

Município de Xangri-Lá

www.xangrila.rs.gov.br

EDITAL Nº 114/2024

PREGÃO ELETRÔNICO 99/2024 – REGISTRO DE PREÇOS

PROCESSOS DE DESPESA: 124486/2024 (SAS) e 125031/2024 (SME)

PROCESSO ADMINISTRATIVO: 129530/2024

PROCESSO LICITATÓRIO: 99/2024

COTAÇÃO: 2522/2024

ABERTURA: 03/09/2024

HORÁRIO: 13 horas 30 minutos

OBJETO

AQUISIÇÃO FUTURA DE ALIMENTOS PERECÍVEIS PARA AS SECRETARIAS DE EDUCAÇÃO E ASSISTÊNCIA SOCIAL

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 03/09/2024 às 13hs30min (horário de Brasília)

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 6.147.068,00

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

MENOR PREÇO POR ITEM

MODO DE DISPUTA:

ABERTO E FECHADO

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM

Em razão do art. 48, incisos I e III da Lei Complementar 123/06, fica garantida para a presente licitação:

- Cota de participação exclusiva de 5% para microempresas e empresas de pequeno porte – nos itens cujo montante exceda R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais)
- Participação exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte – nos itens cujo montante seja inferior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais)

Torna-se público que o Município de Xangri-lá/RS, inscrito no CNPJ sob o nº 94.436.474/0001-24 por meio do Setor de Licitações, sediado à Av. Elmar Ricardo Wagner (antiga Rua Rio Jacuí), 853, CEP 95588-000, Xangri-Lá/RS, realizará licitação, para **REGISTRO DE PREÇOS**, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, pela Lei Complementar nº 123/2006, do Decreto nº 162, de 26 de junho de 2023 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a **AQUISIÇÃO FUTURA DE ALIMENTOS PERECÍVEIS PARA AS SECRETARIAS DE EDUCAÇÃO E ASSISTÊNCIA SOCIAL**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

Município de Xangri-Lá

www.xangrila.rs.gov.br

1.2. A licitação será dividida em itens, conforme ANEXO II (RELAÇÃO DE ITENS COM VALOR REFERÊNCIA), facultando-se ao licitante a participação em tantos itens quantos forem de seu interesse.

1.3. A quantidade mínima a ser adquirida para este Registro de Preços é de 10% (dez por cento) da quantidade licitada.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar desta Licitação todos os interessados, inclusive empresas reunidas em consórcio, que sejam especializados e credenciadas no objeto desta licitação e que satisfaçam todas as exigências, especificações e normas contidas neste Edital e seus Anexos, preenchendo os pré-requisitos acima, e que, apresentarem toda a documentação por ela exigida para respectivo cadastramento junto ao Portal de Compras Públicas. (<https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>).

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

3.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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

3.5. Em razão do art. 48, incisos I e III da Lei Complementar 123/06, fica garantida para a presente licitação:

3.5.1. Cota de participação exclusiva de 5% para microempresas e empresas de pequeno porte – nos itens cujo montante exceda R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais)

3.5.2. Participação exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte – nos itens cujo montante seja inferior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais)

3.5.3. A obtenção do benefício a que se refere este item fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

3.5.4. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual – MEI, nos limites previstos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#).

3.6. Não poderão disputar esta licitação:

3.6.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

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

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

Município de Xangri-Lá

www.xangrila.rs.gov.br

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

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

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

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

3.6.8. Agente público do órgão ou entidade licitante;

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

3.7. O impedimento de que trata o item 3.6.4. será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.8. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.6.2. e 3.6.3. poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.10. O disposto nos itens 3.6.2. e 3.6.3. não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

3.12. A vedação de que trata o item 3.6.8. estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

4.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto.

4.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

4.4.1. Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas

Município de Xangri-Lá

www.xangrila.rs.gov.br

assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

4.4.2. Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#);

4.4.3. Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);

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

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

4.6. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#).

4.6.1. No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

4.6.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

4.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4. ou 4.6. sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Município de Xangri-Lá

www.xangrila.rs.gov.br

4.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.11. possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, e deverá estar de acordo com o tipo de licitação estipulado no Preâmbulo deste Edital.

5.2. NA PROPOSTA, em arquivo PDF/a, DEVERÁ SER LEVADO EM CONTA OS SEGUINTE REQUISITOS:

5.2.1. O preço de cada um dos itens licitados deverá atender o tipo de licitação descrito no preâmbulo do edital, em moeda corrente nacional, em algarismo com **duas casas decimais**.

5.2.2. Valor unitário e total do item;

5.2.3. Marca e modelo (quando for o caso) e especificação detalhada do objeto licitado, consoante às exigências editalícias.

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

5.2.5. Prazo de validade da proposta de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, a contar da data da sessão deste pregão eletrônico.

5.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

5.3.1. O licitante NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo de cada item, previsto para a aquisição.

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

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

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

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

5.8. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo simples Nacional desde que não infrinja o art. 17, inciso XII da LCP 123/2006, sendo que nesse caso não poderá se beneficiar da condição de optante e estará sujeita à exclusão obrigatória do Simples Nacional a contar do mês seguinte ao da contratação, obrigando a contratada a apresentar cópia do ofício, com comprovante de entrega e recebimento à RFB, em consequência do que dispõem o art. 30, inciso II, e o art. 31, inciso II da LCP 123/2006.

5.9. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

Município de Xangri-Lá

www.xangrila.rs.gov.br

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

5.9.2. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.9.

5.10. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas do Estado do Rio Grande do Sul e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do [art. 71, inciso IX, da Constituição](#); ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

5.11. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, **o licitante deverá indicar** os sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas que regem as categorias profissionais que executarão o serviço e as respectivas datas bases e vigências.

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

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

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

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

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

6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item

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

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

6.8. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

6.9. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

6.10. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

6.10.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

6.10.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

6.10.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

6.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

Município de Xangri-Lá

www.xangrila.rs.gov.br

6.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

6.11.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.11.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

6.11.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

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

6.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

6.12.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 6.12., poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

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

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

6.12.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

6.12.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

6.12.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

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

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

6.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

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

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

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

6.19. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de

Município de Xangri-Lá

www.xangrila.rs.gov.br

pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#).

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

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

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

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

6.20. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

6.20.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:

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

6.20.1.2. Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos na Lei 14.133/2021;

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

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

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

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

6.20.2.2. Empresas brasileiras;

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

6.20.2.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

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

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

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

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

Município de Xangri-Lá

www.xangrila.rs.gov.br

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

6.21.5. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **2 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

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

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 3.6. do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação.

7.2. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

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

7.4. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

7.5. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.5.1. Contiver vícios insanáveis;

7.5.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

7.5.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

7.5.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.5.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

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

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

7.6.1.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

7.6.1.2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.7. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

7.7.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi – integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

7.7.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante.

7.7.3. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.

Município de Xangri-Lá

www.xangrila.rs.gov.br

7.7.4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis previstos na Lei 14.133/2021.

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

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

7.9.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

7.9.2. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva cuja produtividade seja mensurável e indicada pela Administração, **o licitante deverá** indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.

7.9.3. Caso a produtividade for diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;

7.9.4. Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.

7.9.5. Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

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

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

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

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

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

7.13. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

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

Município de Xangri-Lá

www.xangrila.rs.gov.br

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

7.16. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1. Para fins de habilitação neste pregão, a licitante deverá seguir o procedimento disposto no item “DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO” deste Edital bem como enviar os seguintes documentos, **em arquivo PDF/a**, a fim de facilitar a disponibilização de informações, respeitando ao princípio da transparência:

8.1.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) cópia do registro comercial, no caso de empresa individual.
- b) cópia do 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) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ/MF).
- d) cópia do 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, quando a atividade assim o exigir.

8.1.2. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

- a) comprovante de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), no caso de pessoas naturais, ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ).
- b) comprovante de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, 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 perante a Fazenda federal, estadual e municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei.
- d) prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.
- e) prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho.
- f) declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal. conforme o modelo do Decreto Federal nº 4.358/2002.

8.1.3. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- a) Certidão negativa de falência ou recuperação judicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física.
- b) Apresentar o **Balanco Patrimonial, Demonstração de Resultado de Exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais – Art. 69 da Lei 14133 – autenticadas pelo Sistema Público – SPED**) já exigíveis e apresentados na forma da lei, e em conformidade com o quadro abaixo, **assinados digitalmente pelo contador e representante legal da empresa; Termo de Abertura e Termo de Encerramento do Livro Diário; Recibo emitido pelo sistema público – SPED**, no qual será demonstrado pelo licitante relatório aplicando-se os índices relacionados, que comprovem a boa situação financeira da empresa vedada sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, com indicação do número do livro diário, nº de registro do balanço na junta comercial e numeração das folhas onde se encontram os lançamentos, cujos índices mínimos aceitáveis serão apurados (ver) pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$\text{Liquidez Corrente} = \frac{AC}{PC} = \text{Índice mínimo: 1,00;}$$

$$\text{Liquidez Geral} = \frac{AC + RLP}{PC + PNC} = \text{Índice mínimo: 1,00;}$$

$$\text{Grau de Solvência} = \frac{AT}{\dots} = \text{Índice mínimo: 1,00}$$

Município de Xangri-Lá

www.xangrila.rs.gov.br

PC+PNC

No qual:

AC = ATIVO CIRCULANTE
RLP = REALIZÁVEL A LONGO PRAZO
AT = ATIVO TOTAL
PC = PASSIVO CIRCULANTE
PNC= PASSIVO NÃO CIRCULANTE

QUADRO RESUMO DAS DEMONSTRAÇÕES CONTÁBEIS OBRIGATÓRIAS

Demonstração Contábil	ME e EPP ITG 1000	PME's NBC TG 1000	Regra Geral
B.P.	Obrigatório	Obrigatório	Obrigatório
D.R.	Obrigatória	Obrigatória	Obrigatória
D.R.A.	Facultativa	Obrigatória *1	Obrigatória
D.L.P.A.	Facultativa	Facultativa *2	Facultativa
D.M.P.L.	Facultativa	Obrigatória *1	Obrigatória
D.F.C.	Facultativa	Obrigatória	Obrigatório
N.E.	Obrigatórias	Obrigatórias	Obrigatórias
D.V.A.	Facultativa	Facultativa	Obrigatória *3

*1 Vide item 3.18 da NBC TG 1000 (R1), que trata da possibilidade de apresentação da DLPA.

*2 Toma-se Demonstração Contábil obrigatória quando adotado o item 3.18 da NBC TG 1000 (R1) por ocasião da não elaboração da DRA e DMPL.

*3 Trata-se de Demonstração Contábil obrigatória se exigida legalmente ou por algum órgão regulador - letra "da" do item 10, da NBC TG 26 (R5) – ou, nos demais casos, pode ser apresentada voluntariamente.

8.1.4. HABILITAÇÃO TÉCNICA

- Alvará Sanitário, expedido pelo órgão federal ou estadual ou municipal, conforme determina a legislação vigente.
- Declaração que atende ao disposto na legislação de alimentos vigente no âmbito da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, conforme prevê a PORTARIA nº 1.428, DE 26 DE NOVEMBRO DE 1993 e RESOLUÇÃO RDC 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004.
- Declaração de que os gêneros alimentícios ofertados atenderão ao disposto na Legislação de Alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA e pelas autoridades sanitárias locais.
- Declaração de que os veículos de transporte e distribuição dos alimentos se destinarão exclusivamente para essa finalidade. Deverão dispor de compartimento de carga fechado e dotado de isolamento térmico. Deverão estar devidamente higienizados, bem como as caixas, carrinhos e outros equipamentos utilizados. Os veículos devem possuir Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária e atender a todos os requisitos do Decreto do Estado do Rio Grande do Sul de nº23.430 e legislação Sanitária pertinente.

8.2. Os documentos previstos no item 8, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

8.3. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado, observadas as seguintes normas:

- 8.3.1.** Comprovação de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados;
- 8.3.2.** Indicação da empresa líder do consórcio, que será responsável por sua representação perante a Administração;
- 8.3.3.** Admissão, para efeito de habilitação técnica, do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, do somatório dos valores de cada consorciado;
- 8.3.4.** Impedimento de a empresa consorciada participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada;

Município de Xangri-Lá

www.xangrila.rs.gov.br

8.3.5. Responsabilidade solidária dos integrantes pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato.

8.3.6. O licitante vencedor é obrigado a promover, antes da celebração do contrato, a constituição e o registro do consórcio, nos termos do compromisso referido no inciso I do caput deste artigo.

8.3.7. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% (dez por cento) para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

8.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia e deverão estar assinados preferencialmente de forma digital.

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

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

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

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

8.8.1. Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **duas horas**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

8.9. A verificação dos documentos de habilitação somente serão feitas em relação ao licitante vencedor.

8.10. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência.

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

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

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

8.12. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.8.1..

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

8.14. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

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

Município de Xangri-Lá

www.xangrila.rs.gov.br

9. PRAZO E LOCAL DE ENTREGA

9.1 A entrega deverá ser efetuada conforme especificidades constantes no ANEXO III – TERMO DE REFERÊNCIA.

10. PAGAMENTO

10.1 O pagamento será efetuado em até trinta dias a partir da entrega dos produtos, mediante apresentação de nota fiscal e autorização da respectiva Secretaria.

10.2 O erário reserva-se no direito de efetuar todos os descontos previstos em lei.

10.3 Não será efetuado qualquer pagamento à empresa adjudicatária enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência.

10.4 O pagamento somente será efetuado mediante emissão das certidões habilitatórias atualizadas e negativas.

10.5 Ocorrendo atraso no pagamento, os valores serão corrigidos monetariamente pelo IGP-M (FGV), e a Administração pagará a contratada com juros de 1% (um por cento) ao mês, calculados pro rata dia, até o efetivo pagamento.

10.6 A cada 12 (doze) meses de execução contratual, o valor estipulado para o contrato será reajustado pelo Índice Geral de Preços do Mercado – IGP-M, acumulado no período ou outro índice que vier a substituí-lo.

11. FISCALIZAÇÃO

11.1 O Executivo Municipal reserva-se no direito de fiscalizar o serviço prestado pela contratada através dos servidores, conforme segue:

- SME – Juliana Favero Guilherme e Eduardo Filipe Dias da Rocha.
- SAS – Jaqueline Bernardes Moreira e Livia Grechi

12. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

12.2. A Ata estará disponibilizada, para assinatura digital, no Processo Administrativo na plataforma FlowDocs Xangri-lá (<https://xangrila.flowdocs.com.br:2053/public/home>). Para acessar a Plataforma será necessária a realização de cadastro.

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

- (a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- (b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

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

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

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

Município de Xangri-Lá

www.xangrila.rs.gov.br

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

13. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

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

13.1.2. Dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

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

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

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

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

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

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

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

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

14. DOS RECURSOS

14.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

14.3.1. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

14.3.2. O prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

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

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

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

14.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso

Município de Xangri-Lá

www.xangrila.rs.gov.br

para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

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

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

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

15. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

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

15.1.2.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

15.1.2.2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

15.1.2.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

15.1.2.4. Deixar de apresentar amostra;

15.1.2.5. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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

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

15.1.4. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

15.1.5. Fraudar a licitação

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

15.1.6.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

15.1.6.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

15.1.6.3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

15.1.7. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

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

15.2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

15.2.1. Advertência;

15.2.2. Multa;

15.2.3. Impedimento de licitar e contratar e

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

15.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

Município de Xangri-Lá

www.xangrila.rs.gov.br

- 15.3.1.** A natureza e a gravidade da infração cometida.
- 15.3.2.** As peculiaridades do caso concreto
- 15.3.3.** As circunstâncias agravantes ou atenuantes
- 15.3.4.** Os danos que dela provierem para a Administração Pública
- 15.3.5.** A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

15.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato lícitado.

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

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

15.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 15.1.1., 15.1.2. e 15.1.3., quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

15.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 15.1.4., 15.1.5., 15.1.6., 15.1.7. e 15.1.8., bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 15.1.1., 15.1.2. e 15.1.3. que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

15.9. A apuração de responsabilidades relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será realizada em acordo com o Decreto Nº 409/2022.

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

16. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

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

16.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados exclusivamente de forma eletrônica, através do Portal de Compras Públicas.

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

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

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

17. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

Município de Xangri-Lá

www.xangrila.rs.gov.br

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

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

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

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

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

17.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://xangrila.rs.gov.br/licitacoes-e-contratos>

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

- 17.11.1.** ANEXO I – MODELO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
- 17.11.2.** ANEXO II – RELAÇÃO DE ITENS COM VALOR REFERÊNCIA
- 17.11.3.** ANEXO III – TERMO DE REFERÊNCIA

Xangri-Lá, 19 de agosto de 2024.

Celso Bassani Barbosa
Prefeito Municipal

ANEXO I - MODELO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
PREFEITURA MUNICIPAL DE XANGRI-LÁ

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º

AQUISIÇÃO FUTURA DE ALIMENTOS PERECÍVEIS PARA AS SECRETARIAS DE EDUCAÇÃO E ASSISTÊNCIA SOCIAL.

A Prefeitura Municipal de Xangri-lá, com sede na cidade de Xangri-lá, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 94.436.474/0001-24 neste ato representado(a) pelo(a) **PREFEITO MUNICIPAL Celso Bassani Barbosa**, nomeado(a) pela ata nº 105/2021, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de **AQUISIÇÃO FUTURA DE ALIMENTOS PERECÍVEIS PARA AS SECRETARIAS DE EDUCAÇÃO E ASSISTÊNCIA SOCIAL.**, especificado(s) no(s) item(ns), anexo II do edital de Licitação nº 99/2024, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

Lote Item	Descrição do Produto	Qte	Unidade	Marca	Valor Unit.	Valor Total
1	AB'ROBRINHA ITALIA ABOBRINHA ITALIANA, produto de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais ou vegetais, com coloração característica de fruto saudável. Peso médio da unidade em torno de 380 g.	2500	KG		5,80	14.500,00
2	ABACATE ABACATE, integro, grau médio de amadurecimento, sem manchas escuras na casca, não pode estar amassado, nem batido.	5500	KG		6,45	35.475,00
3	ABACAXI Fruto de tamanho médio, limpo, grau médio de amadure ABACAXI Fruto de tamanho médio, limpo, grau médio de amadurecimento e peso por unidade entre 1,0 e 1,5kg.	4400	UN		9,30	40.920,00
4	AGRIÃO (MAÇO) AGRIÃO (MAÇO), folhas graúdas, fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isentam de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos, fertilizante, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte. Maços com tamanho médio.	750	MÇO		4,30	3.225,00
5	ALFACE tipo crespa, verde, tamanho médio, com peso mínimo, por unidade em média 300g. As folhas deverão ser limpas, sem marcas de picadas de insetos, sem nenhum defeito que possa alterar sua aparência e qualidade.	2500	UN		4,34	10.850,00
6	ALFACE Americana, folhas íntegras, firmes, tamanho médio.	1200	UN		4,06	4.872,00
7	ALFACE MIMOSA ROXA ALFACE MIMOSA ROXA, folhas íntegras, fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos, fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte. Unidade de tamanho médio.	1500	UN		4,24	6.360,00
8	ALHO GRAÚDO ALHO GRAÚDO, de calibre 05, deve ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa.	950	KG		7,18	6.821,00
9	AMEIXA NACIONAL ROXA AMEIXA NACIONAL ROXA, MATURAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO, TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE	3500	KG		12,75	44.625,00
10	Banana branca, de primeira qualidade, com grau de maturação Banana branca, de primeira qualidade, com grau de maturação médio.	18240	KG		5,40	98.496,00

11	BANANA CATURRA in natura, em pencas, de primeira qualidade, tipo 1, comprimento de 13 a 16 cm e com grau médio de amadurecimento, sem presença de resíduos de fertilizantes, diâmetro mínimo de 3cm e comprimento mínimo de 12 cm, coloração amarela, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	5800	KG	4,75	27.550,00
12	BANHA SUÍNA – EMBALAGENS DE 1 KG QUE CONTENHAM 3150 ESPECIFICADOS O LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VENCIMENTO. DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM A INDICAÇÃO DO RÓTULO. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO EM ESTABELECIMENTO COM REGISTRO NO ÓRGÃO DA SECRETARIA DA AGRICULTURA COMPETENTE – SIF, SIE OU SIM. Banha suína: Características: cor branca ou branco-creme; odor levemente a torresmo; textura de pasta homogênea ou ligeiramente granulada; ausência de ranço. Embalagens de 1kg contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. validade de 6 mes O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF).		UN	15,46	48.699,00
13	BATATA DOCE NOVA SÃS DE 1 QUALIDADE TAMANHO MÉDIO LIMPAS (	1900	KG	4,59	8.721,00
14	BATATA DOCE NOVA SÃS DE 1 QUALIDADE TAMANHO MÉDIO LIMPAS (SEM BARRO). VALIDADE SEMANAL. BATATA INGLESA, GRAÚDA DE PRIMEIRA QUALIDADE BRANCA. BATATA INGLESA, GRAÚDA DE PRIMEIRA QUALIDADE BRANCA.	11400	KG	9,60	109.440,00
15	BERGAMOTA BERGAMOTA POKAN, MONTENEGIRNA, COMUM, nova de 1ª qualidade, unidade em torno de 100g, com casca sã, sem rupturas, acondicionada em embalagem transparente e resistente, com etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal.	12600	KG	4,99	62.874,00
16	BERINJELA. Berinjela: fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. A polpa deverá estar intacta e limpa.	1000	KG	6,65	6.650,00
17	BETERRABA Tamanho médio, firmes, não murchas, cor vermelho i	4800	KG	7,00	33.600,00
18	BETERRABA Tamanho médio, firmes, não murchas, cor vermelho intenso, sem rachaduras, nem sinais de brotação. BOLINHO DE PEIXE Bolinho de peixe: Bolinho de peixe (tilápia) congelado: ingredientes obrigatórios: mínimo de 70% de carne de tilápia; ingredientes opcionais: batata, sal, proteína de soja, temperos, farinha de rosca; sem espinhos; Embalagens de 2kg contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 12 meses.	7600	KG	28,93	219.868,00
19	BRÓCOLIS Híbrido, tamanho médio, firmes, cor verde escura.	4800	UN	7,41	35.568,00
20	BRÓCOLIS Híbrido, tamanho médio, firmes, cor verde escura. CAQUI DE CHOCOLATE CAQUI DE CHOCOLATE, maduro, sem rachaduras, firme, cor uniforme.	3300	KG	7,36	24.288,00

21	CARNE BOVINA – BIFE DE PATINHO Carne bovina – bife de patinho: bife de carne congelada de bovino sem osso (patinho); massa muscular livre de gordura, aponeuroses, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano; aspecto uniforme, sem acúmulo sanguíneo, corpos estranhos; coloração: uniforme, sem manchas escuras ou zonas claras, variando de vermelho rosado a vermelho pardo; consistência: firme, compacta e elástica; odor: suave, agradável, característico de carnes sãs; teor máximo de 5% de gordura; Embalagens de até 2kg contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF); Prazo de validade mínimo de 120 dias.	8075	KG	37,23	300.632,25
22	CARNE BOVINA IN NATURA – PALETA INTEIRA Carne bovina – paleta inteira: carne congelada de bovino sem osso (paleta); massa muscular livre de gordura, aponeuroses, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano; aspecto uniforme, sem acúmulo sanguíneo, corpos estranhos; coloração: uniforme, sem manchas escuras ou zonas claras, variando de vermelho rosado a vermelho pardo; consistência: firme, compacta e elástica; odor: suave, agradável, característico de carnes sãs; teor máximo de 10% de gordura; Embalagens de até 2kg contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 120 dias.	14250	KG	17,90	255.075,00
23	CARNE BOVINA IN NATURA – ISCAS Carne bovina – iscas: iscas de carne congelada de bovino sem osso (patinho ou coxão de dentro); massa muscular livre de gordura, aponeuroses, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano; aspecto uniforme, sem acúmulo sanguíneo, corpos estranhos; coloração: uniforme, sem manchas escuras ou zonas claras, variando de vermelho rosado a vermelho pardo; consistência: firme, compacta e elástica; odor: suave, agradável, característico de carnes sãs; teor máximo de 5% de gordura; Embalagens de até 2kg contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 120 dias. inferior totalmente lacradas contendo até 20 kg. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: nome do produto e marca e os dizeres: Carne congelada de bovino sem osso, tipo de corte, identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão, indústria brasileira. A data da embalagem do produto e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote. Carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Inspeção Estadual, número de registro do produto no órgão competente (na embalagem primária) e número de registro do produto no órgão competente (na embalagem primária).	12350	KG	27,05	334.067,50

24	CARNE BOVINA IN NATURA – MOÍDA Carne bovina – moída: carne moída congelada de bovino – Patinho; carne obtida da moagem de massas musculares esqueléticas de bovinos (patinho); características, textura, cor, sabor e odor característicos; máximo de 3% de água e 10% de gordura; ausente de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordural parcial, aponeuroses, tendões, coágulos; não permitido o uso de raspas de carne ou carne mecanicamente separada (CMS); o produto não poderá conter substância/matérias estranhas de qualquer natureza; Embalagens de até 1kg contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 120 dias. 001.031.345: Carne de frango – coxa com sobrecoxa: carne congelada de frango sem osso e sem pele (coxa e sobrecoxa): características, textura, cor, sabor e odor característicos; máximo de 8% de água e 5% de gordura; ausente de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordural parcial, aponeuroses, tendões, coágulos; o produto não poderá conter substância/matérias estranhas de qualquer natureza; Embalagens de até 5kg contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 12 meses.	17100	KG	20,00	342.000,00
25	CARNE DE FRANGO - COXA COM SOBRECORA. Carne de frango – coxa com sobrecoxa: carne congelada de frango sem osso e sem pele (coxa e sobrecoxa): características, textura, cor, sabor e odor característicos; máximo de 8% de água e 5% de gordura; ausente de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordural parcial, aponeuroses, tendões, coágulos; o produto não poderá conter substância/matérias estranhas de qualquer natureza; Embalagens de até 5kg contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 12 meses.	15675	KG	17,60	275.880,00
26	CARNE DE FRANGO – FILÉ DE PEITO DE FRANGO SASSAMI Carne de frango – filé de peito sassami: carne congelada de frango sem osso e sem pele (filezinho sassami); características, textura, cor, sabor e odor característicos; máximo de 8% de água e 5% de gordura; ausente de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordural parcial, aponeuroses, tendões, coágulos; o produto não poderá conter substância/matérias estranhas de qualquer natureza; Embalagens de até 2kg contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 6 meses.	10925	KG	19,90	217.407,50
27	CEBOLA BRANCA CEBOLA BRANCA, REDONDA OU OBLONGA COM COLORAÇÃO BRANCA OU ROXA, SEM BROTO, SEM COMPACTA, FIRMA E BEM DESENVOLVIDA SEM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA.	11000	KG	5,90	64.900,00
28	CENOURA, TAMANHO MÉDIO, NOVA, DE 1ª QUALIDADE, SEM FOLHAS CENOURA, TAMANHO MÉDIO, NOVA, DE 1ª QUALIDADE, SEM FOLHAS, LIMPAS, VALIDADE SEMANAL.	5600	KG	2,25	12.600,00
29	CHUCHU VERDE CHUCHU VERDE, em tamanhos pequenos, casca clara e macia, novo, livre de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Estarem livres de resíduos de fertilizantes.	5500	KG	6,30	34.650,00

30	COUVE-FLOR Firmes, com cor característica, sem áreas escuras	4400	UN	8,50	37.400,00
31	COUVE-FLOR Firmes, com cor característica, sem áreas escuras e machucadas. COUVE VERDE COUVE VERDE em folhas frescas, firmes, com coloração e tamanho uniformes e típico da variedade, sem sujidades e livre de resíduos de fertilizantes, de colheita recente, molhos com aproximadamente 10 folhas.	4500	MOLH	5,45	24.525,00
32	COXINHA DA ASA DE FRANGO. COXINHA DA ASA DE FRANGO, TAMANHO PEQUENO, DEVERÁ SER CONGELADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE OBTIDA DE ANIMAIS SADIOS E SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E PEGAJOSO. COM PRESENÇA DE SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) AUSENTE DE MANCHAS ESVERDEADAS E PARDACENTAS.	11875	KG	16,14	191.662,50
33	CUCA INTEGRAL SIMPLES 500gr Farinha integral, açúcar mascavo, leite, manteiga, ovos e fermento, para a farofa, açúcar mascavo, farinha de trigo, manteiga e canela. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega. Acondicionado em bandejas de alumínio, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável.	3000	KG	14,00	42.000,00
34	ESPINAFRE MAÇO ESPINAFRE MAÇO, de primeira qualidade, maços com 500 g no mínimo, folhas íntegras, firmes e intactas, sem manchas, isentas de material terroso, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	1250	MÇO	7,50	9.375,00
35	INHAME. Inhame - produto de boa qualidade e sem defeitos grosseiros, como rachaduras, perfurações e cortes. Com aspecto, aroma e sabor típicos do produto. Livres de umidade externa, com casca que solte facilmente, polpa branca ou amarelada e de aspecto fresco.	1600	KG	9,24	14.784,00
36	IOGURTE NATURAL iogurte natural: iogurte natural integral; sabor natural; ingredientes: leite e/ou leite reconstituído padronizado em seu conteúdo e gordura e fermentos lácteos (cultivos de bactérias lácticas); mínimo de 3g/100g de gordura; sem adição de açúcares; aspecto: firme, semisólido; cor: branca; odor e sabor: característicos; Embalagens de até 1L contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 7 dias;	3000	UN	8,28	24.840,00
37	KIWI. GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO. A FRUTA DEVE APRESENTAR CASCA ÍNTEGRA. O PESO MÉDIO DEVE SER DE 60 A 100G. Kiwi. Grau médio de maturação. A fruta deve apresentar casca íntegra. O peso médio deve ser de 60 a 100g.	5225	KG	25,20	131.670,00
38	LARANJA DE UMBIGO LARANJA DE UMBIGO, grau médio de amadurecimento, sem partes amolecidas, acondicionadas em embalagens transparentes e resistentes, com etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal.	5000	KG	3,74	18.700,00
39	LARANJA DO CÉU (KG) LARANJA DO CÉU (KG)	9500	KG	2,31	21.945,00
40	LIMÃO Tipo Taiti, galego ou bergamota. Íntegro, tamanho médio. Sem pontos escurecidos ou perfurações. Polpa firme. Cor característica.	400	KG	1,85	740,00

41	LOMBO DE PORCO SEM GORDURA Lombo suíno: carne congelada de suíno sem osso (lombo); massa muscular livre de gordura, aponeuroses, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano; teor máximo de 5% de gordura; características, textura, cor, sabor e odor característicos; Embalagens de até 2kg contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 6 meses.	11875	KG	21,49	255.193,75
42	MAÇA VERMELHA GALA OU FUJI ESPECIAL GRAU MÉDIO DE AMADURE MAÇA VERMELHA GALA OU FUJI ESPECIAL GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO EM CX COM 18KG, DE PESO LIQUIDO. ENCARTELADA, TAMANHO 110 A 120. NÃO PODE CONTER FRUTA COM SARDA E/OU GRANIZADA. AS MAÇAS DEVEM SER SÂS, SEM RUPTURA E/OU PANCADAS NA CASCA, VALIDADE SEMANAL.	15000	KG	4,28	64.200,00
43	MANDIOQUINHA OU BATATA BAROA. TAMANHO MÉDIO, UNIFORME, ISENTAS DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANH Mandioquinha ou batata Baroa. Tamanho médio, uniforme, isentas de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca.	1200	KG	7,24	8.688,00
44	MANGA TOMMY MANGA TOMMY, primeira qualidade, firmes, tenras, sem ferimentos e defeitos. com grau de maturação adequado para servir.	14725	KG	8,40	123.690,00
45	MANTEIGA Manteiga: manteiga de primeira qualidade sem sal; ingredientes obrigatórios: creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca; consistência sólida ou pastosa a temperatura de 20°C; textura lisa e uniforme, untosa; cor: branco amarelada sem manchas ou pontos de outras colorações; sabor suave, aroma delicado, sem odor ou sabor estranho; matéria gorda: mín. 82%, acidez máx. 3%; aditivos: de acordo com RTIQ; Embalagens de 200 gramas contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 4 meses.	9025	EMB	25,90	233.747,50
46	MARACUJÁ MARACUJÁ, maduro, sem partes amolecidas, casca sã, sem rupturas, acondicionado em embalagem resistente e transparente, com etiqueta de pesagem e validade semanal.	850	KG	7,30	6.205,00
47	MASSA PARA LASANHA MASSA PARA LASANHA. PACOTE DE 500 GRAMAS.	3500	PCT	7,00	24.500,00
48	MASSA PARA PASTEL, EMBALAGEM COM 30 UNIDADES MASSA PARA PASTEL, EMBALAGEM COM 30 UNIDADES TAMANHO MÉDIO.	500	PCT	6,68	3.340,00
49	MELANCIA deverá ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. Peso médio 7 a 10 kg a unidade.	14250	KG	9,42	134.235,00
50	MORANGA Cabotia. Grau de amadurecimento médio. Casca brilhante MORANGA Cabotia. Grau de amadurecimento médio. Casca brilhante e de cor característica. Sem perfurações ou pontos murchos.	9000	KG	5,15	46.350,00
51	MORANGO Convencional ou ecológico. Preferencialmente ecológico, novo, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem rupturas.	7600	KG	28,50	216.600,00

52	NATA Nata: nata; ingredientes obrigatórios: creme de leite padronizado quanto ao teor de gordura; ingredientes opcionais: cloreto de sódio; gordura láctea: mín. de 45%; cor branca ou levemente amarelada; sabor e odor: característicos, suaves, não rançosos nem ácidos, sem sabores ou odores estranhos; textura firme, untuosa, com bom espalhamento; aparência brilhante, sem apresentação de grumos e sem soro aparente; aditivos: de acordo com RTIQ; Embalagens de 200 gramas contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 4 meses.	10925	EMB	12,19	133.175,75
53	OVOS DE GALINHA Ovos de galinha: ovo de galinha tipo grande; cor: branco; em casca sem sujidades, trincas ou rachaduras; Embalagens de 12 unidades contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 15 dias.	19000	DZ	11,45	217.550,00
54	PAO DE AIPIM, SEM CONSERVANTES. PÃO DE AIPIM 500G: Pão de Aipim 500g; Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, aipim, ovos, fermento biológico. Sem conservantes, sem corantes artificiais, sem gordura trans. Produto com 500g, fatiado com aproximadamente 20 a 25 fatias. Embalagem com o nome da empresa, nome do produto, tabela com informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade, rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem em plástico transparente atóxico lacrado e resistente. Validade mínima 5 dias a contar a partir da data de entrega do produto	7000	UN	9,77	68.390,00
55	PÃO DE CENOURA 500G. PÃO DE CENOURA 500G: Pão de Cenoura 500g; Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cenoura, ovos, fermento biológico. Sem conservantes, sem corantes artificiais, sem gordura trans. Produto com 500g, fatiado com aproximadamente 20 a 25 fatias. Embalagem com o nome da empresa, nome do produto, tabela com informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade, rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem em plástico transparente atóxico lacrado e resistente. Validade mínima 5 dias a contar a partir da data de entrega do produto	9975	UN	14,13	140.946,75
56	PÃO DE HAMBURGER 50G. PÃO DE HAMBÚRGUER 50G: Pão de hambúrguer 50g; Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, fermento biológico. Sem conservantes, sem corantes artificiais, sem gordura trans. Cada unidade pesando entre 50g e 60g e medir aproximadamente 10cm de diâmetro. Embalagem com o nome da empresa, nome do produto, tabela com informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade, rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem em plástico transparente atóxico lacrado e resistente. Validade mínima 7 dias a contar a partir da data de entrega do produto	700	KG	0,74	518,00
57	PÃO DE MILHO PÃO DE MILHO 500G: Pão de milho 500g; Ingredientes obrigatórios: composto por farinha de milho e trigo enriquecida com ferro e ácido fólico refinadas, ovos, fermento biológico. Sem conservantes, sem corantes artificiais, sem gordura trans. Produto com 500g, fatiado com aproximadamente 20 a 25 fatias. Embalagem com o nome da empresa, nome do produto, tabela com informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade, rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem em plástico transparente atóxico lacrado e resistente. Validade mínima 5 dias a contar a partir da data de entrega do produto	6000	PCT	6,70	40.200,00

58	PÃO DE QUEIJO CONGELADO Pão de queijo congelado contendo os seguintes ingredientes: Água, fécula de mandioca, polvilho azedo, amido modificado, óleo de soja, gordura vegetal, queijo Minas, ovo em pó, soro de leite em pó, condimento de queijo parmesão, sal e acidulante ácido láctico. CONTÉM DERIVADOS LÁCTEOS E NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem de 400g.	5700	UN	14,48	82.536,00
59	Pão de sanduíche de pão branco, pacote com no mínimo 16 fati PÃO DE SANDUÍCHE 500G: Pão de sanduíche/forma 500g; Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico. Sem conservantes, sem corantes artificiais, sem gordura trans. Produto com 500g, fatiado com aproximadamente 20 a 25 fatias. Embalagem com o nome da empresa, nome do produto, tabela com informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade, rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem em plástico transparente atóxico lacrado e resistente. Validade mínima 7 dias a contar a partir da data de entrega do produto	12825	UN	8,21	105.293,25
60	PÃO DOCE TIPO MASSINHA INTEGRAL 30G. PÃO DOCE TIPO MASSINHA INTEGRAL 30G: Pão doce tipo massinha integral 30g; Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, ovos, fermento biológico. Sem conservantes, sem corantes artificiais, sem gordura trans. Produto com 30g. Embalagem com o nome da empresa, nome do produto, tabela com informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade, rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem em plástico transparente atóxico lacrado e resistente. Produzido no dia da entrega e não embalado quente.	2600	KG	18,99	49.374,00
61	PÃO DOCE TIPO MASSINHA SEM FAROFA DE 50G.1070753) PÃO DOCE TIPO MASSINHA SEM FAROFA 50G: Pão doce tipo massinha sem farofa 50g; Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, fermento biológico. Sem conservantes, sem corantes artificiais, sem gordura trans. Produto com 50g. Embalagem com o nome da empresa, nome do produto, tabela com informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade, rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem em plástico transparente atóxico lacrado e resistente. Produzido no dia da entrega e não embalado quente.	4000	KG	19,67	78.680,00
62	PEPINO JAPONÊS. CASCA COM COLORAÇÃO VERDE ESCURA, TEXTURA DA POLPA CROCANTE. NÃO APRESENTAR OS DEFEITOS PODRIDÃO, FERIME Pepino Japonês. Casca com coloração verde escura, textura da polpa crocante. Não apresentar os seguintes defeitos: murcho, podridão, ferimento, deformação grave, passado, virose.	750	KG	6,50	4.875,00
63	PÊRA WILLIANS PÊRA WILLIANS, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado para servir, manipulação, transporte e consumo, isenta de sujidades, parasitos e larvas. Fruta com tamanho médio, sem manchas escuras.Q	7600	KG	13,80	104.880,00
64	PIMENTÃO AMARELO. PIMENTÃO AMARELO - limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos - cicatrizados ou não, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: amarelo, intenso e uniforme. Bem desenvolvido, de tamanho médio, isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho.	400	KG	8,45	3.380,00
65	PIMENTÃO VERDE PIMENTÃO VERDE, extra, de primeira qualidade, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, tamanho médio e coloração uniforme.	400	KG	9,13	3.652,00
66	PINHÃO COM CASCA1070115) PINHÃO COM CASCA	3000	KG	13,99	41.970,00

67	QUEIJO PRATO Queijo prato: queijo prato fatiado interfolhado (lanche ou sandwich/cobocó); ingredientes obrigatórios: leite e/ou leite reconstituído pradronizado em seu conteúdo de matéria gorda, cultivos de bactérias lácticas específicas, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, cloreto de sódio; opcionais: leite em pó, creme, sólidos de origem láctea e cloreto de cálcio; consistência semidura a elástica; textura compacta, lisa, fechada; cor amarelado ou amarelo-palha; sabor e odor característicos; sem crosta; aditivos de acordo com o RTIQ; Embalagens de 400 gramas contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 4 meses.	8550	KG	17,37	148.513,50
68	RABANETE Raiz firme, de tamanho médio. Com folhas. Sem ponto RABANETE Raiz firme, de tamanho médio. Com folhas. Sem pontos murchos ou perfurações. Cor característica.	350	KG	9,28	3.248,00
69	REPOLHO ROXO REPOLHO ROXO	2600	UN	9,28	24.128,00
70	REPOLHO VERDE REPOLHO VERDE, limpo, com folhas verdes, sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas, com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos de vegetais ou materiais estranhos, tamanho médio aproximado de 2 kg cada	4500	KG	5,78	26.010,00
71	REQUEIJÃO CREMOSO. Requeijão cremoso: requeijão cremoso; ingredientes obrigatórios: leite e/ou leite reconstituído, creme e/ou manteiga e/ou gordura anidra do leite ou butter oil; opcionais: coalho ou coagulantes apropriados, sólido de origem láctea, leite em pó, caseína, cloreto de sódio, fermentos lácteos; consistência: untável ou fatiável; textura cremosa, fina, lisa ou compacta; cor e odor característicos; sabor à creme levemente ácido, opcionalmente salgado; aditivos de acordo com RTIQ; Embalagens de 200 gramas contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 4 meses.	10450	UN	9,00	94.050,00
72	RÚCULA, NOVA DE 1º QUALIDADE. VALIDADE SEMANAL.	600	UN	6,98	4.188,00
73	TEMPERO VERDE Salsa e Cebolinha. Fresca, com folhas firmes e TEMPERO VERDE Salsa e Cebolinha. Fresca, com folhas firmes e verdes, em maços. Molho com tamanho médio de 50gr.	4500	MOLH	3,67	16.515,00
74	TOMATE CEREJA TOMATE CEREJA, tamanho uniforme, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração e brilho	1000	KG	6,61	6.610,00
75	TOMATE Tipo salada, longa vida, tamanho médio a grande, de 1 TOMATE Tipo salada, longa vida, tamanho médio a grande, de 1ª qualidade, 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	15200	KG	8,10	123.120,00
76	UVA DO TIPO NIÁGARA ROSA UVA DO TIPO NIÁGARA ROSA, CACHOS ÍNTEGROS, MATURAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO	5500	KG	10,19	56.045,00
77	VAGEM VERDE, SEM FIO, DE 1º QUALIDADE. VALIDADE SEMANAL. VAGEM VERDE, SEM FIO, DE 1º QUALIDADE. VALIDADE SEMANAL.	1100	KG	11,50	12.650,00
78	Banana branca, de primeira qualidade, com grau de maturação Banana branca, de primeira qualidade, com grau de maturação médio.	960	KG	5,40	5.184,00
79	BATATA INGLESA, GRAÚDA DE PRIMEIRA QUALIDADE BRANCA. BATATA INGLESA, GRAÚDA DE PRIMEIRA QUALIDADE BRANCA.	600	KG	9,60	5.760,00

80	BOLINHO DE PEIXE Bolinho de peixe: Bolinho de peixe (tilápia) congelado: ingredientes obrigatórios: mínimo de 70% de carne de tilápia; ingredientes opcionais: batata, sal, proteína de soja, temperos, farinha de rosca; sem espinhos; Embalagens de 2kg contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 12 meses.	400	KG	28,93	11.572,00
81	CARNE BOVINA – BIFE DE PATINHO Carne bovina – bife de patinho: bife de carne congelada de bovino sem osso (patinho); massa muscular livre de gordura, aponeuroses, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano; aspecto uniforme, sem acúmulo sanguíneo, corpos estranhos; coloração: uniforme, sem manchas escuras ou zonas claras, variando de vermelho rosado a vermelho pardo; consistência: firme, compacta e elástica; odor: suave, agradável, característico de carnes sãs; teor máximo de 5% de gordura; Embalagens de até 2kg contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF); Prazo de validade mínimo de 120 dias.	425	KG	37,23	15.822,75
82	CARNE BOVINA IN NATURA – PALETA INTEIRA Carne bovina – paleta inteira: carne congelada de bovino sem osso (paleta); massa muscular livre de gordura, aponeuroses, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano; aspecto uniforme, sem acúmulo sanguíneo, corpos estranhos; coloração: uniforme, sem manchas escuras ou zonas claras, variando de vermelho rosado a vermelho pardo; consistência: firme, compacta e elástica; odor: suave, agradável, característico de carnes sãs; teor máximo de 10% de gordura; Embalagens de até 2kg contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 120 dias.	750	KG	17,90	13.425,00
83	CARNE BOVINA IN NATURA – ISCAS Carne bovina – iscas: iscas de carne congelada de bovino sem osso (patinho ou coxão de dentro); massa muscular livre de gordura, aponeuroses, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano; aspecto uniforme, sem acúmulo sanguíneo, corpos estranhos; coloração: uniforme, sem manchas escuras ou zonas claras, variando de vermelho rosado a vermelho pardo; consistência: firme, compacta e elástica; odor: suave, agradável, característico de carnes sãs; teor máximo de 5% de gordura; Embalagens de até 2kg contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 120 dias. Inferior totalmente lacradas contendo até 20 kg. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: nome do produto e marca e os dizeres: Carne congelada de bovino sem osso, tipo de corte, identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão, indústria brasileira. A data da embalagem do produto e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote. Carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Inspeção Estadual, número de registro do produto no órgão competente (na embalagem primária) e número de registro do produto no órgão competente (na embalagem primária).	650	KG	27,05	17.582,50

84	CARNE BOVINA IN NATURA – MOÍDA Carne bovina – moída: carne moída congelada de bovino – Patinho; carne obtida da moagem de massas musculares esqueléticas de bovinos (patinho); características, textura, cor, sabor e odor característicos; máximo de 3% de água e 10% de gordura; ausente de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordural parcial, aponeuroses, tendões, coágulos; não permitido o uso de raspas de carne ou carne mecanicamente separada (CMS); o produto não poderá conter substância/matérias estranhas de qualquer natureza; Embalagens de até 1kg contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 120 dias. 001.031.345: Carne de frango – coxa com sobrecoxa: carne congelada de frango sem osso e sem pele (coxa e sobrecoxa): características, textura, cor, sabor e odor característicos; máximo de 8% de água e 5% de gordura; ausente de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordural parcial, aponeuroses, tendões, coágulos; o produto não poderá conter substância/matérias estranhas de qualquer natureza; Embalagens de até 5kg contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 12 meses.	900	KG	20,00	18.000,00
85	CARNE DE FRANGO - COXA COM SOBRECORA. Carne de frango – coxa com sobrecoxa: carne congelada de frango sem osso e sem pele (coxa e sobrecoxa): características, textura, cor, sabor e odor característicos; máximo de 8% de água e 5% de gordura; ausente de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordural parcial, aponeuroses, tendões, coágulos; o produto não poderá conter substância/matérias estranhas de qualquer natureza; Embalagens de até 5kg contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 12 meses.	825	KG	17,60	14.520,00
86	CARNE DE FRANGO – FILÉ DE PEITO DE FRANGO SASSAMI Carne de frango – filé de peito sassami: carne congelada de frango sem osso e sem pele (filezinho sassami); características, textura, cor, sabor e odor característicos; máximo de 8% de água e 5% de gordura; ausente de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordural parcial, aponeuroses, tendões, coágulos; o produto não poderá conter substância/matérias estranhas de qualquer natureza; Embalagens de até 2kg contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 6 meses.	575	KG	19,90	11.442,50
87	COXINHA DA ASA DE FRANGO. COXINHA DA ASA DE FRANGO, TAMANHO PEQUENO, DEVERÁ SER CONGELADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE OBTIDA DE ANIMAIS SADIOS E SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E PEGAJOSO. COM PRESENÇA DE SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) AUSENTE DE MANCHAS ESVERDEADAS E PARDACENTAS.	625	KG	16,14	10.087,50
88	KIWI. GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO. A FRUTA DEVE APRESENTAR CASCA ÍNTEGRA. O PESO MÉDIO DEVE SER DE 60 A 100G. Kiwi. Grau médio de maturação. A fruta deve apresentar casca íntegra. O peso médio deve ser de 60 a 100g.	275	KG	25,20	6.930,00

89	LOMBO DE PORCO SEM GORDURA Lombo suíno: carne congelada de suíno sem osso (lombo); massa muscular livre de gordura, aponeuroses, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano; teor máximo de 5% de gordura; características, textura, cor, sabor e odor característicos; Embalagens de até 2kg contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 6 meses.	625	KG	21,49	13.431,25
90	MANGA TOMMY MANGA TOMMY, primeira qualidade, firmes, tenras, sem ferimentos e defeitos. com grau de maturação adequado para servir.	775	KG	8,40	6.510,00
91	MANTEIGA Manteiga: manteiga de primeira qualidade sem sal; ingredientes obrigatórios: creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca; consistência sólida ou pastosa a temperatura de 20°C; textura lisa e uniforme, untosa; cor: branco amarelada sem manchas ou pontos de outras colorações; sabor suave, aroma delicado, sem odor ou sabor estranho; matéria gorda: mín. 82%, acidez máx. 3%; aditivos: de acordo com RTIQ; Embalagens de 200 gramas contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 4 meses.	475	EMB	25,90	12.302,50
92	MELANCIA deverá ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. Peso médio 7 a 10 kg a unidade.	750	KG	9,42	7.065,00
93	MORANGO Convencional ou ecológico. Preferencialmente ecológico, novo, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem rupturas.	400	KG	28,50	11.400,00
94	NATA Nata: nata; ingredientes obrigatórios: creme de leite padronizado quanto ao teor de gordura; ingredientes opcionais: cloreto de sódio; gordura láctea: mín. de 45%; cor branca ou levemente amarelada; sabor e odor: característicos, suaves, não rançosos nem ácidos, sem sabores ou odores estranhos; textura firme, untuosa, com bom espalhamento; aparência brilhante, sem apresentação de grumos e sem soro aparente; aditivos: de acordo com RTIQ; Embalagens de 200 gramas contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 4 meses.	575	EMB	12,19	7.009,25
95	OVOS DE GALINHA Ovos de galinha: ovo de galinha tipo grande; cor: branco; em casca sem sujidades, trincas ou rachaduras; Embalagens de 12 unidades contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 15 dias.	1000	DZ	11,45	11.450,00
96	PÃO DE CENOURA 500G. PÃO DE CENOURA 500G: Pão de Cenoura 500g; Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cenoura, ovos, fermento biológico. Sem conservantes, sem corantes artificiais, sem gordura trans. Produto com 500g, fatiado com aproximadamente 20 a 25 fatias. Embalagem com o nome da empresa, nome do produto, tabela com informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade, rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem em plástico transparente atóxico lacrado e resistente. Validade mínima 5 dias a contar a partir da data de entrega do produto	525	UN	14,13	7.418,25

97	PÃO DE QUEIJO CONGELADO Pão de queijo congelado contendo os seguintes ingredientes: Água, fécula de mandioca, polvilho azedo, amido modificado, óleo de soja, gordura vegetal, queijo Minas, ovo em pó, soro de leite em pó, condimento de queijo parmesão, sal e acidulante ácido láctico. CONTÉM DERIVADOS LÁCTEOS E NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem de 400g.	300	UN	14,48	4.344,00
98	Pão de sanduíche de pão branco, pacote com no mínimo 16 fati PÃO DE SANDUÍCHE 500G: Pão de sanduíche/forma 500g; Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico. Sem conservantes, sem corantes artificiais, sem gordura trans. Produto com 500g, fatiado com aproximadamente 20 a 25 fatias. Embalagem com o nome da empresa, nome do produto, tabela com informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade, rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem em plástico transparente atóxico lacrado e resistente. Validade mínima 7 dias a contar a partir da data de entrega do produto	675	UN	8,21	5.541,75
99	PÊRA WILLIANS PÊRA WILLIANS, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado para servir, manipulação, transporte e consumo, isenta de sujidades, parasitos e larvas. Fruta com tamanho médio, sem manchas escuras.Q	400	KG	13,80	5.520,00
100	QUEIJO PRATO Queijo prato: queijo prato fatiado interfolhado (lanche ou sandwich/cobocó); ingredientes obrigatórios: leite e/ou leite reconstituído padronizado em seu conteúdo de matéria gorda, cultivos de bactérias lácticas específicas, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, cloreto de sódio; opcionais: leite em pó, creme, sólidos de origem láctea e cloreto de cálcio; consistência semidura a elástica; textura compacta, lisa, fechada; cor amarelado ou amarelo-palha; sabor e odor característicos; sem crosta; aditivos de acordo com o RTIQ; Embalagens de 400 gramas contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 4 meses.	450	KG	17,37	7.816,50
101	REQUEIJÃO CREMOSO. Requeijão cremoso: requeijão cremoso; ingredientes obrigatórios: leite e/ou leite reconstituído, creme e/ou manteiga e/ou gordura anidra do leite ou butter oil; opcionais: coalho ou coagulantes apropriados, sólido de origem láctea, leite em pó, caseína, cloreto de sódio, fermentos lácteos; consistência: untável ou fatiável; textura cremosa, fina, lisa ou compacta; cor e odor característicos; sabor à creme levemente ácido, opcionalmente salgado; aditivos de acordo com RTIQ; Embalagens de 200 gramas contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 4 meses.	550	UN	9,00	4.950,00
102	TOMATE Tipo salada, longa vida, tamanho médio a grande, de 1 TOMATE Tipo salada, longa vida, tamanho médio a grande, de 1ª qualidade, 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	800	KG	8,10	6.480,00

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será o Município de Xangri-lá

3.2. Além do gerenciador, não há outros órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação ou desta contratação direta, conforme justificativa apresentada nos estudos técnicos preliminares (o nosso não é publicado inicialmente)

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano (12 meses), contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e se obrigar nos limites dela;

5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores

5.4.2.1. Aceitem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2. somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9..

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

5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item Erro: Origem da referência não encontrada, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital ou do aviso de contratação direta, poderá:

5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

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

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais superveniência de disposições legais, com comprovada sobre os preços registrados;

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1., sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4., e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2. e no item 7.2.1., o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a

necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

- 8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou
- 8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3., a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor: 9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

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

9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1. será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1. Por razão de interesse público;

9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos dos artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. PAGAMENTO

11.1. O pagamento será efetuado no prazo estabelecido pelo Edital a contar do recebimento definitivo do objeto e da respectiva fatura, aprovados pelo Município, através do servidor responsável pela fiscalização do contrato ou pelo responsável pelo pedido de compra.

11.2. Ocorrendo atraso no pagamento, os valores serão corrigidos monetariamente pelo IGP-M (FGV), e a Administração pagará a contratada com juros de 1% ao mês, calculados pro rata dia, até o efetivo pagamento.

12. CONDIÇÕES GERAIS

12.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

12.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em () vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes órgãos participantes (se houver). e encaminhada cópia aos demais

Xangri-lá, 13 de agosto de 2024

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)

Anexo

Cadastro Reserva

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:



PREFEITURA MUNICIPAL DE XANGRI-LA

RUA RIO JACUI, 854

CNPJ: 94436474/0001-24

Lista de Produtos com Preço Médio - VALOR REFERÊNCIA

Página 1 de 7

Licitação: 000099/24 PREGÃO ELETRÔNICO

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade	Valor Médio	Valor Total
1	001.079.348	AB'ROBRINHA ITALIA ABOBRINHA ITALIANA, produto de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais ou vegetais, com coloração característica de fruto saudável. Peso médio da unidade em torno de 380 g.	KG	2.500	5,80	14.500,00
2	001.007.986	ABACATE ABACATE, integro, grau médio de amadurecimento, sem manchas escuras na casca, não pode estar amassado, nem batido.	KG	5.500	6,45	35.475,00
3	001.079.113	ABACAXI Fruto de tamanho médio, limpo, grau médio de a UN ABACAXI Fruto de tamanho médio, limpo, grau médio de amadurecimento e peso por unidade entre 1,0 e 1,5kg.	UN	4.400	9,30	40.920,00
4	001.007.988	AGRIÃO (MAÇO) AGRIÃO (MAÇO), folhas graúdas, fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isentam de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos, fertilizante, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte. Maços com tamanho médio.	MÇO	750	4,30	3.225,00
5	001.079.269	ALFACE tipo crespa, verde, tamanho médio, com peso mínimo, por unidade em média 300g. As folhas deverão ser limpas, sem marcas de picadas de insetos, sem nenhum defeito que possa alterar sua aparência e qualidade.	UN	2.500	4,34	10.850,00
6	001.079.116	ALFACE Americana, folhas íntegras, firmes, tamanho médi UN ALFACE Americana, folhas íntegras, firmes, tamanho médio.	UN	1.200	4,06	4.872,00
7	001.007.990	ALFACE MIMOSA ROXA ALFACE MIMOSA ROXA, folhas íntegras, fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos, fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte. Unidade de tamanho médio.	UN	1.500	4,24	6.360,00
8	001.007.991	ALHO GRAÜDO ALHO GRAÜDO, de calibre 05, deve ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa.	KG	950	7,18	6.821,00
9	001.079.239	AMEIXA NACIONAL ROXA AMEIXA NACIONAL ROXA, MATURAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO, TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE	KG	3.500	12,75	44.625,00
10	001.007.888	Banana branca, de primeira qualidade, com grau de matur KG Banana branca, de primeira qualidade, com grau de maturação médio.	KG	18.240	5,40	98.496,00
11	001.079.278	BANANA CATURRA in natura, em pencas, de primeira qualidade, tipo 1, comprimento de 13 a 16 cm e com grau médio de amadurecimento, sem presença de resíduos de fertilizantes, diâmetro mínimo de 3cm e comprimento mínimo de 12 cm, coloração amarela, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	5.800	4,75	27.550,00
12	131.001.033	BANHA SUÍNA – EMBALAGENS DE 1 KG QUE CONTEN UN Banha suína: Características: cor branca ou branco-creme; odor levemente a torresmo; textura de pasta homogênea ou ligeiramente granulada; ausência de ranço. Embalagens de 1kg contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. validade de 6 mes O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF).	UN	3.150	15,46	48.699,00
13	001.007.391	BATATA DOCE NOVA SÂS DE 1 QUALIDADE TAMANHO KG BATATA DOCE NOVA SÂS DE 1 QUALIDADE TAMANHO MÉDIO LIMPAS (SEM BARRO). VALIDADE SEMANAL.	KG	1.900	4,59	8.721,00
14	001.007.507	BATATA INGLESA, GRAÜDA DE PRIMEIRA QUALIDADE KG BATATA INGLESA, GRAÜDA DE PRIMEIRA QUALIDADE BRANCA.	KG	11.400	9,60	109.440,00
15	001.079.347	BERGAMOTA BERGAMOTA POKAN, MONTENEGIRNA, COMUM, nova de 1ª qualidade, unidade em torno de 100g, com casca sã, sem rupturas, acondicionada em embalagem transparente e resistente, com etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal.	KG	12.600	4,99	62.874,00
16	001.079.221	BERINJELA. Berinjela: fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. A polpa deverá estar intacta e limpa.	KG	1.000	6,65	6.650,00
17	001.079.123	BETERRABA Tamanho médio, firmes, não murchas, cor ve KG BETERRABA Tamanho médio, firmes, não murchas, cor vermelho intenso, sem rachaduras, nem sinais de brotação.	KG	4.800	7,00	33.600,00
18	001.096.009	BOLINHO DE PEIXE Bolinho de peixe: Bolinho de peixe (tilápia) congelado: ingredientes obrigatórios: mínimo de 70% de carne de tilápia; ingredientes opcionais: batata, sal, proteína de soja, temperos, farinha de rosca; sem espinhos; Embalagens de 2kg contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 12 meses.	KG	7.600	28,93	219.868,00
19	001.079.124	BRÓCOLIS Híbrido, tamanho médio, firmes, cor verde esc UN BRÓCOLIS Híbrido, tamanho médio, firmes, cor verde escura.	UN	4.800	7,41	35.568,00
20	001.007.994	CAQUI DE CHOCOLATE CAQUI DE CHOCOLATE, maduro, sem rachaduras, firme, cor uniforme.	KG	3.300	7,36	24.288,00
21	001.079.280	CARNE BOVINA – BIFE DE PATINHO Carne bovina – bife de patinho: bife de carne congelada de bovino sem osso (patinho); massa muscular livre de gordura, aponeuroses, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano; aspecto uniforme, sem acúmulo sanguíneo, corpos estranhos; coloração: uniforme, sem manchas escuras ou zonas claras, variando de vermelho rosado a vermelho pardo; consistência: firme, compacta e elástica; odor: suave, agradável, característico de carnes sãs; teor máximo de 5% de gordura; Embalagens de até 2kg contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF); Prazo de validade mínimo de 120 dias.	KG	8.075	37,23	300.632,25
22	001.079.284	CARNE BOVINA IN NATURA – PALETA INTEIRA Carne bovina – paleta inteira: carne congelada de bovino sem osso (paleta); massa muscular livre de gordura, aponeuroses, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano; aspecto uniforme, sem acúmulo sanguíneo, corpos estranhos; coloração: uniforme, sem manchas escuras ou zonas claras, variando de	KG	14.250	17,90	255.075,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE XANGRI-LA

RUA RIO JACUI, 854

CNPJ: 94436474/0001-24

Lista de Produtos com Preço Médio - VALOR REFERÊNCIA

Página 2 de 7

Licitação: 000099/24 PREGÃO ELETRÔNICO

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade	Valor Médio	Valor Total
23	001.079.282	CARNE BOVINA IN NATURA – ISCAS Carne bovina – iscas: iscas de carne congelada de bovino sem osso (patinho ou coxão de dentro); massa muscular livre de gordura, aponeuroses, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano; aspecto uniforme, sem acúmulo sanguíneo, corpos estranhos; coloração: uniforme, sem manchas escuras ou zonas claras, variando de vermelho rosado a vermelho pardo; consistência: firme, compacta e elástica; odor: suave, agradável, característico de carnes sãs; teor máximo de 5% de gordura; Embalagens de até 2kg contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 120 dias.	KG	12.350	27,05	334.067,50
24	001.079.283	CARNE BOVINA IN NATURA – MOÍDA Carne bovina – moída: carne moída congelada de bovino – Patinho; carne obtida da moagem de massas musculares esqueléticas de bovinos (patinho); características, textura, cor, sabor e odor característicos; máximo de 3% de água e 10% de gordura; ausente de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordural parcial, aponeuroses, tendões, coágulos; não permitido o uso de raspas de carne ou carne mecanicamente separada (CMS); o produto não poderá conter substância/matérias estranhas de qualquer natureza; Embalagens de até 1kg contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 120 dias.	KG	17.100	20,00	342.000,00
25	001.031.345	CARNE DE FRANGO - COXA COM SOBRECOXA. Carne de frango – coxa com sobrecoxa: carne congelada de frango sem osso e sem pele (coxa e sobrecoxa): características, textura, cor, sabor e odor característicos; máximo de 8% de água e 5% de gordura; ausente de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordural parcial, aponeuroses, tendões, coágulos; o produto não poderá conter substância/matérias estranhas de qualquer natureza; Embalagens de até 5kg contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 12 meses.	KG	15.675	17,60	275.880,00
26	001.079.281	CARNE DE FRANGO – FILÉ DE PEITO DE FRANGO SAS KG Carne de frango – filé de peito sassami: carne congelada de frango sem osso e sem pele (filezinho sassami); características, textura, cor, sabor e odor característicos; máximo de 8% de água e 5% de gordura; ausente de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordural parcial, aponeuroses, tendões, coágulos; o produto não poderá conter substância/matérias estranhas de qualquer natureza; Embalagens de até 2kg contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 6 meses.	KG	10.925	19,90	217.407,50
27	001.007.003	CEBOLA BRANCA CEBOLA BRANCA, REDONDDA OU OBLONGA COM COLORAÇÃO BRANCA OU ROXA, SEM BROTO, SER COMPACTA, FIRMA E BEM DESENVOLVIDA SEM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA.	KG	11.000	5,90	64.900,00
28	001.007.542	CENOURA, TAMANHO MÉDIO, NOVA, DE 1º QUALIDADE CENOURA, TAMANHO MÉDIO, NOVA, DE 1º QUALIDADE, SEM FOLHAS, LIMPAS, VALIDADE SEMANAL.	KG	5.600	2,25	12.600,00
29	001.007.996	CHUCHU VERDE CHUCHU VERDE, em tamanhos pequenos, casca clara e macia, novo, livre de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, Não estejam danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Estarem livres de resíduos de fertilizantes.	KG	5.500	6,30	34.650,00
30	001.079.129	COUVE-FLOR Firmes, com cor característica, sem áreas e UN COUVE-FLOR Firmes, com cor característica, sem áreas escuras e machucadas.	UN	4.400	8,50	37.400,00
31	001.079.359	COUVE VERDE COUVE VERDE em folhas frescas, firmes, com coloração e tamanho uniformes e típico da variedade, sem sujidades e livre de resíduos de fertilizantes, de colheita recente, molhos com aproximadamente 10 folhas.	MOLH	4.500	5,45	24.525,00
32	001.079.219	COXINHA DA ASA DE FRANGO. COXINHA DA ASA DE FRANGO, TAMANHO PEQUENO, DEVERÁ SER CONGELADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE OBTIDA DE ANIMAIS SADIOS E SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E PEGAJOSO. COM PRESENÇA DE SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) AUSENTE DE MANCHAS ESVERDEADAS E PARDACENTAS.	KG	11.875	16,14	191.662,50
33	001.079.326	CUCA INTEGRAL SIMPLES 500gr Farinha integral, açúcar mascavo, leite, manteiga, ovos e fermento, para a farofa, açúcar mascavo, farinha de trigo, manteiga e canela. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega. Acondicionado em bandejas de alumínio, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável.	KG	3.000	14,00	42.000,00
34	001.007.997	ESPINAFRE MAÇO ESPINAFRE MAÇO, de primeira qualidade, maços com 500 g no mínimo, folhas íntegras, firmes e intactas, sem manchas, isentas de material terroso, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	MÇO	1.250	7,50	9.375,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE XANGRI-LA

RUA RIO JACUI, 854

CNPJ: 94436474/0001-24

Lista de Produtos com Preço Médio - VALOR REFERÊNCIA

Página 3 de 7

Licitação: 000099/24 PREGÃO ELETRÔNICO

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade	Valor Médio	Valor Total
35	001.079.222	INHAME. Inhame - produto de boa qualidade e sem defeitos grosseiros, como rachaduras, perfurações e cortes. Com aspecto, aroma e sabor típicos do produto. Livres de umidade externa, com casca que solte facilmente, polpa branca ou amarelada e de aspecto fresco.	KG	1.600	9,24	14.784,00
36	001.079.274	IOGURTE NATURAL Iogurte natural: iogurte natural integral; sabor natural; ingredientes: leite e/ou leite reconstituído padronizado em seu conteúdo e gordura e fermentos lácteos (cultivos de bactérias lácticas); mínimo de 3g/100g de gordura; sem adição de açúcares; aspecto: firme, semisólido; cor: branca; odor e sabor: característicos; Embalagens de até 1L contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 7 dias;	UN	3.000	8,28	24.840,00
37	125.001.003	KIWI. GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO. A FRUTA DEVE A Kiwi. Grau médio de maturação. A fruta deve apresentar casca íntegra. O peso médio deve ser de 60 a 100g.	KG	5.225	25,20	131.670,00
38	001.007.920	LARANJA DE UMBIGO LARANJA DE UMBIGO, grau médio de amadurecimento, sem partes amolecidas, acondicionadas em embalagens transparentes e resistentes, com etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal.	KG	5.000	3,74	18.700,00
39	001.007.573	LARANJA DO CÉU (KG) LARANJA DO CÉU (KG)	KG	9.500	2,31	21.945,00
40	001.079.139	LIMÃO Tipo Taiti, galego ou bergamota. Íntegro, tamanho r LIMÃO Tipo Taiti, galego ou bergamota. Íntegro, tamanho médio. Sem pontos escurecidos ou perfurações. Polpa firme. Cor característica.	KG	400	1,85	740,00
41	001.007.982	LOMBO DE PORCO SEM GORDURA Lombo suíno: carne congelada de suíno sem osso (lombo); massa muscular livre de gordura, aponeuroses, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano; teor máximo de 5% de gordura; características, textura, cor, sabor e odor característicos; Embalagens de até 2kg contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 6 meses.	KG	11.875	21,49	255.193,75
42	001.007.313	MAÇA VERMELHA GALA OU FUJI ESPECIAL GRAU MÉI MAÇA VERMELHA GALA OU FUJI ESPECIAL GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO EM CX COM 18KG, DE PESO LÍQUIDO. ENCARTELADA, TAMANHO 110 A 120. NÃO PODE CONTER FRUTA COM SARDA E/OU GRANIZADA. AS MAÇAS DEVEM SER SÃS, SEM RUPTURA E/OU PANCADAS NA CASCA, VALIDADE SEMANAL.	KG	15.000	4,28	64.200,00
43	125.001.002	MANDIOQUINHA OU BATATA BAROA. TAMANHO MÉDI Mandioquinha ou batata Baroa. Tamanho médio, uniforme, isentas de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca.	KG	1.200	7,24	8.688,00
44	001.079.003	MANGA TOMMY MANGA TOMMY, primeira qualidade, firmes, tenras, sem fermentos e defeitos. com grau de maturação adequado para servir.	KG	14.725	8,40	123.690,00
45	001.079.276	MANTEIGA Manteiga: manteiga de primeira qualidade sem sal; ingredientes obrigatórios: creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca; consistência sólida ou pastosa a temperatura de 20°C; textura lisa e uniforme, untosa; cor: branco amarelada sem manchas ou pontos de outras colorações; sabor suave, aroma delicado, sem odor ou sabor estranho; matéria gorda: mín. 82%, acidez máx. 3%; aditivos: de acordo com RTIQ; Embalagens de 200 gramas contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 4 meses.	EMB	9.025	25,90	233.747,50
46	001.007.917	MARACUJÁ MARACUJÁ, maduro, sem partes amolecidas, casca sã, sem rupturas, acondicionado em embalagem resistente e transparente, com etiqueta de pesagem e validade semanal.	KG	850	7,30	6.205,00
47	001.096.003	MASSA PARA LASANHA MASSA PARA LASANHA. PACOTE DE 500 GRAMAS.	PCT	3.500	7,00	24.500,00
48	001.007.877	MASSA PARA PASTEL, EMBALAGEM COM 30 UNIDADE MASSA PARA PASTEL, EMBALAGEM COM 30 UNIDADES TAMANHO MÉDIO.	PCT	500	6,68	3.340,00
49	001.079.272	MELANCIA deverá ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. Peso médio 7 a 10 kg a unidade.	KG	14.250	9,42	134.235,00
50	001.079.145	MORANGA Cabotia. Grau de amadurecimento médio. Cas MORANGA Cabotia. Grau de amadurecimento médio. Casca brilhante e de cor característica. Sem perfurações ou pontos murchos.	KG	9.000	5,15	46.350,00
51	001.079.270	MORANGO Convencional ou ecológico. Preferencialmente ecológico, novo, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem rupturas.	KG	7.600	28,50	216.600,00
52	001.079.275	NATA Nata: nata; ingredientes obrigatórios: creme de leite padronizado quanto ao teor de gordura; ingredientes opcionais: cloreto de sódio; gordura láctea: mín. de 45%; cor branca ou levemente amarelada; sabor e odor: característicos, suaves, não rançosos nem ácidos, sem sabores ou odores estranhos; textura firme, untuosa, com bom espalhamento; aparência brilhante, sem apresentação de grumos e sem soro aparente; aditivos: de acordo com RTIQ; Embalagens de 200 gramas contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 4 meses.	EMB	10.925	12,19	133.175,75
53	001.079.277	OVOS DE GALINHA Ovos de galinha: ovo de galinha tipo grande; cor: branco; em casca sem sujidades, trincas ou rachaduras; Embalagens de 12 unidades contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 15 dias.	DZ	19.000	11,45	217.550,00
54	001.079.231	PAO DE AIPIM, SEM CONSERVANTES. PÃO DE AIPIM 500G: Pão de Aipim 500g; Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, aipim, ovos, fermento biológico. Sem conservantes, sem corantes artificiais, sem gordura trans. Produto com 500g, fatiado com aproximadamente 20 a 25 fatias. Embalagem com o nome da empresa, nome do produto, tabela com informação nutricional, data	UN	7.000	9,77	68.390,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE XANGRI-LA

RUA RIO JACUI, 854

CNPJ: 94436474/0001-24

Lista de Produtos com Preço Médio - VALOR REFERÊNCIA

Página 4 de 7

Licitação: 000099/24 PREGÃO ELETRÔNICO

Item Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade	Valor Médio	Valor Total
-	de fabricação e prazo de validade, rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem em plástico transparente atóxico lacrado e resistente. Validade mínima 5 dias a contar a partir da data de entrega do produto				
55 001.079.209	PÃO DE CENOURA 500G. PÃO DE CENOURA 500G: Pão de Cenoura 500g; Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cenoura, ovos, fermento biológico. Sem conservantes, sem corantes artificiais, sem gordura trans. Produto com 500g, fatiado com aproximadamente 20 a 25 fatias. Embalagem com o nome da empresa, nome do produto, tabela com informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade, rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem em plástico transparente atóxico lacrado e resistente. Validade mínima 5 dias a contar a partir da data de entrega do produto	UN	9.975	14,13	140.946,75
56 001.079.210	PÃO DE HAMBÚRGUER 50G. PÃO DE HAMBÚRGUER 50G: Pão de hambúrguer 50g; Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, fermento biológico. Sem conservantes, sem corantes artificiais, sem gordura trans. Cada unidade pesando entre 50g e 60g e medir aproximadamente 10cm de diâmetro. Embalagem com o nome da empresa, nome do produto, tabela com informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade, rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem em plástico transparente atóxico lacrado e resistente. Validade mínima 7 dias a contar a partir da data de entrega do produto	KG	700	0,74	518,00
57 001.079.279	PÃO DE MILHO PÃO DE MILHO 500G: Pão de milho 500g; Ingredientes obrigatórios: composto por farinha de milho e trigo enriquecida com ferro e ácido fólico refinadas, ovos, fermento biológico. Sem conservantes, sem corantes artificiais, sem gordura trans. Produto com 500g, fatiado com aproximadamente 20 a 25 fatias. Embalagem com o nome da empresa, nome do produto, tabela com informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade, rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem em plástico transparente atóxico lacrado e resistente. Validade mínima 5 dias a contar a partir da data de entrega do produto	PCT	6.000	6,70	40.200,00
58 001.079.224	PÃO DE QUEIJO CONGELADO Pão de queijo congelado contendo os seguintes ingredientes: Água, fécula de mandioca, polvilho azedo, amido modificado, óleo de soja, gordura vegetal, queijo Minas, ovo em pó, soro de leite em pó, condimento de queijo parmesão, sal e acidulante ácido láctico. CONTÉM DERIVADOS LÁCTEOS E NÃO CONTÉM GLUTEN. Embalagem de 400g.	UN	5.700	14,48	82.536,00
59 001.079.074	Pão de sanduíche de pão branco, pacote com no mínimo 1 UN PÃO DE SANDUÍCHE 500G: Pão de sanduíche/forma 500g; Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico. Sem conservantes, sem corantes artificiais, sem gordura trans. Produto com 500g, fatiado com aproximadamente 20 a 25 fatias. Embalagem com o nome da empresa, nome do produto, tabela com informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade, rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem em plástico transparente atóxico lacrado e resistente. Validade mínima 7 dias a contar a partir da data de entrega do produto	UN	12.825	8,21	105.293,25
60 001.079.212	PÃO DOCE TIPO MASSINHA INTEGRAL 30G. PÃO DOCE TIPO MASSINHA INTEGRAL 30G: Pão doce tipo massinha integral 30g; Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, ovos, fermento biológico. Sem conservantes, sem corantes artificiais, sem gordura trans. Produto com 30g. Embalagem com o nome da empresa, nome do produto, tabela com informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade, rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem em plástico transparente atóxico lacrado e resistente. Produzido no dia da entrega e não embalado quente.	KG	2.600	18,99	49.374,00
61 001.007.753	PÃO DOCE TIPO MASSINHA SEM FAROFA DE 50G.107(KG PÃO DOCE TIPO MASSINHA SEM FAROFA 50G: Pão doce tipo massinha sem farofa 50g; Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, fermento biológico. Sem conservantes, sem corantes artificiais, sem gordura trans. Produto com 50g. Embalagem com o nome da empresa, nome do produto, tabela com informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade, rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem em plástico transparente atóxico lacrado e resistente. Produzido no dia da entrega e não embalado quente.	KG	4.000	19,67	78.680,00
62 125.001.004	PEPINO JAPONÊS. CASCA COM COLORAÇÃO VERDE I KG Pepino Japonês. Casca com coloração verde escura, textura da polpa crocante. Não apresentar os seguintes defeitos: murcho, podridão, ferimento, deformação grave, passado, virose.	KG	750	6,50	4.875,00
63 001.079.007	PÊRA WILLIANS PÊRA WILLIANS, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado para servir, manipulação, transporte e consumo, isenta de sujidades, parasitos e larvas. Fruta com tamanho médio, sem manchas escuras.Q	KG	7.600	13,80	104.880,00
64 001.079.223	PIMENTÃO AMARELO. PIMENTÃO AMARELO - limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos - cicatrizados ou não, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: amarelo, intenso e uniforme. Bem desenvolvido, de tamanho médio, isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho.	KG	400	8,45	3.380,00
65 001.079.009	PIMENTÃO VERDE PIMENTÃO VERDE, extra, de primeira qualidade, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, tamanho médio e coloração uniforme.	KG	400	9,13	3.652,00
66 001.007.115	PINHÃO COM CASCA(1070115) PINHÃO COM CASCA	KG	3.000	13,99	41.970,00
67 001.079.273	QUEIJO PRATO Queijo prato: queijo prato fatiado interfolhado (lanche ou sandwich/cobocó); ingredientes obrigatórios: leite e/ou leite reconstituído padronizado em seu conteúdo de matéria gorda, cultivos de bactérias lácticas específicas, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, cloreto de sódio; opcionais: leite em pó, creme, sólidos de origem láctea e cloreto de cálcio; consistência semidura a elástica; textura compacta, lisa, fechada; cor amarelado ou amarelo-palha; sabor e odor característicos; sem crosta; aditivos de acordo com o RTIQ; Embalagens de 400 gramas contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 4 meses.	KG	8.550	17,37	148.513,50



PREFEITURA MUNICIPAL DE XANGRI-LA

RUA RIO JACUI, 854

CNPJ: 94436474/0001-24

Lista de Produtos com Preço Médio - VALOR REFERÊNCIA

Página 5 de 7

Licitação: 000099/24 PREGÃO ELETRÔNICO

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade	Valor Médio	Valor Total
68	001.079.148	RABANETE Raiz firme, de tamanho médio. Com folhas. Se	KG	350	9,28	3.248,00
69	001.007.730	RABANETE Raiz firme, de tamanho médio. Com folhas. Sem pontos murchos ou perfurações. Cor característica.	UN	2.600	9,28	24.128,00
70	001.079.350	REPOLHO ROXO REPOLHO ROXO REPOLHO VERDE REPOLHO VERDE, limpo, com folhas verdes, sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas, com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos de vegetais ou materiais estranhos, tamanho médio aproximado de 2 kg cada	KG	4.500	5,78	26.010,00
71	001.031.348	REQUEIJÃO CREMOSO. Requeijão cremoso: requeijão cremoso; ingredientes obrigatórios: leite e/ou leite reconstituído, creme e/ou manteiga e/ou gordura anidra do leite ou butter oil; opcionais: coalho ou coagulantes apropriados, sólido de origem láctea, leite em pó, caseína, cloreto de sódio, fermentos lácteos; consistência: untável ou fatiável; textura cremosa, fina, lisa ou compacta; cor e odor característicos; sabor à creme levemente ácido, opcionalmente salgado; aditivos de acordo com RTIQ; Embalagens de 200 gramas contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 4 meses.	UN	10.450	9,00	94.050,00
72	001.081.644	RÚCULA, NOVA DE 1º QUALIDADE. VALIDADE SEMANA UN RÚCULA, NOVA DE 1º QUALIDADE. VALIDADE SEMANAL.	UN	600	6,98	4.188,00
73	001.079.152	TEMPERO VERDE Salsa e Cebolinha. Fresca, com folhas MOLH TEMPERO VERDE Salsa e Cebolinha. Fresca, com folhas firmes e verdes, em maços. Molho com tamanho médio de 50gr.	MOLH	4.500	3,67	16.515,00
74	001.079.014	TOMATE CEREJA TOMATE CEREJA, , tamanho uniforme, com aproximadamente 80% de maturação, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração e brilho	KG	1.000	6,61	6.610,00
75	001.079.153	TOMATE Tipo salada, longa vida, tamanho médio a grande KG TOMATE Tipo salada, longa vida, tamanho médio a grande, de 1ª qualidade, 60% de maturação, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	KG	15.200	8,10	123.120,00
76	001.079.234	UVA DO TIPO NIÁGARA ROSA UVA DO TIPO NIÁGARA ROSA, CACHOS ÍNTEGROS, MATURAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO	KG	5.500	10,19	56.045,00
77	001.081.649	VAGEM VERDE, SEM FIO, DE 1º QUALIDADE. VALIDADE SEMANAL. VAGEM VERDE, SEM FIO, DE 1º QUALIDADE. VALIDADE SEMANAL.	KG	1.100	11,50	12.650,00
78	001.007.888	Banana branca, de primeira qualidade, com grau de maturação médio. Banana branca, de primeira qualidade, com grau de maturação médio.	KG	960	5,40	5.184,00
79	001.007.507	BATATA INGLESA, GRAÚDA DE PRIMEIRA QUALIDADE KG BATATA INGLESA, GRAÚDA DE PRIMEIRA QUALIDADE BRANCA.	KG	600	9,60	5.760,00
80	001.096.009	BOLINHO DE PEIXE Bolinho de peixe: Bolinho de peixe (tilápia) congelado: ingredientes obrigatórios: mínimo de 70% de carne de tilápia; ingredientes opcionais: batata, sal, proteína de soja, temperos, farinha de rosca; sem espinhos; Embalagens de 2kg contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 12 meses.	KG	400	28,93	11.572,00
81	001.079.280	CARNE BOVINA – BIFE DE PATINHO Carne bovina – bife de patinho: bife de carne congelada de bovino sem osso (patinho); massa muscular livre de gordura, aponeuroses, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano; aspecto uniforme, sem acúmulo sanguíneo, corpos estranhos; coloração: uniforme, sem manchas escuras ou zonas claras, variando de vermelho rosado a vermelho pardo; consistência: firme, compacta e elástica; odor: suave, agradável, característico de carnes sãs; teor máximo de 5% de gordura; Embalagens de até 2kg contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 120 dias.	KG	425	37,23	15.822,75
82	001.079.284	CARNE BOVINA IN NATURA – PALETA INTEIRA Carne bovina – paleta inteira: carne congelada de bovino sem osso (paleta); massa muscular livre de gordura, aponeuroses, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano; aspecto uniforme, sem acúmulo sanguíneo, corpos estranhos; coloração: uniforme, sem manchas escuras ou zonas claras, variando de vermelho rosado a vermelho pardo; consistência: firme, compacta e elástica; odor: suave, agradável, característico de carnes sãs; teor máximo de 10% de gordura; Embalagens de até 2kg contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 120 dias.	KG	750	17,90	13.425,00
83	001.079.282	CARNE BOVINA IN NATURA – ISCAS Carne bovina – iscas: iscas de carne congelada de bovino sem osso (patinho ou coxão de dentro); massa muscular livre de gordura, aponeuroses, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano; aspecto uniforme, sem acúmulo sanguíneo, corpos estranhos; coloração: uniforme, sem manchas escuras ou zonas claras, variando de vermelho rosado a vermelho pardo; consistência: firme, compacta e elástica; odor: suave, agradável, característico de carnes sãs; teor máximo de 5% de gordura; Embalagens de até 2kg contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 120 dias. inferior totalmente lacradas contendo até 20 kg. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: nome do produto e marca e os dizeres: Carne congelada de bovino sem osso, tipo de corte, identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão, indústria brasileira. A data da embalagem do produto e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote. Carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Inspeção Estadual, número de registro do produto no órgão competente (na embalagem primária) e número de registro do produto no órgão competente (na embalagem primária).	KG	650	27,05	17.582,50
84	001.079.283	CARNE BOVINA IN NATURA – MOÍDA Carne bovina – moída: carne moída congelada de bovino – Patinho; carne obtida da moagem de massas musculares esqueléticas de bovinos (patinho); características, textura, cor, sabor e odor característicos; máximo de 3% de água e 10% de gordura; ausente de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordural parcial, aponeuroses, tendões, coágulos; não permitido o uso de raspas de carne ou carne mecanicamente separada (CMS); o produto não poderá conter substância/matérias estranhas de qualquer natureza; Embalagens de até 1kg contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura	KG	900	20,00	18.000,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE XANGRI-LA

RUA RIO JACUI, 854

CNPJ: 94436474/0001-24

Lista de Produtos com Preço Médio - VALOR REFERÊNCIA

Página 6 de 7

Licitação: 000099/24 PREGÃO ELETRÔNICO

Item Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade	Valor Médio	Valor Total
-	igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 120 dias.				
85	001.031.345 001.031.345 CARNE DE FRANGO - COXA COM SOBRECOXA. KG Carne de frango – coxa com sobrecoxa: carne congelada de frango sem osso e sem pele (coxa e sobrecoxa): características, textura, cor, sabor e odor característicos; máximo de 8% de água e 5% de gordura; ausente de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordural parcial, aponeuroses, tendões, coágulos; o produto não poderá conter substância/matérias estranhas de qualquer natureza; Embalagens de até 5kg contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 12 meses.	KG	825	17,60	14.520,00
86	001.079.281 001.079.281 CARNE DE FRANGO – FILÉ DE PEITO DE FRANGO S/ KG Carne de frango – filé de peito sassami: carne congelada de frango sem osso e sem pele (filezinho sassami); características, textura, cor, sabor e odor característicos; máximo de 8% de água e 5% de gordura; ausente de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordural parcial, aponeuroses, tendões, coágulos; o produto não poderá conter substância/matérias estranhas de qualquer natureza; Embalagens de até 2kg contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 6 meses.	KG	575	19,90	11.442,50
87	001.079.219 001.079.219 COXINHA DA ASA DE FRANGO. KG COXINHA DA ASA DE FRANGO, TAMANHO PEQUENO, DEVERÁ SER CONGELADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE OBTIDA DE ANIMAIS SADIOS E SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E PEGAJOSO. COM PRESENÇA DE SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) AUSENTE DE MANCHAS ESVERDEADAS E PARDACENTAS.	KG	625	16,14	10.087,50
88	125.001.003 125.001.003 KIWI. GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO. A FRUTA DEVE A KG Kiwi. Grau médio de maturação. A fruta deve apresentar casca íntegra. O peso médio deve ser de 60 a 100g.	KG	275	25,20	6.930,00
89	001.007.982 001.007.982 LOMBO DE PORCO SEM GORDURA KG Lombo suíno: carne congelada de suíno sem osso (lombo); massa muscular livre de gordura, aponeuroses, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano; teor máximo de 5% de gordura; características, textura, cor, sabor e odor característicos; Embalagens de até 2kg contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 6 meses.	KG	625	21,49	13.431,25
90	001.079.003 001.079.003 MANGA TOMMY KG MANGA TOMMY, primeira qualidade, firmes, tenras, sem ferimentos e defeitos. com grau de maturação adequado para servir.	KG	775	8,40	6.510,00
91	001.079.276 001.079.276 MANTEIGA EMB Manteiga: manteiga de primeira qualidade sem sal; ingredientes obrigatórios: creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca; consistência sólida ou pastosa a temperatura de 20°C; textura lisa e uniforme, untosa; cor: branco amarelado sem manchas ou pontos de outras colorações; sabor suave, aroma delicado, sem odor ou sabor estranho; matéria gorda: mín. 82%, acidez máx. 3%; aditivos: de acordo com RTIQ; Embalagens de 200 gramas contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 4 meses.	EMB	475	25,90	12.302,50
92	001.079.272 001.079.272 MELANCIA KG deverá ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. Peso médio 7 a 10 kg a unidade.	KG	750	9,42	7.065,00
93	001.079.270 001.079.270 MORANGO KG Convencional ou ecológico. Preferencialmente ecológico, novo, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem rupturas.	KG	400	28,50	11.400,00
94	001.079.275 001.079.275 NATA EMB Nata: nata; ingredientes obrigatórios: creme de leite padronizado quanto ao teor de gordura; ingredientes opcionais: cloreto de sódio; gordura láctea: mín. de 45%; cor branca ou levemente amarelada; sabor e odor: característicos, suaves, não rançosos nem ácidos, sem sabores ou odores estranhos; textura firme, untuosa, com bom espalhamento; aparência brilhante, sem apresentação de grumos e sem soro aparente; aditivos: de acordo com RTIQ; Embalagens de 200 gramas contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 4 meses.	EMB	575	12,19	7.009,25
95	001.079.277 001.079.277 OVOS DE GALINHA DZ Ovos de galinha: ovo de galinha tipo grande; cor: branco; em casca sem sujidades, trincas ou rachaduras; Embalagens de 12 unidades contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 15 dias.	DZ	1.000	11,45	11.450,00
96	001.079.209 001.079.209 PÃO DE CENOURA 500G. UN PÃO DE CENOURA 500G: Pão de Cenoura 500g; Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cenoura, ovos, fermento biológico. Sem conservantes, sem corantes artificiais, sem gordura trans. Produto com 500g, fatiado com aproximadamente 20 a 25 fatias. Embalagem com o nome da empresa, nome do produto, tabela com informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade, rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem em plástico transparente atóxico lacrado e resistente. Validade mínima 5 dias a contar a partir da data de entrega do produto	UN	525	14,13	7.418,25
97	001.079.224 001.079.224 PÃO DE QUEIJO CONGELADO UN Pão de queijo congelado contendo os seguintes ingredientes: Água, fécula de mandioca, polvilho azedo, amido modificado, óleo de soja, gordura vegetal, queijo Minas, ovo em pó, soro de leite em pó, condimento de queijo parmesão, sal e acidulante ácido láctico. CONTÉM DERIVADOS LÁCTEOS E NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem de 400g.	UN	300	14,48	4.344,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE XANGRI-LA

RUA RIO JACUI, 854

CNPJ: 94436474/0001-24

Lista de Produtos com Preço Médio - VALOR REFERÊNCIA

Página 7 de 7

Licitação: **000099/24 PREGÃO ELETRÔNICO**

Item Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade	Valor Médio	Valor Total
-	-				
98 001.079.074	Pão de sanduíche de pão branco, pacote com no mínimo 1 UN PÃO DE SANDUÍCHE 500G: Pão de sanduíche/forma 500g; Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico. Sem conservantes, sem corantes artificiais, sem gordura trans. Produto com 500g, fatiado com aproximadamente 20 a 25 fatias. Embalagem com o nome da empresa, nome do produto, tabela com informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade, rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem em plástico transparente atóxico lacrado e resistente. Validade mínima 7 dias a contar a partir da data de entrega do produto	UN	675	8,21	5.541,75
99 001.079.007	PÊRA WILLIANS PÊRA WILLIANS, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado para servir, manipulação, transporte e consumo, isenta de sujidades, parasitos e larvas. Fruta com tamanho médio, sem manchas escuras.Q	KG	400	13,80	5.520,00
100 001.079.273	QUEIJO PRATO Queijo prato: queijo prato fatiado interfolhado (lanche ou sandwich/cobocó); ingredientes obrigatórios: leite e/ou leite reconstituído padronizado em seu conteúdo de matéria gorda, cultivos de bactérias lácticas específicas, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, cloreto de sódio; opcionais: leite em pó, creme, sólidos de origem láctea e cloreto de cálcio; consistência semidura a elástica; textura compacta, lisa, fechada; cor amarelado ou amarelo-palha; sabor e odor característicos; sem crosta; aditivos de acordo com o RTIQ; Embalagens de 400 gramas contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 4 meses.	KG	450	17,37	7.816,50
101 001.031.348	REQUEIJÃO CREMOSO. Requeijão cremoso: requeijão cremoso; ingredientes obrigatórios: leite e/ou leite reconstituído, creme e/ou manteiga e/ou gordura anidra do leite ou butter oil; opcionais: coalho ou coagulantes apropriados, sólido de origem láctea, leite em pó, caseína, cloreto de sódio, fermentos lácteos; consistência: untável ou fatiável; textura cremosa, fina, lisa ou compacta; cor e odor característicos; sabor à creme levemente ácido, opcionalmente salgado; aditivos de acordo com RTIQ; Embalagens de 200 gramas contendo rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes, transportada em temperatura igual ou inferior a indicada no rótulo. O produto deve ter o devido registro no órgão sanitário competente (SIM, SIE, SIF). Prazo de validade mínimo de 4 meses.	UN	550	9,00	4.950,00
102 001.079.153	TOMATE Tipo salada, longa vida, tamanho médio a grande KG TOMATE Tipo salada, longa vida, tamanho médio a grande, de 1ª qualidade, 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	KG	800	8,10	6.480,00
Total ->				1.241,61	6.147.068,00



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE XANGRI-LÁ**

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1 O presente Termo de Referência tem por objeto o REGISTRO DE PREÇO para aquisição futura de gêneros alimentícios perecíveis para atendimento das demandas das Secretarias Municipais de Educação e Assistência Social, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.2 O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 meses, a contar da data de sua assinatura, sem a possibilidade de prorrogação.

1.3 A quantidade mínima a ser adquirida neste Registro de Preços é de 10% (dez por cento) da quantidade licitada.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1 O principal objetivo da Alimentação Escolar é proporcionar aos alunos da rede municipal de ensino, uma refeição balanceada, segura e nutricionalmente adequada, considerando a faixa etária e o estado nutricional dos alunos seguindo os valores de referência preconizados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. A presente aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar, visa dar garantia de alimentos variados e seguros que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável, efetivando as políticas públicas educacionais na melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias. Objetivando atender ao que estabelecem as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que tem sua fundamentação legal nos artigos 205 e 208 da Constituição Federal; na Lei Complementar nº 101, de 24 de maio de 2000; na Lei Complementar nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996; a Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, nas Resoluções do FNDE/MEC/CD nº 23, de 24 de abril de 2006 e nº 32, de 10 de agosto de 2006; Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013; Resolução nº 2, de 9 de abril de 2020; Resolução nº 6, de 8 de maio de 2020; Resolução nº 20, de 2 de dezembro de 2020; Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, alterada pela Lei nº 13.987, de 7 de abril de 2020, conforme as orientações realizadas pelo Fundo Nacional de Alimentação Escolar – FNDE, garantindo aos estudantes alimentação saudável e em quantidade suficiente, conforme previsto na Portaria Interministerial nº 1.010, de 08 de maio de 2006, dos Ministérios da Educação e da Saúde. Justificamos a aquisição e a respectiva quantidade dos produtos baseados na demanda de anos anteriores e na prévia do cardápio escolar 2024. As quantidades são estimadas para o período de 12 (doze) meses.

2.2 Em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, nos termos da Lei nº 11.947/2009, Art. 14. Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1 A presente solução consistirá no Registro de Preço para eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios conforme as especificações, as métricas, padrões



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE XANGRI-LÁ**

mínimos de desempenho e de qualidade.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 A qualidade dos produtos deverá ser rigorosamente àquele descrito no Registro de Preço e Nota de empenho, não sendo aceito em nenhuma hipótese, outro diverso daquele. Os preços cotados incluem todas as despesas de custo, seguro, frete, encargos fiscais, comerciais, sociais e trabalhistas ou de qualquer outra natureza.

4.2 Responsabilizar-se pela saúde dos funcionários, encargos trabalhistas, previdenciários, comerciais, fiscais, quer municipais, estaduais ou federais, bem como pelo seguro para garantia de pessoas e equipamentos sob sua responsabilidade, devendo apresentar, de imediato, quando solicitados, todos e quaisquer comprovantes de pagamento e quitação.

4.3 Cumprir os serviços conforme disposições do contrato; Indenizar quaisquer danos ou prejuízos causados à Prefeitura ou a terceiros, por ação ou omissão no fornecimento do objeto do Contrato.

4.4 Prestar as informações e esclarecimentos sempre que solicitados pela Contratante.

4.5 Entregar o objeto com pontualidade, nos locais específicos conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, não sendo admitidas retificações, cancelamentos, quer seja de preços, marca, quer seja nas condições estabelecidas.

5. DAS AMOSTRAS

5.1 A empresa classificada em primeiro lugar deverá encaminhar AMOSTRA dos itens da solicitação para análise e parecer da Comissão de amostras.

5.2 A oficialização da classificação do produto indicado ficará condicionada à aprovação de amostra para todos os itens, a ser analisada pela Comissão de Avaliação de Amostras.

5.3 O requerimento da amostra visa assegurar a qualidade mínima pretendida e quanto à adequação do produto a ser adquirido às especificações exaradas neste Termo de Referência.

5.4 Deverá ser apresentada 01 amostra por produto, acompanhada da relação dos produtos contidos.

5.5 Na avaliação técnica e sensorial do produto será observado: marca, identificação do produto, nome, CNPJ e endereço completo do fabricante, especificação de peso e/ qualidade do produto, aceitabilidade, cor, textura, aroma, sabor .

5.6 Será reprovado o prospecto apresentado em desacordo com a especificação e que não apresentar a qualidade desejada ou deixar de atender as exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

5.7 Nos casos em que as amostras do primeiro colocado forem reprovadas, a



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE XANGRI-LÁ**

comissão de análises informará o setor de licitação que solicitará ao segundo colocado o envio da sua amostra para análise e assim sucessivamente até que seja aprovada amostra.

5.8 As amostras deverão ser entregues no Setor de Nutrição Escolar da Secretaria de Educação, sito à Avenida Paraguassú, nº248, Bairro Centro, das 13 h às 18 h em dias úteis. As amostras serão analisadas pela Comissão de Análise de Amostras em até sete dias úteis após o prazo limite para recebimento. Além das especificações descritas para cada item deste edital, serão avaliados o rendimento, a embalagem, rótulo, além das características sensoriais de cada alimento, tais como textura, aparência, cor, sabor, odor, crocância, dureza, etc. A Secretaria Municipal de Educação encaminhará ao Pregoeiro o Parecer Técnico com o resultado da inspeção das amostras.

6. FORMA DE EXECUÇÃO:

6.1 A aquisição dos produtos, será realizada de acordo com a necessidade do município e será formalizada através da nota de empenho e cronograma de entrega emitida pelo Município, onde constarão as quantidades e o local de entrega dos produtos.

6.2 O cronograma será enviado por e-mail pela Secretaria Municipal de Educação e de Assistência Social, respectivamente, cabendo ao fornecedor manter o endereço atualizado.

6.3 Os gêneros alimentícios deverão vir em conformidade com a solicitação realizada.

6.4 DA ENTREGA DOS PRODUTOS

6.4.1 **SME** - Os produtos perecíveis deverão ser entregues diretamente nas 8 (oito) escolas do município conforme solicitação por e-mail do setor de nutrição da Secretaria de Educação. É de responsabilidade do contratado fornecer RECIBO DE ENTREGA, que deverá ser assinado pelo responsável do setor, com data e hora.

6.4.2 **SAS** - Os produtos deverão ser entregues diretamente no local indicado pela Secretaria de Assistência Social, conforme solicitação por e-mail da secretaria. Os gêneros perecíveis deverão ser entregues semanalmente ou conforme pedidos da Secretaria de Assistência Social. É de responsabilidade do contratado fornecer RECIBO DE ENTREGA, que deverá ser assinado pelo responsável do setor, com hora e data.

6.4.3 **PRAZO E FORMA DE ENTREGA:** Os gêneros alimentícios perecíveis serão entregues em até 07 dias a partir da solicitação das secretarias, de forma parcelada, com entregas nos endereços constantes nos itens “6.15.1” e “6.15.2”, respectivamente.

6.5 O contratante reserva-se o direito de não receber os produtos que não estiverem dentro das normas técnicas aplicáveis ou em desacordo com o previsto neste instrumento convocatório, podendo aplicar as sanções cabíveis, nos termos da legislação vigente.

6.6 Caso haja necessidade de alteração da marca contratada, o fornecedor deverá comunicar a contratante através de justificativa por escrito para aprovação.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE XANGRI-LÁ**

6.7 Os produtos deverão estar acondicionados em embalagens resistentes e quantidades adequadas, a fim de que se evite o esmagamento.

6.8 As despesas com transporte, fretes, bem como qualquer outro relacionado à entrega do produto é de total responsabilidade da contratada.

6.9 O transporte dos perecíveis deverá ser executado em veículos adequados de acordo com o estabelecido pela Vigilância Sanitária.

6.10 Os produtos solicitados para a Alimentação Escolar deverão obedecer as Diretrizes e Critérios para Operacionalização do controle de Qualidade do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE e deverão ser entregues nas embalagens originais e compatíveis com o peso e normas sanitárias.

6.11 Todo produto em desacordo com o estipulado no edital deverá ser substituído no prazo de 24 (vinte quatro) horas a contar da constatação e comunicação do problema ao contratado.

6.12 Os alimentos perecíveis deverão vir pesados e identificados conforme solicitação do setor de nutrição e deverão obedecer todas as descrições contidas no ANEXO II – RELAÇÃO DE ITENS COM VALOR REFERÊNCIA.

6.13 A contratada deverá comunicar imediatamente a contratante, a ocorrência de qualquer fato que possa implicar no atraso da entrega do produto.

6.14 Todos os produtos deverão ser de primeira qualidade e próprios para o consumo da semana vigente (dentro da validade).

6.15 Os gêneros alimentícios perecíveis serão entregues conforme solicitação das Secretarias, de forma PARCELADA, conforme a necessidade e nos locais conforme segue:

6.15.1 ENDEREÇOS DE ENTREGA - SME

E.M.E.F. MAJOR JOÃO ANTÔNIO MARQUES

Rua Pedro Hygino da Silveira, 999 - Centro – CEP: 95.588-000 – Xangri-Lá

E.M.E.F. MANOEL PRESTES

- Av. Interbaleiros, 1158 – Rainha do Mar – CEP: 95.588-000 – Xangri-Lá

E.M.E.F. NAYDE EMERIM PEREIRA

- Rua Parque Central, 138 – Atlântida – CEP: 95.588-000 - Xangri-Lá

E.M.E.F. PETRONILHA MARIA ALVES DOS SANTOS

- Rua Presalino Espíndola, 764 – Guará – CEP: 95.588-000 – Xangri-Lá

E.M.E.I. SEMENTINHA

- Rua Rio Apucaé, 1397 – Centro – CEP: 95.588-000 – Xangri-Lá

E.M.E.I. LOBINHO GUARÁ

- Estrada RS 407, 3068 – Guará – CEP: 95.588-000 – Xangri-Lá



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE XANGRI-LÁ**

E.M.E.I. RAINHA DO MAR

- Rua dos Jasmins 799 – Noiva do Mar – CEP: 95.588-000 – Xangri-Lá

E.M.E.I. FIGUEIRINHA

- Rua Gralha Azul, 420 - Figueirinha – CEP: 95.588-000 – Xangri-Lá

6.15.2 ENDEREÇOS DE ENTREGA - SAS

- Rua Comandáí 110, centro Xangri-lá
- Rua Olmiro Lima 163, Guará, Xangri-Lá

• Quando a entrega for realizada no endereço do SCFV (Rua Olmiro Lima 163, Guará, Xangri Lá e na Casa de Acolhimento Rua Comandáí 110, centro Xangri lá) o receptor presente deverá atestar o recebimento e a qualidade dos bens e serviços no recibo de entrega ou comunicar formalmente ao respectivo Gestor do contrato eventuais irregularidades relacionadas à entrega dos produtos;

7 GESTÃO DO CONTRATO

7.1 A fiscalização do contrato será realizada pelos servidores conforme segue:

SME - Juliana Favero Guilherme e Eduardo Filipe Dias da Rocha.

SAS - Jaqueline Bernardes Moreira e Livia Grechi

7.2 Quando os alimentos forem entregues nos endereços indicados no presente termo, o receptor deverá atestar o recebimento e a qualidade dos produtos no recibo de entrega ou comunicar formalmente ao respectivo gestor do contrato eventuais irregularidades relacionadas à entrega dos produtos.

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

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

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

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

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

7.8 Permitir acesso dos empregados da CONTRATADA às dependências da PREFEITURA MUNICIPAL DE XANGRI-LÁ para a entrega dos produtos;

7.9 Devolver os produtos que não apresentarem condições de serem consumidos;

7.10 Comunicar à CONTRATADA, qualquer irregularidade no fornecimento do produto e interromper imediatamente o fornecimento, se for o caso.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE XANGRI-LÁ**

8 DO PAGAMENTO:

8.1 O pagamento será efetuado em até trinta dias a partir da entrega dos produtos, mediante apresentação de nota fiscal e autorização da respectiva Secretaria.

8.2 O erário reserva-se no direito de efetuar todos os descontos previstos em lei.

8.3 Não será efetuado qualquer pagamento à empresa adjudicatário enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência.

8.4 O pagamento somente será efetuado mediante emissão das certidões habilitatórias atualizadas e negativas.

9 FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

9.1 A aquisição será por meio de Licitação por Registro de preço, na modalidade de Pregão Eletrônico.

10 HABILITAÇÃO TÉCNICA:

10.1 Alvará Sanitário, expedido pelo órgão federal ou estadual ou municipal, conforme determina a legislação vigente.

10.2 Declaração que atende ao disposto na legislação de alimentos vigente no âmbito da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, conforme prevê a PORTARIA nº 1.428, DE 26 DE NOVEMBRO DE 1993 e RESOLUÇÃO RDC 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004.

10.3 Declaração de que os gêneros alimentícios ofertados atenderão ao disposto na Legislação de Alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA e pelas autoridades sanitárias locais.

10.4 Declaração de que os veículos de transporte e distribuição dos alimentos se destinarão exclusivamente para essa finalidade. Deverão dispor de compartimento de carga fechado e dotado de isolamento térmico. Deverão estar devidamente higienizados, bem como as caixas, carrinhos e outros equipamentos utilizados. Os veículos devem possuir Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária e atender a todos os requisitos do Decreto do Estado do Rio Grande do Sul de nº23.430 e legislação Sanitária pertinente.

11 ESTIMATIVA DE VALORES:

11.1 Os descritivos, quantitativos e o custo unitário e total estimado da aquisição encontra-se no “ANEXO II – RELAÇÃO DE ITENS COM VALOR REFERÊNCIA”

12 DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE XANGRI-LÁ**

12 361 0030 2019 0000 ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - FUNDAMENTAL
243 1001 33903007 Gêneros de alimentação

12 365 0030 2011 0000 ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - EDUCAÇÃO INFANTIL PRÉ-ESCOLA
250 1051 33903007 Gêneros de alimentação

12 365 0030 2020 0000 ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - EDUCAÇÃO INFANTIL CRECHE
254 1021 33903007 Gêneros de alimentação

12 367 2124 0000 ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - EDUCAÇÃO ESPECIAL
245 1045 33903007 Gêneros de alimentação

010701 Fundo Municipal de Assistência Social
3.3.90.30.07.00.00.00 GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO
08.122.0001.2068.0000 Manutenção da Secretaria de Assistência Social

Xangri-Lá, 13 de agosto de 2024

Maria Nazarete Pereira Ramos
Secretária de Educação

Graciela de Souza Barbosa
Secretária de Assistência Social



MUNICÍPIO DE XANGRI-LÁ - RS

AV. ELMAR RICARDO WAGNER, 854 - CNPJ 94.436.474/0001-24

XANGRI-LÁ - RS - CEP:9588-000

FONE: (51) 3689 0600 - WWW.XANGRILA.RS.GOV.BR



CÓDIGO DE ACESSO

C2DDEB065DF84B07BB9B4BE81FD188DB

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Este documento foi assinado digitalmente/eletronicamente pelos seguintes signatários nas datas indicadas

- ✓ Assinante: MARIA NAZARETE PEREIRA RAMOS em 13/08/2024 16:37:50
CPF:***.***-.720-91
Unidade certificadora: PREFEITURA MUNICIPAL DE XANGRI-LÁ - CA
- ✓ Assinante: GRACIELA DE SOUZA BARBOSA em 13/08/2024 17:29:01
CPF:***.***-.950-76
Unidade certificadora: PREFEITURA MUNICIPAL DE XANGRI-LÁ - CA

Para verificar a validade das assinaturas acesse o link abaixo

<https://xangrila.flowdocs.com.br/public/assinaturas/C2DDEB065DF84B07BB9B4BE81FD188DB>