricação: Máximo de 01 dia. Prazo de validade: Mínimo de 04 dias da data de fabricação. O fornecedor será responsável pela entrega do produto em todas as unidades escolares.				
92	PÃO FRANCÊS Características técnicas: pão com massa de farinha de trigo, água, sal e fermento biológico (leveduras). Tamanho de 50g. Não deve conter gordura vegetal hidrogenada, amido, soro de leite, emulsificantes e/ou outros aditivos. Deverá apresentar boa coloração e consistência macia, casca crocante de cor uniforme, textura e granulação fina e uniforme. Embalagem primária: embalagem plástica com no máximo 10 unidades cada. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome, identificação do fabricante, ingredientes, data fabricação e de validade, peso e informações nutricionais. O fornecedor será responsável pela entrega do produto em todas as unidades escolares.	KG	4300	R$15,68	R$ 67.424,00
93	PEPINO Frescas De Ótima Qualidade, Compacta, Firme De Coloração Uniforme, Aroma, Cor E Sabor Típico Da Espécie, Em Perfeito Estado De Desenvolvimento. Não Serão Permitidos Danos Que Lhe Alterem A Conformação E Aparência. Isento De: Sujidade, Insetos Parasitas, Larvas, Rachaduras, Cortes E Perfurações. Peso E Tamanho Padrão	KG	2550	R$5,16	R$ 13.158,00
94	PIMENTÃO VERDE Frescas De Ótima Qualidade.	KG	1090	R$9,01	R$ 9.820,90
95	POLPA DE FRUTAS – SABOR ABACAXI, LARANJA, MORANGO E TANGERINA. Características técnicas: polpa de fruta integral, congelada, sem adição de açúcar e água. Embalagem: saco plástico transparente e resistente, embalagem individual de 1 kg, com especificação dos ingredientes, data de fabricação e o prazo de validade. Prazo de validade: mínimo de 6 meses.	KG	2330	R$23,29	R$ 54.265,70
96	POLVILHO AZEDO Características técnicas: produto obtido a partir da decantação da mandioca. Fabricado a partir de matéria-prima sã e limpa. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Pacotes de polietileno, resistente, contendo peso líquido de 500g ou 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	550	R$9,97	R$ 5.483,50
97	POLVILHO DOCE Características: tipo 1, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais; pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido de 500g a 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	350	R$9,18	R$ 3.213,00
98	PRESUNTO FATIADO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA O produto deverá ser obtido a partir de pernil suíno, sal, açúcar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não serão	KG	940	R$33,92	R$ 31.884,80

	permitidas embalagens danificadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses. O produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 500g. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no sif; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, conservação e peso. transportado em veículo com carroceria fechada e isotérmico.				
99	QUEIJO MUÇARELA Características técnicas: produto elaborado com leite de vaca, com aspecto de massa semidura. Fatiado, uniforme, interfolhado, embalado a vácuo, apresentando cheiro, aspecto e gosto característico. Ingredientes: leite pasteurizado, sal, coalho e fermento lácteos. Embalagem: deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente bem vedado, constando peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal. Embalagem de 400g. Prazo de validade: mínimo de 2 meses.	KG	1720	R$46,56	R$ 80.083,20
100	REPOLHO Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 1.200 a 2.200 gramas a unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estar em fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Descartável ou retornável sendo de material resistente às operações de higienização e não devem constituirem veículos de contaminação, atendendo as especificações do INC.SARC/ANVISA/ INMETRO N° 009 de 12 de dezembro de 2002.	UN	850	R$4,30	R$ 3.655,00
101	REQUEIJÃO CREMOSO Produto obtido a partir da coagulação do leite, seguido de fusão com sais estabilizantes, resultando em uma pasta cremosa e homogênea. Ingredientes: leite pasteurizado, creme de leite, soro de leite, sal, sais de fusão (como citrato de sódio ou polifosfatos), espessantes (opcional, como goma xantana ou amido modificado), reguladores de acidez (ácido láctico) e conservantes (opcional, como sorbato de potássio). Na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais. Embalagem de 400g. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	905	R$36,24	R$ 32.797,20
102	SAL REFINADO Ingredientes: sal refinado iodado. Embalagem primária: deve estar intacta, de polietileno leitoso ou transparente com 1 kg. Data de fabricação: máximo de 60 dias. Prazo de validade: mínimo 6 meses.	KG	1470	R$2,12	R$ 3.116,40
103	SALSICHA TIPO HOT DOG De carne bovina, proveniente de animais da espécie bovina, sem pimenta, congelada. Feita a partir de carne beneficiada sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Embalados em	KG	1280	R$12,92	R$ 16.537,60

	pacotes de 1kg.				
104	SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL Características: ingredientes: maçã. Sem adição de água e conservantes, não fermentado, pasteurizado. Garrafas de 1 litro a 2 litros. Prazo de validade: mínimo de 6 meses da data de entrega.	LT	2000	R$15,47	R$ 30.940,00
105	SUCO DE LARANJA NATURAL (5,00 LTS) Produto não fermentado, obtido a partir da expressão ou extração da laranja citrus sinensis, integral, na sua concentração natural, sem diluição e sem adição de açúcar e/ou água, destinado ao consumo direto, submetido a tratamento e processamento tecnológico adequado e submetido a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Deverão ser envasados assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz, sem a necessidade de refrigeração; não poderão conter substâncias estranhas à fruta de origem. Deverá conter 100% suco de laranja.	GL	500	R$17,71	R$ 8.855,00
106	SUCO DE UVA INTEGRAL Características: suco de uva integral, sem conservantes e aditivos, sem adição de açúcar. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagens de 1 litro a 2 litros.	LT	5850	R$14,50	R$ 84.825,00
107	TEMPERO VERDE Características Técnicas: Salsinha e cebolinha verde, frescas, de primeira, de tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, sem indícios de germinação, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem primária: Acondicionada em embalagem adequada, pesando 100g por molho.	MAÇO	3000	R$3,63	R$ 10.890,00
108	TOMATE Características técnicas: tomate grupo longo ou redondo, classe média ou grande, de 50 a 90mm de diâmetro. Deve apresentar características de boa qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produtos deteriorados não serão aceitos. Deverão estar devidamente acondicionados em caixas plásticas e não devem ser transportados em contato direto com o piso do compartimento de carga. Para evitar danos ou contaminação, eles devem estar separados e protegidos sobre prateleiras, estrados ou paletes	KG	6640	R$6,69	R$ 44.421,60
109	UVA Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão	KG	2950	R$13,75	R$ 40.562,50
110	UVA-PASSA PRETA SEM SEMENTE E SEM AÇÚCAR Características técnicas: uva-passa preta, seca, inteira, sem caroço e sem adição de açúcar. Embalagem primária: plástica, atóxica e hermeticamente fechada. Com peso de 500g a 1 kg.	KG	200	R$35,21	R$ 7.042,00

	Prazo de validade: mínimo 6 meses.				
111	VASILHAME DE 20 (VINTE) LITROS Recipiente de polietileno, capacidade de 20L, próprio para água potável. Reutilizável, com corpo translúcido ou azul, sem trincas ou danos, higienizado.	UN	300	R$23,52	R$ 7.056,00
112	VINAGRE DE ÁLCOOL Vinagre branco, fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 900 ml. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	UN	820	R$3,21	R$ 2.632,20

Obs: Os valores unitários não poderão ser superiores aos valores unitários de referência.

1.2.1 A descrição do item e dos serviços estão estabelecidos no Anexo I – Termo de referências, quais devem ser integralmente respeitados para o devido comprimento do objeto desse edital.

02 DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

Atender às demandas da rede municipal de ensino e demais órgãos da administração pública municipal. A medida visa garantir o fornecimento regular de alimentos destinados à alimentação dos estudantes matriculados nas unidades escolares da rede, bem como suprir ações permanentes e emergenciais de secretarias como Assistência Social, Administração, Fundação Irmã Vera, Corpo de Bombeiros e outras.

03 DO VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

3.1 O valor total global estimado para a execução do objeto resulta no montante máximo de **R$ 3.616.410,97 (Três milhões seiscentos e dezesseis mil quatrocentos e dez reais e noventa e sete centavos)**.
3.2 O valor total estimado para a prestação de serviços deve estar compatível com os preços praticados no mercado, sendo que o pagamento pelos serviços ocorrerá como consta na minuta do Contrato.

04 DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

4.1 Os recursos para cobertura das despesas, decorrentes da presente licitação, correrão à conta dos recursos consignados no orçamento vigente no Município de Laguna no exercício do ano de 2025 e as que vierem a substituí-la nos próximos exercícios na específica dotação orçamentária.

05 DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.1 O pagamento do objeto será em moeda corrente nacional, através de Ordem Bancária, até **30 (trinta) dias** após o recebimento do documento de cobrança devidamente atestado pelo representante da Administração e será depositado na conta corrente da Contratada, junto à agência bancária indicada por ela.
5.2 Para fins de pagamento, o documento de cobrança deverá ser emitido obrigatoriamente com as mesmas informações, inclusive CNPJ e/ou CPF, constantes na proposta de preços e no contrato, não se admitindo documento de cobrança emitido com dados divergentes.

5.3 Antes de qualquer pagamento será verificado se o licitante mantém as condições de habilitação contantes no item **11** e subitens.
5.3.1 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação das condições de habilitação.
5.3.2 Constatando-se a situação de irregularidade da Contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da Contratante.
5.4 Caso os dados constantes no documento de cobrança encontrem-se incorretos, a Contratante informará à Contratada, que emitirá novo documento de cobrança, sanadas as incorreções, com a concessão de novo prazo para pagamento.
5.5 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa como, por exemplo, obrigação financeira pendente decorrente de

penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus à Contratante.

5.6 O recebimento não exclui a responsabilidade da Contratada pelo perfeito desempenho dos serviços fornecidos, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas.

5.7 O setor competente para proceder ao pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

a) Prazo de validade;
b) Data de emissão;
c) Os dados do Contrato e do órgão contratante;
d) O período de prestação dos serviços;
e) O valor a pagar;
f) Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

06 REAJUSTE E VIGÊNCIA

6.1 Os preços são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano, contado da data limite para a apresentação das propostas.

6.2 O prazo de vigência do Contrato será de 12 (doze) meses a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado nos termos da Lei n° 14.133/2021.

07 REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

7.1 O certame será conduzido pelo Pregoeiro, com o auxílio da equipe de apoio, designados por Decreto Municipal que reunir-se-ão no dia e hora designados neste Edital, no Setor de Licitações, situado na Av. Colombo Machado Salles, 145 – Centro – Laguna-SC para realizar licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, critério de julgamento **MENOR PREÇO POR ITEM**, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

I) conduzir a sessão pública;

II) receber, examinar e decidir as impugnações e os pedidos de esclarecimentos ao edital e aos anexos, além de poder requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração desses documentos;

III) verificar a conformidade da proposta em relação aos requisitos estabelecidos no edital;

IV) coordenar a sessão pública e o envio de lances, quando for o caso; V - verificar e julgar as condições de habilitação;

V) sanear erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos de habilitação e sua validade jurídica;

VI) receber, examinar e decidir os recursos e encaminhá-los à autoridade competente quando mantiver sua decisão;

VII) indicar o vencedor do certame;

VIII) negociar condições mais vantajosas com o primeiro colocado;

IX) negociar condições mais vantajosas com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração;

X) adjudicar o objeto, quando não houver recurso;

XI) conduzir os trabalhos da equipe de apoio; e

XII) encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade competente e propor a sua homologação.

08 DO CREDENCIAMENTO

8.1 Poderão participar desta Licitação todas e quaisquer empresas ou sociedades, regularmente estabelecidas no País, que sejam especializadas e credenciadas no objeto desta licitação e que satisfaçam todas as exigências, especificações e normas contidas neste Edital e seus Anexos.

8.2 Como condição específica para participação do pregão por meio eletrônico é necessário, previamente, o credenciamento de usuário pelos licitantes, que será realizado através do site www.comprasbr.com.br onde estarão dispostas as informações sobre cadastro a ser realizado pelo www.comprasbr.com.br ou telefone (67) 3303-2730.

8.3 É permitida a participação de empresa em forma de consórcios ou grupos de empresas e deverá observar o disposto no art. 15, da Lei Federal nº 14.133, de 2021, observadas as seguintes normas:

I) Comprovação de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados;

II) Indicação da empresa líder do consórcio, que será responsável por sua representação perante a Administração;

III) Admissão, para efeito de habilitação técnica, do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, do somatório dos valores de cada consorciado, caso exigido;

IV) Impedimento de a empresa consorciada participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada;

V) Responsabilidade solidária dos integrantes pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do Contrato;

VI) 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 I acima, no prazo de até **30 (trinta) dias**, após a homologação;

VII) A substituição de consorciado deverá ser expressamente autorizada pelo Órgão Gerenciador 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 neste processo licitatório que originou o contrato, quando exigido;

VIII) Fica estabelecido, para a habilitação econômico-financeira do consórcio, acréscimo de 10% sobre o valor exigido de licitante individual, em conformidade com o disposto no art. 15, §§ 1º e 2º da Lei Federal n. 14.133/2021.

8.4 O representante poderá ser substituído por outro devidamente credenciado.

8.5 Não será admitida a participação de um mesmo representante para mais de uma empresa licitante.

8.6 Não poderá participar da licitação a empresa que tenha sido declarada inidônea por órgão ou entidade da administração pública direta ou indireta, federal, estadual, municipal ou Distrito Federal ou que esteja cumprindo período de suspensão no âmbito da administração municipal.

8.7 O licitante deverá estar credenciado, de forma direta ou através de empresas associadas ao sistema de Pregão Eletrônico, até no mínimo uma hora antes do horário fixado no edital para o recebimento das propostas.

8.8 O cadastramento do licitante deverá ser requerido acompanhado dos seguintes documentos, sem prejuízo de demais solicitados pelo sistema:

I) Instrumento particular de mandato outorgando à corretora associada, por meio de seu operador devidamente credenciado junto ao sistema, poderes específicos de sua representação no pregão, conforme modelo fornecido pela plataforma de licitações COMPRAS BR;

II) Declaração de seu pleno conhecimento, de aceitação e de atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital, conforme modelo fornecido pela Compras BR; e

III) Especificações do objeto da licitação em conformidade com edital, constando preço, marca e modelo (se for o caso) e em caso de itens específicos mediante solicitação do pregoeiro no ícone ARQ, inserção de catálogos do fabricante. "A empresa participante do certame não deve ser identificada".

8.9 Não poderão participar desta licitação empresas que se enquadrem nas vedações e impedimentos previstos na Lei Federal nº 14.133, de 2021, especialmente art. 9º e 14.

8.10 A microempresa ou empresa de pequeno porte, além da apresentação da declaração para fins de habilitação, deverá, quando do cadastramento da proposta inicial de preço a ser digitado no sistema, verificar nos dados cadastrais se assinalou o regime ME/EPP no sistema conforme o seu regime de tributação para fazer valer o direito de prioridade do desempate. Art. 44 e 45 da LC 123/2006.

09 DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA DE LICITAÇÕES COMPRAS BR

9.1 As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão nomear através do instrumento de mandato, com firma reconhecida, operador devidamente credenciado em qualquer empresa associada ao sistema de Concorrência Eletrônica, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no site: www.comprasbr.com.br.

9.2 A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas ao sistema Compras BR, a qual deverá manifestar, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

9.3 O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

9.4 A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer certame eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da Plataforma Compras BR.

9.5 É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a Plataforma Compras BR a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros

9.6 O credenciamento do licitante e de seu representante legal junto ao Sistema eletrônico implica na responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes à concorrência eletrônica.

10 DA PARTICIPAÇÃO

10.1 A participação no Pregão, na Forma Eletrônica se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observada data e horário limite estabelecido.

10.2 Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública de pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante.

10.3 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.

10.4 Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação e que atendam aos requisitos de habilitação exigidos neste edital

10.5 Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, 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.

10.6 Não poderão participar desta licitação os interessados:

10.6.1 Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

10.6.2 Que não atendam às condições deste Edital e seu (s) anexo (s);

10.6.3 Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

10.6.4 Que se enquadrem nas vedações previstas no Art. 14, Lei Federal nº 14.133, de 2021;

10.6.5 Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação.

10.7 Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional, poderá ser esclarecida ou através de uma empresa associada ou pelos telefones: (67) 33032730, ou através do site www.comprasbr.com.be ou pelo e-mail cadastro@comprasbr.com.br.

10.8 É vedado ao agente político e ao servidor público de qualquer categoria, natureza ou condição, celebrar contratos com a Administração direta ou indireta, por si ou como representante de terceiro, sob pena de nulidade, ressalvadas as exceções legais, conforme o art. 125 da Lei Estadual nº. 9.433/05.

11 DA FASE DE HABILITAÇÃO

11.1 Verificar-se-á, como condição prévia ao exame da documentação de habilitação (regularidade fiscal e trabalhista) do proponente, o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a futura contratação, mediante consulta aos seguintes cadastros:

I. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br);

II. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (https://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);

11.2 Para fins de habilitação deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos, encaminhando os documentos via Plataforma Eletrônica:

11.3 **As documentações de habilitação, deverão se juntados, preferenciamente, com os documentos de propostas exigidos no edital**. Caso a empresa vencedora não tenha realizada a juntada dos documentos de habilitação concomitantemente com a proposta, será aberto prazo para que seja a mesma seja realizado em até 01(uma) hora.

a) Caso a juntada não seja realizada e a empresa não demonstre necessidade de prorrogação deste prazo, a mesma será automaticamente inabilitada.

11.3.1 Relativos à Habilitação Jurídica

I. Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ/MF);

II Registro comercial, no caso de empresa individual;

III. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, suas alterações ou consolidação, devidamente registrado em Cartório ou Junta Comercial, em se tratando de sociedades civis e/ou comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

IV. Certificado de Condição de Empreendedor Individual; ou

V. Se Microempreendedor Individual (MEI);

VI. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

VII. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país;

VIII. Declarações constantes no Anexo II deste Edital.

11.3.2 Relativos à Regularidade Fiscal:

I. Certidão Negativa Unificada de débitos relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, na forma da Lei (abrangendo as contribuições sociais previstas nas alíneas "a" até "d" do parágrafo único do artigo 11 da Lei n. 8.212, de 24 de Julho de 1991);

II. Prova de regularidade perante a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do proponente, ou outra equivalente, na forma da Lei;

III. Prova de regularidade perante a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do proponente, ou outra equivalente, na forma da Lei;

IV. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), emitida pela Caixa Econômica Federal;

V. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de certidão negativa;

VI. Na assinatura do Contrato, caso o licitante vencedor seja de outra Unidade da Federação, a Administração *poderá* exigir a apresentação de prova de regularidade para com a Fazenda do Estado de Santa Catarina.

VII. A não regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. VIII. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

IX. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

11.3.3 Relativos à Qualificação Econômico-Financeira:

I. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

II. Balanço patrimonial e Demonstrações de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos **2 (dois) últimos** exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta. O balanço das Sociedades Anônimas ou por Ações, deverá ser apresentado em publicação no "Diário Oficial", as demais empresas deverão apresentar fotocópia autenticada das folhas do livro "Diário" onde o balanço se acha regularmente transcrito, *(com fotocópias autenticadas da página de abertura e da página de fechamento desse Livro Diário)*;

IV. Apresentação dos cálculos dos seguintes índices, provenientes de dados do balanço do último exercício financeiro:

a) "Índice de Liquidez Geral", aplicando a seguinte fórmula:

$$ILG = \frac{(AC + ANCRLP)}{(PC + PNC)}$$ ultando $ILG \geq 1$

onde: ILG = Índice de Liquidez
Geral AC = Ativo Circulante
ANCRLP = Ativo Não Circulante, subgrupo Realizável Longo
Prazo PC = Passivo Circulante

b) "Índice de Solvência Geral", aplicando-se a seguinte fórmula:

$$ISG = \frac{AT}{PC + PNC} \quad \text{resultando} \quad ISG \geq 1$$

onde: ISG = Índice de Solvência Geral
AT = Ativo Total
PC = Passivo Circulante
PNC = Passivo Não Circulante
OBS.: Será considerada **inabilitada** a empresa cujo "Índice de Solvência Geral" for inferior a **1 (um)**.
c) "Índice de Liquidez Corrente", aplicando-se a seguinte fórmula:

$$ILC = \frac{AC}{PC} \quad \text{resultando} \quad ILC > 1$$

onde: ILC = Índice de Liquidez Corrente
AC = Ativo Circulante
PC = Passivo Circulante.
OBS.: Será considerada **inabilitada** a empresa cujo "Índice de Liquidez Corrente" for inferior a 1 (um) para ambos os balanços

Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de liquides geral (LG), solvência geral (SG) e liquides corrente (LC), será exigido para fim de habilitação patrimônio líquido de no mínimo de 10% do valor estimado total do(s) item(itens)/lote(s)/global, conforme critério de julgamento do edital .

12 DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

12.1 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

12.2 As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

12.3 Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

12.4 Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.

12.5 Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

12.6 Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

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

12.7.1 Valor;

12.7.2 Marca (sugerimos pôr no campo marca a palavra "própria"), quando for o caso;

12.7.3 O proponente deverá elaborar a sua proposta de preços de acordo com as exigências deste edital e de seus anexos, expressando os valores em moeda nacional – reais e centavos, em três casas decimais, ficando esclarecido que não serão admitidas propostas alternativas.

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

12.9 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

12.10 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.

12.11 O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (noventa) dias**,** a contar da data de sua apresentação.

12.12 Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos.

12.13 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas da União 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 sobrepreço na execução do Contrato.

12.14 É vedada a identificação dos proponentes licitantes no sistema, nas fichas técnicas ou documentos, antes do término da fase competitiva do pregão.

13 DA ABERTURA E PROCESSAMENTO DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

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

13.2 O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Edital e seus anexos.

13.3 **Será desclassificada a proposta que identifique o licitante**.

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

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

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

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

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

13.8.1 O Critério de julgamento adotado será o de **MENOR PREÇO POR ITEM**, conforme definido neste Edital e seus anexos.

13.9 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos e/ou intermediários, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

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

13.11 O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta será de R$ 0,01 (um centavo de real).

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

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

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

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

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

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

13.18 A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances).

13.18.1 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60, da 14.133, de 2021;

13.18.2 Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas;
13.18.3 Entende-se por empate as situações em que as ofertas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada;
13.18.4 O disposto neste item somente se aplicará quando a melhor oferta válida não houver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

13.19 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
13.20 Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa**.**
13.21 Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006.
13.22 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 serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
13.23 A melhor classificada nos termos do item 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.
13.24 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.
13.25 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.
13.26 Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao
produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que
fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.
13.27 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.
13.28 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.
13.29 Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos para a habilitação, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para
a continuidade da mesma.
13.30 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
13.31 O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02(duas) horas, envie a proposta detalhada 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.
13.32 Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

14 DA FASE DE JULGAMENTO E ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

14.1 Encerrada a etapa de negociação, 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 parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019, e verificará a habilitação do licitante conforme disposições do edital, observado o disposto no Capítulo X do decreto.
14.2 Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior
ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

14.3 Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor

zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem amateriais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

14.4 Qualquer interessado, bem como a administração, poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

14.5 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de
antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

14.6 O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

14.8 Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

14.9 O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

14.10 Nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente,
poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

14.11 Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

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

15 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

15.1 A sessão pública poderá ser reaberta:

15.1.1 Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores
à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

15.1.2 Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

15.2 Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

15.2.1 A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”) ou e-mail, de acordo com
a fase do procedimento licitatório.

16 DOS RECURSOS

16.1 Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de quinze minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual (is) decisão (ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

16.1.1 Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

16.1.2 Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias úteis para apresentar as razões, pelo sistema ComprasBR ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo Sistema ComprasBR, em outros três dias úteis, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

16.1.3 Os recursos e impugnações deverão ser formulados em documento timbrado da empresa e enviado no sistema

sistema ComprasBR.

16.1.4 Somente aos terceiros interessados não cadastrados no Sistema ComprasBR será permitido o envio de impugnação através do e-mail licitacao@laguna.sc.gov.br ou protocolado no prédio da prefeitura Municipal de Laguna.

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

16.3 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

17 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

17.1 A proposta final, detalhada, do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 02 (duas) horas a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

17.1.1 Ser redigida em língua portuguesa, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal;

17.1.2 Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

17.2 A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do Contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

17.2.1 Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

17.3 Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor total em algarismos e por extenso.

17.3.1 Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço total, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

17.4 A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

17.5 A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

17.6 As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

18 DO ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO

18.1 Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:

I. Determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;

II. Revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;

III. Proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;

IV. Adjudicar o objeto e homologar a licitação.

18.2 Ao pronunciar a nulidade, a autoridade indicará expressamente os atos com vícios insanáveis, tornando sem efeito todos os subsequentes que deles dependam, e dará ensejo à apuração de responsabilidade de quem lhes tenha dado causa.

18.3 O motivo determinante para a revogação do processo licitatório deverá ser resultante de fato superveniente devidamente comprovado.

18.4 Nos casos de anulação e revogação, deverá ser assegurada a prévia manifestação dos interessados.

18.5 A homologação do resultado deste pregão compete ao Prefeito do Município de Laguna, Santa Catarina.

18.6 Depois de homologado o resultado deste processo licitatório, o licitante vencedor será convocado para, dentro do prazo de 3 (três) dias úteis, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, assinar o instrumento contratual ou confirmar o recebimento da nota de empenho.

18.7 O licitante convocado poderá pedir a prorrogação do prazo, por igual período, para assinatura do Contrato, desde que formulada no curso do prazo inicial e alegado justo motivo, condicionado o atendimento do requerido, à aceitação dos motivos pela CONTRATANTE.

19 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

19.1 O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato da autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

19.2 Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

20 DA ASSINATURA DO CONTRATO

20.1 Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de **05 (Cinco)** dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata, cujo prazo de validade encontrar-se-á nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

20.2 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Contrato, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo de **05 (Cinco)** dias, a contar da data de seu recebimento.

20.2.1 O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

21 DA OBRIGAÇÃO DAS PARTES

21.1 da **CONTRATADA**:

21.1.1 Transportar os alimentos conforme as normas da Legislação da Vigilância Sanitária, para garantir a integridade e a qualidade dos mesmos;

21.1.2 Transportar os alimentos em veículos fechados ou abertos com proteção (ex: lona) em perfeitas condições de higiene, para garantir a integridade e a qualidade dos alimentos;

21.1.3 Assumir como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes do fornecimento de material, mão-de-obra, necessários à boa e perfeita entrega dos produtos. Responsabiliza-se, também, pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados, e ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados à Contratante ou a terceiros;

21.1.4 Responsabilizar-se por todos os encargos tributários, sociais e previdenciários incidentes sobre os valores incidentes sobre a aquisição, comprovando, mediante apresentação de documentos, eventual isenção tributária;

21.1.5 Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste instrumento;

21.1.6 Não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcial, do objeto.

21.2 Obrigações da contratante:

21.2.1 Efetuar, os pagamentos devidos ao CONTRATADO, os descontos e recolhimentos previstos em lei;

21.2.2 Fiscalizar a entrega e comunicar possíveis irregularidades à Contratada.

21.2.3 Caberá ao Contratante, além das exigências previstas no Edital e em seus Anexos, estabelecer as datas e locais de entrega.

21.2.4 Em casos excepcionais, a contratante poderá enviar a solicitação em prazo inferior ao estipulado anteriormente, ficando o atendimento sujeito à análise de disponibilidade por parte da contratada.

21.2.5 Fornecer à CONTRATADA todos os elementos que se fizerem necessários à compreensão das condições contratuais, colaborando com a mesma, quando solicitada, no seu estudo e interpretação;

21.2.6 Comunicar à CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução dos serviços contratados, para que sejam corrigidos;

21.2.7 Acompanhar os prazos de entrega, exigindo que a CONTRATADA tome as providências necessárias para regularização do fornecimento, sob pena das sanções administrativas previstas na Lei nº 14.133/2021 e demais cominações legais;

21.2.8 Aplicar à CONTRATADA as penalidades contratuais e regulamentares cabíveis;

21.2.9 Fazer cumprir as obrigações previstas no Edital de Licitação e em seus anexos.

22 DO PRAZO DE FORNECIMENTO/ ENTREGAS

22.1 Conforme anexo I do edital (Termo de Referência).

23 GARANTIA E RECEBIMENTO DO OBJETO

23.1 Os prazos de garantia dos produtos deverão seguir as normas ditadas pelo Código de Defesa do Consumidor.

23.2 A garantia consiste na prestação, pela Contratada, de todas as obrigações previstas na Lei nº 14.133/2021, e Código de Defesa do Consumidor, bem como dos encargos previstos à Contratada no Edital e seus Anexos.

24 LOCAL DE ENTREGA

24.1 Conforme anexo I do edital (Termo de Referência).

25 DA FISCALIZAÇÃO

25.1 O acompanhamento e a fiscalização da execução do Contrato consistem na verificação da conformidade dos

materiais de consumo de forma a assegurar o perfeito cumprimento do que foi acordado.

25.2 A fiscalização será exercida no interesse da Administração e não exclui, nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

25.3 Para o acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação do objeto foi designada pelo Prefeito Municipal os servidores **Karolainny Rocha Laureano, Bruno Tasso da Costa, Lara Zanalato Lopes Joaquim e Thays dos Santos Reis .**

25.4 O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do Contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

25.5 Estando em conformidade, os documentos de cobrança deverão ser atestados pela fiscalização do Contrato e enviados ao setor competente para o devido pagamento.

25.6 Em caso de não conformidade, a Contratada será notificada, por escrito, sobre as irregularidades apontadas, para as devidas providências conforme os artigos 134 e 147 da Lei nº. 14.133 de 11 de abril de 2021, no que couber.

25.7 Quaisquer exigências da fiscalização inerentes ao objeto deverão ser prontamente atendidas pela Contratada.

26 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

26.1 . Aplica-se à disciplina das infrações e sanções administrativas aplicáveis no curso da execução do contrato o previsto no Título IV, Capítulo I, da Lei nº 14.133/2021.

27 DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

27.1 A extinção do presente ocorrerá nas hipóteses previstas no art. 137 a 139 da Lei 14.133/2021, sem prejuízo de eventual penalidade aplicável, assegurado o contraditório e ampla defesa.

28 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

28.1 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 03 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

28.2 A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica através da plataforma Compras BR

28.3 Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 3 (três) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

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

28.5 Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

28.6 O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

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

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

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

29 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

29.1 Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á o contrato no sistema eletrônico.

29.2 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.

29.3 No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

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

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

29.7 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
29.8 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.
29.9 O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.comprasbr.com.br, nos dias úteis, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.
29.10 *Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.*
29.11 Os casos omissos no presente Edital serão solucionados com fulcro na Lei nº. 14.133/2021 e suas alterações, bem como as demais normas pertinentes.
29.12 As características técnicas, quantitativos, orçamentos, e os demais métodos e/ou procedimentos constantes neste Edital foram baseadas em Termo de referência emitido pela(s) secretaria(s) responsável(is).
29.13 Para dirimir quaisquer questões decorrentes desta Licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da comarca de Laguna/SC.

Os esclarecimentos ao Edital deverão ser enviados através da Plataforma Compras BR.

Laguna/SC, 23 de junho de 2025.

PETERSON CRIPPA DA SILVA:00518121933

Assinado digitalmente por PETERSON CRIPPA DA SILVA:00518121933
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB, OU=RFB e-CPF A3, OU=(EM BRANCO), OU=34029316000103, OU=presencial, CN=PETERSON CRIPPA DA SILVA:00518121933
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2025.06.23 16:11:47-03'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

PETERSON CRIPPA DA SILVA

Prefeito

ANEXO I

PROCESSO DE LICITAÇÃO N° 36/2025 PML
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2025 – PML

TERMO DE REFERÊNCIA

1. **DO OBJETO:** REGISTRO DE PREÇOS para a eventual aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar e os demais programas da Prefeitura de Laguna, Suas Secretarias, Fundações, Autarquias e Entidades Conveniadas.

2. **ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO:** O presente instrumento apresenta a especificação e a quantidade para cada item objeto da licitação. Deverão ser rigorosamente atendidas às especificações constantes abaixo e observados os esclarecimentos constantes deste:

ITEM	PRODUTO	UN	QTD.	VALOR UN.	VALOR TOTAL
1	ABACATE Fruta fresca, madura, firme, isenta de podridão, rachaduras, partes machucadas ou murchas, coloração verde a levemente amarelada, tamanho médio, em bom estado de conservação, própria para consumo imediato.	KG	1200	R$7,36	R$8.832,00
2	ABACAXI Tipo Pérola Com 70% De Maturação, Sem Danificações Físicas, Casca Íntegra. Peso Por Unidade Aproximadamente 1,3kg.	UN	3250	R$8,37	R$27.202,50
3	ABÓBORA CABOTIÁ Produto in natura de primeira qualidade da variedade Cabotiá. Sadia, fresca, sem danificações físicas, com casca rugosa e resistente de coloração verde-escura brilhante. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, folhas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Frutos em média de 2kg.	KG	5100	R$4,78	R$24.378,00
4	AÇAFRÃO EM PÓ Produto obtido a partir da raiz do açafrão-da-terra, seca e moída. Deve apresentar cor amarela, sem adição de outras farinhas ou aditivos químicos. Embalagem primária: sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 100g, identificados com o nome do fabricante, data de fabricação e data de validade, impressos na própria embalagem. Data de fabricação: máximo 30 dias. Prazo de validade: mínimo 10 meses a partir da data de entrega.	UN	2250	R$6,50	R$ 14.625,00
5	AÇÚCAR REFINADO Produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada, amorfo, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor doce. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 1 kg. Data de fabricação: máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega.	KG	3670	R$4,45	R$ 16.331,50
6	ÁGUA MINERAL – BOMBONA 20 LITROS Água mineral ou potável natural de mesa (sem gás) acondicionada em vasilhame de 20 (vinte) litros, com lacre de segurança e envasados de acordo com as normas estabelecidas pela ANVISA. Entrega diária nos diversos setores da Prefeitura Municipal de Laguna, suas secretarias, fundações, autarquias e órgão	GALÃO	11000	R$12,81	R$140.910,00

	conveniados, conforme demanda.				
7	ALFACE Produto in natura de primeira qualidade com aparência fresca e sã, colhidos ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos de defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas, larvas e defensivos Agrícolas.	UN	4000	R$3,51	R$14.040,00
8	ALHO Produto in natura de primeira qualidade de aparência fresca e sã, colhidos ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas, larvas e defensivos agrícolas.	KG	615	R$29,03	R$17.853,45
9	AMIDO DE MILHO Características técnicas: produto extraído de milho, fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, devem produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não deve conter glúten. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, transparente ou leitoso e resistentes. Pacotes de 1 kg. Data de fabricação: máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. Data de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	260	R$7,57	R$ 1.968,20
10	ARROZ INTEGRAL Características: classe: longo, fino, tipo I, integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparo final dietético inadequado (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Fabricação: máxima de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	KG	300	R$6,70	R$ 2.010,00
11	ARROZ PARBOILIZADO Características técnicas: arroz parboilizado, longo fino, tipo I. Grãos inteiros isentos de sujidades, materiais estranhos e mofos. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 kg. Data de Fabricação: máximo de 30 dias. Prazo de validade: mínimo de 6 meses.	KG	12850	R$5,03	R$ 64.635,50
12	AVEIA EM FLOCOS FINOS Características técnicas: aveia em flocos finos, beneficiada, livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos e larvas. Embalagem primária: pacote plástico, atóxico, resistente, termossoldado, pesando de 500g a 1 kg. Data da Fabricação: máximo de 45 dias. Prazo de Validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	365	R$15,02	R$ 5.482,30
13	BALAS DOCES Balas sortidas, embaladas individualmente, em sabores diversos, acondicionadas em pacotes de até 1kg, com rotulagem adequada e validade mínima de 12 meses.	KG	200	R$25,93	R$5.186,00
14	BANANA	KG	13080	R$4,51	R$58.990,80

	Produto in natura de primeira qualidade, tipo Branca com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso médio por unidade de aproximadamente 100g.				
15	BATATA DOCE Frescas De Ótima Qualidade, Compacta, Firme De Coloração Uniforme, Aroma, Cor E Sabor Típico Da Espécie, Em Perfeito Estado De Desenvolvimento. Não Serão Permitidos Danos Que Lhe Alterem A Conformação E Aparência. Isento De: Sujidade, Insetos Parasitas, Larvas, Rachaduras, Cortes E Perfurações. Peso E Tamanho Padrão.	KG	2590	R$3,85	R$9.971,50
16	BATATA INGLESA Características técnicas: batata de 1ª qualidade, classe média. Tipo especial, deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Embalagem: o produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede) de 60 kg. Deverão estar devidamente acondicionados em caixas plásticas e não devem ser transportados em contato direto com o piso do compartimento de carga. Para evitar danos ou contaminação, eles devem estar separados e protegidos sobre prateleiras, estrados ou paletes.	KG	10880	R$5,04	R$54.835,20
17.	BETERRABA Produto in natura de 1ª qualidade, fresco, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidades, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG	4050	R$4,57	R$18.508,50
18.	BISCOITO CASEIRO DE COCO - SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE Ingredientes: fécula de mandioca, polvilho, amido de milho, açúcar, ovos, gordura de palma, coco ralado, essência de coco, fermento químico: bicarbonato de sódio e água. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN, LACTOSE E GORDURA TRANS. Embalagem de polipropileno de no mínimo 200g.	KG	570	R$33,68	R$ 19.197,60
19	BISCOITO CREAM CRACKER - SEM LACTOSE E SEM GORDURA TRANS Características técnicas: produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de ingredientes permitidos na legislação vigente. Não deve conter leite ou traços de leite na composição. NÃO DEVE CONTER GORDURA TRANS. Embalagem primária: pacotes de até 500g. Data de fabricação: máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.	KG	1560	R$11,64	R$ 18.158,40
20	BISCOITO MARIA - SEM LACTOSE E SEM GORDURA TRANS Características técnicas: produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de ingredientes permitidos na legislação vigente. Não deve conter leite ou traços de leite na composição. NÃO DEVE CONTER GORDURA TRANS.	KG	1620	R$14,09	R$ 22.825,80

	Embalagem primária: pacotes de até 500g. Data de fabricação: máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.				
21	BISCOITO ROSQUINHA Biscoito em formato de rosquinha, no sabor coco ou chocolate. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com características organolépticas (cor, odor, sabor e textura)anormais. Embalagem: saco de polietileno metalizado, atóxico, resistente, lacrado, contendo aproximadamente 300 g a 500 g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	1140	R$13,29	R$15.150,60
22	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE POLVILHO Obtido através da mistura de farinha, amido ou fécula com outros ingredientes, submetidos a processo de amassamento e cocção, fermentados ou não. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço. Farinha de trigo, sal refinado, gordura vegetal (livre de gordura trans), amido de milho.	KG	2285	R$65,24	R$ 149.073,40
23	BOMBOM Bombom de chocolate recheado, embalagem - pacote de 01 KG.	UN	160	R$46,81	R$7.489,60
24	CACAU EM PÓ 100% Produto de origem vegetal, obtido a partir da moagem do cacau fermentado, seco, torrado e prensado, resultando em um pó fino, sem adição de açúcares, conservantes, corantes ou qualquer outro ingrediente. Deve ser composto por 100% cacau, com teor mínimo de 10% de manteiga de cacau, conforme legislação vigente. O produto deve apresentar: Aparência: pó fino, homogêneo, sem grumos; Coloração: marrom-escuro, característica do cacau natural; Odor e sabor: típicos do cacau, sem odores ou sabores estranhos; Isento de sujidades, resíduos, fragmentos de insetos ou qualquer substância estranha ao produto; Umidade máxima: conforme legislação da ANVISA; Livre de contaminação por microrganismos patogênicos, micotoxinas ou metais pesados, conforme padrões estabelecidos pela legislação sanitária; Embalagem com fechamento hermético, resistente, íntegra, lacrada e que proteja o conteúdo contra umidade e contaminação; Peso da embalagem: preferencialmente 200g a 500g por unidade; Rótulo contendo: nome do produto, composição (100% cacau), peso líquido, data de fabricação, validade, número do lote, CNPJ do fabricante, origem, informação nutricional e modo de conservação. Validade mínima: 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	200	R$36,45	R$ 7.290,00
25	CAFÉ Café torrado e moído de alta qualidade, elaborado a partir de grãos 100% arábica, sãos, maduros, limpos e isentos de impurezas, sujidades, fragmentos de insetos ou qualquer corpo estranho, conforme as normas da ANVISA e da legislação vigente.O produto deve apresentar: Aroma e sabor característicos, livres de odores ou sabores estranhos; Cor uniforme, decorrente de torra controlada; Granulometria fina a média, adequada para preparo em coadores de papel ou pano; Umidade máxima: conforme estabelecido na legislação vigente; Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação e validade mínima de 6 meses a partir da data de	KG	9500	R$40,45	R$384.275,00

	entrega. Embalagem em atmosfera protetora (a vácuo ou com válvula), com 500g por unidade; Embalagem individual com rótulo contendo: marca, peso líquido, lote, data de fabricação, validade, CNPJ do fabricante, selo de inspeção,selo ABIC (Associação Brasileira de Indústrias de Café) e informação nutricional.				
26	CANELA EM PÓ Ingredientes: canela em pó fino, homogêneo, obtido da casca de espécimes vegetais genuínas, pardo amarelada ou marrom claro com aspectos e cheiro aromático de sabor próprio. embalagem de 100g, íntegra e limpa. Deverá obedecer a legislação de alimentos vigentes, observando as boas práticas. Na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais. Prazo de validade no mínimo 6 meses a contar da data de entrega.	KG	90	R$10,10	R$909,00
27	CARNE BOVINA EM CUBOS OU ISCAS – ACÉM Características técnicas: carne bovina, tipo acém, congelada, cortada em cubos pequenos ou iscas, contendo no máximo 10% de gordura, cor vermelho-vivo e com odor agradável, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa. Deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes, tendo inspeção. Devidamente identificadas com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne. A carne deverá ser transportada em temperatura inferior a -12ºC, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC nº 216. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso 1 kg por embalagem. Data de fabricação: máximo de 30 dias a partir da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	8260	R$33,75	R$ 278.775,00
28	CARNE BOVINA MOÍDA – PATINHO Características técnicas: carne moída, tipo patinho, congelada, de boa qualidade, sem gordura, sem nervos, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor vermelho-cereja sem manchas esverdeadas ou outra coloração, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Devidamente identificadas com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne. A carne deverá ser transportada em temperatura inferior a -12ºC, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC nº 216. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso 1 kg por embalagem. Data de fabricação: máximo 30 dias. Prazo de validade: mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	KG	9370	R$24,59	R$ 230.408,30
29	CARNE DE FRANGO - PEITO SEM PELE E SEM OSSO Característica técnicas: peito de frango, sem pele e sem osso, congelado. Deve ser firme e sem manchas, sem tempero, com aspecto, cor, odor e sabor característicos. Embalagem primária: o	KG	9350	R$18,75	R$ 175.312,50

	produto deve estar acondicionado em sacos de polietileno leitoso ou transparente, ou em bandejas bem vedadas de 1 kg a 1,5 kg, constando dados de identificação, procedência, número do lote, data de fabricação e validade, peso, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Data de fabricação: máximo de 60 dias a partir da data de entrega.Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.				
30	CARNE DE FRANGO - SOBRECOXA SEM DORSO Características técnicas: carne de frango, sobrecoxa, congelada e sem o dorso do animal. Aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem primária: o produto deve estar acondicionado em bandejas ou sacos de polietileno leitoso ou transparente, pesando 1 kg a 1,5 kg. Acondicionado em caixas lacradas. Deve constar dados de identificação, procedência, número do lote, data de fabricação e validade, peso, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Data de fabricação: máximo de 60 dias a partir da data de entrega.	KG	7850	R$13,31	R$ 104.483,50
31	CEBOLA DE CABEÇA Características técnicas: cebola de primeira qualidade, classe média, tipo especial de 50 mm a 90 mm de diâmetro transversal. Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas com coloração própria e superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Deverão estar devidamente acondicionados em caixas plásticas e não devem ser transportados em contato direto com o piso do compartimento de carga.	KG	5610	R$4,88	R$27.376,80
32	CENOURA Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG	3820	R$4,50	R$17.190,00
33	CHÁ ALIMENTÍCIO Em saches embalados individualmente com 15 gramas cada. Caixa com 15 saches. Sabores a escolha da contratante: hortelã, anis, camomila, cidreira, erva doce, frutas vermelhas, ibisco, maracujá, melissa, chá verde com maracujá.	CX	610	R$3,49	R$2.128,90
34	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL - 50% CACAU Características técnicas: produto obtido pela mistura de cacau em pó e açúcar. SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE. Qualidade: solubilidade boa e homogeneização satisfatória. Embalagem primária: em embalagem adequada ao produto, resistente e atóxica, com peso de 400g a 1 kg, hermeticamente selada. Data de fabricação: máximo de 45 dias a partir do prazo de entrega. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	1600	R$30,61	R$48.976,00
35	CHOCOLATE GRANULADO Embalagens de até 1 kg.	KG	230	R$47,95	R$11.028,50

36	CHUCHU Aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG	1750	R$4,15	R$7.262,50
37	COCO RALADO - Coco ralado desidratado, sem adição de açúcares. Especificações técnicas: Produto obtido a partir da polpa do coco maduro (Cocos nucifera L.), submetido a processos adequados de higienização, trituração e desidratação, sem a adição de açúcares, conservantes artificiais, corantes ou aromatizantes. O produto deve apresentar: aparência: granulada ou ralada fina/média, uniforme, sem grumos, livre de sujidades ou qualquer corpo estranho; Cor: branca a levemente creme, característica do coco seco natural; Odor e sabor: típicos do coco, sem odores ou sabores estranhos; Umidade máxima: conforme legislação da ANVISA (geralmente até 3%); Isento de contaminantes físicos, químicos e microbiológicos, conforme padrões legais; Não deve conter glúten, aditivos artificiais ou açúcares adicionados; Embalagem íntegra, lacrada, resistente à umidade e à luz, com proteção contra contaminações; Peso por embalagem: 100g ; Rótulo com informações obrigatórias: nome do produto, lista de ingredientes (apenas coco), peso líquido, data de fabricação, validade, lote, CNPJ do fabricante, país de origem, selo de inspeção (quando aplicável), informação nutricional e instruções de conservação. Validade mínima: 10 (dez) meses a partir da data de entrega.	KG	330	R$42,97	R$14.180,10
38	COLORÍFICO (COLORAU) Característica técnicas: deve conter fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum não de sal nem de óleos comestíveis. Aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprios. No rótulo deve constar a denominação "colorífico". Embalagem primária: saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, lacrado, pacotes de 500g. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Data de validade: mínimo de 5 meses a partir da data de entrega.	KG	580	R$14,28	R$8.282,40
39	COUVE FLOR Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão	UN	1930	R$6,15	R$11.869,50
40	CREME DE LEITE UHT Produto de origem láctea, obtido a partir da gordura do leite, submetido a processo de ultrapasteurização (UHT – Ultra High Temperature), envasado em embalagem asséptica, própria para o consumo humano e livre de conservantes. O produto deve apresentar - Aparência: creme branco a levemente amarelado, homogêneo, isento de grumos ou separação de fases; Sabor e odor: típicos do creme de leite, isento de sabores ou odores estranhos; Teor de gordura: entre 17% e 25%, conforme especificação do edital ou necessidade do órgão solicitante; Embalagem: cartonada tipo Tetra Pak ou similar, com capacidade entre 200g e 300g por	KG	1350	R$17,81	R$24.043,50

	unidade, resistente, íntegra e lacrada; Produto isento de glúten, conforme legislação vigente; Estável à temperatura ambiente antes da abertura (graças ao processo UHT); Após aberto, deve ser mantido sob refrigeração e consumido em até 3 dias, conforme instruções do fabricante. A embalagem deve conter rótulo com: Nome do produto; Lista de ingredientes (sem adição de amido ou espessantes, salvo se permitido e declarado); Teor de gordura; Peso líquido; Data de fabricação e validade; Número do lote; Instruções de conservação antes e após aberto; CNPJ e endereço do fabricante; Selo de inspeção federal (SIF) ou equivalente; Informação nutricional conforme RDC/ANVISA. Características técnicas: creme obtido a partir do leite de vaca, com aspecto cremoso, cor branca levemente amarelada, odor e sabor característicos. Embalagem primária: caixa multilaminada cartonada impressa, pesando 200g. Data de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.				
41	DOCE DE BANANA CREMOSO - Doce de banana 100% natural, sem adição de açúcar - Especificações técnicas: produto alimentício obtido a partir da cocção da polpa de bananas maduras, selecionadas, higienizadas e cozidas sem adição de açúcares, adoçantes, corantes, conservantes ou qualquer outro ingrediente. Deve ser 100% fruta, livre de aditivos artificiais e com sabor adocicado proveniente unicamente da banana madura. O produto deve apresentar: aparência: pastosa ou levemente firme, coloração marrom escura, uniforme, característica da banana cozida; Textura: macia e homogênea, sem presença de grumos duros ou pedaços queimados; Sabor e odor: típicos de banana cozida, sem sabores ou cheiros estranhos ou fermentados; Isento de sujidades, resíduos estranhos, fragmentos de insetos ou materiais contaminantes; Não deve conter glúten, açúcar, conservantes, corantes ou adoçantes artificiais; Produto minimamente processado, estável e seguro para consumo. Embalagem: Embalado em pote de vidro transparente, com tampa metálica hermeticamente fechada (rosqueável); Embalagem deve estar íntegra, esterilizada, sem rachaduras ou sinais de violação; Peso por unidade: entre 200g e 500g, conforme necessidade do órgão requisitante; Rótulo com as seguintes informações: nome do produto, ingredientes (polpa de banana 100% e ácido cítrico - opcional), peso líquido, data de fabricação, validade, número do lote, CNPJ do fabricante, instruções de armazenamento e consumo, e, quando aplicável, selos de inspeção sanitária e informação nutricional. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega.	KG	570	R$14,51	R$ 8.270,70
42	DOCE DE FRUTAS Doce de Fruta com adição de Açúcar - Especificações técnicas: produto alimentício obtido a partir da cocção da polpa de frutas frescas, maduras e higienizadas, com adição de açúcar, resultando em um doce pastoso ou em pedaços, pronto para o consumo. O produto deve manter as características sensoriais (cor, sabor e aroma) típicas da fruta utilizada. Produto de primeira qualidade, produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. O produto deve apresentar: Aparência: pastosa ou em pedaços, com coloração característica da fruta de origem; Sabor e odor: típicos da fruta utilizada, com doçura equilibrada e sem	KG	1030	R$15,78	R$16.253,40

	fermentação; Textura: uniforme, sem presença de corpos estranhos ou grumos duros; Isento de sujidades, fragmentos de insetos, contaminantes físicos ou químicos; Pode conter apenas os seguintes ingredientes: fruta, açúcar e eventualmente suco de limão ou pectina natural (quando necessário como espessante); Não deve conter corantes, aromatizantes ou conservantes artificiais; Não contém glúten. Embalagem: Frasco de vidro transparente, com tampa metálica rosqueável, devidamente hermeticamente fechado; Embalagem esterilizada, resistente, íntegra e isenta de amassamentos ou sinais de violação; Peso líquido por unidade: entre 200g e 500g (ou conforme especificação do edital). Rótulo com as seguintes informações obrigatórias: Nome do produto e da fruta utilizada; Lista de ingredientes; Peso líquido; Data de fabricação e validade; Número do lote; Instruções de conservação (antes e após abertura); CNPJ do fabricante; Origem do produto; Informações nutricionais conforme RDC/ANVISA; Selo de inspeção sanitária, quando aplicável. Validade mínima na entrega: 6 (seis) meses. O produto deve ser isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas.				
43	DOCE DE LEITE Doce de leite cremoso - Especificações técnicas: produto obtido pela cocção do leite com adição de açúcar, podendo conter adição de glicose e bicarbonato de sódio, conforme permitido pela legislação vigente. Deve apresentar textura pastosa e homogênea, sabor adocicado característico e cor caramelo clara a média. Produto pronto para o consumo, sem necessidade de refrigeração antes da abertura. O produto deve apresentar: aparência: creme homogêneo, sem grumos, separações ou cristalização; Cor: marrom-claro a caramelo, uniforme; Sabor e odor: típicos de doce de leite, sem sabores ou cheiros estranhos, queimados ou fermentados; Textura: macia e cremosa, fácil de espalhar; Isento de sujidades, impurezas, fragmentos de insetos ou contaminantes; Pode conter apenas os seguintes ingredientes: leite, açúcar e, opcionalmente, glicose e bicarbonato de sódio; Não deve conter corantes, conservantes artificiais ou aromatizantes; Produto isento de glúten. Embalagem: Frasco de vidro transparente, com tampa metálica rosqueável, hermeticamente fechado; Embalagem resistente, esterilizada, lacrada e íntegra, com vedação segura; Peso líquido por unidade: mínimo de 400g. Rótulo com as seguintes informações obrigatórias: Nome do produto; Lista de ingredientes; Peso líquido; Data de fabricação e validade; Número do lote; CNPJ e endereço do fabricante; Instruções de conservação (antes e após aberto); Informação nutricional conforme legislação da ANVISA; Selo de inspeção sanitária (SIF ou equivalente), quando aplicável. Validade mínima na entrega: 6 (seis) meses. Produto de primeira qualidade, produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. Deve ser isento de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas.	KG	330	R$16,78	R$5.537,40
44	ERVILHA Ervilha em conserva - Especificações técnicas: Produto alimentício elaborado a partir de ervilhas verdes (Pisum sativum L.), selecionadas, tenras, inteiras, isentas de defeitos visíveis, acondicionadas em líquido de cobertura (água e sal), submetidas a	UN	1200	R$4,93	R$5.916,00

	processo térmico adequado (esterilização) para garantir sua conservação e segurança para o consumo. O produto deve apresentar: Aparência: grãos de ervilha verdes, inteiros, firmes, sem amassados, escurecidos ou rompidos; Cor: verde clara a média, uniforme e característica do produto cozido; Odor e sabor: típicos da ervilha cozida, sem fermentações ou alterações; Textura: macia, porém firme, sem excesso de amido ou desintegração; Líquido de cobertura: translúcido, com baixo teor de sal e isento de turbidez ou resíduos; Isento de conservantes artificiais, corantes, corpos estranhos, sujidades ou fragmentos de insetos; Produto não contém glúten. Embalagem: Embalado em lata metálica com revestimento interno atóxico ou em sachê pouch plástico laminado, ambos hermeticamente fechados; Embalagem resistente, íntegra, sem amassados, vazamentos, estufamento ou ferrugem (no caso de lata); Peso drenado mínimo: 200g; Peso líquido aproximado: 340g. Rótulo com as seguintes informações obrigatórias: Nome do produto; Lista de ingredientes (ervilha, água e sal); Peso líquido e peso drenado; Data de fabricação e validade; Número do lote; Instruções de conservação (antes e após a abertura); Nome e CNPJ do fabricante; País de origem; Informação nutricional conforme legislação vigente; Selo de inspeção sanitária, quando aplicável. Validade mínima na entrega: 12 (doze) meses. Em conserva em lata ou sachê, embalagem de aproximadamente 340 gramas.				
45	EXTRATO DE TOMATE Produto de primeira qualidade produzido com os ingredientes: tomate (como matéria-prima principal), cloreto de sódio (sal), ácido cítrico – opcional, utilizado como regulador de acidez e água – em pequenas quantidades, presente naturalmente no processo de extração e concentração (não deve diluir o produto final). Características técnicas: produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro por processo tecnológico adequado. Sem adição de açúcar na composição. O extrato deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. Embalagem primária: deve apresentar-se intacta, em sachê, acondicionada em embalagens de peso líquido de no mínimo 300g. Prazo de validade: mínimo 6 meses.	KG	2000	R$11,26	R$ 22.520,00
46	FARINHA DE ARROZ SEM GLÚTEN Produto de primeira qualidade obtido a partir da moagem de grãos de arroz (Oryza sativa L.) limpos, secos e selecionados. Deve ser 100% natural, isento de glúten, aditivos químicos, conservantes, corantes ou quaisquer substâncias estranhas ao produto. O produto deve apresentar: Aparência: pó fino, homogêneo, sem grumos; Cor: branca a levemente creme, característica do arroz moído; Odor e sabor: suaves, característicos do arroz, sem odores ou sabores estranhos; Textura: fina, apropriada para uso culinário em receitas sem glúten; Isento de contaminantes físicos, químicos e microbiológicos, conforme legislação da ANVISA; Não contém glúten (obrigatório conter a expressão "Não contém glúten" no rótulo, conforme legislação vigente). Embalagem: Embalagem plástica ou laminada, resistente, íntegra e hermeticamente fechada; Peso por unidade: entre 500g e 1kg (ou conforme especificado no edital); Embalagem deve proteger o produto da umidade, luz e contaminações externas. Rótulo com as seguintes informações obrigatórias: Nome do produto (Farinha de Arroz – Sem Glúten); Lista de ingredientes (100% arroz); Peso líquido; Data de	KG	110	R$8,85	R$ 973,50

	fabricação e validade; Número do lote; Instruções de conservação; Informação nutricional; Nome e CNPJ do fabricante; Indicação clara: "Não contém glúten". Validade mínima na entrega: 8 (oito) meses a partir da data da entrega.				
47	FARINHA DE ARROZ – TIPO CEREAL INFANTIL Cereal pré-cozido para alimentação infantil de arroz. Farinha de arroz, açúcar, amido, maltodextrina, fosfato dissódico, carbonato de cálcio, vitaminas (C, niacina, E, ácido pantotênico, tiamina, A, ácido fólico e D) minerais (ferro e zinco) e aromatizantes – embalagem de 180g.	PCT	100	R$9,04	R$904,00
48	FARINHA DE MANDIOCA Características técnicas: grupo de farinha seca, extrafina, classe branca, tipo 1. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo 1kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses.	KG	1810	R$6,09	R$ 11.022,90
49	FARINHA DE MILHO Ingredientes: farinha de milho (fubá) enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem plástica resistente de 1kg.	KG	920	R$5,04	R$ 4.636,80
50	FARINHA DE TRIGO Características técnicas: farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico. Tipo 1. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada e nem rançosa. Embalagem: deve estar intacta e ser resistente, acondicionadas em embalagens de 1 kg. Data de fabricação: máximo 30 dias anteriores a data da entrega. Prazo de validade mínimo de 6 meses.	KG	4800	R$3,91	R$ 18.768,00
51	FEIJÃO PRETO Características técnicas: grupo 1, tipo 1, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Embalado em pacotes plásticos de 1 kg, atóxico, transparente e resistente.	KG	5200	R$6,66	R$ 34.632,00
52	FERMENTO BIOLÓGICO SECO Características técnicas: fermento para confecção de pães, instantâneo, obtido de leveduras por processo tecnológico adequado, granulado e seco (que não necessita de refrigeração). Não deve conter nenhum tipo de conservante artificial. Embalagem com identificação do produto contendo de 100g a 125g. Data de fabricação: máxima de 45 dias. Prazo de validade: mínimo de 6 meses.	KG	210	R$61,28	R$ 12.868,80
53	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ Características técnicas: fermento para confecção de bolos. Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem primária: pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa também em polietileno de alta densidade, com capacidade para até 250g, não apresentando amassamentos ou vazamentos. Data de fabricação: máximo 60 dias. Prazo de validade: mínimo 6 meses.	KG	420	R$30,13	R$ 12.654,60
54	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA - 0 A 6 MESES Características técnicas: fórmula infantil em pó, indicada para a	UN	330	R$89,63	R$ 29.577,90

	alimentação de lactentes de 0 aos 6 meses de vida, contendo aproximadamente 40% de caseína e aproximadamente 60% de proteínas do soro, carboidratos: lactose e/ou maltodextrina, fonte lipídica: óleos vegetais e/ou de gordura láctea, vitaminas e sais minerais, isenta de sacarose. Embalagem primária: recipiente de folha de flandres ou alumínio, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 800 gramas de peso líquido. Na embalagem deverá constar externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro e atender as normas do Codex Alimentarius para fórmulas destinadas a lactentes - FAO/OMS. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.				
55	FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO - 6 A 12 MESES Características técnicas: fórmula infantil, em pó, indicada para a alimentação de lactentes a partir dos 6 meses de vida, contendo aproximadamente 40 a 65% de caseína e aproximadamente 35 a 60% de proteínas do soro, carboidratos: lactose e/ou maltodextrina, fonte lipídica: óleos vegetais e/ou de gordura láctea, vitaminas e sais minerais, isenta de sacarose. Embalagem primária: Recipiente de folha de flandres ou alumínio, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 800 gramas de peso líquido. Na embalagem deverá constar externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro e atender as normas do Codex Alimentarius para fórmulas destinadas a lactentes - FAO/OMS. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.	UN	380	R$78,37	R$ 29.780,60
56	GRANOLA SEM AÇÚCAR Características técnicas: feita à base de aveia em flocos, flocos de trigo e arroz, linhaça, castanhas e frutas secas. Não poderá conter açúcar, adoçante e nem corante artificial. Embalagem plástica transparente, de 500g a 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a contar da data da entrega.	KG	120	R$25,30	R$ 3.036,00
57	IOGURTE – SABOR MORANGO Produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, cuja fermentação se realiza com cultivos protosimbióticos de Streptococcus salivarius subsp. Thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus aos quais podem-se acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final. O produto deverá ser adicionado de frutas em forma de pedaços, polpa, suco e outros preparados à base de frutas que deverá ser no sabor morango e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. O produto não deve conter corantes artificiais. Embalagem primária: Garrafa de polietileno resistente ou sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados contendo de 500ml a 1 litro. Prazo de validade: mínimo de 5 dias.	LT	3350	R$9,14	R$ 30.619,00
58	IOGURTE NATURAL - SEM AÇÚCAR Ingredientes: apenas leite e fermento/cultura láctea, sem adição de açúcar ou aromatizantes.	LT	1050	R$15,76	R$ 16.548,00

	Embalagem primária: Garrafa de polietileno resistente ou sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados, com identificação: data de fabricação e de validade, embalagens de 900 ml a 1 litro. Prazo de validade: mínimo de 30 dias.				
59	IOGURTE SEM LACTOSE – SABOR MORANGO Características técnicas: produto obtido a partir de leite ou leite reconstituído e/ou derivados de leite, reconstituídos ou não, fermentado ou não, com ou sem adição de outros ingredientes, onde a base láctea representa pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. ISENTO DE LACTOSE. Embalagem primária: Garrafa de polietileno resistente ou sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados, com identificação, data de fabricação e de validade. Embalagens de 500g a 1 litro. Prazo de validade: Mínimo de 05 dias.	LT	430	R$24,63	R$ 10.590,90
60	LARANJA Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão	KG	7500	R$5,19	R$ 38.925,00
61	LEITE CONDENSADO Leite integral e/ou leite em pó, açúcar e lactose, sabor tradicional. Embalagem primária: caixa com 395 gr aproximado. Embalagem secundária: caixa de papelão com 27 unidades. Prazo de validade: mínimo 10 meses.	CX	720	R$6,54	R$ 4.708,80
62	LEITE DE SOJA EM PÓ Características técnicas: leite de soja em pó integral e instantâneo, sem lactose, sem sabor, enriquecido com vitaminas, minerais e cálcio. Embalagem primária: atóxica, resistente e com peso de 300g. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Prazo de validade: mínimo de 12 meses.	UN	50	R$25,82	R$ 1.291,00
63	LEITE INTEGRAL EM PÓ INSTANTÂNEO Ingredientes: leite em pó integral e lecitina de soja. Embalagem: saco de poliéster metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, contendo de 400g a 1 kg. Data de fabricação: máximo de 60 dias. Prazo de validade: mínimo de 10 meses.	KG	630	R$34,91	R$ 21.993,30
64	LEITE INTEGRAL UHT (CAIXA COM 12 LITROS) Características técnicas: leite integral, longa vida, processado em usina de beneficiamento através do sistema UHT. O produto deve conter o teor de gordura mínimo de 3%, cor branca interior e sabor característico. Embalagem primária: tetra pak de 1 litro. Embalagem secundária: caixa de papelão com 12 unidades de 1 litro. A embalagem deve conter o registro no Ministério da Agricultura. Data de fabricação: máximo de 20 dias. Data de validade: mínimo de 3 meses.	CX	3135	R$59,72	R$ 187.222,20
65	LEITE UHT ZERO LACTOSE (CAIXA COM 12 LITROS)	CX	170	R$64,14	R$ 10.903,80

	Características técnicas: leite UHT integral para dietas com restrição de lactose. Ingredientes: leite integral, enzima lactase e estabilizantes (citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio). Embalagem primária: tetra pak de 1 litro, resistente, lacrado, sem amassamentos e perfurações. Embalagem secundária: caixas de papelão com 12 unidades de 1 litro. A embalagem deve conter o registro no Ministério da Agricultura. Data de fabricação: máximo de 20 dias. Prazo de validade: mínimo de 3 meses.				
66	LIMÃO Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG	860	R$5,44	R$ 4.678,40
67	LINGUIÇA Tipo calabresa cozida e defumada fina. Pacote peso liquido 240g aproximadamente.	KG	200	R$17,02	R$ 3.404,00
68	MAÇÃ Tipo comum com 70% de maturação.	KG	6300	R$8,32	R$ 52.416,00
69	MACARRÃO ALFABETO Características técnicas: massa alimentícia seca com ovos, contendo sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, com ou sem corantes naturais, urucum e/ou cúrcuma. Não deve conter corantes artificiais. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: sacos de polipropileno, termossoldado, pacotes com capacidade de até 500g. Data de fabricação: máximo de 60 dias. Prazo de validade: mínimo de 10 meses.	KG	300	R$11,20	R$ 3.360,00
70	MACARRÃO CABELO DE ANJO Características técnicas: contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca, no formato de cabelo de anjo fino. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses.	KG	330	R$10,39	R$ 3.428,70
71	MACARRÃO DE ARROZ - SEM GLÚTEN Ingredientes: farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma e urucum e emulsificante. Sem glúten. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Prazo de validade: mínimo de 6 meses.	KG	100	R$13,56	R$ 1.356,00
72	MACARRÃO ESPAGUETE Ingredientes: massa alimentícia seca com ovos, contendo sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, com ou sem corantes naturais, urucum e/ou cúrcuma. Embalagem: pacotes	KG	1680	R$7,06	R$ 11.860,80

	de polietileno transparente, bem vedado, contendo 500g.				
73	MACARRÃO PARAFUSO Características técnicas: massa alimentícia seca com ovos, contendo sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, com ou sem corantes naturais urucum e/ou cúrcuma. Não deve conter corantes artificiais. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: sacos de polipropileno, termossoldado, pacotes com capacidade de até 500g. Data de fabricação: máximo de 60 dias. Prazo de validade: mínimo de 10 meses.	KG	1800	R$8,13	R$ 14.634,00
74	MACARRÃO PARAFUSO COM BETERRABA, ESPINAFRE E FEIJÃO Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, espinafre em pó, beterraba em pó, feijão em pó, corantes naturais de cúrcuma, urucum e carmim de cochonilha. Embalagem primária: sacos de polipropileno, termossoldado, pacotes com capacidade de até 500g. Data de fabricação: máximo de 60 dias. Prazo de validade: mínimo de 10 meses.	KG	300	R$11,63	R$ 3.489,00
75	MACARRÃO PARAFUSO INTEGRAL Características: contendo farinha de trigo integral e sêmola de trigo e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Prazo de validade: mínimo de 10 meses.	KG	50	R$8,70	R$ 435,00
76	MAIONESE Tipo tradicional. Características adicionais: 0% gordura embalagem pote de 500g aproximado	POTE	290	R$10,22	R$ 2.963,80
77	MAMÃO Tipo formosa com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca integra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão.	KG	1580	R$8,03	R$ 12.687,40
78	MANDIOCA Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG	1250	R$8,00	R$ 10.000,00
79	MANTEIGA COM SAL Ingredientes: creme de leite pasteurizado, com ou sem corante natural. Embalagem: deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente ou em potes de polietileno leitoso e resistente, bem vedado, constando peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, pesando de 200g a 500g. Data de fabricação: máximo de 20 dias. Prazo de validade: mínimo de 3 meses. Rotulagem nutricional de acordo com a rdc nº 360, de 23 de dezembro de 2003.	KG	310	R$38,81	R$ 12.031,10

80	MANTEIGA SEM SAL Ingredientes: creme de leite pasteurizado, com ou sem corante natural. Embalagem: deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente ou em potes de polietileno leitoso e resistente, bem vedado, constando peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, pesando de 200g a 500g. Data de fabricação: máximo de 20 dias. Prazo de validade: mínimo de 3 meses.	KG	470	R$41,40	R$ 19.458,00
81	MARGARINA COM SAL Ingredientes: água, óleos vegetais líquidos e esterificados, sal (2,5%), vitamina a (1.500 ui/100g), estabilizantes mono e diglicerídeos e ésteres de poliglicerol de ácido ricinocléico antioxidantes bht e edta, acidulantes ácido lático e cítrico, conservados benzoato de sódio, corantes naturais de urucum e cúrcuma e aromatizante artificial. Apresentar 60 a 85% de lipídio. Embalagem de 500g. Prazo de validade mínimo de 04 meses a contar da data da entrega. Data de fabricação máximo de 30 dias anterior a data da entrega. A empresa deverá apresentar certificado de registro do produto no órgão competente.	KG	530	R$15,92	R$ 8.437,60
82	MELANCIA Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 70% de maturação	KG	350	R$3,01	R$ 1.053,50
83	MILHO EM CONSERVA – LATA OU SACHÊ Características técnicas: milho verde sem adição de sal e açúcar. Em conserva em lata ou sachê, embalagem de aproximadamente 340 gramas. Prazo de validade: mínimo 6 meses na data da entrega. Rotulagem nutricional de acordo com a rdc nº 360, de 23 de dezembro de 2003.	UN	296	R$8,92	R$ 2.640,32
84	MILHO PARA PIPOCA Características técnicas: classe amarela tipo I, grupo duro, isento de matérias estranhas e impurezas. Embalagem primária: sacos de polietileno, transparente, atóxicos, pacotes de 500g. Prazo de validade: mínimo de 3 meses na data da entrega.	KG	240	R$8,47	R$ 2.032,80
85	MORANGO Frescas de ótima qualidade. Apresentação: bandeja de aproximadamente 300gr.	BDJA	1500	R$25,11	R$ 37.665,00
86	ÓLEO DE SOJA REFINADO Ingredientes: óleo de soja, antioxidantes: TBHQ e ácido cítrico. Embalagem primária: a lata deve estar intacta, não apresentando amassamento ou vazamento, apresentando conteúdo de 900ml. Data de fabricação: máximo de 60 dias. Prazo de validade: mínimo 12 meses.	UN	3050	R$7,60	R$ 23.180,00
87	ORÉGANO Produto obtido a partir das folhas secas da planta Oreganun vulgare, sem presença de pedras ou sujidades. Embalagem primária: sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 100g a 500g, identificados com o nome do fabricante, data de fabricação e data de validade, impressos na própria embalagem. Data de fabricação: máximo 30 dias.	KG	150	R$55,99	R$ 8.398,50

	Prazo de validade: mínimo 10 meses.				
88	OVOS DE GALINHA Tipo médio frescos, vermelho em bandeja com capacidade para duas duzias e meia. Com inspeção estadual. Apresentação: bandeja com 30 ovos	BDJA	2640	R$22,21	R$ 58.634,40
89	PÃO DE CACHORRO QUENTE Características técnicas: Pão para cachorro quente com 50g. Deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, fermento biológico, gordura vegetal, lecitina de soja e açúcar. Não deve conter reforçador. Embalagem primária: sacos plásticos, com identificação do fornecedor, tipo de pão, data de fabricação e validade, embalagem com 10 unidades. Data de fabricação: máximo de 01 dia. Prazo de validade: mínimo de 04 dias da data de fabricação. O fornecedor será responsável pela entrega do produto em todas as unidades escolares.	KG	3700	R$17,46	R$ 64.602,00
90	PÃO DE FORMA TRADICIONAL Características técnicas: pão de forma fatiado. Deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, fermento biológico, gordura vegetal, lecitina de soja e açúcar. Não deve conter reforçador. Embalagem primária: Embalagem plástica, com identificação do fornecedor, tipo de pão, data de fabricação e validade, embalagem com 500g. Data de fabricação: Máximo de 01 dia. Prazo de validade: Mínimo de 04 dias da data de fabricação. O fornecedor será responsável pela entrega do produto em todas as unidades escolares.	KG	2750	R$16,83	R$ 46.282,50
91	PÃO DOCE Características técnicas: pão doce liso sem farofa, unidades de 50g. Deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, fermento biológico, gordura vegetal, lecitina de soja e açúcar. Não deve conter reforçador. Embalagem primária: Embalagem plástica, com identificação do fornecedor, tipo de pão, data de fabricação e validade, embalagem com 10 unidades. Data de fabricação: Máximo de 01 dia. Prazo de validade: Mínimo de 04 dias da data de fabricação. O fornecedor será responsável pela entrega do produto em todas as unidades escolares.	KG	2020	R$18,33	R$ 37.026,60
92	PÃO FRANCÊS Características técnicas: pão com massa de farinha de trigo, água, sal e fermento biológico (leveduras). Tamanho de 50g. Não deve conter gordura vegetal hidrogenada, amido, soro de leite, emulsificantes e/ou outros aditivos. Deverá apresentar boa coloração e consistência macia, casca crocante de cor uniforme, textura e granulação fina e uniforme. Embalagem primária: embalagem plástica com no máximo 10 unidades cada. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome, identificação do fabricante, ingredientes, data fabricação e de validade, peso e informações nutricionais.	KG	4300	R$15,68	R$ 67.424,00

	O fornecedor será responsável pela entrega do produto em todas as unidades escolares.				
93	PEPINO Frescas De Ótima Qualidade, Compacta, Firme De Coloração Uniforme, Aroma, Cor E Sabor Típico Da Espécie, Em Perfeito Estado De Desenvolvimento. Não Serão Permitidos Danos Que Lhe Alterem A Conformação E Aparência. Isento De: Sujidade, Insetos Parasitas, Larvas, Rachaduras, Cortes E Perfurações. Peso E Tamanho Padrão	KG	2550	R$5,16	R$ 13.158,00
94	PIMENTÃO VERDE Frescas De Ótima Qualidade.	KG	1090	R$9,01	R$ 9.820,90
95	POLPA DE FRUTAS – SABOR ABACAXI, LARANJA, MORANGO E TANGERINA. Características técnicas: polpa de fruta integral, congelada, sem adição de açúcar e água. Embalagem: saco plástico transparente e resistente, embalagem individual de 1 kg, com especificação dos ingredientes, data de fabricação e o prazo de validade. Prazo de validade: mínimo de 6 meses.	KG	2330	R$23,29	R$ 54.265,70
96	POLVILHO AZEDO Características técnicas: produto obtido a partir da decantação da mandioca. Fabricado a partir de matéria-prima sã e limpa. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Pacotes de polietileno, resistente, contendo peso líquido de 500g ou 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	550	R$9,97	R$ 5.483,50
97	POLVILHO DOCE Características: tipo 1, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais; pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido de 500g a 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	350	R$9,18	R$ 3.213,00
98	PRESUNTO FATIADO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA O produto deverá ser obtido a partir de pernil suíno, sal, açúcar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não serão permitidas embalagens danificadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses. O produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 500g. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no sif; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, conservação e peso. transportado em veículo com carroceria fechada e isotérmico.	KG	940	R$33,92	R$ 31.884,80
99	QUEIJO MUÇARELA Características técnicas: produto elaborado com leite de vaca, com aspecto de massa semidura. Fatiado, uniforme, interfolhado, embalado a vácuo, apresentando cheiro, aspecto e gosto característico. Ingredientes: leite pasteurizado, sal, coalho e	KG	1720	R$46,56	R$ 80.083,20

	fermento lácteos. Embalagem: deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente bem vedado, constando peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal. Embalagem de 400g. Prazo de validade: mínimo de 2 meses.				
100	REPOLHO Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 1.200 a 2.200 gramas a unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estar em fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Descartável ou retornável sendo de material resistente às operações de higienização e não devem constituirem veículos de contaminação, atendendo as especificações do INC.SARC/ANVISA/ INMETRO N° 009 de 12 de dezembro de 2002.	UN	850	R$4,30	R$ 3.655,00
101	REQUEIJÃO CREMOSO Produto obtido a partir da coagulação do leite, seguido de fusão com sais estabilizantes, resultando em uma pasta cremosa e homogênea. Ingredientes: leite pasteurizado, creme de leite, soro de leite, sal, sais de fusão (como citrato de sódio ou polifosfatos), espessantes (opcional, como goma xantana ou amido modificado), reguladores de acidez (ácido láctico) e conservantes (opcional, como sorbato de potássio). Na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais. Embalagem de 400g. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	905	R$36,24	R$ 32.797,20
102	SAL REFINADO Ingredientes: sal refinado iodado. Embalagem primária: deve estar intacta, de polietileno leitoso ou transparente com 1 kg. Data de fabricação: máximo de 60 dias. Prazo de validade: mínimo 6 meses.	KG	1470	R$2,12	R$ 3.116,40
103	SALSICHA TIPO HOT DOG De carne bovina, proveniente de animais da espécie bovina, sem pimenta, congelada. Feita a partir de carne beneficiada sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Embalados em pacotes de 1kg.	KG	1280	R$12,92	R$ 16.537,60
104	SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL Características: ingredientes: maçã. Sem adição de água e conservantes, não fermentado, pasteurizado. Garrafas de 1 litro a 2 litros. Prazo de validade: mínimo de 6 meses da data de entrega.	LT	2000	R$15,47	R$ 30.940,00
105	SUCO DE LARANJA NATURAL (5,00 LTS) Produto não fermentado, obtido a partir da expressão ou extração da laranja citrus sinensis, integral, na sua concentração natural, sem diluição e sem adição de açúcar e/ou água, destinado ao consumo direto, submetido a tratamento e processamento tecnológico adequado e submetido a tratamento que assegure a sua apresentação	GL	500	R$17,71	R$ 8.855,00

	e conservação até o momento do consumo. Deverão ser envasados assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz, sem a necessidade de refrigeração; não poderão conter substâncias estranhas à fruta de origem. Deverá conter 100% suco de laranja.				
106	SUCO DE UVA INTEGRAL Características: suco de uva integral, sem conservantes e aditivos, sem adição de açúcar. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagens de 1 litro a 2 litros.	LT	5850	R$14,50	R$ 84.825,00
107	TEMPERO VERDE Características Técnicas: Salsinha e cebolinha verde, frescas, de primeira, de tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, sem indícios de germinação, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem primária: Acondicionada em embalagem adequada, pesando 100g por molho.	MAÇO	3000	R$3,63	R$ 10.890,00
108	TOMATE Características técnicas: tomate grupo longo ou redondo, classe média ou grande, de 50 a 90mm de diâmetro. Deve apresentar características de boa qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produtos deteriorados não serão aceitos. Deverão estar devidamente acondicionados em caixas plásticas e não devem ser transportados em contato direto com o piso do compartimento de carga. Para evitar danos ou contaminação, eles devem estar separados e protegidos sobre prateleiras, estrados ou paletes	KG	6640	R$6,69	R$ 44.421,60
109	UVA Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão	KG	2950	R$13,75	R$ 40.562,50
110	UVA-PASSA PRETA SEM SEMENTE E SEM AÇÚCAR Características técnicas: uva-passa preta, seca, inteira, sem caroço e sem adição de açúcar. Embalagem primária: plástica, atóxica e hermeticamente fechada. Com peso de 500g a 1 kg. Prazo de validade: mínimo 6 meses.	KG	200	R$35,21	R$ 7.042,00
111	VASILHAME DE 20 (VINTE) LITROS Recipiente de polietileno, capacidade de 20L, próprio para água potável. Reutilizável, com corpo translúcido ou azul, sem trincas ou danos, higienizado.	UN	300	R$23,52	R$ 7.056,00
112	VINAGRE DE ÁLCOOL Vinagre branco, fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 900 ml. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	UN	820	R$3,21	R$ 2.632,20
	TOTAL				3.616.420,97

3. CONSIDERAÇÕES GERAIS ACERCA DO OBJETO DESCRITO NO TERMO DE REFERÊNCIA

a) A rotulagem dos produtos deve obedecer ao que preceituam as resoluções vigentes, no que couber, Registro no Ministério da Agricultura, ficha técnica e Alvará de Licença Sanitária, com data de fabricação e validade e com registro de inspeção federal e estadual;

b) As embalagens primárias e secundárias devem ser adequadas à natureza do alimento, às condições de armazenamento e de transporte. É responsabilidade do fornecedor a utilização de embalagens adequadas à natureza e tipo de alimento;

c) O rótulo deve conter obrigatoriamente as seguintes informações: nome completo do alimento e tipo; marca; ingredientes; data de fabricação ou vencimento ou data de validade; nome e endereço do fabricante ou embalador; peso ou volume líquido, ou peso líquido drenado com respectivas unidades de medida; declaração da presença de glúten na formulação, quando for o caso, sigla e n° do registro em órgão competente. A ausência de qualquer uma das mesmas é considerada defeito tolerável para análise de rotina. Para fins de inspeção na licitação, a ausência de qualquer informação é considerada defeito crítico;

d) O rótulo da embalagem secundária, deve apresentar as seguintes informações mínimas: nome completo do alimento e tipo; marca; peso ou volume bruto das respectivas unidades; número de unidades contidas. A ausência de qualquer uma das mesmas é considerada defeito tolerável na inspeção de rotina;

e) Para qualquer dos itens ENTREGUES, o prazo de validade remanescente do produto quando na entrega, deve ser no mínimo de 2/3 do prazo de validade descrito no produto, quando não perfeitamente descrito no edital;

f) O licitante vencedor dos itens 6, 89, 90, 91 e 92 (ÁGUA MINERAL – BOMBONA 20 LITROS, pão de cachorro quente, pão de forma tradicional, pão doce e pão francês) será responsável pela entrega do produto em todas as unidades escolares.

g) O(s) fornecedor(es) dos produtos hortifrutigranjeiros deverão realizar as entregas diretamente nos endereços das Unidades Escolares. Para evitar danos ou contaminação, eles devem estar separados e protegidos sobre prateleiras, estrados ou paletes. O transporte deverá ser realizado com veículo em carroceria fechada e refrigerado, conforme exigência do Art. 60 da Portaria do Centro de Vigilância Sanitária CVS-5, de 09041. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados e o veículo deverá seguir as exigências de higienização conforme as normas da Vigilância Sanitária;

h) A entrega das carnes e frios deverão ser efetuadas em caminhão baú refrigerado de acordo com as normas do Decreto nº 31455 de 20/06/82 e Portaria CVS 6/99 de 10/03/99 – Vigilância Sanitária. Os produtos devem ser mantidos, durante o transporte, à temperatura de congelamento de -18º C.

i) A contratada deverá utilizar em seus veículos balança aferida de acordo com as normas do INMETRO, apresentando o certificado de aferimento a cada entrega.

j) Os produtos deverão ser pesados na presença do membro de recebimento no ato da entrega na localidade indicado;

k) Para as recargas das bombonas de 20 litros (item 6) o licitante vencedor deverá disponibilizar tickets conforme a quantidade solicitada em SF, para que fique em posse da secretaria solicitante. Esse ticket será entregue no momento da solicitação da água ao entregador quando efetuar a troca da bombona vazia pela cheia em cada departamento, para que seja possível realizar o controle de pedidos e entregas entre a contratada e a contratante. O prazo para entrega será de no máximo 3 horas após o pedido, no local indicado.

4. DAS ENTREGAS

4.1 REGRAS GERAIS

4.1.1 A entrega dos gêneros alimentícios efetivamente autorizados por Autorização de Fornecimento, deverão ser realizadas de acordo com as informações de cada Secretaria, Fundo ou Autarquia, sendo indicado o local da entrega;

4.1.2 As entregas da Secretaria de Educação (exceto as entregas diretas nas escolas) acontecerão no Depósito de Alimentação Escolar – Rua Leoberto Leal nº 11, Bairro Progresso - Laguna SC - CEP 88790.000.

4.2 DO PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA

4.2.1 Os gêneros alimentícios mais perecíveis, como frutas e hortaliças, serão entregues semanalmente nas unidades escolares, às segundas-feiras, devendo atender a primeira escola às 07h30min e encerrar a entrega às 17h. Os produtos que não são perecíveis deverão ser entregues parceladamente, conforme necessidade, em até 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da emissão da ordem de fornecimento;

4.2.2 Os dias e horários de entregas poderão ser alterados conforme a necessidade da Secretaria de Educação;

4.2.3 Os produtos deverão ser entregues, de acordo com as características exigidas neste edital, assim como com toda

a sua documentação;

4.2.4 O prazo de entrega deverá ser rigorosamente cumprido, sob pena de aplicação das penalidades previstas;

4.2.5 O prazo de entrega estabelecido é fixo e improrrogável, salvo motivo considerado de "força maior", previsto em lei, comunicado pela empresa vencedora, por escrito, ao Setor responsável do município, antes do vencimento do prazo. Aceito e oficializado por escrito, pelo Setor competente, o prazo de entrega será prorrogado automaticamente, e por igual número de dias em que perdurar o evento causador do atraso.

5. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

5.1 São obrigações do contratado:

5.1.1 Transportar os alimentos conforme as normas da Legislação da Vigilância Sanitária, para garantir a integridade e a qualidade dos mesmos;

5.1.2 Transportar os alimentos em veículos fechados ou abertos com proteção (ex: lona) em perfeitas condições de higiene, para garantir a integridade e a qualidade dos alimentos;

5.1.3 Assumir como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes do fornecimento de material, mão-de-obra, necessários à boa e perfeita entrega dos produtos. Responsabiliza-se, também, pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados, e ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados à Contratante ou a terceiros;

5.1.4 Responsabilizar-se por todos os encargos tributários, sociais e previdenciários incidentes sobre os valores incidentes sobre a aquisição, comprovando, mediante apresentação de documentos, eventual isenção tributária;

5.1.5 Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste instrumento;

5.1.6 Não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcial, do objeto.

6. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

6.1 São obrigações do contratante:

6.1.1 Efetuar, os pagamentos devidos ao CONTRATADO, os descontos e recolhimentos previstos em lei;

6.1.2 Fiscalizar a entrega e comunicar possíveis irregularidades à Contratada.

6.1.3 Caberá ao Contratante, além das exigências previstas no Edital e em seus Anexos, estabelecer as datas e locais de entrega.

6.1.4 Em casos excepcionais, a contratante poderá enviar a solicitação em prazo inferior ao estipulado anteriormente, ficando o atendimento sujeito à análise de disponibilidade por parte da contratada.

6.1.5 Fornecer à CONTRATADA todos os elementos que se fizerem necessários à compreensão das condições contratuais, colaborando com a mesma, quando solicitada, no seu estudo e interpretação;

a) comunicar à CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução dos serviços contratados, para que sejam corrigidos;

b) acompanhar os prazos de entrega, exigindo que a CONTRATADA tome as providências necessárias para regularização do fornecimento, sob pena das sanções administrativas previstas na Lei nº 14.133/2021 e demais cominações legais;

c) aplicar à CONTRATADA as penalidades contratuais e regulamentares cabíveis;

d) fazer cumprir as obrigações previstas no Edital de Licitação e em seus anexos.

7. DO PAGAMENTO

a) O pagamento será realizado em até trinta dias após a entrega, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada a antecipação de pagamento, para cada faturamento.

b) O prazo de pagamento previsto no item acima, só vencerá em dia de expediente normal, na cidade de Laguna-SC, postergando-se, em caso negativo, para o primeiro dia útil subsequente.

8. DA FISCALIZAÇÃO

A fiscalização se dará pela comissão de alimentação escolar da Secretaria de Educação e Esportes de Laguna e demais entidades.

9. DAS PENALIDADES E SANÇÕES

Aplica-se à disciplina das infrações e sanções administrativas aplicáveis no curso da execução do contrato o previsto no Título IV, Capítulo I, da Lei nº 14.133/2021.

10. DA VIGÊNCIA

O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES PARA DISTRIBUIÇÃO DOS ITENS DIRETAMENTE PELO FORNECEDOR VENCEDOR.

UNIDADE	ENDEREÇO
EEB ELIZABETH ULYSSEA ARANTES	Travessa Rui Medeiros, Nº 48 – Portinho – Fone: (48) 3646-0885
CEI PEQUENO CISNE	Travessa Rui Medeiros, Nº 48 – Portinho – Fone: (48) 3646-0394
CEI PADRE AUGUSTINHO	R. Prof. Edio de Oliveira – Progresso – Fone: (48) 3646-0701
CEI PROGRESSO	Rua Santa Rita de Cássia, S/N - Bairro Esperança – Fone: (48) 3647-3046
CEI SELMA MARIA BARRETO FIGUEREDO	Travessa Imaruí, Nº 155 - Mar Grosso - Fone: (48) 99168-2996
CEI LAURENI VIEIRA DE SOUZA	Av. Pompílio Pereira Bento, S/Nº - Vila Vitória – Fone: (48) 3644-3828
CEI IRMÃ VERA	Estrada Geral Ponta das Pedras, S/Nº - Ponta das Pedras – Fone: (48) 3644-3828
CEI PEQUENO PRÍNCIPE	Estrada Geral – Cabeçuda – Fone: (48) 3647-6301
EEB MARILZA LORY DE BARROS	Estrada Geral, S/N - Bentos – Fone (48) 99697-9358
EEB NININHA GUEDES DOS REIS	R. Alameda Francisco Martins Fonseca, 133 - Barbacena – Fone: (48) 98403-3154
EEB ARMANDO CALIL BULOS	Estrada Geral, S/N - Estreito - Fone (48) 98802-0038
CEI MICKEY MOUSE	Rua Estrada Geral de Caputera - Caputera – Fone: (48) 3644-5472
EEB IRACY VIRGÍNIA RODRIGUES	Rua Marcelina Andrade, Nº 422 – Barranceira – Fone (48) 3644-2054
EEB CHIQUINHA GOMES DE CARVALHO	Estrada Geral de Bananal – S/N - Bananal - Fone (48) 99647-2770
EEB MORRO GRANDE	Estrada Geral de Morro Grande - Morro Grande - Fone (48) 99647-2770

EEB JOSÉ DE SOUZA GUIMARÃES	Estrada Geral, S/N - Figueira – Fone (48) 99154-3703
EEB AGRÍCOLA ÍNDIO GUIMARÃES	Estrada Geral de Parobé, S/N - Parobé - Fone (48) 99610-8549
EEB CUSTÓDIO FLORIANO CÓRDOVA	Rua São Sebastião, 291 - Passagem da Barra – Fone (48) 3647-6326

ANEXO II

PROCESSO DE LICITAÇÃO N° 36/2025 PML
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2025 - PML

DECLARAÇÕES

Nome da Empresa, CNP Nº_____, sediada à (Endereço Completo), declara,sob as penas da Lei que:

[ ] Não fomos declarados inidôneos para licitar ou contratar com o Poder Público, emqualquer de suas esfera.
[ ] Até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presenteprocesso e que está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.
[ ] Não integra nosso corpo social, nem nosso quadro funcional empregado público ou membro comissionado de órgão direto ou indireto da Administração Municipal.
[ ] Não possuímos, em nosso quadro de pessoal, empregados menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e em qualquer trabalho, menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, em observância ao Inciso XXXIII do Art. 7° da Constituição Federal.
[ ] A empresa tomou conhecimento do Edital e de todas as condições de participação na Licitação e se compromete a cumprir todos os termos deste, *não podendo alegar posterior desconhecimento de cláusula ou exigência*, além de fornecer material de qualidade, sob aspenas da Lei.
[ ] A proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição da República Federativa do Brasil, 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, sob pena de desclassificação.
[ ] A empresa cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e parareabilitado da Previdência Social, conforme artigo 63 §1° da lei 14.133/2021 e em lei e em outras normas específicas.
[ ] Nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, não foi 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.

Por ser expressão de verdade, firmamos a presente.Local e data:

Assinatura e carimbo da empresa

ANEXO III

PROCESSO DE LICITAÇÃO N° 36/2025 PML
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2025 – PML

MINUTA DE CONTRATO

Pelo presente instrumento, de um lado a Prefeitura Municipal de Laguna, estabelecida na Av. Colombo Machado Salles, 145 – Centro – Laguna-SC, CNPJ. nº 82.928.706/0001-82, doravante denominada **COMPROMISSÁRIO**, representada neste ato pelo Sr. Peterson Crippa da Silva, Prefeito municipal e de outro lado a empresa XXXXXX, estabelecida na (qualificação completa), doravante denominada **COMPROMITENTE**, representada neste ato pelo Sr. XXXXXX, (qualificação completa), têm entre si justo e acordado, celebrar o presente contrato, tendo em vista o que consta no Processo Administrativo nº 924/2025-1Doc., Processo Licitatório 36/2025 e Pregão Eletrônico nº 36/2025- PML, e em observância às disposições da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei Complementar nº 123/2006, Decreto Municipal nº 7.423 de 31 janeiro de 2025 e alterações posteriores e demais legislações pertinentes, resolvem celebrar o presente Contrato mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

O presente Edital tem como objeto Registro de Preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar e os demais programas da Prefeitura de Laguna, suas secretarias, Fundações, Autarquias e Entidades Conveniadas, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas nesta Ata, no Edital e seus anexos.

Parágrafo Primeiro - Especificação:

ITEM	PRODUTO	UN	QTD.	VALOR UN.	VALOR TOTAL
1	ABACATE Fruta fresca, madura, firme, isenta de podridão, rachaduras, partes machucadas ou murchas, coloração verde a levemente amarelada, tamanho médio, em bom estado de conservação, própria para consumo imediato.	KG	1200		
2	ABACAXI Tipo Pérola Com 70% De Maturação, Sem Danificações Físicas,	UN	3250		

	Casca Íntegra. Peso Por Unidade Aproximadamente 1,3kg.				
3	ABÓBORA CABOTIÁ Produto in natura de primeira qualidade da variedade Cabotiá. Sadia, fresca, sem danificações físicas, com casca rugosa e resistente de coloração verde-escura brilhante. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, folhas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Frutos em média de 2kg.	KG	5100		
4	AÇAFRÃO EM PÓ Produto obtido a partir da raiz do açafrão-da-terra, seca e moída. Deve apresentar cor amarela, sem adição de outras farinhas ou aditivos químicos. Embalagem primária: sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 100g, identificados com o nome do fabricante, data de fabricação e data de validade, impressos na própria embalagem. Data de fabricação: máximo 30 dias. Prazo de validade: mínimo 10 meses a partir da data de entrega.	UN	2250		
5	AÇÚCAR REFINADO Produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada, amorfo, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor doce. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 1 kg. Data de fabricação: máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega.	KG	3670		
6	ÁGUA MINERAL – BOMBONA 20 LITROS Água mineral ou potável natural de mesa (sem gás) acondicionada em vasilhame de 20 (vinte) litros, com lacre de segurança e envasados de acordo com as normas estabelecidas pela ANVISA. Entrega diária nos diversos setores da Prefeitura Municipal de Laguna, suas secretarias, fundações, autarquias e órgão conveniados, conforme demanda.	GALÃO	11000		
7	ALFACE Produto in natura de primeira qualidade com aparência fresca e sã, colhidos ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos de defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas, larvas e defensivos Agrícolas.	UN	4000		
8	ALHO Produto in natura de primeira qualidade de aparência fresca e sã, colhidos ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou	KG	615		

	mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas, larvas e defensivos agrícolas.				
9	AMIDO DE MILHO Características técnicas: produto extraído de milho, fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, devem produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não deve conter glúten. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, transparente ou leitoso e resistentes. Pacotes de 1 kg. Data de fabricação: máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. Data de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	260		
10	ARROZ INTEGRAL Características: classe: longo, fino, tipo I, integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparo final dietético inadequado (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Fabricação: máxima de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	KG	300		
11	ARROZ PARBOILIZADO Características técnicas: arroz parboilizado, longo fino, tipo I. Grãos inteiros isentos de sujidades, materiais estranhos e mofos. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 kg. Data de Fabricação: máximo de 30 dias. Prazo de validade: mínimo de 6 meses.	KG	12850		
12	AVEIA EM FLOCOS FINOS Características técnicas: aveia em flocos finos, beneficiada, livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos e larvas. Embalagem primária: pacote plástico, atóxico, resistente, termossoldado, pesando de 500g a 1 kg. Data da Fabricação: máximo de 45 dias. Prazo de Validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	365		
13	BALAS DOCES Balas sortidas, embaladas individualmente, em sabores diversos, acondicionadas em pacotes de até 1kg, com rotulagem adequada e validade mínima de 12 meses.	KG	200		
14	BANANA Produto in natura de primeira qualidade, tipo Branca com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de	KG	13080		

	defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso médio por unidade de aproximadamente 100g.				
15	BATATA DOCE Frescas De Ótima Qualidade, Compacta, Firme De Coloração Uniforme, Aroma, Cor E Sabor Típico Da Espécie, Em Perfeito Estado De Desenvolvimento. Não Serão Permitidos Danos Que Lhe Alterem A Conformação E Aparência. Isento De: Sujidade, Insetos Parasitas, Larvas, Rachaduras, Cortes E Perfurações. Peso E Tamanho Padrão.	KG	2590		
16	BATATA INGLESA Características técnicas: batata de 1ª qualidade, classe média. Tipo especial, deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Embalagem: o produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede) de 60 kg. Deverão estar devidamente acondicionados em caixas plásticas e não devem ser transportados em contato direto com o piso do compartimento de carga. Para evitar danos ou contaminação, eles devem estar separados e protegidos sobre prateleiras, estrados ou paletes.	KG	10880		
17.	BETERRABA Produto in natura de 1ª qualidade, fresco, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidades, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG	4050		
18.	BISCOITO CASEIRO DE COCO - SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE Ingredientes: fécula de mandioca, polvilho, amido de milho, açúcar, ovos, gordura de palma, coco ralado, essência de coco, fermento químico: bicarbonato de sódio e água. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN, LACTOSE E GORDURA TRANS. Embalagem de polipropileno de no mínimo 200g.	KG	570		
19	BISCOITO CREAM CRACKER - SEM LACTOSE E SEM GORDURA TRANS Características técnicas: produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de ingredientes permitidos na legislação vigente. Não deve conter leite ou traços de leite na	KG	1560		

	composição. NÃO DEVE CONTER GORDURA TRANS. Embalagem primária: pacotes de até 500g. Data de fabricação: máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.				
20	BISCOITO MARIA - SEM LACTOSE E SEM GORDURA TRANS Características técnicas: produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de ingredientes permitidos na legislação vigente. Não deve conter leite ou traços de leite na composição. NÃO DEVE CONTER GORDURA TRANS. Embalagem primária: pacotes de até 500g. Data de fabricação: máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.	KG	1620		
21	BISCOITO ROSQUINHA Biscoito em formato de rosquinha, no sabor coco ou chocolate. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com características organolépticas (cor, odor, sabor e textura)anormais. Embalagem: saco de polietileno metalizado, atóxico, resistente, lacrado, contendo aproximadamente 300 g a 500 g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	1140		
22	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE POLVILHO Obtido através da mistura de farinha, amido ou fécula com outros ingredientes, submetidos a processo de amassamento e cocção, fermentados ou não. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço. Farinha de trigo, sal refinado, gordura vegetal (livre de gordura trans), amido de milho.	KG	2285		
23	BOMBOM Bombom de chocolate recheado, embalagem - pacote de 01 KG.	UN	160		
24	CACAU EM PÓ 100% Produto de origem vegetal, obtido a partir da moagem do cacau fermentado, seco, torrado e prensado, resultando em um pó fino, sem adição de açúcares, conservantes, corantes ou qualquer outro ingrediente. Deve ser composto por 100% cacau, com teor mínimo de 10% de manteiga de cacau, conforme legislação vigente. O produto deve apresentar: Aparência: pó fino, homogêneo, sem grumos; Coloração: marrom-escuro, característica do cacau natural; Odor e sabor: típicos do cacau, sem odores ou sabores estranhos; Isento de sujidades, resíduos, fragmentos de insetos ou qualquer substância estranha ao produto; Umidade máxima: conforme	KG	200		

	legislação da ANVISA; Livre de contaminação por microrganismos patogênicos, micotoxinas ou metais pesados, conforme padrões estabelecidos pela legislação sanitária; Embalagem com fechamento hermético, resistente, íntegra, lacrada e que proteja o conteúdo contra umidade e contaminação; Peso da embalagem: preferencialmente 200g a 500g por unidade; Rótulo contendo: nome do produto, composição (100% cacau), peso líquido, data de fabricação, validade, número do lote, CNPJ do fabricante, origem, informação nutricional e modo de conservação. Validade mínima: 12 (doze) meses a partir da data de entrega.				
25	CAFÉ Café torrado e moído de alta qualidade, elaborado a partir de grãos 100% arábica, sãos, maduros, limpos e isentos de impurezas, sujidades, fragmentos de insetos ou qualquer corpo estranho, conforme as normas da ANVISA e da legislação vigente.O produto deve apresentar: Aroma e sabor característicos, livres de odores ou sabores estranhos; Cor uniforme, decorrente de torra controlada; Granulometria fina a média, adequada para preparo em coadores de papel ou pano; Umidade máxima: conforme estabelecido na legislação vigente; Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação e validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem em atmosfera protetora (a vácuo ou com válvula), com 500g por unidade; Embalagem individual com rótulo contendo: marca, peso líquido, lote, data de fabricação, validade, CNPJ do fabricante, selo de inspeção,selo ABIC (Associação Brasileira de Indústrias de Café) e informação nutricional.	KG	9500		
26	CANELA EM PÓ Ingredientes: canela em pó fino, homogêneo, obtido da casca de espécimes vegetais genuínas, pardo amarelada ou marrom claro com aspectos e cheiro aromático de sabor próprio. embalagem de 100g, íntegra e limpa. Deverá obedecer a legislação de alimentos vigentes, observando as boas práticas. Na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais. Prazo de validade no mínimo 6 meses a contar da data de entrega.	KG	90		
27	CARNE BOVINA EM CUBOS OU ISCAS – ACÉM Características técnicas: carne bovina, tipo acém, congelada, cortada em cubos pequenos ou iscas, contendo no máximo 10% de gordura, cor vermelho-vivo e com odor agradável, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou	KG	8260		

	pegajosa. Deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes, tendo inspeção. Devidamente identificadas com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne. A carne deverá ser transportada em temperatura inferior a -12ºC, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC nº 216. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso 1 kg por embalagem. Data de fabricação: máximo de 30 dias a partir da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.				
28	CARNE BOVINA MOÍDA – PATINHO Características técnicas: carne moída, tipo patinho, congelada, de boa qualidade, sem gordura, sem nervos, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor vermelho-cereja sem manchas esverdeadas ou outra coloração, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Devidamente identificadas com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne. A carne deverá ser transportada em temperatura inferior a -12ºC, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC nº 216. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso 1 kg por embalagem. Data de fabricação: máximo 30 dias. Prazo de validade: mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	KG	9370		
29	CARNE DE FRANGO - PEITO SEM PELE E SEM OSSO Característica técnicas: peito de frango, sem pele e sem osso, congelado. Deve ser firme e sem manchas, sem tempero, com aspecto, cor, odor e sabor característicos. Embalagem primária: o produto deve estar acondicionado em sacos de polietileno leitoso ou transparente, ou em bandejas bem vedadas de 1 kg a 1,5 kg, constando dados de identificação, procedência, número do lote, data de fabricação e validade, peso, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Data de fabricação: máximo de 60 dias a partir da data de entrega.Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	9350		
30	CARNE DE FRANGO - SOBRECOXA SEM DORSO	KG	7850		

	Características técnicas: carne de frango, sobrecoxa, congelada e sem o dorso do animal. Aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem primária: o produto deve estar acondicionado em bandejas ou sacos de polietileno leitoso ou transparente, pesando 1 kg a 1,5 kg. Acondicionado em caixas lacradas. Deve constar dados de identificação, procedência, número do lote, data de fabricação e validade, peso, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Data de fabricação: máximo de 60 dias a partir da data de entrega.				
31	CEBOLA DE CABEÇA Características técnicas: cebola de primeira qualidade, classe média, tipo especial de 50 mm a 90 mm de diâmetro transversal. Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas com coloração própria e superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Deverão estar devidamente acondicionados em caixas plásticas e não devem ser transportados em contato direto com o piso do compartimento de carga.	KG	5610		
32	CENOURA Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG	3820		
33	CHÁ ALIMENTÍCIO Em saches embalados individualmente com 15 gramas cada. Caixa com 15 saches. Sabores a escolha da contratante: hortelã, anis, camomila, cidreira, erva doce, frutas vermelhas, ibisco, maracujá, melissa, chá verde com maracujá.	CX	610		
34	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL - 50% CACAU Características técnicas: produto obtido pela mistura de cacau em pó e açúcar. SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE. Qualidade: solubilidade boa e homogeneização satisfatória. Embalagem primária: em embalagem adequada ao produto, resistente e atóxica,	KG	1600		

	com peso de 400g a 1 kg, hermeticamente selada. Data de fabricação: máximo de 45 dias a partir do prazo de entrega. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.				
35	CHOCOLATE GRANULADO Embalagens de até 1 kg.	KG	230		
36	CHUCHU Aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG	1750		
37	COCO RALADO - Coco ralado desidratado, sem adição de açúcares. Especificações técnicas: Produto obtido a partir da polpa do coco maduro (Cocos nucifera L.), submetido a processos adequados de higienização, trituração e desidratação, sem a adição de açúcares, conservantes artificiais, corantes ou aromatizantes. O produto deve apresentar: aparência: granulada ou ralada fina/média, uniforme, sem grumos, livre de sujidades ou qualquer corpo estranho; Cor: branca a levemente creme, característica do coco seco natural; Odor e sabor: típicos do coco, sem odores ou sabores estranhos; Umidade máxima: conforme legislação da ANVISA (geralmente até 3%); Isento de contaminantes físicos, químicos e microbiológicos, conforme padrões legais; Não deve conter glúten, aditivos artificiais ou açúcares adicionados; Embalagem íntegra, lacrada, resistente à umidade e à luz, com proteção contra contaminações; Peso por embalagem: 100g ; Rótulo com informações obrigatórias: nome do produto, lista de ingredientes (apenas coco), peso líquido, data de fabricação, validade, lote, CNPJ do fabricante, país de origem, selo de inspeção (quando aplicável), informação nutricional e instruções de conservação. Validade mínima: 10 (dez) meses a partir da data de entrega.	KG	330		
38	COLORÍFICO (COLORAU) Característica técnicas: deve conter fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum não de sal nem de óleos comestíveis. Aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprios. No rótulo deve constar a denominação "colorífico". Embalagem primária: saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, lacrado, pacotes de 500g. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Data de validade: mínimo de 5 meses a partir da data de entrega.	KG	580		

39	COUVE FLOR Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão	UN	1930		
40	CREME DE LEITE UHT Produto de origem láctea, obtido a partir da gordura do leite, submetido a processo de ultrapasteurização (UHT – Ultra High Temperature), envasado em embalagem asséptica, própria para o consumo humano e livre de conservantes. O produto deve apresentar - Aparência: creme branco a levemente amarelado, homogêneo, isento de grumos ou separação de fases; Sabor e odor: típicos do creme de leite, isento de sabores ou odores estranhos; Teor de gordura: entre 17% e 25%, conforme especificação do edital ou necessidade do órgão solicitante; Embalagem: cartonada tipo Tetra Pak ou similar, com capacidade entre 200g e 300g por unidade, resistente, íntegra e lacrada; Produto isento de glúten, conforme legislação vigente; Estável à temperatura ambiente antes da abertura (graças ao processo UHT); Após aberto, deve ser mantido sob refrigeração e consumido em até 3 dias, conforme instruções do fabricante. A embalagem deve conter rótulo com: Nome do produto; Lista de ingredientes (sem adição de amido ou espessantes, salvo se permitido e declarado); Teor de gordura; Peso líquido; Data de fabricação e validade; Número do lote; Instruções de conservação antes e após aberto; CNPJ e endereço do fabricante; Selo de inspeção federal (SIF) ou equivalente; Informação nutricional conforme RDC/ANVISA. Características técnicas: creme obtido a partir do leite de vaca, com aspecto cremoso, cor branca levemente amarelada, odor e sabor característicos. Embalagem primária: caixa multilaminada cartonada impressa, pesando 200g. Data de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	1350		
41	DOCE DE BANANA CREMOSO - Doce de banana 100% natural, sem adição de açúcar - Especificações técnicas: produto alimentício obtido a partir da cocção da polpa de bananas maduras, selecionadas, higienizadas e cozidas sem adição de açúcares, adoçantes, corantes, conservantes ou qualquer outro ingrediente. Deve ser 100% fruta, livre de aditivos artificiais e com sabor adocicado proveniente unicamente da banana madura. O produto deve apresentar: aparência: pastosa ou levemente firme, coloração marrom escura, uniforme,	KG	570		

	característica da banana cozida; Textura: macia e homogênea, sem presença de grumos duros ou pedaços queimados; Sabor e odor: típicos de banana cozida, sem sabores ou cheiros estranhos ou fermentados; Isento de sujidades, resíduos estranhos, fragmentos de insetos ou materiais contaminantes; Não deve conter glúten, açúcar, conservantes, corantes ou adoçantes artificiais; Produto minimamente processado, estável e seguro para consumo. Embalagem: Embalado em pote de vidro transparente, com tampa metálica hermeticamente fechada (rosqueável); Embalagem deve estar íntegra, esterilizada, sem rachaduras ou sinais de violação; Peso por unidade: entre 200g e 500g, conforme necessidade do órgão requisitante; Rótulo com as seguintes informações: nome do produto, ingredientes (polpa de banana 100% e ácido cítrico - opcional), peso líquido, data de fabricação, validade, número do lote, CNPJ do fabricante, instruções de armazenamento e consumo, e, quando aplicável, selos de inspeção sanitária e informação nutricional. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega.				
42	DOCE DE FRUTAS Doce de Fruta com adição de Açúcar - Especificações técnicas: produto alimentício obtido a partir da cocção da polpa de frutas frescas, maduras e higienizadas, com adição de açúcar, resultando em um doce pastoso ou em pedaços, pronto para o consumo. O produto deve manter as características sensoriais (cor, sabor e aroma) típicas da fruta utilizada. Produto de primeira qualidade, produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. O produto deve apresentar: Aparência: pastosa ou em pedaços, com coloração característica da fruta de origem; Sabor e odor: típicos da fruta utilizada, com doçura equilibrada e sem fermentação; Textura: uniforme, sem presença de corpos estranhos ou grumos duros; Isento de sujidades, fragmentos de insetos, contaminantes físicos ou químicos; Pode conter apenas os seguintes ingredientes: fruta, açúcar e eventualmente suco de limão ou pectina natural (quando necessário como espessante); Não deve conter corantes, aromatizantes ou conservantes artificiais; Não contém glúten. Embalagem: Frasco de vidro transparente, com tampa metálica rosqueável, devidamente hermeticamente fechado; Embalagem esterilizada, resistente, íntegra e isenta de amassamentos ou sinais de violação; Peso líquido por unidade: entre 200g e 500g (ou conforme especificação do edital). Rótulo com as seguintes informações obrigatórias: Nome do produto e da fruta utilizada; Lista de ingredientes; Peso líquido; Data de	KG	1030		

	fabricação e validade; Número do lote; Instruções de conservação (antes e após abertura); CNPJ do fabricante; Origem do produto; Informações nutricionais conforme RDC/ANVISA; Selo de inspeção sanitária, quando aplicável. Validade mínima na entrega: 6 (seis) meses. O produto deve ser isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas.				
43	DOCE DE LEITE Doce de leite cremoso - Especificações técnicas: produto obtido pela cocção do leite com adição de açúcar, podendo conter adição de glicose e bicarbonato de sódio, conforme permitido pela legislação vigente. Deve apresentar textura pastosa e homogênea, sabor adocicado característico e cor caramelo clara a média. Produto pronto para o consumo, sem necessidade de refrigeração antes da abertura. O produto deve apresentar: aparência: creme homogêneo, sem grumos, separações ou cristalização; Cor: marrom-claro a caramelo, uniforme; Sabor e odor: típicos de doce de leite, sem sabores ou cheiros estranhos, queimados ou fermentados; Textura: macia e cremosa, fácil de espalhar; Isento de sujidades, impurezas, fragmentos de insetos ou contaminantes; Pode conter apenas os seguintes ingredientes: leite, açúcar e, opcionalmente, glicose e bicarbonato de sódio; Não deve conter corantes, conservantes artificiais ou aromatizantes; Produto isento de glúten. Embalagem: Frasco de vidro transparente, com tampa metálica rosqueável, hermeticamente fechado; Embalagem resistente, esterilizada, lacrada e íntegra, com vedação segura; Peso líquido por unidade: mínimo de 400g. Rótulo com as seguintes informações obrigatórias: Nome do produto; Lista de ingredientes; Peso líquido; Data de fabricação e validade; Número do lote; CNPJ e endereço do fabricante; Instruções de conservação (antes e após aberto); Informação nutricional conforme legislação da ANVISA; Selo de inspeção sanitária (SIF ou equivalente), quando aplicável. Validade mínima na entrega: 6 (seis) meses. Produto de primeira qualidade, produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. Deve ser isento de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas.	KG	330		
44	ERVILHA Ervilha em conserva - Especificações técnicas: Produto alimentício elaborado a partir de ervilhas verdes (Pisum sativum L.), selecionadas, tenras, inteiras, isentas de defeitos visíveis, acondicionadas em líquido de cobertura (água e sal), submetidas a processo térmico adequado (esterilização) para garantir sua	UN	1200		

	conservação e segurança para o consumo. O produto deve apresentar: Aparência: grãos de ervilha verdes, inteiros, firmes, sem amassados, escurecidos ou rompidos; Cor: verde clara a média, uniforme e característica do produto cozido; Odor e sabor: típicos da ervilha cozida, sem fermentações ou alterações; Textura: macia, porém firme, sem excesso de amido ou desintegração; Líquido de cobertura: translúcido, com baixo teor de sal e isento de turbidez ou resíduos; Isento de conservantes artificiais, corantes, corpos estranhos, sujidades ou fragmentos de insetos; Produto não contém glúten. Embalagem: Embalado em lata metálica com revestimento interno atóxico ou em sachê pouch plástico laminado, ambos hermeticamente fechados; Embalagem resistente, íntegra, sem amassados, vazamentos, estufamento ou ferrugem (no caso de lata); Peso drenado mínimo: 200g; Peso líquido aproximado: 340g. Rótulo com as seguintes informações obrigatórias: Nome do produto; Lista de ingredientes (ervilha, água e sal); Peso líquido e peso drenado; Data de fabricação e validade; Número do lote; Instruções de conservação (antes e após a abertura); Nome e CNPJ do fabricante; País de origem; Informação nutricional conforme legislação vigente; Selo de inspeção sanitária, quando aplicável. Validade mínima na entrega: 12 (doze) meses. Em conserva em lata ou sachê, embalagem de aproximadamente 340 gramas.				
45	EXTRATO DE TOMATE Produto de primeira qualidade produzido com os ingredientes: tomate (como matéria-prima principal), cloreto de sódio (sal), ácido cítrico – opcional, utilizado como regulador de acidez e água – em pequenas quantidades, presente naturalmente no processo de extração e concentração (não deve diluir o produto final). Características técnicas: produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro por processo tecnológico adequado. Sem adição de açúcar na composição. O extrato deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. Embalagem primária: deve apresentar-se intacta, em sachê, acondicionada em embalagens de peso líquido de no mínimo 300g. Prazo de validade: mínimo 6 meses.	KG	2000		
46	FARINHA DE ARROZ SEM GLÚTEN Produto de primeira qualidade obtido a partir da moagem de grãos de arroz (Oryza sativa L.) limpos, secos e selecionados. Deve ser 100% natural, isento de glúten, aditivos químicos, conservantes, corantes ou quaisquer substâncias estranhas ao produto. O produto deve apresentar: Aparência: pó fino, homogêneo, sem grumos; Cor: branca	KG	110		

	a levemente creme, característica do arroz moído; Odor e sabor: suaves, característicos do arroz, sem odores ou sabores estranhos; Textura: fina, apropriada para uso culinário em receitas sem glúten; Isento de contaminantes físicos, químicos e microbiológicos, conforme legislação da ANVISA; Não contém glúten (obrigatório conter a expressão "Não contém glúten" no rótulo, conforme legislação vigente). Embalagem: Embalagem plástica ou laminada, resistente, íntegra e hermeticamente fechada; Peso por unidade: entre 500g e 1kg (ou conforme especificado no edital); Embalagem deve proteger o produto da umidade, luz e contaminações externas. Rótulo com as seguintes informações obrigatórias: Nome do produto (Farinha de Arroz – Sem Glúten); Lista de ingredientes (100% arroz); Peso líquido; Data de fabricação e validade; Número do lote; Instruções de conservação; Informação nutricional; Nome e CNPJ do fabricante; Indicação clara: "Não contém glúten". Validade mínima na entrega: 8 (oito) meses a partir da data da entrega.				
47	FARINHA DE ARROZ – TIPO CEREAL INFANTIL Cereal pré-cozido para alimentação infantil de arroz. Farinha de arroz, açúcar, amido, maltodextrina, fosfato dissódico, carbonato de cálcio, vitaminas (C, niacina, E, ácido pantotênico, tiamina, A, ácido fólico e D) minerais (ferro e zinco) e aromatizantes – embalagem de 180g.	PCT	100		
48	FARINHA DE MANDIOCA Características técnicas: grupo de farinha seca, extrafina, classe branca, tipo 1. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo 1kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses.	KG	1810		
49	FARINHA DE MILHO Ingredientes: farinha de milho (fubá) enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem plástica resistente de 1kg.	KG	920		
50	FARINHA DE TRIGO Características técnicas: farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico. Tipo 1. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada e nem rançosa. Embalagem: deve estar intacta e ser resistente, acondicionadas em embalagens de 1 kg. Data de fabricação: máximo 30 dias anteriores a data da entrega. Prazo de validade mínimo de 6 meses.	KG	4800		
51	FEIJÃO PRETO Características técnicas: grupo 1, tipo 1, isento de matérias estranhas,	KG	5200		

	impurezas, insetos vivos ou mortos. Embalado em pacotes plásticos de 1 kg, atóxico, transparente e resistente.				
52	FERMENTO BIOLÓGICO SECO Características técnicas: fermento para confecção de pães, instantâneo, obtido de leveduras por processo tecnológico adequado, granulado e seco (que não necessita de refrigeração). Não deve conter nenhum tipo de conservante artificial. Embalagem com identificação do produto contendo de 100g a 125g. Data de fabricação: máxima de 45 dias. Prazo de validade: mínimo de 6 meses.	KG	210		
53	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ Características técnicas: fermento para confecção de bolos. Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem primária: pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa também em polietileno de alta densidade, com capacidade para até 250g, não apresentando amassamentos ou vazamentos. Data de fabricação: máximo 60 dias. Prazo de validade: mínimo 6 meses.	KG	420		
54	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA - 0 A 6 MESES Características técnicas: fórmula infantil em pó, indicada para a alimentação de lactentes de 0 aos 6 meses de vida, contendo aproximadamente 40% de caseína e aproximadamente 60% de proteínas do soro, carboidratos: lactose e/ou maltodextrina, fonte lipídica: óleos vegetais e/ou de gordura láctea, vitaminas e sais minerais, isenta de sacarose. Embalagem primária: recipiente de folha de flandres ou alumínio, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 800 gramas de peso líquido. Na embalagem deverá constar externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro e atender as normas do Codex Alimentarius para fórmulas destinadas a lactentes - FAO/OMS. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.	UN	330		
55	FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO - 6 A 12 MESES Características técnicas: fórmula infantil, em pó, indicada para a alimentação de lactentes a partir dos 6 meses de vida, contendo aproximadamente 40 a 65% de caseína e aproximadamente 35 a 60% de proteínas do soro, carboidratos: lactose e/ou maltodextrina, fonte lipídica: óleos vegetais e/ou de gordura láctea, vitaminas e sais	UN	380		

	minerais, isenta de sacarose. Embalagem primária: Recipiente de folha de flandres ou alumínio, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 800 gramas de peso líquido. Na embalagem deverá constar externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro e atender as normas do Codex Alimentarius para fórmulas destinadas a lactentes - FAO/OMS. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.				
56	GRANOLA SEM AÇÚCAR Características técnicas: feita à base de aveia em flocos, flocos de trigo e arroz, linhaça, castanhas e frutas secas. Não poderá conter açúcar, adoçante e nem corante artificial. Embalagem plástica transparente, de 500g a 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a contar da data da entrega.	KG	120		
57	IOGURTE – SABOR MORANGO Produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, cuja fermentação se realiza com cultivos protosimbióticos de Streptococcus salivarius subsp. Thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus aos quais podem-se acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final. O produto deverá ser adicionado de frutas em forma de pedaços, polpa, suco e outros preparados à base de frutas que deverá ser no sabor morango e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. O produto não deve conter corantes artificiais. Embalagem primária: Garrafa de polietileno resistente ou sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados contendo de 500ml a 1 litro. Prazo de validade: mínimo de 5 dias.	LT	3350		
58	IOGURTE NATURAL - SEM AÇÚCAR Ingredientes: apenas leite e fermento/cultura láctea, sem adição de açúcar ou aromatizantes. Embalagem primária: Garrafa de polietileno resistente ou sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados, com identificação: data de fabricação e de validade, embalagens de 900 ml a 1 litro. Prazo de validade: mínimo de 30 dias.	LT	1050		
59	IOGURTE SEM LACTOSE – SABOR MORANGO	LT	430		

	Características técnicas: produto obtido a partir de leite ou leite reconstituído e/ou derivados de leite, reconstituídos ou não, fermentado ou não, com ou sem adição de outros ingredientes, onde a base láctea representa pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. ISENTO DE LACTOSE. Embalagem primária: Garrafa de polietileno resistente ou sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados, com identificação, data de fabricação e de validade. Embalagens de 500g a 1 litro. Prazo de validade: Mínimo de 05 dias.				
60	LARANJA Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão	KG	7500		
61	LEITE CONDENSADO Leite integral e/ou leite em pó, açúcar e lactose, sabor tradicional. Embalagem primária: caixa com 395 gr aproximado. Embalagem secundária: caixa de papelão com 27 unidades. Prazo de validade: mínimo 10 meses.	CX	720		
62	LEITE DE SOJA EM PÓ Características técnicas: leite de soja em pó integral e instantâneo, sem lactose, sem sabor, enriquecido com vitaminas, minerais e cálcio. Embalagem primária: atóxica, resistente e com peso de 300g. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Prazo de validade: mínimo de 12 meses.	UN	50		
63	LEITE INTEGRAL EM PÓ INSTANTÂNEO Ingredientes: leite em pó integral e lecitina de soja. Embalagem: saco de poliéster metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, contendo de 400g a 1 kg. Data de fabricação: máximo de 60 dias. Prazo de validade: mínimo de 10 meses.	KG	630		
64	LEITE INTEGRAL UHT (CAIXA COM 12 LITROS) Características técnicas: leite integral, longa vida, processado em usina de beneficiamento através do sistema UHT. O produto deve conter o teor de gordura mínimo de 3%, cor branca interior e sabor característico. Embalagem primária: tetra pak de 1 litro.	CX	3135		

	Embalagem secundária: caixa de papelão com 12 unidades de 1 litro. A embalagem deve conter o registro no Ministério da Agricultura. Data de fabricação: máximo de 20 dias. Data de validade: mínimo de 3 meses.				
65	LEITE UHT ZERO LACTOSE (CAIXA COM 12 LITROS) Características técnicas: leite UHT integral para dietas com restrição de lactose. Ingredientes: leite integral, enzima lactase e estabilizantes (citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio). Embalagem primária: tetra pak de 1 litro, resistente, lacrado, sem amassamentos e perfurações. Embalagem secundária: caixas de papelão com 12 unidades de 1 litro. A embalagem deve conter o registro no Ministério da Agricultura. Data de fabricação: máximo de 20 dias. Prazo de validade: mínimo de 3 meses.	CX	170		
66	LIMÃO Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG	860		
67	LINGUIÇA Tipo calabresa cozida e defumada fina. Pacote peso liquido 240g aproximadamente.	KG	200		
68	MAÇÃ Tipo comum com 70% de maturação.	KG	6300		
69	MACARRÃO ALFABETO Características técnicas: massa alimentícia seca com ovos, contendo sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, com ou sem corantes naturais, urucum e/ou cúrcuma. Não deve conter corantes artificiais. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: sacos de polipropileno, termossoldado, pacotes com capacidade de até 500g. Data de fabricação: máximo de 60 dias. Prazo de validade: mínimo de 10 meses.	KG	300		
70	MACARRÃO CABELO DE ANJO Características técnicas: contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca, no formato de cabelo de anjo fino. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos.	KG	330		

	Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses.				
71	MACARRÃO DE ARROZ - SEM GLÚTEN Ingredientes: farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma e urucum e emulsificante. Sem glúten. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Prazo de validade: mínimo de 6 meses.	KG	100		
72	MACARRÃO ESPAGUETE Ingredientes: massa alimentícia seca com ovos, contendo sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, com ou sem corantes naturais, urucum e/ou cúrcuma. Embalagem: pacotes de polietileno transparente, bem vedado, contendo 500g.	KG	1680		
73	MACARRÃO PARAFUSO Características técnicas: massa alimentícia seca com ovos, contendo sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, com ou sem corantes naturais urucum e/ou cúrcuma. Não deve conter corantes artificiais. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: sacos de polipropileno, termossoldado, pacotes com capacidade de até 500g. Data de fabricação: máximo de 60 dias. Prazo de validade: mínimo de 10 meses.	KG	1800		
74	MACARRÃO PARAFUSO COM BETERRABA, ESPINAFRE E FEIJÃO Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, espinafre em pó, beterraba em pó, feijão em pó, corantes naturais de cúrcuma, urucum e carmim de cochonilha. Embalagem primária: sacos de polipropileno, termossoldado, pacotes com capacidade de até 500g. Data de fabricação: máximo de 60 dias. Prazo de validade: mínimo de 10 meses.	KG	300		
75	MACARRÃO PARAFUSO INTEGRAL Características: contendo farinha de trigo integral e sêmola de trigo e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com	KG	50		

	tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Prazo de validade: mínimo de 10 meses.				
76	MAIONESE Tipo tradicional. Características adicionais: 0% gordura embalagem pote de 500g aproximado	POTE	290		
77	MAMÃO Tipo formosa com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca integra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão.	KG	1580		
78	MANDIOCA Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG	1250		
79	MANTEIGA COM SAL Ingredientes: creme de leite pasteurizado, com ou sem corante natural. Embalagem: deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente ou em potes de polietileno leitoso e resistente, bem vedado, constando peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, pesando de 200g a 500g. Data de fabricação: máximo de 20 dias. Prazo de validade: mínimo de 3 meses. Rotulagem nutricional de acordo com a rdc nº 360, de 23 de dezembro de 2003.	KG	310		
80	MANTEIGA SEM SAL Ingredientes: creme de leite pasteurizado, com ou sem corante natural. Embalagem: deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente ou em potes de polietileno leitoso e resistente, bem vedado, constando peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, pesando de 200g a 500g. Data de fabricação: máximo de 20 dias. Prazo de validade: mínimo de 3 meses.	KG	470		
81	MARGARINA COM SAL Ingredientes: água, óleos vegetais líquidos e esterificados, sal (2,5%), vitamina a (1.500 ui/100g), estabilizantes mono e diglicerídeos e ésteres de poliglicerol de ácido ricinocléico antioxidantes bht e edta,	KG	530		

	acidulantes ácido lático e cítrico, conservados benzoato de sódio, corantes naturais de urucum e cúrcuma e aromatizante artificial. Apresentar 60 a 85% de lipídio. Embalagem de 500g. Prazo de validade mínimo de 04 meses a contar da data da entrega. Data de fabricação máximo de 30 dias anterior a data da entrega. A empresa deverá apresentar certificado de registro do produto no órgão competente.				
82	MELANCIA Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 70% de maturação	KG	350		
83	MILHO EM CONSERVA – LATA OU SACHÊ Características técnicas: milho verde sem adição de sal e açúcar. Em conserva em lata ou sachê, embalagem de aproximadamente 340 gramas. Prazo de validade: mínimo 6 meses na data da entrega. Rotulagem nutricional de acordo com a rdc nº 360, de 23 de dezembro de 2003.	UN	296		
84	MILHO PARA PIPOCA Características técnicas: classe amarela tipo I, grupo duro, isento de matérias estranhas e impurezas. Embalagem primária: sacos de polietileno, transparente, atóxicos, pacotes de 500g. Prazo de validade: mínimo de 3 meses na data da entrega.	KG	240		
85	MORANGO Frescas de ótima qualidade. Apresentação: bandeja de aproximadamente 300gr.	BDJA	1500		
86	ÓLEO DE SOJA REFINADO Ingredientes: óleo de soja, antioxidantes: TBHQ e ácido cítrico. Embalagem primária: a lata deve estar intacta, não apresentando amassamento ou vazamento, apresentando conteúdo de 900ml. Data de fabricação: máximo de 60 dias. Prazo de validade: mínimo 12 meses.	UN	3050		
87	ORÉGANO Produto obtido a partir das folhas secas da planta Oreganun vulgare, sem presença de pedras ou sujidades. Embalagem primária: sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 100g a 500g, identificados com o nome do fabricante, data de fabricação e data de validade, impressos na própria embalagem. Data de fabricação: máximo 30 dias. Prazo de validade: mínimo 10 meses.	KG	150		
88	OVOS DE GALINHA	BDJA	2640		

	Tipo médio frescos, vermelho em bandeja com capacidade para duas duzias e meia. Com inspeção estadual. Apresentação: bandeja com 30 ovos				
89	PÃO DE CACHORRO QUENTE Características técnicas: Pão para cachorro quente com 50g. Deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, fermento biológico, gordura vegetal, lecitina de soja e açúcar. Não deve conter reforçador. Embalagem primária: sacos plásticos, com identificação do fornecedor, tipo de pão, data de fabricação e validade, embalagem com 10 unidades. Data de fabricação: máximo de 01 dia. Prazo de validade: mínimo de 04 dias da data de fabricação. O fornecedor será responsável pela entrega do produto em todas as unidades escolares.	KG	3700		
90	PÃO DE FORMA TRADICIONAL Características técnicas: pão de forma fatiado. Deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, fermento biológico, gordura vegetal, lecitina de soja e açúcar. Não deve conter reforçador. Embalagem primária: Embalagem plástica, com identificação do fornecedor, tipo de pão, data de fabricação e validade, embalagem com 500g. Data de fabricação: Máximo de 01 dia. Prazo de validade: Mínimo de 04 dias da data de fabricação. O fornecedor será responsável pela entrega do produto em todas as unidades escolares.	KG	2750		
91	PÃO DOCE Características técnicas: pão doce liso sem farofa, unidades de 50g. Deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, fermento biológico, gordura vegetal, lecitina de soja e açúcar. Não deve conter reforçador. Embalagem primária: Embalagem plástica, com identificação do fornecedor, tipo de pão, data de fabricação e validade, embalagem com 10 unidades. Data de fabricação: Máximo de 01 dia. Prazo de validade: Mínimo de 04 dias da data de fabricação. O fornecedor será responsável pela entrega do produto em todas as unidades escolares.	KG	2020		
92	PÃO FRANCÊS	KG	4300		

	Características técnicas: pão com massa de farinha de trigo, água, sal e fermento biológico (leveduras). Tamanho de 50g. Não deve conter gordura vegetal hidrogenada, amido, soro de leite, emulsificantes e/ou outros aditivos. Deverá apresentar boa coloração e consistência macia, casca crocante de cor uniforme, textura e granulação fina e uniforme. Embalagem primária: embalagem plástica com no máximo 10 unidades cada. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome, identificação do fabricante, ingredientes, data fabricação e de validade, peso e informações nutricionais. O fornecedor será responsável pela entrega do produto em todas as unidades escolares.				
93	PEPINO Frescas De Ótima Qualidade, Compacta, Firme De Coloração Uniforme, Aroma, Cor E Sabor Típico Da Espécie, Em Perfeito Estado De Desenvolvimento. Não Serão Permitidos Danos Que Lhe Alterem A Conformação E Aparência. Isento De: Sujidade, Insetos Parasitas, Larvas, Rachaduras, Cortes E Perfurações. Peso E Tamanho Padrão	KG	2550		
94	PIMENTÃO VERDE Frescas De Ótima Qualidade.	KG	1090		
95	POLPA DE FRUTAS – SABOR ABACAXI, LARANJA, MORANGO E TANGERINA. Características técnicas: polpa de fruta integral, congelada, sem adição de açúcar e água. Embalagem: saco plástico transparente e resistente, embalagem individual de 1 kg, com especificação dos ingredientes, data de fabricação e o prazo de validade. Prazo de validade: mínimo de 6 meses.	KG	2330		
96	POLVILHO AZEDO Características técnicas: produto obtido a partir da decantação da mandioca. Fabricado a partir de matéria-prima sã e limpa. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Pacotes de polietileno, resistente, contendo peso líquido de 500g ou 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	550		
97	POLVILHO DOCE Características: tipo 1, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais; pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido de 500g a 1 kg.	KG	350		

	Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.				
98	PRESUNTO FATIADO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA O produto deverá ser obtido a partir de pernil suíno, sal, açúcar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não serão permitidas embalagens danificadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses. O produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 500g. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no sif; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, conservação e peso. transportado em veículo com carroceria fechada e isotérmico.	KG	940		
99	QUEIJO MUÇARELA Características técnicas: produto elaborado com leite de vaca, com aspecto de massa semidura. Fatiado, uniforme, interfolhado, embalado a vácuo, apresentando cheiro, aspecto e gosto característico. Ingredientes: leite pasteurizado, sal, coalho e fermento lácteos. Embalagem: deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente bem vedado, constando peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal. Embalagem de 400g. Prazo de validade: mínimo de 2 meses.	KG	1720		
100	REPOLHO Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 1.200 a 2.200 gramas a unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estar em fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Descartável ou retornável sendo de material resistente às operações de higienização e não devem constituirem veículos de contaminação, atendendo as especificações do INC.SARC/ANVISA/ INMETRO N° 009 de 12 de dezembro de 2002.	UN	850		
101	REQUEIJÃO CREMOSO Produto obtido a partir da coagulação do leite, seguido de fusão com sais estabilizantes, resultando em uma pasta cremosa e homogênea.	KG	905		

	Ingredientes: leite pasteurizado, creme de leite, soro de leite, sal, sais de fusão (como citrato de sódio ou polifosfatos), espessantes (opcional, como goma xantana ou amido modificado), reguladores de acidez (ácido láctico) e conservantes (opcional, como sorbato de potássio). Na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais. Embalagem de 400g. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.				
102	SAL REFINADO Ingredientes: sal refinado iodado. Embalagem primária: deve estar intacta, de polietileno leitoso ou transparente com 1 kg. Data de fabricação: máximo de 60 dias. Prazo de validade: mínimo 6 meses.	KG	1470		
103	SALSICHA TIPO HOT DOG De carne bovina, proveniente de animais da espécie bovina, sem pimenta, congelada. Feita a partir de carne beneficiada sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Embalados em pacotes de 1kg.	KG	1280		
104	SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL Características: ingredientes: maçã. Sem adição de água e conservantes, não fermentado, pasteurizado. Garrafas de 1 litro a 2 litros. Prazo de validade: mínimo de 6 meses da data de entrega.	LT	2000		
105	SUCO DE LARANJA NATURAL (5,00 LTS) Produto não fermentado, obtido a partir da expressão ou extração da laranja citrus sinensis, integral, na sua concentração natural, sem diluição e sem adição de açúcar e/ou água, destinado ao consumo direto, submetido a tratamento e processamento tecnológico adequado e submetido a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Deverão ser envasados assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz, sem a necessidade de refrigeração; não poderão conter substâncias estranhas à fruta de origem. Deverá conter 100% suco de laranja.	GL	500		
106	SUCO DE UVA INTEGRAL Características: suco de uva integral, sem conservantes e aditivos, sem adição de açúcar. A embalagem deve estar de acordo com a	LT	5850		

	legislação vigente. Acondicionado em embalagens de 1 litro a 2 litros.				
107	TEMPERO VERDE Características Técnicas: Salsinha e cebolinha verde, frescas, de primeira, de tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, sem indícios de germinação, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem primária: Acondicionada em embalagem adequada, pesando 100g por molho.	MAÇO	3000		
108	TOMATE Características técnicas: tomate grupo longo ou redondo, classe média ou grande, de 50 a 90mm de diâmetro. Deve apresentar características de boa qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produtos deteriorados não serão aceitos. Deverão estar devidamente acondicionados em caixas plásticas e não devem ser transportados em contato direto com o piso do compartimento de carga. Para evitar danos ou contaminação, eles devem estar separados e protegidos sobre prateleiras, estrados ou paletes	KG	6640		
109	UVA Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão	KG	2950		
110	UVA-PASSA PRETA SEM SEMENTE E SEM AÇÚCAR Características técnicas: uva-passa preta, seca, inteira, sem caroço e sem adição de açúcar. Embalagem primária: plástica, atóxica e hermeticamente fechada. Com peso de 500g a 1 kg. Prazo de validade: mínimo 6 meses.	KG	200		
111	VASILHAME DE 20 (VINTE) LITROS Recipiente de polietileno, capacidade de 20L, próprio para água potável. Reutilizável, com corpo translúcido ou azul, sem trincas ou danos, higienizado.	UN	300		
112	VINAGRE DE ÁLCOOL Vinagre branco, fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas	UN	820		

	resistentes, contendo 900 ml. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.				
	TOTAL				

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA E EXECUÇÃO DO CONTRATO

O prazo de vigência do Contrato será de 12 (doze) meses a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado nos termos da Lei n° 14.133/2021.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA GERÊNCIA E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

O acompanhamento e a fiscalização da execução deste CONTRATO consistem na verificação da conformidade dos materiais de forma a assegurar o perfeito cumprimento do que foi acordado.

Parágrafo Primeiro - A fiscalização será exercida no interesse da Administração e não exclui, nem reduz a responsabilidade da Detentora, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

Parágrafo Segundo - Para o acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação do objeto foi designado os servidores **Karolainny Rocha Laureano, Bruno Tasso da Costa, Lara Zanalato Lopes Joaquim e Thays dos Santos Reis**.

Parágrafo Terceiro - O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

Parágrafo Quarto - Estando em conformidade, os documentos de cobrança deverão ser atestados pela fiscalização do Contrato e enviados ao setor competente para o devido pagamento.

Parágrafo Quinto - Em caso de não conformidade, a Detentora será notificada, por escrito, sobre as irregularidades apontadas, para as devidas providências conforme os artigos 134 e 147 da Lei nº. 14.133 de 11 de abril de 2021, no que couber.

Parágrafo Sexto - Quaisquer exigências da fiscalização do contrato inerentes ao objeto deverão ser prontamente atendidas pela Detentora.

CLÁUSULA QUARTA - DO PREÇO

O valor da referida contratação é **R$ XX.XXX,XX (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx)**. A

especificação dos serviços, quantitativos e representantes legais, encontram-se elencados no Edital.

CLÁUSULA QUINTA – DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

Os recursos para cobertura das despesas, decorrentes da presente licitação, correrão à conta dos recursos consignados no orçamento vigente no Município de Laguna no exercício do ano de 2025 e as que vierem a substituí-la nos próximos exercícios na específica dotação orçamentária

CLÁUSULA SEXTA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O pagamento será em moeda corrente nacional, através de Ordem Bancária.
O pagamento do objeto será em moeda corrente nacional, através de Ordem Bancária, até **30 (trinta) dias** após o recebimento do documento de cobrança devidamente atestado pelo representante da Administração e será depositado na conta corrente da Contratada, junto à agência bancária indicada por ela.

O pagamento será realizado após o recebimento do documento de cobrança devidamente atestado pelo representante da Administração e será depositado na conta corrente da Detentora, junto à agência bancária indicada por ela.

Parágrafo Primeiro - Para fins de pagamento, o documento de cobrança deverá ser emitido obrigatoriamente com as mesmas informações, inclusive CNPJ e/ou CPF, constantes na proposta de preços e na Ata, não se admitindo documento de cobrança emitido com dados divergentes.

Parágrafo Segundo - Antes de qualquer pagamento, será verificado se o licitante mantém as condições de habilitação contantes no item **11.3.2** e subitens do Edital.

Parágrafo Terceiro - A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação das condições de habilitação.

Parágrafo Quarto - Caso os dados constantes no documento de cobrança encontrem-se incorretos, a Contratante informará à Detentora, que emitirá novo documento de cobrança, sanadas as incorreções, com a concessão de novo prazo para pagamento.

Parágrafo Quinto - A Detentora enviará, mensalmente, relatório dos serviços executados, devidamente atestado pela Contratante da realização completa e satisfatória, para fins de pagamento.

Parágrafo Sexto - O recebimento não exclui a responsabilidade da Detentora pelo perfeito desempenho dos serviços fornecidos, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas.

Parágrafo Sétimo - O setor competente para proceder ao pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

a) Prazo de validade;
b) Data de emissão;
c) Os dados da contrato e do órgão contratante;
d) O período de prestação dos serviços;
e) O valor a pagar;

f) Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

Parágrafo Oitavo - Nenhum pagamento será efetuado a empresa enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência do pactuado.

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

Os preços são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano, contado da data limite para a apresentação das propostas.
.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA

São obrigações da detentora, além das demais prevista neste contrato e no Edital relativo ao PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2025, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.

CLÁUSULA NONA – DAS RESPONSABILIDADES DO DETENTOR DO CONTRATO

São responsabilidades da **CONTRATADA**:

a) Transportar os alimentos conforme as normas da Legislação da Vigilância Sanitária, para garantir a integridade e a qualidade dos mesmos;
b) Transportar os alimentos em veículos fechados ou abertos com proteção (ex: lona) em perfeitas condições de higiene, para garantir a integridade e a qualidade dos alimentos;
c) Assumir como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes do fornecimento de material, mão-de-obra, necessários à boa e perfeita entrega dos produtos. Responsabiliza-se, também, pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados, e ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados à Contratante ou a terceiros;
d) Responsabilizar-se por todos os encargos tributários, sociais e previdenciários incidentes sobre os valores incidentes sobre a aquisição, comprovando, mediante apresentação de documentos, eventual isenção tributária;
e) Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste instrumento;
f) Não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcial, do objeto.

CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA PREFEITURA MUNICIPAL

a) Efetuar, os pagamentos devidos ao CONTRATADO, os descontos e recolhimentos previstos em lei;
b) Fiscalizar a entrega e comunicar possíveis irregularidades à Contratada.
c) Caberá ao Contratante, além das exigências previstas no Edital e em seus Anexos, estabelecer as datas e locais de entrega.
d) Em casos excepcionais, a contratante poderá enviar a solicitação em prazo inferior ao estipulado anteriormente, ficando o atendimento sujeito à análise de disponibilidade por parte da contratada.
e) Fornecer à CONTRATADA todos os elementos que se fizerem necessários à compreensão das condições contratuais, colaborando com a mesma, quando solicitada, no seu estudo e interpretação;
f) Comunicar à CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução dos serviços contratados, para que sejam corrigidos;

g) Acompanhar os prazos de entrega, exigindo que a CONTRATADA tome as providências necessárias para regularização do fornecimento, sob pena das sanções administrativas previstas na Lei nº 14.133/2021 e demais cominações legais;
h) Aplicar à CONTRATADA as penalidades contratuais e regulamentares cabíveis;
i) Fazer cumprir as obrigações previstas no Edital de Licitação e em seus anexos.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS INCIDÊNCIAS FISCAIS

São obrigações da empresa vencedora:

I. Os tributos, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais, custos e despesas que sejam devidos em decorrência direta ou indireta do presente contrato.
II. A empresa vencedora declara haver levado em conta na apresentação de sua proposta os tributos, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais, encargos trabalhistas e todas as despesas incidentes sobre a compra de material, não cabendo quaisquer reivindicações devidas a erros nessa avaliação, para efeito de solicitar revisão de preços por recolhimentos determinados pela autoridade competente.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

A empresa detentora do contrato deverá executar o objeto nos quantitativos solicitados na Autorização de Fornecimento e respectiva Nota de Empenho, observadas as condições fixadas neste contrato e seus Anexos e na legislação pertinente.

Parágrafo Primeiro - As aquisições dos objetos registrados neste Instrumento serão efetuadas através de Autorização de Fornecimento/execução e respectiva Nota de Empenho firmado com a Prefeitura, contendo: nº do Contrato, o nome da empresa, o objeto, a especificação, e demais informações pertinentes.

Parágrafo Segundo – A Autorização de Fornecimento/execução e respectiva Nota de Empenho serão encaminhadas a Empresa Vencedora que deverá recebê-los e atender o quanto solicitado, no prazo estabelecido no edital.

Parágrafo Terceiro - Se a empresa qualificada em primeiro lugar recusar-se a assinar o contrato, poderão ser convocadas as demais classificadas na licitação, respeitados as condições de fornecimento, os preços e os prazos do primeiro classificado.

Parágrafo Quarto – O fornecimento deverá seguir o termo de referência.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Aplica-se à disciplina das infrações e sanções administrativas aplicáveis no curso da execução do contrato o previsto no Título IV, Capítulo I, da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DOS ILÍCITOS PENAIS

As infrações penais tipificadas na Lei 14.133/21 e alterações posteriores serão objeto de processo judicial na forma legalmente prevista, sem prejuízo das demais cominações aplicáveis.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA EXTINÇÃO DO CONTRATO

A extinção do Contrato será regulamentada pelos Arts. 137, 138 e 139, seus parágrafos e incisos da Lei nº 14.133/2021**.**

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

I. Todas as alterações que se fizerem necessárias serão registradas por intermédio de lavratura de termo aditivo ao presente contrato;
II. Integra este termo contratual, o Edital Licitatório de Pregão Eletrônico 36/2025 e seus anexos;
III. É vedado caucionar ou utilizar ao presente contrato para qualquer operação financeira, sem prévia e expressa autorização da Prefeitura;

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DO FORO

O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste edital será o da Comarca de Laguna/SC.
E por estarem, assim, justas e detentoras, as partes assinam a presente, em duas vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

Laguna, xx de xxxxx de 2025.

Peterson Crippa da Silva — **Contratada**

Prefeito

Gustavo Henrique
OAB 19.478
Procurador de Licitações e Contratos