

EDITAL
PREGÃO PRESENCIAL N°. 003/2025.

PREÂMBULO

Processo de licitação n°: 005/2025.

Interessado: Secretaria Municipal de Educação

Recursos orçamentários e financeiros: Consignados no orçamento vigente à época do fornecimento.

Modalidade: Pregão Presencial n°. 003/2025.

Objeto: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A MERENDA ESCOLAR.

Tipo de Licitação: menor preço unitário.

Sessão Pública do Pregão: 29 de janeiro de 2025, a partir das 08:00 horas. Tempo para credenciamento: 10 minutos.

Local: Departamento de Licitações, situada na Avenida Duque de Caxias, n°. 303, Centro, Santa Adélia - SP.

Fundamento Legal: Lei Federal 14.133/2021 e Lei Municipal 3.790/2023.

SUMÁRIO

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 003/2025.....	3
ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA.....	19
ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA.....	37
ANEXO III - DECLARAÇÃO.....	66
ANEXO IV - DECLARAÇÃO QUE NÃO EMPREGA MENORES.....	67
ANEXO V - CREDENCIAMENTO.....	68
ANEXO VI - DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO	69
ANEXO VII - REALINHAMENTO DOS PREÇOS.....	70
ANEXO VIII - MINUTA DE ATA.....	72

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL N° 003/2025

PREGÃO PRESENCIAL PARA
REGISTRO DE PREÇOS VISANDO A
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS
ALIMENTÍCIOS PARA A MERENDA
ESCOLAR.

O **MUNICÍPIO DE SANTA ADELIA/SP**, de ordem do Senhor Prefeito Municipal, através da Diretoria de Compras e Licitações, mediante Pregoeiro, torna público, para conhecimento dos interessados, que fará realizar licitação pública sob a modalidade de **Pregão Presencial para Registro de Preços, Menor preço unitário**, em conformidade com as disposições da Lei Federal 14.133/2021 e Lei Municipal 3.790/2023.

A utilização da forma presencial no presente Pregão se justifica tendo em vista que o artigo 176 da Lei 14.133/2021 dá um prazo maior para os Municípios de até 20.000 habitantes, como é o caso de Santa Adélia/SP, se adequarem à forma eletrônica:

"Art. 176. Os Municípios com até 20.000 (vinte mil) habitantes terão o prazo de 6 (seis) anos, contado da data de publicação desta Lei, para cumprimento:

II - da obrigatoriedade de realização da licitação sob a forma eletrônica a que se refere o [§ 2º do art. 17 desta Lei](#);"

Por optar pela utilização da forma presencial, a sessão pública será gravada em áudio e vídeo, ficando desde já autorizado pela empresa licitante de Uso de Imagem e Voz.

1. LOCAL, DATA E HORA

Serão observados os seguintes horários e datas para os procedimentos que seguem:

**Recebimento das Propostas: até às 08:00 horas do dia 29/01/2025;
Início da Sessão de Disputa de Preços: às 08:00 horas do dia 29/01/2025.**

2. OBJETO

Registro de Preços **PARA REGISTRO DE PREÇOS VISANDO A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A MERENDA ESCOLAR**, descritos e especificados no **ANEXO I - Termo de Referência**

2.1. DOCUMENTOS INTEGRANTES

Compõem o presente Edital, dele fazendo parte integrante e indissociável, os seguintes anexos:

- 2.1.1. Anexo I - Termo Referência;
- 2.1.2. Anexo II - Modelo de Proposta;
- 2.1.3. Anexo III - Modelo de Declaração (inc. XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal);
- 2.1.4. Anexo IV - Modelo de Declaração que não emprega menores
- 2.1.5. Anexo V - Modelo de Credenciamento;
- 2.1.6. Anexo VI - Modelo de Declaração de Cumprimento aos requisitos de habilitação
- 2.1.7. Anexo VII - Modelo de Realinhamento de Preços;
- 2.1.8. Anexo VIII - Modelo de Ata de Registro de Preços;

3. PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderá participar do presente pregão presencial, a empresa que atender a todas as exigências, inclusive quanto à documentação constante deste Edital e seus Anexos.

3.2. A empresa participante deste certame deverá estar em pleno cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal e na Lei Federal n.º 9.854, de 27 de outubro de 1999, podendo ser exigida a comprovação a qualquer tempo.

3.3. Não será admitida a participação de empresas que se encontrem em regime de recuperação judicial e extrajudicial, ou em processo de falência, sob concurso de credores, dissolução, liquidação.

3.4. Não será admitida a participação de empresas que estejam com o direito suspenso de licitar e contratar com a Administração Pública, ou que por esta tenham sido declaradas inidôneas.

3.5. O Edital completo poderá ser obtido à Avenida Duque de Caxias, 303 - CEP 15950-000 - Fone Fax : (17) 3571-3700.

4 - DO PROCEDIMENTO

4.1. O Pregão Presencial será realizado em sessão pública, mediante condições de segurança e registrada em Ata, no dia, horário e local designados, devendo seu representante identificar-se e, se for o caso, comprovar a existência dos necessários poderes para formulação de propostas e para prática de todos os demais atos inerentes ao certame. Em todas as suas fases, terá a condução do Pregoeiro e Equipe de Apoio devidamente habilitados;

4.2. Aberta a sessão, os interessados ou seus representantes apresentarão declaração dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação e entregarão os envelopes contendo a indicação do objeto e dos preços oferecidos procedendo-se à sua imediata abertura e a verificação da conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos no edital;

4.3. O Certame será realizado através do Sistema Presencial, sendo os trabalhos conduzidos pelo "Pregoeiro", com o suporte de sua Equipe de Apoio, os quais, juntamente com a autoridade competente

do órgão promotor da licitação, formam o conjunto de operadores do sistema do **Pregão Presencial**.

4.4. Para acesso ao sistema Presencial, os interessados em participar do Pregão deverão adquirir o Edital, para conhecimento do bem a ser adquirido e condições a serem seguidas. O Edital poderá ser retirado no Setor de Licitações - Av. Duque de Caxias nº 303, centro, Santa Adélia.

4.5. É de exclusiva responsabilidade do Proponente o sigilo dos valores inicialmente ofertados, bem como qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante no momento da Sessão de Lances, não cabendo ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais equívocos na condução dos seus lances ofertados. Terá direito a ofertar novos preços, no momento da Sessão de lances, somente sócio-gerente ou pessoas devidamente habilitadas, através de documento procuratório.

4.6. O credenciamento do licitante e de seu representante legal para a participação na Licitação é intransferível e se dará no momento da apresentação do envelope da Proposta, até a data aprazada. Isso implica na responsabilidade pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica e legal para realização das transações inerentes ao pregão Presencial;

4.7. A participação no Pregão Presencial dar-se-á pela apresentação formal da Proposta Comercial, conforme especificações do Anexo III, onde constarão os valores unitários e o valor Total do Item, observados a data e horário limites estabelecidos neste Edital. Caso haja divergência do valor unitário x a quantidade, ou seja, no campo valor total, sempre, prevalecerá o valor unitário.

4.8. O encaminhamento de Proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências previstas no Edital. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome na sessão de lances, quando cada Item será pregado, por ordem sequencial;

4.9. Caberá ao licitante acompanhar as operações presenciais, durante a sessão pública do pregão, ficando o Município de Santa

Adélia isento de quaisquer responsabilidades diante da inobservância das regras deste Edital.

5. ENVIO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

5.1- Na data, local e horário indicados no Edital, as licitantes apresentarão seus envelopes à Comissão, através de seu representante ou via correio, portando o envelope **Proposta, fechado**, denominado **"Envelope 1"** com os seguintes dizeres em sua parte externa (destinatário):

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA ADÉLIA/SP.
À COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
REFERENTE: PREGÃO PRESENCIAL Nº 005/2025
PROPOSTA: (nome da firma)
DATA E HORÁRIO DA ABERTURA: 29/01/2025 às 08:00 horas
CNPJ:

5.1.1. Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional;

5.1.2. O prazo para entrega dos objetos será de 02 (dois) dias após a solicitação de fornecimento emitido pelo Setor de Compras responsável.

5.4. Os itens de propostas que eventualmente contemplem os objetos que não correspondam às especificações contidas no ANEXO I deste Edital serão desconsideradas.

5.5. Nas propostas serão consideradas obrigatoriamente:

a) preço unitário e valor total em moeda corrente nacional, em algarismo com no máximo quatro casas decimais;

b) inclusão de todas as despesas que influam nos custos, tais como: despesas com custo, transporte, seguro e frete, tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), obrigações sociais, trabalhistas, fiscais, frete, encargos comerciais ou de qualquer natureza e todos os ônus diretos;

c) prazo de validade da proposta de no mínimo 60 (sessenta) dias, a contar da data da sessão deste pregão presencial;

d) prazo de entrega conforme disposto no ANEXO I deste edital, sujeito a alterações a depender da necessidade da Administração.

5.6. Poderão ser admitidos, pelo pregoeiro, erros de naturezas formais, desde que não comprometam o interesse público e da Administração.

5.7 - Deverá conter também:

a) - Certificado de inspeção Sanitária, concedido pelos Serviços de Vigilância Sanitária do seu estado ou município de origem (cópia autenticada);

6 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

6.1. Até o horário previsto no preâmbulo deste Edital, serão recebidas as propostas. Após terá início à sessão pública do pregão presencial, com a divulgação das propostas de preços recebidas, passando o Pregoeiro a avaliar sua aceitabilidade.

6.2. Aberta à etapa competitiva, conforme determinação no preâmbulo deste Edital para "**início da sessão de disputa de preços**", os representantes dos licitantes deverão estar presentes para participar da sessão. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

6.3. Só serão aceitos lances cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente registrado no sistema.

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

6.5. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, do valor do menor lance registrado.

6.6. A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo Pregoeiro, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

6.7. Encerrada a fase de recebimento de lances o Pregoeiro poderá solicitar diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance

de menor valor, para que seja obtido preço melhor, bem como decidir sobre a sua aceitação.

6.8. O Pregoeiro anunciará o licitante vencedor imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor.

6.9. É vedada a desistência dos lances já ofertados sujeitando-se o proponente às sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/21 e Lei Municipal 3.790/2023.

6.10. Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e valor estimado para a aquisição dos bens.

6.11. Se a proposta de menor valor não for aceitável ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a proposta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procederá a verificação das condições habilitatórias do proponente, na ordem de classificação, ordenada e sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.

6.11.1.- Na situação a que se refere este item o pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

6.12. O sistema gerará ata circunstanciada da sessão, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.

7 - DOS RECURSOS

7.1. Ao final da sessão, o proponente que desejar recorrer contra decisões do Pregoeiro poderá fazê-lo, manifestando sua intenção com registro da síntese das suas razões em 10 (dez) minutos, sendo-lhe facultado juntar documentação adicional que entender necessário, no prazo de 03 (três) dias úteis. Os interessados ficam, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões em igual prazo, que começará a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

7.2 A imediata manifestação na Sessão Pública e a motivação, no caso de recurso, são pressupostos de admissibilidade deste e importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação ao vencedor do certame;

8 - DA HABILITAÇÃO

O envelope nº 02 deverá conter os seguintes dizeres em sua parte externa:

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA ADÉLIA - SP.
À COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
REFERENTE: PREGÃO PRESENCIAL Nº 005/2025
DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO: (Nome da firma)
DATA E HORÁRIO DA ABERTURA: 29/01/2025 ÀS 08:00 HORAS
CNPJ:

No interior do envelope nº 02 deverá conter, em uma via apenas, o original ou cópia autenticada pelo Cartório, os documentos a seguir elencados:

8.1 - Habilitação Jurídica:

- a) **REGISTRO COMERCIAL** no caso de empresa individual;
- b) Ato Constitutivo, Estatuto ou **CONTRATO SOCIAL** em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.
- c) Decreto de autorização, no caso de empresas estrangeiras em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido;
- d) Decreto de Autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente.

8.2 - Regularidade Fiscal:

- a) **COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E SITUAÇÃO CADASTRAL DO CNPJ**, emitido via Internet, conforme IN SRF 200/02, emitido a menos de 90 dias;
- b) Prova de **INSCRIÇÃO NO CADASTRO DE CONTRIBUINTES DO ESTADO OU DO MUNICÍPIO**, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) Prova de regularidade com as Fazendas:
- * **Federal**;
 - * **Estadual** e;
 - * **Municipal**, sendo esta do domicílio ou sede do licitante;
- d) Prova de **regularidade** junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (**FGTS**).
- e) **Prova de Regularidade junto à Justiça do Trabalho** (Certidão Negativa ou Positiva com efeitos Negativos)

Obs.: As certidões retiradas via Internet, estarão sujeitas à verificação por parte da Comissão no momento da abertura dos envelopes.

8.3 Declarações, conforme Anexos III e IV;

8.4 - Credenciamento ou Procuração do representante legal da empresa, quando se fizer necessário, inclusive para assinatura dos documentos constantes dentro dos envelopes;

8.5 - Os documentos apresentados deverão ser, obrigatoriamente, da mesma sede, ou seja, se da matriz, todos da matriz, se de alguma filial, todos da mesma filial, com exceção dos documentos que são válidos para matriz e todas as filiais.

9 - DA HOMOLOGAÇÃO

9.1 Constatando o atendimento das exigências previstas no Edital, o licitante será declarado vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto da licitação e homologado o procedimento.

9.2 Havendo recurso, o pregoeiro apreciará os mesmos e, caso não reconsidere sua posição, caberá à autoridade competente a decisão em grau final.

9.3 Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente homologará o objeto ao vencedor, podendo revogar a licitação nos termos do artigo 71, II da Lei Federal nº 14.133/21.

9.4 Após a habilitação poderá a licitante ser desqualificada por motivo relacionado com a capacidade jurídica, regularidade fiscal, qualificação econômico-financeira, qualificação técnica e/ou inidoneidade, em razão de fatos supervenientes ou somente conhecidos após o julgamento.

9.5 As obrigações decorrentes desta Licitação serão formalizadas através de contrato, observando-se as condições estabelecidas neste Edital, seus anexos e na legislação vigente.

9.6 Quando o(s) proponente(s) vencedor(s), convocado(s) dentro do prazo de validade de sua(s) proposta(s), não celebrar o contrato, se houver, não entregar o bem ou não apresentar situação regular, conforme determinado no **Item 8 e seus subitens**, deste edital, será convocado outro licitante, observada a ordem de classificação, e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

10 - DO RECEBIMENTO DO OBJETO LICITADO

10.1 - Os serviços objeto desta licitação deverão ser prestados conforme descrição do Anexo I.

10.2 - Caso os objetos não correspondam ao exigido no instrumento convocatório (EDITAL E SEUS ANEXOS), a Licitante Vencedora deverá providenciar no prazo máximo de 02 dias úteis, contados da data de notificação expedida por esta prefeitura, a sua adequação, visando o atendimento das especificações, sem prejuízo da incidência das sanções previstas no instrumento convocatório, na Lei Federal n.º 14.133/2021 e Lei Municipal 3.790/2023;

10.3 - O prazo para entrega dos objetos será de 02 (dois) dias após a solicitação de fornecimento emitido pelo Setor de Compras responsável.

11 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1 - O licitante que deixar de entregar quaisquer documentos exigidos neste edital, apresentar documentação falsa para o certame, ensejar o retardamento da execução do mesmo, não mantiver a proposta, não celebrar o contrato, ou instrumento equivalente, falhar ou fraudar o processo em qualquer momento, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, garantida a prévia defesa, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato, se houver, e das demais cominações legais;

11.2 - O licitante sujeitar-se-á ainda, as sanções de: advertência, multa, e declaração de inidoneidade, sendo que as sanções de suspensão descrita no item anterior e declaração de inidoneidade poderão ser cumuladas com multa;

11.3 - Ocorrendo atraso na entrega do objeto licitado, será aplicada multa moratória de **0,3%** (zero vírgula três por cento) por dia de atraso, até o limite de **20 %** (vinte por cento) sobre o valor total da Fatura (entrega);

11.4 No descumprimento de quaisquer obrigações licitatórias/contratuais poderão ser aplicada uma multa indenizatória de **10%** (dez por cento) do valor total da aquisição (entrega);

11.5 O prazo para defesa prévia será de 5 (cinco) dias úteis a contar da notificação;

11.6 Caberá recurso no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da publicação da sanção;

11.7 As penalidades serão obrigatoriamente registradas, esgotada a fase recursal, no Cadastro de Fornecedores ou de Prestadores de Objetos do Município e, no caso de impedimento do direito de

licitar e contratar, o licitante deverá ser descredenciado por igual período.

12. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1. Homologado o resultado da licitação, o órgão gerenciador, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará os interessados para a assinatura da Ata de Registro de Preços que, após cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas no presente instrumento licitatório.

12.2. As convocações de que tratam o subitem anterior deverão ser atendidas no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogável apenas 01 (uma) única vez a critério do Município, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.

12.3. A ata firmada com os licitantes fornecedores observará a minuta do Anexo VI, podendo ser alterada nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

12.4. Sempre que o licitante vencedor não atender à convocação, nos termos definidos no subitem 15.2., é facultado à administração, dentro do prazo e condições estabelecidos, convocar remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições, ou revogar o item específico ou o Registro de Preços.

12.5. Ao assinar a Ata de Registro de Preços, a adjudicatária obriga-se a fornecer os objetos a ela adjudicados, conforme especificações e condições contidas neste edital, em seus anexos e também na proposta apresentada, prevalecendo, no caso de divergência, as condições mais favoráveis à Administração.

12.6. A Ata de Registro de Preços vigorará pelo prazo de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada, a critério da administração, por igual período nos termos do artigo 84 da Lei Federal nº 14.133/2021 e artigo 90 da Lei Municipal 3.790/2023.

12.7. A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame licitatório, mediante prévia consulta ao Município, desde que devidamente comprovada a vantagem.

12.8. Os órgão e entidades que não participaram do presente registro de preços, quando desejarem fazer uso de sua Ata de Registro de Preços, deverão manifestar seu interesse junto ao Município, para que esta indique os possíveis fornecedores e respectivos preços a serem praticados, obedecida à ordem de classificação.

12.9. Caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, independentemente dos quantitativos registrados em Ata, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.

12.10. As aquisições ou contratações adicionais a que se referem os subitens 12.7., 12.8. e 12.9. não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cem por cento dos quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços.

13. DO PREÇO

13.1. O preço deverá ser fixo, equivalente ao de mercado na data da apresentação da proposta.

13.2. Deverá ser informado preço unitário e total de cada item, em conformidade com o ANEXO I deste Edital.

13.3. Os preços propostos serão considerados completos e abrangem todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), transporte de material e qualquer despesa acessória e/ou necessária, não especificada neste Edital.

13.4. Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições referentes à concessão de realinhamentos de preços, em face da superveniência de normas federais aplicáveis à espécie, hipótese que será regradada pelo item "19" e Anexo V.

14. REALINHAMENTO DOS PREÇOS

14.1. O beneficiário do registro, poderá solicitar o realinhamento dos preços vigentes através de solicitação formal ao Pregoeiro e Equipe de Apoio, desde que acompanhada de documentos que comprovem a procedência do pedido, tais como: lista de preços dos fabricantes, notas fiscais de entrega dos objetos, matérias-primas, componentes ou de outros documentos.

14.2. O realinhamento não poderá ultrapassar o preço praticado no mercado e deverá manter a diferença percentual apurada entre o preço originalmente constante na proposta e o preço de mercado vigente à época do pedido de revisão dos preços.

14.3. O procedimento para eventuais solicitações de alteração dos preços está previsto no Anexo V, deste Edital.

14.4. O pedido de realinhamento dos preços praticados poderá acarretar pesquisa de preços junto aos demais fornecedores com preços registrados, podendo ocorrer substituição na ordem classificatória de fornecedor devido a obrigatoriedade legal de aquisição pelo menor preço.

14.5 Os pedidos de realinhamento dos preços de que trata este item, se necessário tal equilíbrio, só serão aceitos com intervalos de periodicidade de 60 (sessenta) dias entre um e outro eventual pedido de atualização, devendo a solicitação ser protocolada nos primeiros quinze dias do mês subsequente ao bimestre citado, conforme regra do Anexo V.

15. SUSPENSÃO OU CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR

15.1. Suspensão: Os preços registrados poderão ser suspensos nos seguintes casos:

15.1.1. pela Administração, por meio de Edital, quando por ela julgado que o fornecedor esteja temporariamente impossibilitado de cumprir as exigências do Pregão Presencial que deu origem ao Registro de Preços ou, ainda, por interesse do Município,

ressalvadas as contratações já levadas a efeito até a data da decisão;

15.1.2. pelo fornecedor, quando mediante solicitação por escrito, comprovar estar temporariamente impossibilitado de cumprir as exigências do Pregão Presencial que deu origem ao Registro de Preços.

15.2. Cancelamento:

15.2.1. Os preços registrados poderão ser cancelados pela Administração, quando:

15.2.1.1. o fornecedor não cumprir as exigências do instrumento convocatório que deu origem ao Registro de Preços;

15.2.1.2. o fornecedor não tenha retirado o instrumento equivalente no prazo estabelecido, sem a aceitação da justificativa pela Administração;

15.2.1.3. o fornecedor der causa à rescisão administrativa do contrato decorrente do Registro de Preços;

15.2.1.4. em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial do contrato decorrente do registro de preços;

15.2.1.5. os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado;

15.2.1.6. por razões de interesse público, devidamente fundamentadas.

15.2.2. Os preços registrados poderão ser cancelados pelo fornecedor:

15.2.2.1. mediante solicitação formal, o mesmo comprovar estar impossibilitado definitivamente de cumprir as exigências do instrumento convocatório que deu origem ao registro de preços.

16. DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. É facultado ao Pregoeiro oficial, auxiliado pela Equipe de Apoio, proceder em qualquer fase da licitação, diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originalmente da proposta.

16.2. A critério da Administração o objeto da presente licitação poderá sofrer acréscimos ou supressões, de acordo com o artigo 125 da Lei Federal n.º 14.133/2021 e artigo 131 da Lei Municipal 3.790/2023.

16.3. A apresentação da proposta de preços implica na aceitação plena e total das condições deste Pregão, sujeitando-se o licitante às sanções previstas na Lei Federal n.º 14.133/2021 e na Lei Municipal 3.790/2023

16.4. Esclarecimentos em relação a eventuais dúvidas de interpretação do presente Edital poderão ser obtidos junto O MUNICÍPIO DE SANTA ADELIA, sito à Avenida Duque de Caxias, 303 - CEP 15950-000 - Fone Fax: (17) 3571-3700.

16.5. Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro, que decidirá com base na legislação em vigor.

16.6. O Contratante não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade do CONTRATADO para outras entidades, sejam fabricantes, técnicos ou quaisquer outros.

16.7. Não havendo expediente na Prefeitura Municipal de Santa Adélia, na data marcada, a reunião realizar-se-á no primeiro dia útil subsequente na mesma hora e local.

16.8. A presente licitação rege-se pela Lei Federal nº 14.133/2021 e Lei Municipal 3.790/2023, sendo declarado competente o Foro da Comarca de Santa Adélia/SP, para dirimir controvérsias emergentes da presente licitação;

16.9. Os recursos para aquisição dos bens que constam no ANEXO II deste edital, durante o ano de 2025, serão consignados no orçamento vigente à época do fornecimento.

Santa Adélia, 16 de janeiro de 2025.

CIRO CÉSAR COSTA

Prefeito Municipal

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO PRESENCIAL N°. 003/2025

PROCESSO N°005/2025

01. JUSTIFICAÇÃO

01.01. A Prefeitura Municipal de Santa Adélia necessita da AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A MERENDA ESCOLAR, para as escolas do município, justificando assim a necessidade da aquisição do objeto ora pleiteado.

02. OBJETO

02.01 O presente termo de referência visa estabelecer as condições gerais para registrar o menor preço de AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A MERENDA ESCOLAR, conforme anexo II.

02.02. A Ata de Registro de Preços vigerá pelo prazo de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada, a critério da administração, por igual período nos termos do artigo 84 da Lei Federal n° 14.133/2021 e artigo 90 da Lei Municipal 3.790/2023.

02.03. A Prefeitura Municipal de Santa Adélia não é obrigada a executar as aquisições que poderão advir do sistema de registro de preços, podendo contratar totalmente ou parcialmente, de acordo com as suas necessidades, ou até mesmo, utilizar outros meios, desde que respeitada a legislação em vigor e nas condições desta.

03. OBJETOS

03.01. Serão adquiridos os seguintes objetos:

ITEM	QTDE.	UND.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO
01	4.000	Kg	Açúcar obtido de cana-de-açúcar, tipo cristal, com aspecto, cor, cheiro próprios e sabor doce. Isento de sujidades, parasitas,

			materiais terrosos e detritos animais e vegetais, acondicionado em plástico atóxico de 05 Kg como embalagem primária e como embalagem secundária sacos plásticos resistentes.
02	500	kg	Açúcar refinado pacote de 01 Kg
03	100	Kg	Amido de milho pacote de 01 Kg
04	25.000	kg	Arroz Mix /beneficiado branco polido longo fino com no mínimo 25% de Arroz parboilizado com rendimento mínimo de 1:3, com no mínimo 90% de umidade máxima de 14%, características físico-químicas, biológicas e embalagens devem obedecer a legislação vigente. Selecionado eletronicamente, grão a grão, não sendo necessário lavar ou escolher para a sua preparação. Produto natural sem adição de elementos químicos (agrotóxico). Isento de matéria terrosa, parasitos, detritos animais e vegetais e outros elementos estranhos ao produto. Não podendo ser utilizado no polimento óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. Aparência: grãos inteiros, medindo aproximadamente 06 (seis) mm, isentos de "barriga branca". Validade: 06 (seis) meses. Embalagem secundária em fardo de papel multi-folhado, resistente, totalmente fechado com costura ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado. Valores nutricionais exigidos em uma Porção de 50g do produto: - mínimo de calorias: 170 calorias; mínimo de carboidratos: 39g; mínimo de proteínas: 03g; gorduras:)g;mínimo de fibra alimentar:0,8 g
05	60	Baldes	Azeitona verde picada em baldes de 03 kg
06	1000	Kg	Biscoito Doce tipo maisena, SEM LACTOSE acondicionado em embalagem primária plástica atóxica de 300 a 500 gramas cada e, embalagem secundária de caixas de papelão resistente. Livre de gorduras trans.
07	500	Kg	Biscoito de Polvilho Ingredientes: Polvilho, gordura vegetal, sal, ovo em pó, soro de leite em pó, e farinha integral de soja. Não Contém Glúten. Informação nutricional aprox. p/ 30g. Valor energético 138 kcal, carboidratos 22g, proteínas 0g, gorduras totais 5,5g, gorduras saturadas 1,0g, gorduras trans 1,8g, fibra alimentar 0g, sódio máximo 300mg. Pacote de 200 g A validade do produto deverá ser no

			mínimo de 6 (seis) meses após a data de fabricação que deverá estar claramente impressa na embalagem primária.
08	1500	Kg	Biscoito Recheado sabor chocolate acondicionado em embalagem primária plástica atóxica de 300g a 400 gramas cada e, embalagem secundária caixas de papelão resistente. Livre de gorduras trans.
09	1500	Kg	Biscoito Recheado tipo waffer sabor morango acondicionado em embalagem primária plásticoaluminizada atóxica de 110 a 200 gramas cada e embalagem secundária em caixas de papelão resistentes. Livre de gorduras trans.
10	1500	kg	Biscoito Salgado tipo cream-cracker SEM LACTOSE em embalagem a granel de 300 a 500 gramas primária, em sacos atóxicos e, reembalados em caixas de papelão. Livre de gorduras trans.
11	80	Kg	Café em pó torrado e moído com selo ABIC, pacotes 500 gramas. o produto deverá atender as características sensoriais e organolépticas satisfatórias.
12	300	Kg	Caldo concentrado, sabor galinha em embalagem de 01 Kg, de material atóxico e resistente.
13	800	kg	Chocolate em pó com 37% de cacau. Fonte de fibras. Sabor chocolate trufado. Contendo basicamente: cacau em pó, açúcar mascavo, fibras, mínimo de doze vitaminas e quatro minerais, dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo e permitidos pela legislação. Não conter conservantes, corantes e gorduras trans. Validade mínima de 8 meses da data de fabricação. Embalagem primária: saco de polietileno leitoso, atóxico, hermeticamente selado, com peso líquido de 2 kg. Embalagem secundária em caixa com 10 a 12 kg. Rendimento mínimo de 120 porções de 150 ml por kg.
14	100	Kg	Colorífico (colorau) em pó fino, homogêneo, obtido de frutos maduros e espécimes genuínas, grãos são e limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelho intenso, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionados em sacos plásticos transparentes, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Pacotes de 01 Kg.
15	405	Unid.	Creme de leite UHT homogeneizado embalagem de 200 gramas

16	350	Latas de 02 kg	Ervilha em conserva 1ª linha - em embalagem primária de latas de 02 kg cada e embalagem secundária de caixas de papelão com data de validade de no mínimo 06 meses. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme legislação vigente
17	500	Bags de 4,100 kg	Extrato de Tomate simples, concentrado, brix de 14-19°, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação. Acondicionado em bags ou latas 4 a 4,100 Kg fechadas como embalagem primária e secundária em caixas de papelão.
18	600	kg	Farinha de mandioca temperada sem pimenta, acondicionada em embalagem primária aluminizada, atóxica, resistente de 400 g a 1 Kg cada, e embalagem secundária de sacos plásticos ou papelão resistentes.
19	500	Kg	Farinha de milho amarela em flocos íntegros de 1º linha acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, resistente, termossoldada de 500 gramas a 01 Kg cada, e embalagem secundária de sacos de papelão resistente.
20	600	Kg	Farinha de trigo especial, características organolépticas: aspecto pó fino, cor branca, cheiro próprio e sabor próprio pacote de 1 kg
21	100	Kg	Feijão preto pct 1 kg
22	30	Kg	Fermento químico em pó, latas de 250 gramas.
23	600	Kg	Fubá de milho simples, de grão de milho moído, de cor amarela, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico de 500g a 1kg.
24	800	Unid	Leite UHT INTEGRAL para dietas com restrição de lactose. Leite esterilizado, em embalagem tetrapack de 1 litro,
25	2.520	Unid	Leite esterilizado integral VHT, embalagem 01 litro tetrapack, caixa com 12 unidades cada.
26	2.800	kg	Macarrão grano duro, fusile OU espaguete enriquecido com ferro, ácido fólico com ovos, vitaminado, composto com matéria prima de primeira qualidade sã e limpa.

			Isento de material terroso e parasitas. Informação nutricional aproximadamente carboidratos 60 G, proteínas 9,6 g, gorduras totais 0,8g, gorduras saturadas 0g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 2,4g, sódio 0 mg. Embalado em pacotes de 500 grs. Prazo de validade mínima na entrega de 06 meses.
27	80	Baldes	Maionese emulsão cremosa obtida com óleos vegetais, com adição de condimentos, substâncias comestíveis e sem corantes, de consistência cremosa, na cor amarelo claro, com cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, acondicionada em baldes de 03 Kgs., hermeticamente fechado. Valor nutricional aproximadamente por 12 grs. Valor energético 38 Kcal; 0,9 g carboidratos; 0 g proteína; 3,8 gorduras totais; 0,6 g gorduras saturadas; 0 g gorduras trans; 0,9 g gordura monoinsaturadas; 2,3 g gordura polinsaturada; 0,3 g ácido linoléico; 3,6 mg colesterol; 0 g fibra alimentar; 125 mg sódio; 0,32 mg vitamina E.
28	1.200	kg	Margarina com sal com 80% de lipídios sem gordura trans. Ingredientes: Óleos Vegetais Líquidos e Interesterificados, Água, Sal, Soro de Leite em pó, Leite em pó desnatado, 15.000UI de Vitamina A por Kg, Estabilizantes: Mono e Diglicerídios de Ácidos Graxos (INS 471) e Lecitina de soja (INS 322), Conservadores: Sorbato de Potássio (INS 202) e Benzoato de Sódio (INS 211), Acidulante Ácido Cítrico (INS 330), Aroma Idêntico ao Natural de Manteiga, Antioxidantes: BHT (INS 321), TBHQ (INS 319) e EDTA (INS 385), Corantes Naturais de: Urucum (INS 160b) e Cúrcuma (INS 100) e corante beta caroteno sintético idêntico ao natural (INS 160i). Não Contém Glúten. Composição por unidade de peso médio 100g: Carboidratos: 0 % Lipídeos: 80,0 % Proteínas: 0 % VCT: 720 Kcal/100g Prazo de Validade: 6 meses. Primária: potes de polietileno de alta densidade, atóxico, inodoro, opaco, com tampa para contato direto com alimento, mantendo a perfeita vedação da embalagem antes e após a abertura. Peso líquido do produto: 1kg. Secundária: Caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores lacradas com fitas adesivas, adequadas ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o

			transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Peso líquido do produto: 06 kg
29	500	Kg	Massa Alimentícia tipo seca, formato Ave Maria, Características Técnicas: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados, corantes naturais urucum e cúrcuma. CONTÉM GLÚTEN. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polítileno bem vedado, em embalagem de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade 24 meses.
30	250	Latas de 2 kg	Milho Verde em conserva 1ª linha - milho selecionado, embalado e armazenado nos padrões técnicos, grãos uniformes, embalados em latas de 02 kg e reembalados em caixas de papelão. No rótulo da embalagem devem conter informações do produto conforme legislação vigente.
31	4800	Unid	Mini pizza semi pronta - recheada com queijo mussarela, presunto, molho e orégano com 70 gramas a unidade. Temperatura congelada - 18° C, validade 120 dias, embaladas individualmente em caixa com 100 unidades.
32	400	Bags de 4,100 kg	Molho de Tomate Refogado, temperado, embalado em bags institucionais de 4,100 kg preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes. Reembalados em caixas de papelão.
33	3.500	(Pet 900ml)	Óleo de soja de 1ª linha, em embalagem primária de frasco de 900 ml, acondicionadas em caixas de papelão com 20 frascos de 900 ml.
34	50	und	Unta forma: ingredientes: água, óleo de soja refinado, éster de poliglicerol (INS 476) e propionato de cálcio. Não contendo glúten. Galões de 5 litros. Com validade de 12 meses a partir da data de fabricação.
35	200	Kg	Pó para preparo de gelatina, sabores framboesa, uva, morango, abacaxi, enriquecida com vitaminas e ferro. Pacotes de 01 Kg. Embalagem Primária sacos polietileno metalizado e, secundária em caixas de papelão. Produzido e rotulado nos

			padrões legais.
36	100	Kg	Polpa de Acerola - pacote de 1 Kg
37	100	Kg	Polpa de Morango - pacote de 1 Kg
38	800	Galão	Preparado líquido para refresco de fruta contendo suco concentrado da fruta, já adoçado, diluição 1x6, validade de 01 ano, armazenado sob refrigeração Temperatura de - 08°C (mínimo), embalagem galões de 05 litros. O produto não poderá conter corante natural e artificial, devem estar de acordo com as normas da Legislação Vigente.
39	110	Baldes	Suco preparado concentrado líquido para refresco de fruta contendo suco concentrado de fruta, já adoçado, diluição 1x6 até 1x7, validade de 01 ano, armazenado sob refrigeração, embalagem de 20 litros, em baldes plásticos. O produto não poderá conter corante natural e artificial, devem estar de acordo com as normas da legislação vigente.
40	100	Kg	Requeijão Cremoso tradicional Pasteurizado. Ingredientes: Leite integral, creme de leite, soro de leite em pó, sal, fermento láctico, espessante goma jataí e conservador sorbato de potássio. Não Contém Glúten Informação Nutricional aprox.. VCT: 279 Kcal/100g, Carboidratos: 3,7 %, Proteínas: 5,3 %, Lipídeos: 27 %, Embalagem Primária Bisnaga hermeticamente fechada com peso 1,5kg. Prazo de validade: 120 dias
41	1.200	Kg	Sal iodado, refinado, com no máximo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, acondicionados em saco de polietileno, resistente e vedado. Suas condições deverão estar de acordo com a legislação específica, pacote de 1 kg.
42	2000	Kg	Macarrão com ovos formato ESPIRAL. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas, fragilidade á pressão dos dedos. Embalagem intacta de polietileno bem vedada com peso de 500 gramas.A rotulagem deve ter informações: nome, marca, ingredientes, data de validade, lote, e informações nutricionais.
43	300	Pet	Suco de laranja 100% integral, sem água, sem açúcar, refrigerado, sem conservantes Bag de 5 litros
44	1200	frascos	Vinagre de vinho, resultante da fermentação acética do vinho, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais

			estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, de 750 ml.
45	4.500	Kg	Feijão, tipo 1 carioquinha, 1ª linha, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máximo de 15 %, isento de material terroso, sujidade e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em embalagem plástica, atóxica, transparente, termossoldada de 01 ou 02 kg cada, e embalagem secundária em fardos, termosoldados e resistentes, com prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme legislação vigente.
46	3.800	Kg	Leite em pó integral, instantâneo . Embalagem primária de plástico metalizado, atóxico, hermeticamente fechada por termossoldagem na vertical e horizontal e secundária em caixa de papelão, ondulado, devidamente fechada, com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante o transporte ou fardos em papel reforçado, devidamente fechados e resistentes.
47	2.000	Kg	Almôndega congelada 0,25grs. a unidade embalagem c/ 120 unidade/caixa de 03 kg O produto deverá estar congelado. Ingredientes: Carne Bovina; Carne Mecanicamente Separada de Frango; Água; Proteína de Soja; Farinha de Rosca; Sal Refinado; Especiarias: Cebola Natural Moída; Pimenta Preta; Alho; Coentro; Salsa; Açúcar; Estabilizante: Tripolifosfato de Sódio; Regulador de Acidez: Citrato de Sódio; Regulador de Sabor.SEM Glutamato Monossódico; Antioxidante: Eritorbato de Sódio e Ácido Ascórbico; Acidulante: Ácido Cítrico; Aromatizantes: Óleo de Cebola . Embalagem Primária sacos plásticos atóxicos e secundária: Caixa de papelão Peso Líquido: 1-3kg; Peso Unidade: 25g Armazenamento: Manter congelado a -12°C. Cada 100 gramas do produto deve conter no máximo 500mg de sódio.
48	2000	Kg	Apresentado suíno, preparado com recortes de carne suína, temperada e cozida, não deve apresentar superfície pegajosa, úmida, exsudante líquido, nem exalar odores anormais, deverá apresentar reação de amônia negativa, embalagem cray-o-vac, formato de

			paralelepípedo.
49	1000	Kg	Carne Bovina (Lagarto) - carne de primeira, tipo lagarto. Originária de gado bovino sadio, congelada, em peças de 1,5 Kilos cada aproximadamente, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, isenta de cartilagens, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação do excesso de gordura, cartilagens e aponevroses). Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Deve estar em acordo com a NTA 01,02 e 03. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacina e resíduos de tinta de carimbo. Odor - carne fresca; cor: vermelho cereja; teor no máximo de 2% soro na embalagem. Data máxima de produção: 10 dias. Embalagem à vácuo, flexível, atóxica, resistente, transparente em pacotes com peso de 5 Kilos. Deverá conter na embalagem: registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de validade do produto, com lacre original do fabricante, peso embalagem, identificação SISP/SIF.
50	8.000	kg	Carne Bovina Músculo Moída congelada PELO PROCESSO IQF proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. No processamento deve ser realizada a aparagem dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses. Deverá conter no máximo 10% de gordura e 3% de aponevroses. Perda de água no descongelamento não deverá ser superior a 3%. O produto deverá ser congelado, embalado à vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. Não deverá apresentar vazamento de sangue na fase de descongelamento sob refrigeração. Os pacotes deverão conter peso de 02 kg e 03 kg. No rótulo do produto devem conter as informações: nome do abatedouro, registro no SIF ou SISP, identificação completa do produto, data fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, peso líquido, condições de armazenamento.
51	10.000	kg	Carne Bovina Patinho, em Iscas, CONGELADA PELO PROCESSO IQF, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. No processamento deve ser realizada a aparagem dos excessos de gordura, cartilagem

			e aponevroses. Deverá conter no máximo 10% de gordura e 3% de aponevroses. Perda de água no descongelamento não deverá ser superior a 3%. O produto deverá ser congelado, embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. Não deverá apresentar vazamento de sangue na fase de descongelamento sob refrigeração. Os pacotes deverão conter peso de 02 kg e 03 kg. No rótulo do produto devem conter as informações: nome do abatedouro, registro no SIF ou SISP, identificação completa do produto, data fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, peso líquido, condições de armazenamento
52	5000	Kg	Carne de Frango Peito SEM OSSO E SEM PELE EM ISCAS CONGELADA PELO PROCESSO IQF - Sem adição de água e sal e temperos de acordo com a NTA - 3, máximo permitido de 8% De acúmulo de líquido, limpo, com aspecto, cheiro e sabor próprios sem manchas e parasitas, Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparentes peso de 0,500 gramas a 02 kg, a embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada rótulo do produto deverá ser de acordo com a legislação vigente: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro do SIF, Identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento conforme NTA 76 (DECRETO 1486 DE 20/10/78 e MA 2244/97
53	1.200	Kg	Carne Suína Pernil em Cubos O produto deverá ser rotulado de acordo com a Legislação vigente. Nome endereço do Abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF/SISP; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento Embalagem primária: pacotes de 01 0 02 Kg e embalagem secundária em caixas de papelão resistentes ao transporte e armazenamento.
54	800	Kg	Charque bovino dianteiro em embalagem constituída de material flexível, em cubos à vácuo, peso líquido de 2,5 Kg não deverá

			apresentar superfície úmida, pegajosa, ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deverá estar de acordo com a NTA 3 do decreto estadual nº 12.436 de 20/10/78. reembalados em caixas de papelão ondulado reforçado O produto deverá ser rotulado de acordo com a Legislação Vigente,
55	2.600	kg	Filé de Tilápia congelado filé de tilápia vermelha, qualidade Saint Peter, gênero Oreochromis niloticus, família Cichlidae sem couro/pele, sem espinhos, congelado a -18° C, glaceado no máximo 10%, limpo, com cor, odor e sabor característicos, sem manchas esverdeadas parasitas, pesando 120 a 140 gramas inteiros com corte em "V" sem manchas, sem espinhas, sem pele, congelamento tipo IQF, acondicionados em sacos poliesterlaminado com polietileno, devidamente rotulado com data de produção e validade (deverá ser mínimo 10 meses a partir da data de entrega), lote e letra de identificação do carimbador, com peso líquido de 6 Kg e reembalados em caixa de papelão reforçada contendo 2 x 6 Kg e suas condições deverão estar de acordo com legislação vigente
56	7.500	Unid	Hambúrguer congelado bovino- 90 gramas. Características do produto: Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos, quando utilizados: Carne bovina, água, gordura bovina, proteína texturizada de soja, maltodextrina, proteína concentrada de soja, cebola, sal, alho, açúcar, estabilizante tripolifosfato de sódio, aroma idêntico ao natural de churrasco e antioxidante eritorbato de sódio. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem: Primária: Descrição da embalagem: Saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, coloração azul, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido: 02 kg Embalagem Secundária: Descrição da embalagem: Caixa de papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de

			estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Peso líquido: 20 kg Cada 100 gramas do produto deve conter no máximo 500mg de sódio.
57	800	Kg	Linguiça calabresa defumada Ingredientes: Carne suína, Gordura suína, Carne mecanicamente separada de ave, Carne mecanicamente separada de frango, Proteína texturizada de soja, Sal, Açúcar, Pimenta Calabresa, Pimenta Preta, Reguladores de acidez Lactato de Sódio (INS 325), e Citrato de sódio (INS 33liii), Estabilizantes: Polifosfato de sódio (INS 452i), Tripolifosfato de Sódio (INS 451i) e Pirofosfatodissódico (INS 450i), Antioxidante Isoascorbato de Sódio (INS 316), Aromatizantes: Aroma natural de fumaça e aroma natural de alho, Acidulante Ácido cítrico (472c), Conservador Nitrito de Sódio (INS 250), Corante carmim de cochonilha (INS 120). Contém glúten Informação Nutricional do produto expressa em 100g: Valor Calórico: 356 kcal Carboidratos: 3,2% Proteínas: 18,2%, Lipídios: 30% . Prazo de validade: 2 meses. Embalagem Primária: Descrição da embalagem: Saco de polietileno de baixa densidade, Cryovac, termoformada, atóxica, resistente, transparente, impresso 2,5 kg de produto. Secundária: Descrição da embalagem: Caixa de papelão ondulado, reforçado, constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com capacidade para 3 pacotes e peso líquido total de 7,5 quilos de produto
58	2.800	Kg	Linguiça de frango grossa, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequadas, condicionada em saco de polietileno e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-05 (Decreto 12.486 de 20/10/78). Fechamento a vácuo. Pacotes de 03 e 05 Kg.
59	4.200	KG	Filé de coxa e sobre coxa de frango, SEM OSSO, E COM PELE, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a menos de 18° C ou inferior. Embalagem do produto à vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, em pacotes com pesos de 01 Kgs.

			A embalagem secundária deverá ser em caixas de papelão resistente e lacrada. O produto deverá ser rotulado com especificações conforme legislação vigente.
60	1.800	Kg	Queijo tipo Mussarela, embalado em plástico inviolável, selado à vácuo, validade mínima de 02 meses a contar da data da entrega, condições de acordo com a legislação vigente
61	5.500	kg	Salsicha tipo hot dog congelada: produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne suína e toucinho, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutido em envoltório natural ou artificial, ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. A salsicha deverá ser preparada com carnes em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens não sendo permitida a substituição e o emprego de carnes de animais bovinos, eqüinos, caninos, felinos e outras espécies de aves e nem utilização de gorduras provenientes de animais bovinos, eqüinos, caninos e felinos. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água (não ultrapassar 10%), amido, soja e corantes naturais. Deverá ter ausência de tecidos inferiores (ossos, peles, aponevroses e cartilagens) e ausência de corantes artificiais. Deverá ter validade mínima de 180 dias. A embalagem primária do produto deverá ser à vácuo, termoformada em sacos fabricados com filme de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 3 a 5 Kgs por embalagem. A embalagem secundária deverá ser de caixa de papelão adequada ao empilhamento recomendado, lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento garantindo integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo 12 Kgs ou 20 kgs de peso líquido. O produto deverá ser rotulado de acordo com as resoluções RDC359/03 e RDC360/03 da ANVISA/MS.
62	300	Kg	Bacon defumado preparado com carne curada de suíno defumado, sem costela, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico e, suas condições deverão estar de acordo com a NT4 (Decreto 12486 de 20/10/78). Os pacotes deverão ser à vácuo pesando aproximadamente 01 Kg. A 05 Kg.
63	700	Kg	Filé Mignon Suíno Congelado. Embalagem

			primária a vácuo com 02 (dois) quilos e secundária em caixas de papelão resistentes. Produto deverá ser rotulado conforme legislação vigente.
64	1.500	Kg	Massa para quibe de carne bovina para assar congelado. Composição do produto: Carne Bovina, água potável, hortelã, cebola, sal refinado, acidulante ácido cítrico, realçador de sabor glutamato monossódico, conservador nitrito de sódio, especiarias e flavorizantes, aromas naturais, maltodextrina, açúcar refinado, antioxidante eritorbato de sódio; (validade 6 meses); Embalagem Primária: em pacote de 03 kg. Embalagem Secundária: Caixa de papelão contendo 15 kg, resistentes ao impacto e às condições de estocagem (congeladas). GordTrans 0g e Sódio Máximo 200,0mg
65	3.500	Unid.	Iogurte Natural sabores: Morango, Banana com mel, Coco - garrafa de 150 grs. Ingredientes: 100% leite integral, açúcar, polpa de morango natural e aromas naturais, fermentos lácteos, corante carmim de cochinha. Conservante: Sorbato de Potássio. Não podendo ter em sua composição: soro de leite, espessantes e acidulantes. Validade: 30 dias, tendo no máximo 5 (cinco) dias de fabricação na entrega.
66	500	Unid.	Iogurte Integral Zero Lactose
67	11000	kg	PÃO MACIO SEM LACTOSE CONGELADO - Pacote com 05 A 10 kg contendo de pães com peso de 60 GRAMAS cada unidade unidade. Crescimento de 4 a 6 horas. Ingrediente: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fermento, melhorador de farinha. Lactose: ZERO LACTOSE . O Produto deve ser entregue de acordo com as especificações da descrição acima transcrita, bem como devidamente embalado, dentro do prazo de validade e dentro das normas da legislação vigente como as resoluções RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002, nº 263 de 22 de setembro de 2005 e nº 278 de 22 de setembro de 2005 da Anvisa, Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997, da Secretaria da Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde e Portaria Inmetro nº 146 de 20 de junho de 2006, sob pena de serem devolvidos
68	1500	Kg	Pão de Queijo 20 grs. Pacotes de 2 kg
69	300	Kg	Batata Congelada Corte Tradicional. Ingredientes: Batatas, óleo vegetal de algodão, dextrose e estabilizante pirofosfato ácido de sódio. Informação

			Nutricional aprox.: Carboidrato de 13 g a 15 g, Gorduras Totais máximo 2,5g, Gorduras Trans 0g, Gorduras Saturadas 0g, Proteína mínimo 2g, Sódio máximo 50mg, Fibra Alimentar de 3g a 4g. Embalagem primária: pacote contendo 1,5 kg. Validade mínima 12 meses
70	03	Baldes	Gordura Vegetal. Ingredientes: Óleos vegetais líquidos de palma e soja (geneticamente modificados a partir do Agrobacterium sp e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Bacillus thuringiensis e/ou Streptomyces viridochromogenes), antioxidante: terc-butil hidroquinoma (INS 319) e antiespumante: dimetilpolisiloxano (INS 900a). NÃO CONTÉM GLUTÉN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. De acordo com a Resolução RDC nº 26, de 02 julho de 2015 - Rotulagem de Alergênicos. Embalagem Primária: Balde contendo 14kg a 15kg. Validade mínima 06 meses.
71	500	Kg	Carne de frango empanada, assada e congelada. Ingredientes: Carne de Frango, água, farinha de arroz, sal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de milho, proteína de soja, alho em pó, gordura vegetal, pele de ave. Especiarias: cebola, pimenta branca e alho. Antioxidante: Eritorbato de sódio. Aromas naturais: alho, cebola, alecrim e fumaça. Espessantes: goma guare e goma xantana, corante natural de urucum. Estabilizante: tripolifosfato de sódio, realçador de sabor glutamato monossódico. Contém Glúten. Embalagem Primária: Sacos Plásticos termo soldados, transparente, resistente e atóxico, contendo de 1 kg a 6 kg. Validade: 12 meses

04. REGIME DE CONTRATAÇÃO

04.01. Os objetos serão fornecidos pelo regime de menor preço unitário.

05. PRAZOS

05.01. A Ata de Registro de Preços vigerá pelo prazo de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada, a critério da administração, por igual período nos termos do artigo 84 da Lei Federal nº 14.133/2021 e artigo 90 da Lei Municipal 3.790/2023.

05.02. O prazo para entrega dos objetos será de 02 (dois) dias após a solicitação de fornecimento emitido pelo Setor de Compras responsável.

06. FORMA DE REMUNERAÇÃO

06.01. A remuneração dar-se-á mensalmente, após a emissão da nota fiscal e empenho junto à Tesouraria do Município.

06.02. Emitida a nota fiscal, o pagamento, será efetuado pela tesouraria do município no prazo de 30 (trinta) dias.

07. DAS AMOSTRAS

7.1 - Os produtos ofertados serão submetidos às análises e avaliação de acordo com parâmetros abaixo relacionados e ficam os licitantes cientes que os produtos avaliados e considerados insatisfatórios serão automaticamente desclassificados.

- 1º Análise embalagem**
- 2º Análise Rotulagem**
- 3º Análise documentação técnica**
- 4º Análise características organolépticas**
- 5º Análise culinária**

Após a análise será usado o critério atende ou não atende, e o produto classificado deve atender todos os itens avaliados.

As **Amostras e Documentos Técnicos dos licitantes vencedores** deverão ser entregues na Central de Alimentação (Cozinha Piloto), no **prazo de 03 dias após a sessão**, com Carta - Protocolo em 02(duas) vias, contendo a relação dos itens cotados e a relação da documentação técnica solicitada. As amostras deverão estar

etiquetadas com o número do Pregão Presencial, Razão Social do fornecedor, número, descrição e marca dos itens conforme informado em sua proposta, sendo que se houver divergência nas marcas entre protocolo de amostras e proposta o item fica automaticamente desclassificado.

As empresas proponentes deverão apresentar **as amostras dos produtos ofertados**, para **eventuais testes de laboratório ou de degustação e comparação pela Nutricionista da Central de Alimentação da Prefeitura**, quando a mesma, aferindo sobre as condições mínimas exigidas, atestará a qualidade dos produtos.

As amostras serão recebidas pessoalmente, juntamente com uma **relação dos produtos ofertados** pela empresa proponente, **devendo a mesma seguir a sequência do Anexo I - Termo de Referência**, sendo vedado o recebimento via correio ou qualquer outro tipo de transportadora.

Em decorrência da análise dos produtos os mesmos não serão devolvidos. O licitante que não entregar as amostras dentro do prazo determinado será **desclassificado** quanto ao respectivo item.

O licitante vencedor deverá apresentar em até 05 (cinco) dias úteis Laudo emitido por Laboratório de Notoriedade Pública que comprove as características sensoriais, físico-químicas, microbiológicas, toxicológicas e complementares com validade não superior a 06 (seis) meses, dos seguintes produtos: salsicha, apesuntado, hambúrguer, empanado.

8. QUANTO À TEMPERATURA DOS ALIMENTOS E PRAZO DE VALIDADE NO ATO DO RECEBIMENTO E OUTRAS ESPECIFICAÇÕES:

8.1 - Os produtos alimentícios acima devem estar dentro das temperaturas recomendadas no ato do recebimento dos alimentos:

Produtos	Temperatura Ideal (0°C)
Produtos congelados (Bovinos e Aves)	-15 ou inferior
Produtos refrigerados (Bovinos)	máximo +7 no interior do produto
Produtos Resfriados (frios, queijos)	máximo +10, ou conf. Especificação na embalagem
Defumados (mortadela)	Temperatura ambiente ou conf. Especificação na embalagem

8.2- A validade dos produtos alimentícios deverá estar bem especificada e legível.

Todos os gêneros alimentícios devem ter durabilidade mínima de 06 (seis) meses contados da data de fabricação.

A data de fabricação não poderá exceder a 30 (trinta) dias da data de entrega estabelecida.

8.3 - Os gêneros participantes deverão enquadrar-se nos padrões de identidade e qualidade nos termos estabelecidos na Portaria nº 1428 de 26 de Novembro de 1.993 do Ministério da Saúde.

8.4 - Os produtos que não forem produzidos pela empresa fabricante deverão atender as exigências determinadas na especificação de cada produto, não ficando os fornecedores isentos da comprovação de aptidão para o desempenho do fornecimento.

ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA

PREGÃO PRESENCIAL N.º 003/2025

PROCESSO N.º 005/2025

OBJETO-AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A MERENDA ESCOLAR

RAZÃO SOCIAL: _____

CNPJ: _____

ENDEREÇO: _____

TELEFONE: _____

RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA DO CONTRATO: _____

RG: _____ **CPF:** _____

E-MAIL: _____

DESCRIÇÃO DOS OBJETOS E/OU OBJETOS

ITEM	QTDE.	UND.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	4.000	Kg	Açúcar obtido de cana-de-açúcar, tipo cristal, com aspecto, cor, cheiro próprios e sabor doce. Isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais e vegetais, acondicionado em plástico atóxico de 05 Kg como embalagem primária e como embalagem secundária sacos plásticos resistentes.			
02	500	kg	Açúcar refinado pacote de 01 Kg			
03	100	Kg	Amido de milho pacote de 01 Kg			

04	25.000	kg	<p>Arroz Mix /beneficiado branco polido longo fino com no mínimo 25% de Arroz parboilizado com rendimento mínimo de 1:3, com no mínimo 90% de umidade máxima de 14%, características físico-químicas, biológicas e embalagens devem obedecer a legislação vigente. Selecionado eletronicamente, grão a grão, não sendo necessário lavar ou escolher para a sua preparação. Produto natural sem adição de elementos químicos (agrotóxico). Isento de matéria terrosa, parasitos, detritos animais e vegetais e outros elementos estranhos ao produto. Não podendo ser utilizado no polimento óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. Aparência: grãos inteiros, medindo aproximadamente 06 (seis) mm, isentos de "barriga branca". Validade: 06 (seis) meses. Embalagem secundária em fardo de papel multi-folhado, resistente, totalmente fechado com costura ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado. Valores nutricionais exigidos em uma Porção de 50g do produto: - mínimo de calorias: 170</p>			
----	--------	----	---	--	--	--

			calorias; mínimo de carboidratos: 39g; mínimo de proteínas: 03g; gorduras:)g;mínimo de fibra alimentar:0,8 g			
05	60	Baldes	Azeitona verde picada em baldes de 03 kg			
06	1000	Kg	Biscoito Doce tipo maisena, SEM LACTOSE acondicionado em embalagem primária plástica atóxica de 300 a 500 gramas cada e, embalagem secundária de caixas de papelão resistente. Livre de gorduras trans.			
07	500	Kg	Biscoito de Polvilho Ingredientes: Polvilho, gordura vegetal, sal, ovo em pó, soro de leite em pó, e farinha integral de soja. Não Contém Glúten. Informação nutricional aprox. p/ 30g. Valor energético 138 kcal, carboidratos 22g, proteínas 0g, gorduras totais 5,5g, gorduras saturadas 1,0g, gorduras trans 1,8g, fibra alimentar 0g, sódio máximo 300mg. Pacote de 200 g A validade do produto deverá ser no mínimo de 6 (seis) meses após a data de fabricação que deverá estar claramente impressa na embalagem primária.			
08	1500	Kg	Biscoito Recheado sabor chocolate acondicionado em embalagem primária plástica atóxica de 300g a 400 gramas cada e, embalagem secundária caixas de			

			papelão resistente. Livre de gorduras trans.			
09	1500	Kg	Biscoito Recheado tipo waffer sabor morango acondicionado em embalagem primária plásticoaluminizada atóxica de 110 a 200 gramas cada e embalagem secundária em caixas de papelão resistentes. Livre de gorduras trans.			
10	1500	kg	Biscoito Salgado tipo cream-cracker SEM LACTOSE em embalagem a granel de 300 a 500 gramas primária, em sacos atóxicos e, reembalados em caixas de papelão. Livre de gorduras trans.			
11	80	Kg	Café em pó torrado e moído com selo ABIC, pacotes 500 gramas. o produto deverá atender as características sensoriais e organolépticas satisfatórias.			
12	300	Kg	Caldo concentrado, sabor galinha em embalagem de 01 Kg, de material atóxico e resistente.			
13	800	kg	Chocolate em pó com 37% de cacau. Fonte de fibras. Sabor chocolate trufado. Contendo basicamente: cacau em pó, açúcar mascavo, fibras, mínimo de doze vitaminas e quatro minerais, dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo e permitidos pela legislação. Não conter conservantes, corantes e gorduras trans. Validade mínima			

			de 8 meses da data de fabricação. Embalagem primária: saco de polietileno leitoso, atóxico, hermeticamente selado, com peso líquido de 2 kg. Embalagem secundária em caixa com 10 a 12 kg. Rendimento mínimo de 120 porções de 150 ml por kg.			
14	100	Kg	Colorífico (colorau) em pó fino, homogêneo, obtido de frutos maduros e espécimes genuínas, grãos são e limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelho intenso, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionados em sacos plásticos transparentes, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Pacotes de 01 Kg.			
15	405	Unid.	Creme de leite UHT homogeneizado embalagem de 200 gramas			
16	350	Latas de 02 kg	Ervilha em conserva 1ª linha - em embalagem primária de latas de 02 kg cada e embalagem secundária de caixas de papelão com data de validade de no mínimo 06 meses. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme legislação vigente			
17	500	Bags de 4,100 kg	Extrato de Tomate simples, concentrado, brix de 14-19°, produto resultante da			

			concentração da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação. Acondicionado em bags ou latas 4 a 4,100 Kg fechadas como embalagem primária e secundária em caixas de papelão.			
18	600	kg	Farinha de mandioca temperada sem pimenta, acondicionada em embalagem primária aluminizada, atóxica, resistente de 400 g a 1 Kg cada, e embalagem secundária de sacos plásticos ou papelão resistentes.			
19	500	Kg	Farinha de milho amarela em flocos íntegros de 1º linha acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, resistente, termossoldada de 500 gramas a 01 Kg cada, e embalagem secundária de sacos de papelão resistente.			
20	600	Kg	Farinha de trigo especial, características organolépticas: aspecto pó fino, cor branca, cheiro próprio e sabor próprio pacote de 1 kg			
21	100	Kg	Feijão preto pct 1 kg			
22	30	Kg	Fermento químico em pó, latas de 250 gramas.			
23	600	Kg	Fubá de milho simples, de grão de milho			

			moído, de cor amarela, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico de 500g a 1kg.			
24	800	Unid	Leite UHT INTEGRAL para dietas com restrição de lactose. Leite esterilizado, em embalagem tetrapack de 1 litro,			
25	2.520	Unid	Leite esterilizado integral VHT, embalagem 01 litro tetrapack, caixa com 12 unidades cada.			
26	2.800	kg	Macarrão grano duro, fusile OU espaguete enriquecido com ferro, ácido fólico com ovos, vitaminado, composto com matéria prima de primeira qualidade são e limpa. Isento de material terroso e parasitas. Informação nutricional aproximadamente carboidratos 60 G, proteínas 9,6 g, gorduras totais 0,8g, gorduras saturadas 0g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 2,4g, sódio 0 mg. Embalado em pacotes de 500 grs. Prazo de validade mínima na entrega de 06 meses.			
27	80	Baldes	Maionese emulsão cremosa obtida com óleos vegetais, com adição de condimentos, substâncias comestíveis e sem corantes, de			

			<p>consistência cremosa, na cor amarelo claro, com cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, acondicionada em baldes de 03 Kgs., hermeticamente fechado. Valor nutricional aproximadamente por 12 grs. Valor energético 38 Kcal; 0,9 g carboidratos; 0 g proteína; 3,8 gorduras totais; 0,6 g gorduras saturadas; 0 g gorduras trans; 0,9 g gordura monoinsaturadas; 2,3 g gordura polinsaturada; 0,3 g ácido linoléico; 3,6 mg colesterol; 0 g fibra alimentar; 125 mg sódio; 0,32 mg vitamina E.</p>			
28	1.200	kg	<p>Margarina com sal com 80% de lipídios sem gordura trans. Ingredientes: Óleos Vegetais Líquidos e Interesterificados, Água, Sal, Soro de Leite em pó, Leite em pó desnatado, 15.000UI de Vitamina A por Kg, Estabilizantes: Mono e Diglicerídios de Ácidos Graxos (INS 471) e Lecitina de soja (INS 322), Conservadores: Sorbato de Potássio (INS 202) e Benzoato de Sódio (INS 211), Acidulante Ácido Cítrico (INS 330), Aroma Idêntico ao Natural de Manteiga, Antioxidantes: BHT</p>			

			<p>(INS 321), TBHQ (INS 319) e EDTA (INS 385), Corantes Naturais de: Urucum (INS 160b) e Cúrcuma (INS 100) e corante beta caroteno sintético idêntico ao natural (INS 160i). Não Contém Glúten.</p> <p>Composição por unidade de peso médio 100g: Carboidratos: 0 % Lipídeos: 80,0 % Proteínas: 0 % VCT: 720 Kcal/100g Prazo de Validade: 6 meses.</p> <p>Primária: potes de polietileno de alta densidade, atóxico, inodoro, opaco, com tampa para contato direto com alimento, mantendo a perfeita vedação da embalagem antes e após a abertura. Peso líquido do produto: 1kg.</p> <p>Secundária: Caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores lacradas com fitas adesivas, adequadas ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Peso líquido do produto: 06 kg</p>			
29	500	Kg	<p>Massa Alimentícia tipo seca, formato Ave Maria, Características Técnicas: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados, corantes naturais urucum e cúrcuma.</p>			

			CONTÉM GLÚTEN. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, em embalagem de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade 24 meses.			
30	250	Latas de 2 kg	Milho Verde em conserva 1ª linha - milho selecionado, embalado e armazenado nos padrões técnicos, grãos uniformes, embalados em latas de 02 kg e embalados em caixas de papelão. No rótulo da embalagem devem conter informações do produto conforme legislação vigente.			
31	4800	Unid	Mini pizzas semi pronta - recheada com queijo mussarela, presunto, molho e orégano com 70 gramas a unidade. Temperatura congelada - 18° C, validade 120 dias, embaladas individualmente em caixa com 100 unidades.			
32	400	Bags de 4,100 kg	Molho de Tomate Refogado, temperado, embalado em bags institucionais de 4,100 kg preparado com			

			frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. Reembalados em caixas de papelão.			
33	3.500	(Pet 900ml)	Óleo de soja de 1ª linha, em embalagem primária de frasco de 900 ml, acondicionadas em caixas de papelão com 20 frascos de 900 ml.			
34	50	und	Unta forma: ingredientes: água, óleo de soja refinado, éster de poliglicerol (INS 476) e propionato de cálcio. Não contendo glúten. Galões de 5 litros. Com validade de 12 meses a partir da data de fabricação.			
35	200	Kg	Pó para preparo de gelatina, sabores framboesa, uva, morango, abacaxi, enriquecida com vitaminas e ferro. Pacotes de 01 Kg. Embalagem Primária sacos polietileno metalizado e, secundária em caixas de papelão. Produzido e rotulado nos padrões legais.			
36	100	Kg	Polpa de Acerola - pacote de 1 Kg			
37	100	Kg	Polpa de Morango - pacote de 1 Kg			
38	800	Galão	Preparado líquido para refresco de fruta contendo suco concentrado da fruta, já adoçado, diluição 1x6, validade de 01 ano, armazenado sob refrigeração Temperatura de -08°C			

			(mínimo), embalagem galões de 05 litros. O produto não poderá conter corante natural e artificial, devem estar de acordo com as normas da Legislação Vigente.			
39	110	Baldes	Suco preparado concentrado líquido para refresco de fruta contendo suco concentrado de fruta, já adoçado, diluição 1x6 até 1x7, validade de 01 ano, armazenado sob refrigeração, embalagem de 20 litros, em baldes plásticos. O produto não poderá conter corante natural e artificial, devem estar de acordo com as normas da legislação vigente.			
40	100	Kg	Requeijão Cremoso tradicional Pasteurizado. Ingredientes: Leite integral, creme de leite, soro de leite em pó, sal, fermento láctico, espessante goma jataí e conservador sorbato de potássio. Não Contém Glúten Informação Nutricional aprox.. VCT: 279 Kcal/100g, Carboidratos: 3,7 %, Proteínas: 5,3 %, Lipídeos: 27 %, Embalagem Primária Bisnaga hermeticamente fechada com peso 1,5kg. Prazo de validade: 120 dias			
41	1.200	Kg	Sal iodado, refinado, com no máximo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, acondicionados em saco			

			de polietileno, resistente e vedado. Suas condições deverão estar de acordo com a legislação específica, pacote de 1 kg.			
42	2000	Kg	Macarrão com ovos formato ESPIRAL. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas, fragilidade á pressão dos dedos. Embalagem intacta de polietileno bem vedada com peso de 500 gramas. A rotulagem deve ter informações: nome, marca, ingredientes, data de validade, lote, e informações nutricionais.			
43	300	Pet	Suco de laranja 100% integral, sem água, sem açúcar, refrigerado, sem conservantes Bag de 5 litros			
44	1200	frascos	Vinagre de vinho, resultante da fermentação acética do vinho, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, de 750 ml.			
45	4.500	Kg	Feijão, tipo 1 carioquinha, 1ª linha, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máximo de 15 %, isento de material terroso, sujidade e mistura de outras variedades e			

			espécies, acondicionado em embalagem plástica, atóxica, transparente, termossoldada de 01 ou 02 kg cada, e embalagem secundária em fardos, termosoldados e resistentes, com prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme legislação vigente.			
46	3.800	Kg	Leite em pó integral, instantâneo . Embalagem primária de plástico metalizado, atóxico, hermeticamente fechada por termossoldagem na vertical e horizontal e secundária em caixa de papelão, ondulado, devidamente fechada, com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante o transporte ou fardos em papel reforçado, devidamente fechados e resistentes.			
47	2.000	Kg	Almôndega congelada 0,25grs. a unidade embalagem c/ 120 unidade/caixa de 03 kg O produto deverá estar congelado. Ingredientes: Carne Bovina; Carne Mecanicamente Separada de Frango; Água; Proteína de Soja; Farinha de Rosca; Sal Refinado; Especiarias: Cebola Natural Moída; Pimenta Preta; Alho; Coentro; Salsa;			

			<p>Açúcar; Estabilizante: Tripolifosfato de Sódio; Regulador de Acidez: Citrato de Sódio; Regulador de Sabor.SEM Glutamato Monossódico; Antioxidante: Eritorbato de Sódio e Ácido Ascórbico; Acidulante: Ácido Cítrico; Aromatizantes: Óleo de Cebola . Embalagem Primária sacos plásticos atóxicos e secundária: Caixa de papelão Peso Líquido: 1-3kg; Peso Unidade: 25g Armazenamento: Manter congelado a - 12°C. Cada 100 gramas do produto deve conter no máximo 500mg de sódio.</p>			
48	2000	Kg	<p>Apresentado suíno, preparado com recortes de carne suína, temperada e cozida, não deve apresentar superfície pegajosa, úmida, exsudante líquido, nem exalar odores anormais, deverá apresentar reação de amônia negativa, embalagem cray-o-vac, formato de paralelepípedo.</p>			
49	1000	Kg	<p>Carne Bovina (Lagarto) - carne de primeira, tipo lagarto. Originária de gado bovino sadio, congelada, em peças de 1,5 Kilos cada aproximadamente, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, isenta de cartilagens, sem sebo, máximo de 3% de</p>			

			<p>aponevroses. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação do excesso de gordura, cartilagens e aponevroses). Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Deve estar em acordo com a NTA 01,02 e 03. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacina e resíduos de tinta de carimbo. Odor - carne fresca; cor: vermelho cereja; teor no máximo de 2% soro na embalagem. Data máxima de produção: 10 dias. Embalagem à vácuo, flexível, atóxica, resistente, transparente em pacotes com peso de 5 Kilos. Deverá conter na embalagem: registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de validade do produto, com lacre original do fabricante, peso embalagem, identificação SISP/SIF.</p>			
50	8.000	kg	<p>Carne Bovina Músculo Moída congelada PELO PROCESSO IQF proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. No processamento deve ser realizada a aparagem dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses. Deverá conter no máximo 10% de gordura e 3% de</p>			

			<p>aponevroses. Perda de água no descongelamento não deverá ser superior a 3%. O produto deverá ser congelado, embalado à vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. Não deverá apresentar vazamento de sangue na fase de descongelamento sob refrigeração. Os pacotes deverão conter peso de 02 kg e 03 kg. No rótulo do produto devem conter as informações: nome do abatedouro, registro no SIF ou SISP, identificação completa do produto, data fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, peso líquido, condições de armazenamento.</p>			
51	10.000	kg	<p>Carne Bovina Patinho, em Iscas, CONGELADA PELO PROCESSO IQF, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. No processamento deve ser realizada a aparagem dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses. Deverá conter no máximo 10% de gordura e 3% de aponevroses. Perda de água no descongelamento não deverá ser superior a 3%. O produto deverá ser congelado, embalado em embalagem plástica flexível,</p>			

			<p>atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. Não deverá apresentar vazamento de sangue na fase de descongelamento sob refrigeração. Os pacotes deverão conter peso de 02 kg e 03 kg.No rótulo do produto devem conter as informações: nome do abatedouro, registro no SIF ou SISP, identificação completa do produto, data fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, peso líquido, condições de armazenamento</p>			
52	5000	Kg	<p>Carne de Frango Peito SEM OSSO E SEM PELE EM ISCAS CONGELADA PELO PROCESSO IQF- Sem adição de água e sal e temperos de acordo com a NTA - 3, máximo permitido de 8%De acúmulo de líquido, limpo, com aspecto, cheiro e sabor próprios sem manchas e parasitas, Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparentes peso de 0,500 gramas a 02 kg, a embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada rótulo do produto deverá ser de acordo com a legislação vigente: nome e endereço do abatedouro, constando</p>			

			<p>obrigatoriamente o registro do SIF, Identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento conforme NTA 76 (DECRETO 1486 DE 20/10/78 e MA 2244/97</p>			
53	1.200	Kg	<p>Carne Suína Pernil em Cubos O produto deverá ser rotulado de acordo com a Legislação vigente. Nome endereço do Abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF/SISP; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento Embalagem primária: pacotes de 01 0 02 Kg e embalagem secundária em caixas de papelão resistentes ao transporte e armazenamento.</p>			
54	800	Kg	<p>Charque bovino dianteiro em embalagem constituída de material flexível, em cubos à vácuo, peso líquido de 2,5 Kg não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, ou partes flácidas ou de</p>			

			consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deverá estar de acordo com a NTA 3 do decreto estadual nº 12.436 de 20/10/78. reembalados em caixas de papelão ondulado reforçado O produto deverá ser rotulado de acordo com a Legislação Vigente,			
55	2.600	kg	Filé de Tilápia congelado filé de tilápia vermelha, qualidade Saint Peter, gênero Oreochromis niloticus, família Cichlidae sem couro/pele, sem espinhos, congelado a -18° C, glaceado no máximo 10%, limpo, com cor, odor e sabor característicos, sem manchas esverdeadas parasitas, pesando 120 a 140 gramas inteiros com corte em "V" sem manchas, sem espinhas, sem pele, congelamento tipo IQF, acondicionados em sacos poliésterlaminado com polietileno, devidamente rotulado com data de produção e validade (deverá ser mínimo 10 meses a partir da data de entrega), lote e letra de identificação do carimbador, com peso líquido de 6 Kg e reembalados em caixa de papelão reforçada contendo 2 x 6 Kg e suas condições deverão estar de acordo com legislação vigente			
56	7.500	Unid	Hambúrguer congelado bovino- 90 gramas.			

			<p>Características do produto: Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos, quando utilizados: Carne bovina, água, gordura bovina, proteína texturizada de soja, maltodextrina, proteína concentrada de soja, cebola, sal, alho, açúcar, estabilizante tripolifosfato de sódio, aroma idêntico ao natural de churrasco e antioxidante eritorbato de sódio. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem: Primária: Descrição da embalagem: Saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, coloração azul, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido: 02 kg Embalagem Secundária: Descrição da embalagem: Caixa de papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado,</p>			
--	--	--	--	--	--	--

			resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Peso líquido: 20 kg Cada 100 gramas do produto deve conter no máximo 500mg de sódio.			
57	800	Kg	Linguiça calabresa defumada Ingredientes: Carne suína, Gordura suína, Carne mecanicamente separada de ave, Carne mecanicamente separada de frango, Proteína texturizada de soja, Sal, Açúcar, Pimenta Calabresa, Pimenta Preta, Reguladores de acidez Lactato de Sódio (INS 325), e Citrato de sódio (INS 331iii), Estabilizantes: Polifosfato de sódio (INS 452i), Tripolifosfato de Sódio (INS 451i) e Pirofosfatodissódico (INS 450i), Antioxidante Isoascorbato de Sódio (INS 316), Aromatizantes: Aroma natural de fumaça e aroma natural de alho, Acidulante Ácido cítrico (472c), Conservador Nitrito de Sódio (INS 250), Corante carmim de cochonilha (INS 120). Contém glúten Informação Nutricional do produto expressa em 100g: Valor Calórico: 356 kcal Carboidratos:			

			<p>3,2% Proteínas: 18,2%, Lipídios: 30% . Prazo de validade: 2 meses. Embalagem Primária: Descrição da embalagem: Saco de polietileno de baixa densidade, Cryovac, termoformada, atóxica, resistente, transparente, impresso 2,5 kg de produto. Secundária: Descrição da embalagem: Caixa de papelão ondulado, reforçado, constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com capacidade para 3 pacotes e peso líquido total de 7,5 quilos de produto</p>			
58	2.800	Kg	<p>Lingüiça de frango grossa, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequadas, condicionada em saco de polietileno e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-05 (Decreto 12.486 de 20/10/78). Fechamento a vácuo. Pacotes de 03 e 05 Kg.</p>			
59	4.200	KG	<p>Filé de coxa e sobre coxa de frango, SEM OSSO, E COM PELE, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e</p>			

			transportada a menos de 18° C ou inferior. Embalagem do produto à vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, em pacotes com pesos de 01 Kgs. A embalagem secundária deverá ser em caixas de papelão resistente e lacrada. O produto deverá ser rotulado com especificações conforme legislação vigente.			
60	1.800	Kg	Queijo tipo Mussarela, embalado em plástico inviolável, selado à vácuo, validade mínima de 02 meses a contar da data da entrega, condições de acordo com a legislação vigente			
61	5.500	kg	Salsicha tipo hot dog congelada: produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne suína e toucinho, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutido em envoltório natural ou artificial, ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. A salsicha deverá ser preparada com carnes em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens não sendo permitida a substituição e o emprego de carnes de animais bovinos, eqüinos, caninos, felinos e outras			

			<p>espécies de aves e nem utilização de gorduras provenientes de animais bovinos, eqüinos, caninos e felinos. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água (não ultrapassar 10%), amido, soja e corantes naturais. Deverá ter ausência de tecidos inferiores (ossos, peles, aponevroses e cartilagens) e ausência de corantes artificiais. Deverá ter validade mínima de 180 dias. A embalagem primária do produto deverá ser à vácuo, termoformada em sacos fabricados com filme de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 3 a 5 Kgs por embalagem. A embalagem secundária deverá ser de caixa de papelão adequada ao empilhamento recomendado, lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento garantindo integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo 12 Kgs ou 20 kgs de peso líquido. O produto deverá ser rotulado de acordo com as resoluções RDC359/03 e RDC360/03 da ANVISA/MS.</p>			
62	300	Kg	Bacon defumado			

			preparado com carne curada de suíno defumado, sem costela, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico e, suas condições deverão estar de acordo com a NT4 (Decreto 12486 de 20/10/78). Os pacotes deverão ser à vácuo pesando aproximadamente 01 Kg. A 05 Kg.			
63	700	Kg	Filé Mignon Suíno Congelado. Embalagem primária a vácuo com 02 (dois) quilos e secundária em caixas de papelão resistentes. Produto deverá ser rotulado conforme legislação vigente.			
64	1.500	Kg	Massa para quibe de carne bovina para assar congelado. Composição do produto: Carne Bovina, água potável, hortelã, cebola, sal refinado, acidulante ácido cítrico, realçador de sabor glutamato monossódico, conservador nitrito de sódio, especiarias e flavorizantes, aromas naturais, maltodextrina, açúcar refinado, antioxidante eritorbato de sódio; (validade 6 meses); Embalagem Primária: em pacote de 03 kg. Embalagem Secundária: Caixa de papelão contendo 15 kg, resistentes ao impacto e às condições de estocagem (congeladas). GordTrans 0g e Sódio Máximo			

			200,0mg			
65	3.500	Unid.	<p>Iogurte Natural sabores: Morango, Banana com mel, Coco - garrafa de 150 grs. Ingredientes: 100% leite integral, açúcar, polpa de morango natural e aromas naturais, fermentos lácteos, corante carmim de cochinha.</p> <p>Conservante: Sorbato de Potássio. Não podendo ter em sua composição: soro de leite, espessantes e acidulantes. Validade: 30 dias, tendo no máximo 5 (cinco) dias de fabricação na entrega.</p>			
66	500	Unid.	Iogurte Integral Zero Lactose			
67	11000	kg	<p>PÃO MACIO SEM LACTOSE CONGELADO - Pacote com 05 A 10 kg contendo de pães com peso de 60 GRAMAS cada unidade unidade. Crescimento de 4 a 6 horas.</p> <p>Ingrediente: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fermento, melhorador de farinha. Lactose: ZERO LACTOSE . O Produto deve ser entregue de acordo com as especificações da descrição acima transcrita, bem como devidamente embalado, dentro do prazo de validade e dentro das normas da legislação vigente como as resoluções RDC n° 275 de 21 de outubro de 2002, n° 263 de 22 de setembro de 2005 e n°</p>			

			278 de 22 de setembro de 2005 da Anvisa, Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997, da Secretaria da Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde e Portaria Inmetro nº 146 de 20 de junho de 2006, sob pena de serem devolvidos			
68	1500	Kg	Pão de Queijo 20 grs. Pacotes de 2 kg			
69	300	Kg	Batata Congelada Corte Tradicional. Ingredientes: Batatas, óleo vegetal de algodão, dextrose e estabilizante pirofosfato ácido de sódio. Informação Nutricional aprox.: Carboidrato de 13 g a 15 g, Gorduras Totais máximo 2,5g, Gorduras Trans 0g, Gorduras Saturadas 0g, Proteína mínimo 2g, Sódio máximo 50mg, Fibra Alimentar de 3g a 4g. Embalagem primária: pacote contendo 1,5 kg. Validade mínima 12 meses			
70	03	Baldes	Gordura Vegetal. Ingredientes: Óleos vegetais líquidos de palma e soja (geneticamente modificados a partir do Agrobacterium sp e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Bacillus thuringiensis e/ou Streptomyces viridochromogenes), antioxidante: terc-butil hidroquinoma (INS 319) e antiespumante: dimetilpolisiloxano (INS 900a). NÃO CONTÉM			

			<p>GLUTÉN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. De acordo com a Resolução RDC nº 26, de 02 julho de 2015 - Rotulagem de Alergênicos. Embalagem Primária: Balde contendo 14kg a 15kg. Validade mínima 06 meses.</p>			
71	500	Kg	<p>Carne de frango empanada, assada e congelada. Ingredientes: Carne de Frango, água, farinha de arroz, sal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de milho, proteína de soja, alho em pó, gordura vegetal, pele de ave. Especiarias: cebola, pimenta branca e alho. Antioxidante: Eritorbato de sódio. Aromas naturais: alho, cebola, alecrim e fumaça. Espessantes: goma guare e goma xantana, corante natural de urucum. Estabilizante: tripolifosfato de sódio, realçador de sabor glutamato monossódico. Contém Glúten. Embalagem Primária: Sacos Plásticos termo soldados, transparente, resistente e atóxico, contendo de 1 kg a 6 kg. Validade: 12 meses</p>			

Santa Adélia, ___ de _____ de 2025.

Nome do licitante e assinatura do seu representante

ANEXO III - DECLARAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL N° 003/2025.

PROCESSO N°005/2025

A empresa _____, CNPJ _____, DECLARA, para todos os fins e efeitos da Lei Federal n° 14.133/2021 e Lei Municipal n° 3.790/2023, sob as penalidades cabíveis, responsabilizando-se pelo inteiro teor desta declaração, que:

a) obriga-se, sob as penalidades cabíveis, a declaração à superveniência de fato impeditivo da habilitação, (quando for o caso).

Santa Adélia, ___ de _____ de 2025.

Nome do licitante e assinatura do seu representante

ANEXO IV – DECLARAÇÃO QUE NÃO EMPREGA MENORES

PREGÃO PRESENCIAL N.º 003/2025

PROCESSO N.º 005/2025

**DECLARAÇÃO EM ATENDIMENTO AO INCISO V DO ART. 27 DA
LEI FEDERAL N.º 8.666/93 (MÃO-DE-OBRA DE MENORES)**

_____, inscrita no CNPJ
n.º _____, por intermédio de seu representante
legal, o (a) Sr (a). _____, portador (a)
da Carteira de Identidade n.º _____ e do CPF n.º
_____, DECLARA, para fins do disposto no inciso VI do
art. 68 da Lei nº 14.133, de 1 de abril de 2021, que não emprega
menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e
não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de
aprendiz ().

Santa Adélia, ____ de _____ de 2025.

Assinatura do Representante Legal

Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.

ANEXO V - CREDENCIAMENTO

PREGÃO PRESENCIAL n.º 003/2025

PROCESSO N°005/2025

CREDENCIAMENTO

OUTORGANTE: (nome, Cédula de Identidade, CPF/MF, endereço, razão social, etc.)

OUTORGADO: (nome, Cédula de Identidade, CPF/MF e qualificação do representante)

OBJETO: representar a outorgante perante a PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA ADELIA/SP, NO **PREGÃO PRESENCIAL N°003/2025**.

PODERES: apresentar PROPOSTA e DOCUMENTOS após o certame, prestar declaração de que o outorgante está em situação regular perante a Fazenda Nacional, Estadual e Municipal, Seguridade Social e o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS, bem como de que atende às exigências do Edital quanto à habilitação Fiscal, jurídica, e qualificações técnica e econômico-financeira, formular ofertas e lances de preços nas sessões públicas, assinar as respectivas atas, registrar ocorrências, formular impugnações, interpor recursos, assinar Contratos/Pedidos de Compra, assim como assinar todos e quaisquer documentos indispensáveis ao bom e fiel cumprimento do presente mandato.

_____, _____ de _____ de 2025.

Diretor, Sócio-Gerente ou Equivalente

Carimbo da empresa

Observação: Este documento deve ser apresentado fora dos envelopes, juntamente com cópia do contrato social.

**ANEXO VI - DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AOS
REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

A empresa: _____ (razão social), devidamente inscrita no Ministério da Fazenda sob o CNPJ nº _____ com sede na _____ (endereço completo), por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, DECLARA para fins de participação no Pregão Presencial Nº 003/2025, que atendem aos requisitos de habilitação, respondendo pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei, e que, até a presente data, inexistem fatos impeditivos para sua habilitação, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores, conforme disposto no inciso I do art. 63º da Lei nº 14.133, de 1 de abril de 2021.

Por ser expressão da verdade, firmo a presente.

_____, _____ de _____ de 2025.

Diretor, Sócio-Gerente ou Equivalente
Carimbo da empresa

Observação: Este documento deve ser apresentado fora dos envelopes.

ANEXO VII - REALINHAMENTO DOS PREÇOS

PREGÃO PRESENCIAL n.º 003/2025

PROCESSO N°005/2025

REALINHAMENTO DOS PREÇOS

Conforme Cláusula 19, do Edital e Ata de Registro de Preços (Anexo VI), eventuais solicitações de realinhamento dos preços devem seguir o procedimento.

1. Justificar o pedido de realinhamento (explicando quais as circunstâncias de mercado, enfim qual o problema que ocasionou o aumento ou diminuição dos preços).

2. Juntar fotocópias de Notas Fiscais, tabelas de preços de fabricantes, lista de preços, de matérias-primas e/ou comprovantes que comprovem o alegado na justificativa.

3. Ingressar no Setor de Protocolo da Prefeitura Municipal de Santa Adélia, sito na Av. Duque de Caxias, n.º 303, Centro, Santa Adélia/SP.

4. Dirigir o pedido de realinhamento dos preços à Diretoria de Compras e Licitações - Secretaria de Planejamento, Orçamento e Gestão, Pregoeiro e Equipe de Apoio.

5. As empresas detentoras do 1.º, 2.º e 3.º lugar, podem ser chamadas a contratar, nesta ordem, daí a importância de ingresso no Protocolo da Prefeitura Municipal, tão logo ocorra alteração dos custos que justifique o realinhamento de preços,

para evitar estorno de empenhos e atrasos nas entregas bem como outros transtornos.

6. O pedido de realinhamento dos preços será calculado pelos praticados no mercado. Poderá acarretar pesquisa de preços, junto aos demais fornecedores com preços registrados, podendo ocorrer substituição na ordem classificatória de fornecedor, devido a obrigatoriedade legal de aquisição pelo menor preço. A preferência na revisão dos preços, em igualdade de condições, será ao detentor do Registro de Preços.

7. Os pedidos de realinhamento dos preços, se necessário tal equilíbrio, só serão aceitos com intervalos de periodicidade de 60 dias entre um e outro eventual pedido, devendo a solicitação ser protocolada nos primeiros quinze dias do mês subsequente ao bimestre citado.

DIRETOR, SÓCIO GERENTE OU EQUIVALENTE
(identificar assinatura)

ANEXO VIII – MINUTA DE ATA

PREGÃO PRESENCIAL N° 003/2025

PROCESSO N°005/2025

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° xxxxx/2025

Aos **XX** dias do mês de **XXX** de 2025, presentes de um lado o **MUNICÍPIO DE SANTA ADELIA**, neste ato representado pelo **Prefeito Municipal**, Sr. **CIRO CESAR COSTA**, RG n° 26.615.664 CPF/MF n° 298.934.018-10, brasileiro, casado, residente e domiciliado na Rua Alexandre Simões n° 376, Centro, Santa Adélia/SP, doravante denominado **MUNICÍPIO**, e de outro a empresa **XXXX XXX** representada pelo Sr. **XXXXXXXXX**, portador do Rg n° **XXX**, com sede na **XXXXX**, CNPJ **XX/0001-**, simplesmente denominada **FORNECEDOR**, firmam a presente **ATA DE REGISTRO DE PREÇO(S)**, referente ao Pregão Presencial n°003/2025, **VISANDO A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A MERENDA ESCOLAR**, nos termos da Lei Federal n° 14.133/2021 e Lei Municipal n° 3.790/2023, consoante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O objeto da presente Ata é o Registro dos Preços **VISANDO A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A MERENDA ESCOLAR**, conforme descrição, marcas e preços constantes do item "5.5" do Edital do Pregão Presencial n.º 003/2025, para Registro de Preços. Faz parte desta Ata o Anexo I – Termo de Referência do Edital.

1.2. A existência de preços registrados não implicará em contratações ou aquisições que dele poderão advir, ficando facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação

relativa a licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência em igualdade de condições.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO PREÇO

2.1. O preço deverá ser fixo, equivalente ao de mercado na data da apresentação da proposta.

2.2. Os preços propostos serão considerados completos e abrangem todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), fornecimento de mão-de-obra especializada, leis sociais, administração, lucros, equipamentos e ferramental de material e de pessoal e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada neste Edital.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO REALINHAMENTO DOS PREÇOS

3.1. O beneficiário do registro, em função da dinâmica do mercado poderá solicitar o realinhamento dos preços vigentes através de solicitação formal ao Pregoeiro e Equipe de Apoio, desde que acompanhada de documentos que comprovem a procedência do pedido, tais como: lista de preços dos fabricantes, notas fiscais de aquisição dos objetos, matérias-primas, componentes ou de outros documentos.

3.2. O realinhamento não poderá ultrapassar o preço praticado no mercado e deverá manter a diferença percentual apurada entre o preço originalmente constante da proposta e o preço de mercado vigente à época.

3.3. O pedido de realinhamento dos preços praticados poderá acarretar pesquisa de preços junto aos demais fornecedores com preços registrados podendo ocorrer substituição na ordem classificatória de fornecedor devido a obrigatoriedade legal de aquisição pelo menor preço.

3.4. O procedimento para eventuais solicitações de alteração de preços é o que segue: Processo protocolado no Protocolo Geral da Prefeitura Municipal de Santa Adélia e encaminhamento à Diretoria

de Compras e Licitações e ao Pregoeiro e Equipe de Apoio, com todos os documentos de que trata o item 3, acima.

3.5. Independentemente do disposto na Cláusula III, o Pregoeiro e Equipe de Apoio poderá, na vigência do registro, solicitar a redução dos preços registrados, garantida a prévia defesa do beneficiário do registro, e de conformidade com os parâmetros de pesquisa do mercado realizada ou quando alterações conjunturais provocarem a redução dos preços praticados no mercado nacional e/ou internacional, sendo que o novo preço fixado será válido a partir da publicação na Imprensa Oficial de Santa Adélia.

CLÁUSULA QUARTA - DOS PRAZOS

4.1. O prazo para entrega dos objetos será de 02 (dois) dias após a solicitação de fornecimento emitido pelo Setor de Compras responsável.

4.2. A Ata de Registro de Preços vigorará pelo prazo de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada, a critério da administração, por igual período nos termos do artigo 84 da Lei Federal nº 14.133/2021 e artigo 90 da Lei Municipal 3.790/2023.

CLÁUSULA QUINTA - DOS PAGAMENTOS

5.1. O pagamento referente a aquisição dos objetos será efetuado em até 30 (trinta) dias após a liquidação do documento fiscal da referida despesa.

5.2. No caso de atraso no pagamento, o valor poderá ser corrigido e o índice de atualização financeira será o IPCA mensal incidente pro rata die desde a data final do período de adimplemento de cada parcela até a data do efetivo pagamento. No caso de extinção do IPCA, será utilizado outro índice que o Governo Federal determinar para substituí-lo.

5.3. A contratada suportará o ônus decorrente do atraso, caso as Notas Fiscais/Faturas contenham vícios ou incorreções que impossibilitem o pagamento.

CLÁUSULA SEXTA- DA CONTRATAÇÃO

6.1. Observados os critérios e condições estabelecidos no Edital, o MUNICÍPIO poderá comprar de mais de um fornecedor registrado, segundo a ordem de classificação, desde que razões de interesse público justifiquem e que o primeiro classificado não possua capacidade de fornecimento compatível com o solicitado pelo MUNICÍPIO, observadas as condições do Edital e o preço registrado.

6.2 Os pedidos de fornecimento deverão ser formalizados pela Diretoria de Compras e Licitações do Município.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA ENTREGA E DO TERMO DE RECEBIMENTO

7.1. O objeto desta licitação deverá ser entregue na Cozinha Piloto ou onde este indicar, mediante requisição do setor.

7.2. Caso o objeto não corresponda ao exigido pelo Edital, consoante subitem anterior, o FORNECEDOR deverá providenciar, no prazo máximo de até 02 dias úteis, a sua substituição visando ao atendimento das especificações, sem prejuízo da incidência das sanções previstas no Edital, Lei Federal nº 14.133/2021 e Lei Municipal nº 3.790/2023.

7.3. O FORNECEDOR deverá prestar os objetos nos locais determinados na Nota de Empenho e Anexo I do Edital.

7.4. Os objetos deverão ser realizados no prazo estabelecido na Cláusula Quarta, item 4.1, contado da Autorização emitida pelo setor competente.

7.5. O prazo estabelecido no item 4.1 poderá ser prorrogado quando solicitado pelo FORNECEDOR e desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo MUNICÍPIO.

CLÁUSULA OITAVA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. A recusa injustificada das empresas com propostas classificadas na licitação e indicadas para registro dos

respectivos preços em assinar a Ata do Registro de Preços, ensejará a aplicação das penalidades enunciadas Lei Federal nº 14.133/2021 e Lei Municipal nº 3.790/2023, a critério da Administração.

8.2. Pela inexecução total ou parcial de cada ajuste (representado por Nota de Empenho), a Administração poderá aplicar, às Detentoras da Ata, as seguintes penalidades, sem prejuízo das demais sanções legalmente estabelecidas:

8.3 MULTA

8.3.1 por atraso superior a 5 (cinco) dias da entrega do objeto, fica o fornecedor sujeito a multa de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, incidente sobre o valor total da Nota de Empenho a ser calculado desde o sexto dia de atraso até o efetivo cumprimento da obrigação, limitado a trinta dias;

8.3.2 em caso de inexecução parcial ou de qualquer outra irregularidade do objeto poderá ser aplicada multa de 5% (cinco por cento) calculada sobre o valor da Nota de Empenho;

8.3.3 transcorridos 30 (trinta) dias do prazo de entrega estabelecido na Nota de Empenho, será considerado rescindido o Contrato, cancelado o Registro de Preços e aplicado a multa de 10% (dez por cento) por inexecução total, calculada sobre o valor da contratação;

8.3.4 a penalidade pecuniária prevista nesta cláusula será calculada sobre o valor contratado e descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou pode ser inscrita, para cobrança como dívida ativa do Município, na forma da Lei.

8.4. As penalidades pecuniárias serão aplicadas sem prejuízo das demais sanções, administrativas ou penais, previstas na Lei Federal nº 14.133/2021 e Lei Municipal nº 3.790/2023.

CLÁUSULA NONA - DA RESCISÃO CONTRATUAL

9.1. Poderão ser motivo de rescisão contratual as hipóteses elencadas no art. 137 da Lei Federal nº 14.133/2021 e art. 143 da Lei Municipal 3.790/2023.

9.2. Caso o MUNICÍPIO não se utilize de prerrogativa de rescindir o contrato, a seu exclusivo critério, poderá suspender a execução e/ou sustar o pagamento das faturas, até que o FORNECEDOR cumpra integralmente a condição contratual infringida, sem prejuízo da incidências das sanções previstas no Edital, na Lei Federal nº 14.133/2021 e Lei Municipal 3.790/2023.

9.3. A rescisão poderá ser unilateral, amigável ou judicial, nos termos e condições previstas no art. 138 da Lei Federal nº 14.133/2021 e art. 144 da Lei Municipal 3.790/2023.

9.4. O FORNECEDOR reconhece os direitos do MUNICÍPIO nos casos de rescisão, previstas na Lei Federal 14.133/2021 e Lei Municipal 3.790/2023.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

10.1. O registro do FORNECEDOR poderá ser cancelado, garantida prévia defesa, no prazo de cinco (5) dias úteis, a contar do recebimento da notificação, nas seguintes hipóteses:

10.2. Pelo MUNICÍPIO, quando:

- a)** o FORNECEDOR não cumprir as exigências do instrumento convocatório que deu origem ao Registro de Preços;
- b)** o FORNECEDOR não formalizar contrato decorrente do registro de preços ou não tenha retirado o instrumento equivalente no prazo estabelecido, sem a aceitação da justificativa pela Administração;
- c)** o FORNECEDOR der causa à rescisão administrativa do contrato decorrente do Registro de Preços;
- d)** em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial do contrato decorrente do registro de preços;
- e)** os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado;

f) por razões de interesse público, devidamente fundamentadas.

10.3. Pelo FORNECEDOR, quando:

a) mediante solicitação formal, o mesmo comprovar estar impossibilitado definitivamente de cumprir as exigências do instrumento convocatório que deu origem ao Registro de Preços.

b) O cancelamento será precedido de processo administrativo a ser examinado pelo órgão gerenciador, sendo que a decisão final deverá ser fundamentada.

c) A comunicação do cancelamento do registro do FORNECEDOR, nos casos previstos na Cláusula X, item 10.1, será feita por escrito, juntando-se o comprovante de recebimento.

d) No caso do FORNECEDOR encontrar-se em lugar ignorado, incerto ou inacessível, a comunicação será feita por publicação na imprensa oficial do Município, considerando-se cancelado o registro do FORNECEDOR, a partir do quinto dia útil, contado da publicação.

e) A solicitação do FORNECEDOR para cancelamento do Registro de Preço, não o desobriga do fornecimento dos objetos, até a decisão final do órgão gerenciador, a qual deverá ser prolatada no prazo máximo de trinta dias, facultada à Administração a aplicação das penalidades previstas no instrumento convocatório e na Cláusula Oitava, desta Ata, caso não aceitas as razões do pedido.

f) Enquanto perdurar o cancelamento, poderão ser realizadas novas licitações para aquisição dos objetos constantes do registro de preços.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS RESPONSABILIDADES E GARANTIAS

O fornecimento dos itens inclui a entrega, carga e descarga das mesmas, com mão-de-obra compatível sob responsabilidade do fornecedor, bem como as demais despesas decorrentes como custos com tributos, encargos financeiros, entre outros que vierem a existir;

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA AUTORIZAÇÃO PARA A AQUISIÇÃO DE MATERIAIS COM PREÇOS REGISTRADOS

As aquisições do objeto da presente Ata de Registro de Preços serão autorizadas, caso a caso, pelo Exmo. Sr. Prefeito Municipal ou a quem delegar competência.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO FORO

Fica eleito o Foro da cidade de Santa Adélia/SP, para dirimir eventuais dúvidas e/ou conflitos originados pela presente Ata e pelo futuro contrato, com renúncia a quaisquer outros por mais privilegiados que possam ser.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA-DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1. Integram esta Ata, o Edital do Pregão Presencial para Registro de Preços nº 003/2025 e a proposta da empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX** classificada em 1º lugar, nos seguintes itens:

14.2. Os recursos para aquisição dos bens que constam no ANEXO III deste edital correrão pela seguinte dotação orçamentária:

14.3. Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei Federal nº 14.133/2021 e Lei Municipal 3.790/2023 e suas alterações posteriores e demais normas aplicáveis. Subsidiariamente, aplicar-se-ão os princípios gerais do Direito.

Santa Adélia, xxx de xxxx de 2025.

CIRO CESAR COSTA
PREFEITO MUNICIPAL

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

CONTRATADA