



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA LAGOA
CNPJ: 01.612.494/0001-28 Fone/Fax: (38)3228-8133



PROCESSO ADMINISTRATIVO DE LICITAÇÃO Nº 038/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 010/2025

REGISTRO DE PREÇOS

MENOR PREÇO

Procedimento licitatório regido: pelas disposições contidas na Lei Federal nº 14.133/2021, Decreto Municipal nº 008/2024, em observância ao que prescreve a Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, e, ainda, mediante as condições estabelecidas no instrumento convocatório/edital.

LICITAÇÃO EXCLUSIVA PARA MEs / EPPs E EQUIPARADAS.

Objeto:

REGISTRO DE PREÇOS PARA A EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS), DESTINADOS A SUPRIR NECESSIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DO MUNICÍPIO DE SÃO JOÃO DA LAGOA/MG.

SESSÃO PÚBLICA PARA RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS E DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

Abertura da Sessão Pública: Às 9:00 (nove horas) do Dia 02/07/2025.

Endereço
Eletrônico

As propostas de preços e os arquivos contendo os documentos de habilitação deverão ser registradas, pelos licitantes interessados, exclusivamente por meio eletrônico no endereço www.licitardigital.com.br.

EGUIMERCIO ANTUNES EVANGELISTA
Agente de Contratação (Pregoeiro)



EDITAL

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 038/2025 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 010/2025

PREÂMBULO

O **MUNICÍPIO DE SÃO JOÃO DA LAGOA/MG**, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, situado na Av. Coração de Jesus, nº 1005, Centro, cidade de São João da Lagoa, Minas Gerais, inscrita no CNPJ sob o nº 01.612.494/0001-28, Isenta de Inscrição Estadual, por intermédio da **SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, GESTÃO E FINANÇAS** torna público que realizará licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, sob o regime de **REGISTRO DE PREÇOS**, nos termos da Lei nº 14.133/2021, da Lei Complementar nº 123/2006, Decreto Municipal nº 008/2024, e das exigências estabelecidas neste edital.

Os trabalhos serão conduzidos pelos funcionários da Prefeitura Municipal de São João da Lagoa, por intermédio do Agente de Contratação e Equipe de Apoio, nomeados pela Portaria nº 15/2025. As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e anexos que dele fazem parte integrante.

DATA DA SESSÃO: 02/07/2025 (dois de julho dois de dois mil e vinte e cinco) quarta-feira

HORÁRIO: 09:00hrs (Nove horas)

LOCAL: PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS – <https://app.licitardigital.com.br/login>

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO

MODO DE DISPUTA: ABERTO

IMPUGNAÇÕES E ESCLARECIMENTOS ATÉ ÀS 23H59MIN DO DIA 27/06/2025.

1. DO OBJETO.

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para o **REGISTRO DE PREÇOS PARA A EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS)**, DESTINADOS A SUPRIR NECESSIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DO MUNICÍPIO DE SÃO JOÃO DA LAGOA/MG, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em **ITENS**, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens/lotos forem de seu interesse.

1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço por ITEM, considerado o menor dispêndio para a Administração, nos termos do art. 34 da Lei nº 14.133/2021, e observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

1.4. A participação nesta licitação, é exclusiva às microempresas-ME e empresas de pequeno porte – EPP e/ou equiparadas.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. Órgão Gerenciador: Secretaria Municipal de Planejamento, Gestão e Finanças.

2.2. Órgãos Participantes: Secretaria Municipal de Educação e Cultura, Secretaria Municipal de Saúde, Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, Secretaria Municipal de Obras e Infraestrutura, Secretaria Municipal Esporte, Lazer e Turismo, Secretaria Municipal de Transportes e Serviços Públicos e Secretaria Municipal Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente.



3. DO CREDENCIAMENTO.

3.1. Os interessados em participar desta licitação deverão credenciar-se, previamente, perante o sistema eletrônico provido pelo Portal de Compras Públicas, por meio do sítio **www.licitardigital.com.br**, onde também deverão se informar a respeito do seu funcionamento e regulamento, obtendo instruções detalhadas para sua correta utilização.

3.2. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a esta licitação.

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

3.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no **PORTAL DA LICITAR DIGITAL** 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.

3.4.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

4. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO.

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no **PORTAL DA LICITAR DIGITAL** - <https://app.licitardigital.com.br/login>.

4.1.1. A presente licitação será de concorrência restrita **às microempresas - ME, empresas de pequeno porte - EPP e equiparadas** (sociedades cooperativas que tenham auferido, no ano-calendário anterior, receita bruta correspondente aos limites definidos no inciso II do caput do art. 3º da Lei Complementar nº 123 de 2006, nela incluídos os atos cooperados e não cooperados), **e QUE ESTEJAM ESTABELECIDAS NUM RAIO MÁXIMO DE 100 KM DE DISTÂNCIA DA SEDE DO MUNICÍPIO DE SÃO JOÃO DA LAGOA/MG (Lei Municipal Complementar nº 402/2018 e Decreto Municipal de nº. 03 de 20 de fevereiro de 2018).**

4.1.2. 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.

4.1.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sistema relacionado 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.

4.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:

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

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



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

4.2.4. Que se enquadrem nas vedações previstas nos artigos 9º e 14 da Lei nº 14.133/2021;

4.2.5. Que estejam sob falência;

4.2.6. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

4.3. A pessoa jurídica poderá participar da licitação em consórcio, observadas as regras do art. 15 da Lei nº 14.133/2021.

4.4. Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

4.4.1. Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49 e que não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte;

4.4.1.1. Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;

4.4.1.2. 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 123/2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte.

4.4.2. Que para todos os efeitos legais, atende plenamente os requisitos de habilitação exigidos no processo licitatório ou contratação direta, sob pena das sanções cabíveis;

4.4.3. 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;

4.4.4. Que as propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas;

4.4.5. Que não possui em seu quadro de pessoal e societário servidor público do órgão ou entidade contratante em qualquer função, nos termos do art. 9º, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021;

4.4.6. Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição Federal de 1998;

4.4.7. Que não possui, em sua cadeia produtiva, 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;

4.5. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.



5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

5.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

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

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

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

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

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

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.

6.1. O licitante enviará sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.1.1. Valor unitário e total para cada item ou lote de itens, em moeda corrente nacional;

6.1.2. Marca de cada item ofertado;

6.1.3. Fabricante de cada item ofertado;

6.1.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

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

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

6.4. 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.

6.5. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 DIAS**, a contar da data de sua apresentação.



6.6. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas;

6.7. Não é permitida a previsão de preços diferentes para o mesmo item.

6.8. Não serão permitidas propostas em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital;

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

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

7.2. As propostas apresentadas serão verificadas somente após o encerramento da fase de lances, quando o agente de contratação verificará a conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado e à compatibilidade do preço ou maior desconto final em relação ao estimado para a contratação, conforme definido no edital.

7.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o agente de contratação e os licitantes, vedada outra forma de comunicação.

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

7.4.1. O lance deverá ser ofertado de acordo com o tipo de licitação indicada no preâmbulo deste Edital.

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

7.6. O licitante somente poderá oferecer lance **de valor inferior ou percentual de desconto superior** ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

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

7.8. Será adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa **ABERTO**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

7.9. 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.

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA LAGOA
CNPJ: 01.612.494/0001-28 Fone/Fax: (38)3228-8133



7.12. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo agente de contratação.

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

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

7.15. Conforme disponibilidade do sistema, 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.

7.16. O agente de contratação, poderá, durante a disputa, como medida excepcional, excluir a proposta ou o lance que possa comprometer restringir ou frustrar o caráter competitivo do processo licitatório, mediante comunicação eletrônica automática via sistema.

7.17. A Eventual exclusão de proposta do licitante, de que trata o item anterior, implica a retirada do licitante do certame, sem prejuízo do direito de defesa.

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

7.19. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o agente de contratação persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do agente de contratação aos participantes do certame, publicada no <https://app.licitardigital.com.br/login>, quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura. E será reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo agente de contratação aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

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

7.20. 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.

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

7.22. 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.

7.23. 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.



7.24. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

7.25. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:

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

7.25.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes;

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

7.25.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle;

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

7.26.1. 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;

7.26.2. empresas brasileiras;

7.26.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

7.26.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/2009.

7.27. Na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o agente de contratação, poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

7.28. A negociação será realizada por meio do sistema e poderá ser acompanhada pelos demais licitantes.

7.29. Quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, a negociação poderá ser feita com os demais licitantes classificados, exclusivamente por meio do sistema, respeitada a ordem de classificação estabelecida ou, em caso de propostas intermediárias empatadas, serão utilizados os critérios de desempate definidos anteriormente.

7.30. Após a negociação do preço, o agente de contratação iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o agente de contratação 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.



8.2. Será desclassificada a proposta que contiver vício insanável; que não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas no edital ou apresentarem desconformidade com exigências do ato convocatório.

8.3. Poderá ser desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado, ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

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

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

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

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

8.7.1. Também nas hipóteses em que o agente de contratação não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

8.8. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o agente de contratação passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123/ 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8.9. O agente de contratação solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de **02 (duas)** horas, prorrogáveis por igual período, 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.

8.10. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o agente de contratação verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

9. DA HABILITAÇÃO.

9.1. COMO CONDIÇÃO PRÉVIA AO EXAME DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO DO LICITANTE DETENTOR DA PROPOSTA CLASSIFICADA EM PRIMEIRO LUGAR, O AGENTE DE CONTRATAÇÃO VERIFICARÁ O EVENTUAL DESCUMPRIMENTO DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO, ESPECIALMENTE QUANTO À EXISTÊNCIA DE SANÇÃO QUE IMPEÇA A PARTICIPAÇÃO NO CERTAME OU A FUTURA CONTRATAÇÃO, MEDIANTE A CONSULTA AOS DOCUMENTOS INSERIDOS NO PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS, E AINDA NOS SEGUINTE CADASTROS:

9.1.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e o e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP (www.portaldatransparencia.gov.br/);



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA LAGOA
CNPJ: 01.612.494/0001-28 Fone/Fax: (38)3228-8133



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

9.1.3. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU (<https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=1660:3:0>);

9.1.4. Lista de Inidôneos, mantida pelo Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual – CAFIMP: (<https://www.cagef.mg.gov.br/fornecedor-web/br/gov/prodemge/seplag/fornecedor/publico/index.zul>) ;

9.1.5. Constatada a existência de sanção, o agente de contratação inabilitará o licitante, por falta de condição de participação.

9.1.6. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/ 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do **PORTAL DA LICITAR DIGITAL** - <https://app.licitardigital.com.br/login>, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e à habilitação técnica.

9.2.1. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do **PORTAL DA LICITAR DIGITAL** - <https://app.licitardigital.com.br/login>, para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

9.2.2. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo agente de contratação lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s).

9.3. Em caso de participação de empresas em consórcio, será exigido o acréscimo de 10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor exigido de licitante individual para a habilitação econômico-financeira, salvo justificativa no processo licitatório. Essa regra não se aplica aos consórcios formados, em sua totalidade, por microempresas e pequenas empresas, assim definidas em lei.

9.4. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de **02:00** horas sob pena de inabilitação.

9.5. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

9.6. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.7. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA LAGOA
CNPJ: 01.612.494/0001-28 Fone/Fax: (38)3228-8133



9.8. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

9.9. Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

9.10. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

9.10.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.10.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

9.10.3. No caso de sociedade empresária: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

9.10.4. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

9.10.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

9.10.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

9.10.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

9.10.8. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

9.11. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

9.11.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;

9.11.2. Prova 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;

9.11.3. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

9.11.4. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);



9.11.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452/1943;

9.11.6. Prova de regularidade junto à Fazenda Estadual, através da Certidão Negativa conjunta junto aos Tributos Estaduais, emitida pela Secretaria da Fazenda Estadual onde a empresa for sediada;

9.11.7. Prova de regularidade junto à Fazenda Municipal, através da Certidão Negativa junto aos Tributos Municipais, emitida pela Secretaria da Fazenda Municipal onde a empresa for sediada;

9.11.8. Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

9.12. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA.

9.12.1. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão;

9.13. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA.

9.13.1. Atestado (s) de capacidade técnica emitido (s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, em papel timbrado, comprovando que a empresa executa ou já executou, satisfatoriamente, fornecimento com atribuições idênticas ou semelhantes ao objeto.

9.13.2. Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária) Municipal.

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

9.14.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

9.15. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

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

9.17. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o agente de contratação suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

9.18. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.



9.19. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123/2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

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

10. DOS RECURSOS.

10.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, qualquer licitante poderá, durante a sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recurso no prazo de **15 (quinze) minutos**.

10.2. A falta de manifestação imediata e motivada da licitante importará na decadência desse direito.

10.3. O recorrente terá, a partir de então, o prazo 3 (três) dias úteis para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros 3 (três) dias úteis, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses

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

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

11. DA ADJUDICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO E CADASTRO DE RESERVA.

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

11.2. Após a homologação os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.

11.3. Constará na ata da sessão pública deste pregão a informação dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor do certame.

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

11.5. Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.

11.6. Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada caso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado.

11.7. A habilitação dos fornecedores que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação de fornecedor remanescente.

12. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO.

12.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

13. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E HIPÓTESES DE CANCELAMENTO DO REGISTRO DE FORNECEDOR E PREÇOS REGISTRADOS

13.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmada Ata de registro de Preços.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA LAGOA
CNPJ: 01.612.494/0001-28 Fone/Fax: (38)3228-8133



13.2. O adjudicatário terá o prazo de **05 dias úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

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

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

13.5. As condições de habilitação consignadas neste Edital deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

13.6. Demais cláusulas referente à gestão do ata estão dispostas na minuta de Ata de Registro de Preços, anexo deste edital.

13.7. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por meio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil.

13.7.1. Os instrumentos de que trata a cláusula acima serão assinados no prazo de validade da ata de registro de preços.

13.7.2. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços seguirão as disposições da lei 14.133/2021.

13.8. Do Cancelamento do registro do fornecedor

13.8.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, quando o fornecedor:

13.8.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços sem motivo justificado;

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

13.8.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no § 2º do art. 27; ou

13.8.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art.156 da lei nº 14.133.

13.9. Do Cancelamento dos preços registrados

13.9.1. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

13.9.1.1. Por razão de interesse público;

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

13.9.1.3. Se não houver êxito nas negociações dos preços registrados;



14. DAS CONDIÇÕES PARA ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

14.1. O índice de reajustamento é IGP-M, as condições para reajustamento são as determinadas pela Lei 14.133/2021.

14.2. 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 ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

14.2.1. 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 do disposto na alínea “d” do inciso II do **caput** do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

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

14.3. Da Negociação de preços registrados:

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

14.3.2. 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.

14.3.3. Na hipótese prevista acima, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado.

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

14.3.5. 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 o impossibilite de cumprir o compromisso.

14.3.6. Para fins do disposto acima 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.

14.3.7. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou pela entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas.

14.3.8. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados.

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



15. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO.

15.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência, anexo deste edital.

16. DA SUBCONTRATAÇÃO

16.1. É vedada a subcontratação do objeto no todo ou em parte.

17. DO PAGAMENTO.

17.1. O pagamento dos valores devidos pelo fornecimento dos itens objeto deste Pregão será efetuado pelo Município, até 30 (trinta) dias, a partir da data da apresentação, pela Contratada, da Nota Fiscal e após confirmação dos fornecimentos pelos responsáveis da Secretaria Solicitante, caso não haja nenhuma irregularidade ou até que a mesma seja sanada.

17.2. Caso venha ocorrer à necessidade de providências complementares por parte da Contratada, a fluência do prazo para pagamento será interrompida, reiniciando-se a sua contagem a partir da data em que estas forem cumpridas.

17.3. Quaisquer pagamentos não isentarão a Contratada das responsabilidades estabelecidas, nem implicarão na aceitação dos itens.

17.4. Por ocasião de cada pagamento, serão efetuadas as retenções cabíveis, nos termos da legislação específica aplicável.

17.5. O pagamento será feito por crédito em conta corrente na instituição bancária ou através de cheque nominal à Contratada.

17.6. Nos termos do Art. 137, §2º, IV da Lei Nº 14.133/2021, a Contratada deverá cumprir a ordem de fornecimento ou documento equivalente, mesmo estando o Município em débito para com a mesma, até o prazo de 2 (dois) meses, contado da emissão da nota fiscal. Após esse período, poderá a mesma optar pela rescisão contratual.

17.7. Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência.

18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

18.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o licitante/adjudicatário que:

18.1.1. Der causa à inexecução parcial ou total a Ata de Registro de Preços;

18.1.2. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

18.1.3. Não mantiver a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

18.1.4. Não assinar Ata de Registro de Preços ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

18.1.5. Ensejar o retardamento da execução ou entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

18.1.6. Apresentar declaração ou documentação falsa;

18.1.7. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução da Ata de Registro de Preços

18.1.8. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

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

18.1.10. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.



18.2. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- a) Advertência por escrito;
- b) Multa;
- c) Impedimento de licitar e contratar;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

18.3. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

18.4. Do ato que aplicar a penalidade caberá recurso, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da ciência da intimação, podendo a autoridade que tiver proferido o ato reconsiderar sua decisão ou, no prazo de 05 (cinco) dias encaminhá-lo devidamente informado para a apreciação e decisão superior, no prazo de 20 (vinte) dias úteis.

18.5. Serão publicadas na Imprensa Oficial do Município de São João da Lagoa/MG, as sanções administrativas previstas no ITEM 18.2, c, d, deste edital, inclusive a reabilitação perante a Administração Pública.

19. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.

19.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital e/ou apresentar pedido de esclarecimento.

19.2. A **IMPUGNAÇÃO e/ou PEDIDO DE ESCLARECIMENTO DEVERÃO ser feitos EXCLUSIVAMENTE por FORMA ELETRÔNICA no sistema <https://app.licitardigital.com.br/login>.**

19.3. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada no Portal de Compras Públicas no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

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

19.5. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame, salvo quando se amolda ao art. 55 parágrafo 1º, da Lei nº 14.133/2021.

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

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

19.7. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados, bem como outros avisos de ordem geral, serão cadastradas no sítio <https://app.licitardigital.com.br/login>, sendo de responsabilidade dos licitantes, seu acompanhamento.

19.8. A petição de impugnação apresentada por empresa deve ser firmada por sócio, pessoa designada para a administração da sociedade empresária, ou procurador, e vir acompanhada, conforme o caso, de



estatuto ou contrato social e suas posteriores alterações, se houver, do ato de designação do administrador, ou de procuração pública ou particular (instrumento de mandato com poderes para impugnar o Edital).

20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.

20.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

20.2. É vedado à contratação, no mesmo órgão ou na mesma entidade, de mais de uma empresa para a execução do mesmo serviço, a fim de assegurar a responsabilidade contratual e o princípio da padronização, ressalvado o disposto no art. 49 da Lei nº 14.133, de 2021;

20.3. 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 agente de contratação.

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

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

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

20.7. 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.

20.8. 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.

20.9. 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.

20.10. 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.

20.11. O licitante é o responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

20.11.1. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão da Ata de Registro de Preços ou do documento equivalente, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA LAGOA
CNPJ: 01.612.494/0001-28 Fone/Fax: (38)3228-8133



20.13. O Município de São João da Lagoa/MG poderá revogar este Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente que constitua óbice manifesto e incontornável, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, salvo quando for viável a convalidação do ato ou do procedimento viciado, desde que observados os princípios da ampla defesa e contraditório.

20.13.1. A anulação do Pregão induz à extinção da Ata de Registro de Preços

24.12.2. A anulação da licitação por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar.

20.14. É facultado à Autoridade Superior, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

16.3. O Edital está disponibilizado, na íntegra, nos endereços eletrônicos: <https://app.licitardigital.com.br/login>, no portal <https://www.gov.br/pncp/pt-br> e no site do Município <https://saojoaodalagoa.mg.gov.br/licitacao> e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Av. Coração de Jesus, nº 1005, Centro, São João da Lagoa/MG, nos dias úteis, no horário das 08:00 às 14:00, no mesmo endereço e período em que os autos do processo administrativo permanecerão com acesso e vista franqueada aos interessados.

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

ANEXO I– TERMO DE REFERÊNCIA;

ANEXO II– MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

ANEXO III – MINUTA DO CONTRATO

Obs.: O Estudo Técnico Preliminar está anexar ao processo e disponibilizado na íntegra, nos endereços eletrônicos: (<https://app.licitardigital.com.br/login>/<https://saojoaodalagoa.mg.gov.br/licitacao>) disposto no item 20.14 deste Instrumento.

São João da Lagoa/MG, 17 de fevereiro de 2025.

Felipe Soares Mota Dias
Sec. Munic. de Admin. Planejamento, Gestão e Finanças



ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Registro de preços para a eventual AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS), DESTINADOS A SUPRIR NECESSIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DO MUNICÍPIO DE SÃO JOÃO DA LAGOA/MG.

Item	Descrição	UND	Qtde	Valor unit Estimado
0001	FRUTA - TIPO: ABACATE MANTEIGA: APRESENTAÇÃO: NATURAL DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: ABACATE, IN NATURA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS	KG	350,00	12,55
0002	FRUTA - TIPO: ABACAXI PÉROLA: APRESENTAÇÃO: NATURAL DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: ABACAXI - IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, GRANDE, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	unidade	1.180,00	9,57
0003	LEGUME IN NATURA - TIPO: ABÓBORA CABOTIÁ / JAPONESA: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: ABÓBORA JAPONESA; DE BOA QUALIDADE. NÃO DEVERÁ APRESENTAR DANOS DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA.	KG	600,00	6,24
0004	LEGUME IN NATURA - TIPO: ABOBRINHA ITALIANA: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: ABOBRINHA VERDE ITALIANA: COM AUSÊNCIA DE RACHADURAS OU CORTES NA CASCA. SEM RESSECAMENTO OU QUEIMADURAS. LIVRES DE UMIDADE EXTERNA, TERRA, PARASITAS E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.	KG	530,00	5,39
0005	CONDIMENTO - TIPO: AÇAFRÃO: APRESENTAÇÃO: PÓ DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: AÇAFRÃO DA TERRA – PÓ: ARMAZENADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INGREDIENTES. EMBALAGEM DE 100 G.	pacote	10,00	10,89
0006	AÇÚCAR - TIPO: MASCAVO: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: AÇÚCAR MASCAVO: EMBALAGEM DE 1 KG, NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, BOLOR. PRAZO DE VALIDADE NO MÍNIMO 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	pacote	10,00	18,99
0007	AÇÚCAR TIPO: CRISTAL: COLORAÇÃO: BRANCA DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: AÇÚCAR – TIPO CRISTAL, BRANCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, PURO E NATURAL. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, ISENTO DE SUJIDADE, PARASITAS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, CONTENDO NA ROTULAGEM TIPO E CLASSIFICAÇÃO, EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE ATÓXICA DE 5 KG.	pacote	1.550,00	17,99

0008	ADOÇANTE: ASPECTO FÍSICO: LÍQUIDO, INGREDIENTES: ESTÉVIA, TIPO: DIETÉTICO DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: ADOÇANTE - DIETÉTICO, LÍQUIDO 100% STEVIA. UNIDADES DE 80 ML, DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 2 ANOS A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, QUALIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DA ANVISA/MS.	unidade	310,00	16,06
0009	VERDURA IN NATURA - TIPO: ALFACE LISA: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: ALFACE LISA, DE BOA QUALIDADE, FRESCA, SEM SINAIS DE DESIDRATAÇÃO, COR VERDE E UNIFORME. NÃO DEVERÁ APRESENTAR DANOS DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETE SUA APARÊNCIA.	MAÇO	300,00	5,75
0010	CONDIMENTO - TIPO: ALHO: APRESENTAÇÃO: NATURAL, ADICIONAL: CABEÇA DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: ALHO - COLORAÇÃO BRANCA OU ROXA. CABEÇA REDONDA FIRME CHEIA, SEM BROTO OU CHOCHO. PARTE EXTERIOR INTACTA SEM PRESENÇA DE DETERIORAÇÃO, PERFURAÇÃO DE PRAGAS, DANO MECÂNICO OU MANCHAS. DENTES FIRMES, GRAÚDOS E UNIDOS SEM POLPA EXPOSTA. DEVE ESTAR FRESCO ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA E NO PONTO DE CONSUMO.	KG	300,00	30,89
0011	FRUTA - TIPO 1: AMEIXA, APRESENTAÇÃO: NATURAL: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: AMEIXA – IN NATURA, 1ª QUALIDADE, FRUTO MÉDIO, LIMPO E ACONDICIONADO DE FORMA A EVITAR DANOS FÍSICOS, MECÂNICOS OU BIOLÓGICOS, ÍNTEGRO, LIMPO, AMADURECIMENTO INTERMEDIÁRIO (“DE VEZ”), APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO, EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. AUSÊNCIA DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À CASCA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM ÓTIMAS CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO.	KG	800,00	26,50
0012	FRUTA - TIPO 1: AMEIXA, APRESENTAÇÃO: DESIDRATADA / SECA: ADICIONAL: PRETA DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: AMEIXA PRETA SECA: INTEIRA, OBTIDA DE FRUTAS MADURAS, LIMPAS E DESIDRATADAS; LIVRE DE FERMENTAÇÕES, MANCHAS OU DEFEITOS; ACONDICIONADA EM LATA COM TRATAMENTO INTERNO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 500G.	unidade	20,00	28,42
0013	OLEAGINOSA - TIPO: AMENDOIM, APRESENTAÇÃO: TORRADA: ADICIONAL: SEM CASCA DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: AMENDOIM – TORRADO, DESCASCADO, MOÍDO, PRODUTO DE BOA QUALIDADE: TORRADO, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA, SACO POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. PACOTE COM 500G.	pacote	170,00	8,59



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA LAGOA
CNPJ: 01.612.494/0001-28 Fone/Fax: (38)3228-8133



0014	OLEAGINOSA - TIPO: AMENDOIM, APRESENTAÇÃO: NATURAL: ADICIONAL: SEM CASCA DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: AMENDOIM DO GRUPO, SUBGRUPO-BICA CORRIDA, CLASSE, TIPO ÚNICO, EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA TRANSPARENTE CONTENDO 500 GRAMAS. GRÃO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.	pacote	50,00	12,54
0015	AMIDO - BASE: DE MILHO: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: AMIDO DE MILHO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO 1 KG. VALIDADE DO PRODUTO NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 3 MESES, CONTADOS A PARTIR DA DATA DE SUA ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DA ANVISA/MS. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO, NOME DO FABRICANTE E DO PRODUTO, CNPJ DO FABRICANTE, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA OU PRAZO DE VALIDADE.	pacote	320,00	8,27
0016	ARROZ BENEFICIADO - TIPO: AGULHINHA/BRANCO: SUBGRUPO: POLIDO, CLASSE: LONGO FINO, QUALIDADE: TIPO 1 DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: ARROZ, CLASSE LONGO E FINO, TIPO 1, PCT 5 KG. COMPOSTO POR GRÃOS INTEIROS, ISENTOS DE PEDRA, FUNGOS E PARASITAS E LIVRE DE UMIDADE. EMBALAGEM CONTENDO 5 KG, DE POLIPROPILENO, TRANSPARENTE, ORIGINAL DE FÁBRICA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, E QUANTIDADE DO PRODUTO. PRODUTO DE ACORDO COM NTA 33. PROCESSADO/DESCASCADO PRAZO MÁXIMO DE 60 DIAS ANTERIORES A ENTREGA DO PRODUTO.	pacote	1.090,00	27,00
0017	AVEIA BENEFICIADA - CLASSE: BRANCA: APRESENTAÇÃO: EM FLOCOS FINOS, PRESENÇA DE GLÚTEN: CONTÉM GLÚTEN DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: AVEIA - EM FLOCOS FINOS DE PRIMEIRA QUALIDADE, EM EMBALAGEM DE 500 GR.	pacote	80,00	9,89
0018	AZEITE - ESPÉCIE VEGETAL: DE OLIVA: TIPO: PURO, TEOR DA ACIDEZ: EXTRAVIRGEM - MENOR QUE 0,8% DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, COM COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, COM ACIDEZ MÁXIMA INFERIOR A 1%, SEM SINAL DE RANCIFICAÇÃO, ISENTO DE QUAISQUER ADULTERAÇÕES OU CONTAMINAÇÕES, UNIDADE DE 500ML (GARRAFA DE VIDRO).	unidade	10,00	47,94
0019	LEGUME EM CONSERVA - TIPO: AZEITONA VERDE: MÉDIA, APRESENTAÇÃO: COM CAROÇO DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: AZEITONA VERDE: PCT DE 500G, CONSERVADAS EM ÁGUA E SAL DE COLORAÇÃO VERDE ESCURO, TAMANHOS MÉDIOS, SEM MANCHAS E AUSÊNCIA DE TURBIDEZ NA SALMOURA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 500G (PESO DRENADO)	unidade	70,00	25,99



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA LAGOA
CNPJ: 01.612.494/0001-28 Fone/Fax: (38)3228-8133



0020	CARNE DEFUMADA: TIPO CORTE: TOUCINHO (BACON), TIPO ANIMAL: SUÍNA, APRESENTAÇÃO: EM MANTAS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A) DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: BACON: DEFUMADO, EM PEÇA E EMBALAGEM PLÁSTICA À VÁCUO DE 1KG.	KG	110,00	31,49
0021	BALA - TIPO: MASTIGÁVEL: SABOR: VARIADO DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: BALAS SORTIDA – MASTIGÁVEL, EMBALAGEM CONTENDO 900G, TEXTURA SUAVE E MACIA.	pacote	180,00	7,72
0022	BALA - TIPO: GOMA: SABOR: VARIADO DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: BALAS TIPO JUJUBA – EMBALAGEM COM 30 UNDS.	caixa	210,00	23,79
0023	FRUTA - TIPO: BANANA PRATA / BANANA BRANCA: APRESENTAÇÃO: NATURAL DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: BANANA, DA PRATA, DE PRIMEIRA, IN NATURA. APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	KG	2.600,00	6,90
0024	LEGUME IN NATURA - TIPO: BATATA INGLESA: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: BATATA INGLESA - DE PRIMEIRA QUALIDADE IN NATURA, COMPACTA E FIRME. O PRODUTO DEVE APRESENTAR GRAU DE MADURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. NÃO DEVE APRESENTAR DANOS DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETE SUA APARÊNCIA.	KG	1.700,00	5,91
0025	BATATA PROCESSADA - ESPÉCIE: INGLESA, TIPO FORMATO: PALHA: TIPO: FRITA, APRESENTAÇÃO: PRONTO PARA CONSUMO DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: BATATA PALHA: EMBALAGEM 1KG.	pacote	90,00	22,64
0026	LEGUME PROCESSADO - TIPO: BATATA, FORMATO: PALITO: PREPARO: PRÉ FRITO, APRESENTAÇÃO: CONGELADO DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: BATATA PALITO CONGELADA – LEGUME IN NATURA, BATATA INGLESA, SEM CASCA, CONGELADA, CORTADA EM PALITO PADRÃO 10X10MM, PRONTA PARA FRITAR, EM EMBALAGEM DE 2 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. CONSTAR NA EMBALAGEM, NOME, ENDEREÇO E CNPJ DA EMPRESA PRODUTORA	pacote	30,00	22,00
0027	LEGUME IN NATURA - TIPO: BETERRABA: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: BETERRABA, DE PRIMEIRA. APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	KG	31.617,00	5,33
0028	BISCOITO DE DOCE – TIPO “ROSQUINHA”: PRODUTO DE TEXTURA CROCANTE E COM CERTIFICAÇÃO VEGANA. PORTANTO, DEVE SER ISENTO DE QUALQUER DERIVADO ANIMAL. EMBALAGEM DE POLIETILENO CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, QUANTIDADE DO PRODUTO, INGREDIENTES E DATA DE VALIDADE. EMBALAGEM DE 600G. IGUAL OU SUPERIOR A MARCA RANCHEIRA	pacote	80,00	8,99



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA LAGOA
CNPJ: 01.612.494/0001-28 Fone/Fax: (38)3228-8133



0029	BISCOITO - APRESENTAÇÃO: REDONDO, SABOR: COCO: TIPO: ROSQUINHA, INGREDIENTES: AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO E GLÚTEN, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM RECHEIO, CLASSIFICAÇÃO: DOCE, APLICAÇÃO: ALIMENTAÇÃO HUMANA DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: BISCOITO DE DOCE, TIPO ROSQUINHA SABOR COCO, CONSISTÊNCIA CROCANTE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 08 MESES CAIXA DE 1,5KG	caixa	1.150,00	17,75
0030	BISCOITO - TIPO: PETA; INGREDIENTES: POLVILHO, CLASSIFICAÇÃO: SALGADO DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: BISCOITO DE POLVILHO – SALGADO. PRODUTO OBTIDO PELO AMASSAMENTO E COZIMENTO, PROVENIENTE DE POLVILHO, ÁGUA, ÓLEO E SAL. ISENTO DE LACTOSE. NÃO SERÃO ACEITOS BISCOITOS MALCOZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. DEVEM SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, SÃS E LIMPAS, ISENTOS DE SUJIDADES, DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOSE LARVAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. EM FORMATO DE ROSQUINHAS OU PALITOS COM TEXTURA CROCANTE, SEM COBERTURA E SEM RECHEIO. SABOR TRADICIONAL. EMBALAGEM DE POLIETILENO TRANSPARENTE CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, QUANTIDADE DO PRODUTO, INGREDIENTES E DATA DE VALIDADE. EMBALAGEM DE 200G. (DIETA ESPECIAL)	pacote	650,00	9,15
0031	BISCOITO - APRESENTAÇÃO: QUADRADO, TIPO: CREAM CRACKER: CLASSIFICAÇÃO: SALGADO DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: BISCOITO DE SAL - IGUAL, SIMILAR OU SUPERIOR A CREAM CRAKER. CAIXA DE 1,5 KG. BISCOITO DE SAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, EXTRATO DE MALTE, CARBONATO DE CÁLCIO, SAL, CREME DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE AMÔNIO, BICARBONATO DE SÓDIO; ESTABILIZANTE: LECITINA DE SOJA. DEVEM ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO; SERÃO REJEITADOS BISCOITOS QUEBRADOS. CAIXA DE 1,5 KG. VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES.	caixa	1.300,00	14,16
0032	BISCOITO - APRESENTAÇÃO: REDONDO: SABOR: NÃO APLICÁVEL, TIPO: MARIA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM RECHEIO, CLASSIFICAÇÃO: DOCE DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: BISCOITO DOCE - BISCOITO DOCE - TIPO “MARIA”, CONSISTÊNCIA CROCANTE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS; EMBALAGEM MÍNIMA DE 700G. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 08 MESES A PARTIR DA DATA DO RECEBIMENTO.	unidade	900,00	14,92
0033	BISCOITO DOCE – SEM LACTOSE: SEM LACTOSE, SEM PROTEÍNA DO LEITE, SEM COLESTEROL, ISENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. EMBALAGEM DE 600G. (DIETA ESPECIAL)	pacote	50,00	8,76
0034	BISCOITO - SABOR: MAIZENA: TIPO: SEM RECHEIO DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: BISCOITO DOCE – TIPO “MAIZENA”, CONSISTÊNCIA CROCANTE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS; EMBALAGEM MÍNIMA DE 400G. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 08 MESES	pacote	1.150,00	5,37



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA LAGOA
CNPJ: 01.612.494/0001-28 Fone/Fax: (38)3228-8133



0035	CHOCOLATE - TIPO: COLORIDO; APRESENTAÇÃO: BOLINHAS, SABOR: AO LEITE DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: BOLINHAS DE CHOCOLATE - SABOR CHOCOLATE AO LEITE EMBALAGEM DE 500G.	pacote	160,00	19,95
0036	BOMBOM - COBERTURA: CHOCOLATE PRETO, RECHEIO: COM RECHEIO, SABOR: CASTANHA DE CAJÚ; DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: BOMBONS DE BOA QUALIDADE COM RECHEIO DE WAFER, CASTANHA DE CAJU E COBERTURA DE CHOCOLATE. EMBALAGEM DE 50 UNIDADES PESANDO 1KG	pacote	220,00	55,95
0037	BOMBOM - COBERTURA: CHOCOLATE PRETO, RECHEIO: COM RECHEIO, SABOR: DIVERSOS; DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: BOMBONS DE CHOCOLATE AO LEITE COM RECHEIOS CROCANTES; SORTIDOS COM NO MÍNIMO 16 UNIDADES POR CAIXA. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER ALUMINIZADA ENVOLVENDO O BOMBOM E A SECUNDÁRIA COM PLÁSTICO RESISTENTE E ATÓXICO. CARACTERÍSTICAS: BOMBOM COM FORMATOS E RECHEIOS SORTIDOS. A EMBALAGEM DEVE CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. PRODUTO COM VALIDADE IGUAL OU SUPERIOR A 90 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. PESO DO PRODUTO COM EMBALAGEM- MÍNIMO 250G.	caixa	280,00	15,00
0038	VERDURA IN NATURA-TIPO: BRÓCOLIS COMUM; DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: BRÓCOLIS - FOLHAS VERDES, FRESCAS, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, RESSECAMENTO OU QUEIMADURAS. LIVRES DE FOLHAS SUJAS DE TERRA, COM AUSÊNCIA DE INSETOS.	MAÇO	260,00	10,82
0039	CAFÉ - APRESENTAÇÃO: TORRADO MOÍDO, INTENSIDADE: MÉDIA, TIPO: TRADICIONAL; DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CAFÉ EM PÓ, TORRADO, MOÍDO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 500G. COM AS SEGUINTE CARACTERÍSTICAS: PADRÃO DE QUALIDADE GLOBAL DA BEBIDA: NOTA MÍNIMA DE 6,0 PONTOS NA ESCALA SENSORIAL DO CAFÉ (CATEGORIA DE QUALIDADE SUPERIOR OU GOURMET); ACIDEZ: BAIXA; ADSTRINGÊNCIA: MODERADA A NENHUMA; AMARGOR: FRACO; AROMA: SUAVE A INTENSO - CARACTERÍSTICO DO PRODUTO; ASPECTO: TORRADO E MOÍDO, EM PÓ HOMOGÊNEO; BEBIDA: MOLE OU DURA ISENTO DE GOSTO RIO, RIOZONA, ROBUSTA E CONILON; CLASSIFICAÇÃO: MÉDIA - TIPO DO CAFÉ / COMPOSIÇÃO: 100% ARÁBICA; CORPO: LEVE; DEFEITOS: NENHUM. COM CERTIFICADO EMITIDO POR INSTITUTO ESPECIALIZADO CREDENCIADO À ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DO CAFÉ (ABIC), OU POR LABORATÓRIO CREDENCIADO JUNTO AO MINISTÉRIO DA SAÚDE/AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, OU AINDA, POR LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELA REDE BRASILEIRA DE LABORATÓRIOS ANALÍTICOS EM SAÚDE – REBLAS. DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E ATENDER A PORTARIA 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS-CNNPA. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. MARCAS DE REFERÊNCIA, SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE: CAFÉ 3 CORAÇÕES, PILÃO, CABOCLO, FINO GRÃO.	unidade	1.600,00	33,95
0040	TEMPERO - APRESENTAÇÃO: TABLETE, APLICAÇÃO: USO CULINÁRIO, SABOR: CARNE; DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CALDO DE CARNE - MATERIA PRIMA DE BOA QUALIDADE.	unidade	120,00	12,70
0041	CONDIMENTO - TIPO: CANELA, APRESENTAÇÃO: CASCA; DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CANELA EM CASCA PARA CHÁ, PACOTE COM 500 GRAMAS.	pacote	20,00	59,99



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA LAGOA
CNPJ: 01.612.494/0001-28 Fone/Fax: (38)3228-8133



0042	CONDIMENTO - TIPO: CANELA, APRESENTAÇÃO: PÓ: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CANELA EM PÓ, PACOTE COM 200 GRAMAS: CANELA EM PÓ, PÓ FINO E HOMOGÊNEO, COR MARROM-CLARO, COM CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS	pacote	50,00	6,90
0043	CANJICA - GRUPO: ESPECIAL, Nº 3, SUBGRUPO: DESPELICULADA, CLASSE: BRANCA, QUALIDADE: TIPO 1, CARACTERÍSTICA ADICIONAL: NÃO TRANSGÊNICO: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CANJICA DE MILHO 500G DO GRUPO-MISTURADA, SUBGRUPO-DESPELICULADA, CLASSE-BRANCA, TIPO-1. EMBALAGEM CONTENDO 500G. PROCESSADA NO PRAZO MÁXIMO DE 30(TRINTA) DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	pacote	250,00	4,58
0044	CARNE BOVINA IN NATURA - TIPO CORTE: FILÉ MINGNON, APRESENTAÇÃO: FATIADA EM BIFE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A): DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CARNE BOVINA DE 1º QUALIDADE.	KG	500,00	72,91
0045	CARNE BOVINA IN NATURA - TIPO CORTE: ACÉM, APRESENTAÇÃO: MOIDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A): DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CARNE BOVINA MOÍDA (ACÉM), RESFRIADA, NA COR VERMELHA BRILHANTE OU PURPURA EMBALADA A VÁCUO, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPROPRIAS AO CONSUMO, E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICA E ORGANOLÉPTICO) INSPECIONADO PELO IMA E SIF. EMBALAGEM DE 1KG A 2KG.	KG	1.200,00	28,49
0046	CARNE BOVINA IN NATURA - TIPO CORTE: COXÃO MOLE, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A): DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CARNE BOVINA PICADA, RESFRIADA TIPO COXÃO MOLE: LIMPA, SEM PELE, CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS.	KG	1.700,00	35,07
0047	CARNE SUÍNA IN NATURA - TIPO CORTE: PERNIL, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, PROCESSAMENTO: SEM OSSO, SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A): DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CARNE SUÍNA RESFRIADA SEM OSSO, CORTES MAGROS: SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, SEM TEMPERO ASPECTO, COR E CHEIRO PRÓPRIOS, NÃO AMOLECIDO NEM PEGAJOSO, SEM MANCHA ESVERDEADA, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM EXCESSO DE GORDURA E PELE, APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME E COMPACTA, COLORAÇÃO AMARELO PARDO, BRILHO E ODORE SUAVE.	KG	1.500,00	22,56
0048	LEGUME IN NATURA-TIPO: CEBOLA BRANCA: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CEBOLA - DE PRIMEIRA QUALIDADE IN NATURA: EM TAMANHO MÉDIO (DIÂMETRO APROXIMADO: 7CM), CASCA PROTETORA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	KG	1.550,00	6,33
0049	LEGUME IN NATURA-TIPO: CENOURA: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CENOURA, DE PRIMEIRA. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	KG	1.280,00	5,31

0050	CHANTILLY - INGREDIENTES: GORDURA VEGETAL INTERESTERIFICADA, AÇÚCAR, SAL, CA, PRAZO VALIDADE: 12 MÊS, TIPO EMBALAGEM: TETRA PAK: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CHANTILI 1L: PRODUTO PROVENIENTE DE MATÉRIAS PRIMAS, ISENTO DE SUJIDADES. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ATÓXICA, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, EMBALAGEM DE 1(UM) LITRO.	unidade	94,00	25,50
0051	CONDIMENTO-TIPO: CEBOLINHA E COENTRO, APRESENTAÇÃO: NATURAL: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CHEIRO VERDE (COENTRO E CEBOLINHA VERDES), DE BOA QUALIDADE. NÃO DEVERÁ APRESENTAR DANOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE SUA APARÊNCIA.	MAÇO	2.100,00	4,74
0052	CHIMICHURRI: TEMPERO DESIDRATADO (SALSA, ORÉGANO, CEBOLA, ALHO, PIMENTA VERMELHA, PIMENTAO E SAL. EMBALAGEM DE 15G.	unidade	50,00	25,00
0053	CHOCOLATE – SEM ADIÇÃO DE LEITE: COM 50% DE CACAU. NÃO CONTÉM CASEÍNA, GLÚTEN NEM GORDURA TRANS. INGREDIENTES: MASSA DE CACAU, AÇÚCAR, MANTEIGA DE CACAU, GORDURA VEGETAL, FARINHA DE ARROZ, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, RICINOLEATO DE GLICERILA E AROMATIZANTE. EMBALAGEM DE 180G. IGUAL OU SUPERIOR A MARCA ZERO MILK.	unidade	50,00	22,99
0054	CHOCOLATE AO LEITE COM RECHEIO DE WAFER: AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, MASSA DE CACAU, CACAU, GORDURA VEGETAL, MANTEIGA DE CACAU, FARINHA DE SOJA, SORO DE LEITE EM PÓ, AMENDOIM, SAL, FLOCOS DE ARROZ, ÓLEO VEGETAL, LEITE EM PÓ INTEGRAL, LEITE EM PÓ DESNATADO, EXTRATO DE MALTE, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROLPOLIRRICINOLEATO, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO E AROMATIZANTE. EMBALAGEM DE 100G CADA, COM 20 UNIDADES.	pacote	150,00	13,99
0055	CHOCOLATE - TIPO: BRANCO, APRESENTAÇÃO: MASSA, SABOR: TRADICIONAL, PRAZO VALIDADE MÍNIMO: 12 MESES: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CHOCOLATE BRANCO – PARA COBERTURA, EM BARRA. NÃO CONTENDO GORDURA TRANS. CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE: PELO MENOS 10 MESES A PARTIR DA ENTREGA. EMBALAGEM DE 1KG.	unidade	150,00	34,46
0056	CHOCOLATE BRANCO COM RECHEIO DE WAFER: INGREDIENTES: AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, MANTEIGA DE CACAU, SORO DE LEITE EM PÓ, LEITE EM PÓ INTEGRAL, CACAU, FARINHA DE SOJA, GORDURA VEGETAL, LEITE EM PÓ DESNATADO, AMENDOIM, SAL, EXTRATO DE MALTE, FLOCOS DE ARROZ, ÓLEO VEGETAL, MASSA DE CACAU, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROLPOLIRRICINOLEATO, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO E AROMATIZANTE. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM DE 100G, COM 20 UNIDADES.	pacote	100,00	13,99
0057	CHOCOLATE - TIPO: PRETO, APRESENTAÇÃO: PÓ, SABOR: TRADICIONAL: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CHOCOLATE EM PÓ ALCALINO 100% CACAU, NÃO CONTÉM AÇÚCAR NEM OUTROS INGREDIENTES EM SUA FORMULAÇÃO. PESO LÍQUIDO: 500G INGREDIENTES: CACAU EM PÓ.	pacote	700,00	38,90
0058	CHOCOLATE GRANULADO COLORIDO 500G: GRANULADO DE CHOCOLATE MACIO COLORIDO, PARA COBRIR E DECORAR. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500 G.	unidade	30,00	22,99



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA LAGOA
CNPJ: 01.612.494/0001-28 Fone/Fax: (38)3228-8133



0059	CHOCOLATE - TIPO: PRETO, APRESENTAÇÃO: GRANULADO, SABOR: TRADICIONAL: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CHOCOLATE GRANULADO: CONTENDO NO MÍNIMO 500 GRAMAS COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, LACRADO.	unidade	30,00	17,85
0060	CHOCOLATE - TIPO: PRETO, APRESENTAÇÃO: MASSA, SABOR: AO LEITE, PRAZO VALIDADE MÍNIMO: 12 MESES: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CHOCOLATE PRETO AO LEITE - PARA COBERTURA, EM BARRA. NÃO CONTENDO GORDURA TRANS. CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE: PELO MENOS 10 MESES A PARTIR DA ENTREGA. EMBALAGEM DE 1KG.	unidade	170,00	39,75
0061	CHOCOLATE - TIPO: PRETO, APRESENTAÇÃO: MASSA, SABOR: MEIO AMARGO, PRAZO VALIDADE MÍNIMO: 12 MESES: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CHOCOLATE PRETO MEIO AMARGO - PARA COBERTURA, EM BARRA. NÃO CONTENDO GORDURA TRANS. CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE: PELO MENOS 10 MESES A PARTIR DA ENTREGA. EMBALAGEM DE 1KG	unidade	25,00	41,83
0062	LEGUME IN NATURA-TIPO: CHUCHU VERDE: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CHUCHU, DE PRIMEIRA. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	KG	420,00	6,50
0063	COBERTURA PARA SORVETE: XAROPE DE ALTA VISCOSIDADE, PRODUZIDO BASICAMENTE COM AÇÚCARES E AROMAS. NOS SABORES CARAMELO, CHOCOLATE E MORANGO. EMBALAGEM DE 1,3KG.	unidade	20,00	36,99
0064	CÔCO RALADO - INGREDIENTES: AMÊNDOA DE CÔCO, APRESENTAÇÃO: TRITURADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM AÇÚCAR: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: COCO RALADO - SECO, SEM AÇÚCAR: NÃO PODERÁ APRESENTAR CHEIRO ALTERADO OU RANÇOSO, COM ASPECTOS DE FRAGMENTOS SOLTOS E DE COR BRANCA. EMBALAGEM DE 1KG. VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES.	unidade	70,00	24,35
0065	COCO SECO: FRUTA IN NATURA, SECO, APRESENTAÇÃO INTEIRO, DE PRIMEIRA QUALIDADE.	KG	150,00	9,45
0066	CONDIMENTO - TIPO: URUCUM, APRESENTAÇÃO: PÓ: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: COLORAU - ALIMENTICIO A BASE DE URUCUM, NA COR ALARANJADA, PACOTE COM 1KG. VALIDADE DO PRODUTO NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 12 MESES, CONTADOS A PARTIR DA DATA DE SUA ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DA ANVISA/MS E DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS - CNNPA. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO, PESO LÍQUIDO, NOME DO FABRICANTE E DO PRODUTO, CNPJ DO FABRICANTE, DECLARAÇÃO COM O TEOR DE SAL ADICIONADO, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA OU PRAZO DE VALIDADE.	pacote	120,00	22,10
0067	VERDURA IN NATURA - TIPO: COUVE: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: COUVE FOLHA, DE BOA QUALIDADE: FOLHAS VERDES, FRESCAS, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, RESSECAMENTO OU QUEIMADURAS.	MAÇO	1.100,00	5,09
0068	VERDURA IN NATURA-TIPO: COUVE-FLOR: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: COUVE-FLOR, DE BOA QUALIDADE, FRESCA, SEM SINAIS DE DESIDRATAÇÃO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR DANOS DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE SUA APARÊNCIA.	KG	100,00	28,99



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA LAGOA
CNPJ: 01.612.494/0001-28 Fone/Fax: (38)3228-8133



0069	CARNE DE AVE IN NATURA - TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: COXA E SOBRECOXA, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: COM PELE, COM OSSO: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: COXA E SOBRE-COXA DE FRANGO: APRESENTAR-SE CONGELADAS, LIVRE DE PARASITOS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, ODOR E SABOR PRÓPRIOS EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	350,00	13,49
0070	CARNE DE AVE IN NATURA - TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: COXINHA DA ASA (DRUMETE), APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: COM PELE, COM OSSO: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: COXINHA DA ASA DE FRANGO – COM RESPECTIVAS PELES E OSSOS, CONGELADA, SEM TEMPERO, SEM ACÚMULO DE LÍQUIDOS, SOB RÍGIDAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PLÁSTICO, ESPECIFICANDO DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 04 MESES, INSPECIONADA PELO NÚMERO DE REGISTRO DO S.I.E. OU S.I.F. EMBALAGEM DE 1 KG.	KG	150,00	24,99
0071	CONDIMENTO - TIPO: CRAVO DA ÍNDIA, APRESENTAÇÃO: FLOR: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CRAVO DA ÍNDIA – EMBALAGEM FECHADA. INDICANDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM COM 500 GRAMAS.	pacote	10,00	72,99
0072	CREME AVELÃ : CHOCOLATE BICOLOR TRADICIONAL 10G C/48 - CAIXA CONTENDO 48 UNIDADES DE CREME SABOR CHOCOLATE E SABOR ARTIFICIAL DE LEITE, AVELÃS E MORANGO COM 10 GRAMAS CADA. PESO LÍQUIDO 480G.	caixa	80,00	38,99
0073	CREME DE LEITE - TEOR GORDURA: ATÉ 20% DE GORDURA, PROCESSAMENTO: UHT: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CREME DE LEITE – ORIGEM ANIMAL, EMBALADO EM LATA OU TETRAPACK, LIMPA, ISENTA DE FERRUGEM, NÃO AMASSADA, NÃO ESTUFADA, RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. ATENDER AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DIPOA, CONFORME PORTARIA 369 DE 04/09/1997 E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 200 ML.	unidade	350,00	6,54
0074	DOCE LEITE - TIPO: TRADICIONAL 400G: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: DOCE DE LEITE – CONSISTÊNCIA PASTOSA. EMBALAGEM COM 400G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DOS MESMOS, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO A LEGISLAÇÃO.	unidade	50,00	32,00
0075	DOCE LEITE - TIPO: TRADICIONAL 70G: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: DOCE DE LEITE – TIPO DOCINHO C/50UND. APRESENTAÇÃO: EMBALADO POR UNIDADE COM PESO APROXIMADO DE 70 GRAMAS. CARACTERÍSTICAS: FORMATO QUADRADO. PRINCIPAIS INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO, AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE, FARINHA DE TRIGO, LEITE EM PÓ, SAL, ESSÊNCIA DE LEITE CONDENSADO E CONSERVANTE ÁCIDO SÓBRIO.	pacote	30,00	11,84
0076	DOCE NÃO CONFEITADO - TIPO: MASSA, SABOR: GOIABA, FORMA APRESENTAÇÃO: TABLETE: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: DOCE TIPO GOIABADA DE 300G.	unidade	20,00	6,51
0077	DOCE CONFEITADO - TIPO: SUSPIRO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: QUADRADO: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: DOCE TIPO SUSPIRO – PRODUZIDO COM OS INGREDIENTES DO SUSPIRO TRADICIONAL, COM UM TOQUE DE CORANTE E AROMA IDÊNTICO AO ORIGINAL. COLORIDO CX COM 50 UNIDADES.	unidade	90,00	18,90
0078	CHÁ ALIMENTAÇÃO : TIPO: ERVA DOCE, USO: ALIMENTÍCIO DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: ERVA DOCE DE BOA QUALIDADE. PCT COM 500G.	pacote	10,00	26,66



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA LAGOA
CNPJ: 01.612.494/0001-28 Fone/Fax: (38)3228-8133



0079	AROMATIZANTE ARTIFICIAL : APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO INCOLOR, SABOR: BAUNILHA DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: ESSÊNCIA DE BAUNILHA: MISTURA LIQUIDA DE COMPONENTES AROMÁTICOS, ARTIFICIAS, CONTENDO ÁGUA, ÁLCOOL ETÍLICO, XAROPE DE AÇÚCAR, COMPOSTOS AROMÁTICOS E CORANTE CARAMELO. EMBALAGEM 30ML.	unidade	10,00	8,75
0080	MASSA DE TOMATE : TIPO: EXTRATO CONCENTRADO, COMPOSIÇÃO: TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO: CREME DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: EXTRATO DE TOMATE: SIMPLES E CONCENTRADO. INGREDIENTES: TOMATE, AÇÚCAR E SAL EMBALAGEM COM 300G, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA E FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES.	unidade	600,00	7,37
0081	FARINHA DE MANDIOCA - GRUPO: SECA, SUBGRUPO: BRANCA TORRADA, CLASSE: FINA, ASPECTO FÍSICO: TIPO 1, ACIDEZ: BAIXA ACIDEZ: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: FARINHA DE MANDIOCA TORRADA: FARINHA DE MANDIOCA TORRADA, GRUPO SECO, SUB-GRUPO FINA, CLASSE AMARELA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E LARVAS, SEM FERMENTAÇÃO OU RANÇO, SEM BOLORES, E LEVEDURAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTREMAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA PCT 1KG.	pacote	400,00	12,99
0082	FARINHA DE MILHO - GRÃO: AMARELO, TIPO: FLOCADA, APRESENTAÇÃO: PRÉ-COZIDA, CARACTERÍSTICA ADICIONAL: NÃO TRANSGÊNICO: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: FARINHA DE MILHO - EM FLOCOS, PRÉ-COZIDA, EMBALADA EM PACOTE COM 500 GRAMAS. CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MINIMO 06 MESES.	pacote	300,00	6,99
0083	FARINHA DE ROSCA - BASE: DE PÃO TORRADO, APRESENTAÇÃO: GRANULOS FINOS/MÉDIOS: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: FARINHA DE ROSCA - EMBALAGEM: PACOTE COM 500 G, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	pacote	10,00	7,85
0084	FARINHA DE TRIGO - GRUPO: DOMÉSTICO, TIPO: TIPO 1, ESPECIAL, INGREDIENTE ADICIONAL: COM FERMENTO, FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: FARINHA DE TRIGO, COM FERMENTO. EMBALAGEM COM 1 KG. COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO, DE ACORDO COM A PORTARIA 354/98 - ANVISA E PORTARIA 74/94 DO MS/SNVS.	pacote	455,00	4,86
0085	FARINHA DE TRIGO - GRUPO: INDUSTRIAL, TIPO: TIPO 1, ESPECIAL, INGREDIENTE ADICIONAL: SEM FERMENTO: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: FARINHA DE TRIGO, SEM FERMENTO. EMBALAGEM COM 1 KG. COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO, DE ACORDO COM A PORTARIA 354/98 - ANVISA E PORTARIA 74/94 DO MS/SNVS.	pacote	600,00	4,62
0086	CEREAL MATINAL/LANCHES - TIPO: FARINHA LÁCTEA, INGREDIENTES PRINCIPAIS: TRIGO E LEITE, INGREDIENTES ADICIONAIS: FORTIFICADO COM VITAMINAS E MINERAIS: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: FARINHA LÁCTEA - ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, DE PREPARO INSTANTÂNEO. EMBALAGEM DE 400G, VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DA MERCADORIA.	unidade	150,00	18,19
0087	AMIDO - BASE: DE MANDIOCA, GRUPO: FÉCULA, SUBGRUPO: PÓ, ACIDEZ: POLVILHO DOCE, ASPECTO FÍSICO: TIPO 1: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: FÉCULA EMBALAGEM COM 1KG.	KG	100,00	11,70
0088	LEGUMINOSA - VARIEDADE: FEIJÃO PRETO, TIPO: TIPO 1: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: FEIJÃO PRETO, EMBALAGEM DE 1KG, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS - CNNPA.	pacote	890,00	8,96



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA LAGOA
CNPJ: 01.612.494/0001-28 Fone/Fax: (38)3228-8133



0089	LEGUMINOSA-VARIEDADE: FEIJÃO CARIOCA, TIPO: TIPO 1: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: FEIJÃO TIPO 1, CLASSE CARIOQUINHA, PCT 1KG, EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ISENTO DE SUJIDADES, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	pacote	3.000,00	6,13
0090	FERMENTO - TIPO: QUÍMICO, APRESENTAÇÃO: PÓ: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: FERMENTO QUÍMICO EM PÓ. POTE 250G. COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 38/77 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS - CNNPA.	unidade	70,00	14,75
0091	CARNE DE AVE IN NATURA - TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: CARCAÇA, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A): DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: FRANGO, BOA QUALIDADE, LIMPO, SEM EXCESSO DE GORDURAS OU CARTILAGEM, CORTE DE ACORDO COM OS PADRÕES ESTABELECIDOS PELO DIAGRAMA SEM EXTENSÃO	KG	300,00	12,25
0092	FARINHA DE MILHO - GRÃO: AMARELO, TIPO: FUBÁ, CARACTERÍSTICA ADICIONAL: NÃO TRANSGÊNICO: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: FUBÁ DE MILHO 1KG. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO DE PRIMEIRA QUALIDADE, DESGERMINADO OU NÃO, PRÉ-COZIDO, SECO POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. EMBALADO EM PACOTES PLÁSTICOS, ATÓXICOS, RESISTENTES E TRANSPARENTES.	pacote	100,00	7,94
0093	GELATINA ALIMENTÍCIA - APRESENTAÇÃO: PÓ, SABOR: VARIADO, ORIGEM: ANIMAL: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: GELATINA EM PÓ COM CORANTE NATURAL. PREPARADO EM PÓ PARA GELATINA COM CORANTES NATURAIS. CONTENDO AÇÚCAR ORGÂNICO, GELATINA, POLPA DE FRUTAS, VITAMINAS A, D, B1, B2, B6, FERRO, ZINCO, REGULADORES DE ACIDEZ ÁCIDO FUMÁRICO E CITRATO DE SÓDIO, AROMATIZANTE E CORANTES NATURAIS CÚRCUMA E URUCUM. DIVERSOS SABORES. EMBALAGEM DE 75G.	unidade	50,00	3,99
0094	CONDIMENTO - TIPO: GENGIBRE, APRESENTAÇÃO: NATURAL: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: GENGIBRE: IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVE ESTAR COM APARÊNCIA DE FRESCO, CLARO E FIRME, NÃO PODE ESTAR RESSECADO NEM APRESENTAR MANCHAS ESCURAS.	KG	25,00	24,99
0095	GOMA DE MASCAR: COM RECHEIO LÍQUIDO DE SABORES VARIADOS. EMBALAGEM COM 60 UNIDADES.	caixa	80,00	29,99
0096	IOGURTE NATURAL - TEOR GORDURA: INTEGRAL, SABOR: COM SABOR, COMPONENTES: COM POLPA OU PEDAÇOS DE FRUTA, TIPO RESTRIÇÃO: ZERO LACTOSE: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: IOGURTE - SEM LACTOSE, CONTENDO LEITE INTEGRAL: PREPARADO DE FRUTAS, CORANTES NATURAIS, ENZIMA LACTASE, VITAMINAS E MINERAIS. NOS SABORES COCO E MORANGO. EMBALAGEM DE 170 G. (DIETA ESPECIAL)	unidade	200,00	6,60
0097	IOGURTE NATURAL - TEOR GORDURA: INTEGRAL, SABOR: SORTIDOS, COMPONENTES: COM POLPA OU PEDAÇOS DE FRUTA: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: IOGURTE, PRODUTO PASTEURIZADO, ADOÇADO NOS SABORES VARIADOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. FARDO COM 40 UNIDADES DE 120 ML CADA UNIDADE.	fardo	300,00	24,99
0098	FRUTA - TIPO: KIWI, APRESENTAÇÃO: NATURAL: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: KIWI - IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE: FRESCO, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. COM AUSÊNCIA DE UMIDADE E BOLOR.	KG	100,00	33,10



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA LAGOA
CNPJ: 01.612.494/0001-28 Fone/Fax: (38)3228-8133



0099	FRUTA - TIPO: LARANJA PERA, APRESENTAÇÃO:NATURAL: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: LARANJA, DE BOA QUALIDADE. DEVE APRESENTAR FRESCA, EM GRAU MÁXIMO DE TAMANHO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR DANOS DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA.	KG	2.550,00	7,99
0100	LEITE EM PÓ - ORIGEM: DE VACA, TEOR GORDURA: INTEGRAL, SOLUBILIDADE: INSTANTÂNEO, TIPO RESTRIÇÃO: ZERO LACTOSE: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: LEITE BAIXA LACTOSE, LEITE INTEGRAL, EM PÓ: CONTENDO MALTODEXTRINA, SORO DE LEITE, ENZIMA LACTASE, VITAMINAS, MINERAIS E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. EMBALAGEM DE 300G. (DIETA ESPECIAL).	pacote	230,00	15,95
0101	LEITE CONDENSADO - TIPO: INTEGRAL, INGREDIENTE BÁSICO: LEITE IN NATURA: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: LEITE CONDENSADO - OBTIDO PELA DESIDRATAÇÃO DO LEITE, ADICIONADO DE SACAROSE OU GLICOSE, EMBALADO EM LATA LIMPAS, ISENTA DE FERRUGEM, NÃO AMASSADA, NÃO ESTUFADA, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. ATENDER AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DIPOA, CONFORME PORTARIA 369 DE 04/09/1997 E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 395G.	unidade	250,00	8,90
0102	LEITE DE COCO : NATURAL, CONCENTRADO, PROCEDENTE DE FRUTOS SÃOS E MADUROS: ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. VALIDADE MÍNIMA DE 14 MESES A CONTAR DA ENTREGA. ACONDICIONADO EM FRASCO DE VIDRO OU PLÁSTICO DE 200ML.	unidade	100,00	4,60
0103	LEITE SOJA - ASPECTO FÍSICO: LÍQUIDO, SABOR: NATURAL, USO: ORAL: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: LEITE DE SOJA - ALIMENTO DE SOJA SEM SABOR: ELABORADO COM PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA OU EXTRATO DE SOJA, SUPLEMENTADO COM CÁLCIO, VITAMINAS E MINERAIS, PODENDO SER UTILIZADO EM CASOS DE INTOLERÂNCIA À LACTOSE OU ALERGIA À PROTEÍNA DE LEITE DE VACA. ISENTO DE LACTOSE, SACAROSE E GLÚTEN. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGEM TETRA PAK DE 1000 ML.	caixa	300,00	7,80
0104	LEITE EM PÓ - ORIGEM: DE VACA, TEOR GORDURA: INTEGRAL, SOLUBILIDADE: INSTANTÂNEO: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: LEITE EM PÓ INTEGRAL, TIPO 1 - EMBALAGEM COM 400 GRAMAS: NÃO MODIFICADO. EMBALAGEM ALUMINIZADA. VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES.	unidade	3.000,00	19,19
0105	LEITE FLUIDO - ORIGEM: DE VACA, TIPO: A, TEOR GORDURA: INTEGRAL, PROCESSAMENTO: UHT: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: LEITE, UHT INTEGRAL DE 1 LITRO: PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL (VACA), LÍQUIDO FLUIDO, HOMOGÊNEO DE COR BRANCA OPACA, ESTERILIZADO. EMBALAGEM PRIMÁRIA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	unidade	1.000,00	5,71
0106	FRUTA - TIPO: LIMÃO TAITI, APRESENTAÇÃO:NATURAL: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: LIMÃO, DE BOA QUALIDADE, DEVE APRESENTAR FRESCO, EM GRAU MÁXIMO DE TAMANHO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR DANOS DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA.	KG	200,00	6,23



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA LAGOA
CNPJ: 01.612.494/0001-28 Fone/Fax: (38)3228-8133



0107	EMBUTIDO - TIPO: LINGUIÇA CALABRESA, TAMANHO: GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO: DEFUMADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO (A): DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: LINGUIÇA TIPO CALABRESA: CARNE SUÍNA PURA E LIMPA, DE 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO-SE EM GOMOS UNIFORMES, ADICIONADA DE TOUCINHO E CONDIMENTOS NATURAIS EM PROPORÇÕES ADEQUADAS AO TIPO CALABRÊS SUBMETIDA AO PROCESSO DE CURA, EMBALADA A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF OU IMA. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 20 (VINTE) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	180,00	26,82
0108	CONDIMENTO - TIPO: LOURO, APRESENTAÇÃO: FOLHA: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: LOURO, FOLHA, DESIDRATADA, DE BOA APARÊNCIA E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM COM 500 G.	pacote	50,00	30,72
0109	FRUTA - TIPO: MAÇÃ GALA, APRESENTAÇÃO: NATURAL: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: MAÇÃ - DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA VERMELHA: DEVE APRESENTAR GRAU DE MADURAÇÃO QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	KG	3.200,00	14,99
0110	MACARRÃO - TEOR DE UMIDADE: MASSA SECA, BASE DA MASSA: DE FARINHA DE TRIGO, INGREDIENTES ADICIONAIS: COM OVOS, APRESENTAÇÃO: AVE MARIA/PAI NOSSO: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: MACARRÃO – MASSA COM OVOS, TIPO CORTADO - PADRE NOSSO: MASSA SECA. EMBALAGEM DE 1 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	pacote	400,00	12,99
0111	MACARRÃO - TEOR DE UMIDADE: MASSA SECA, BASE DA MASSA: DE FARINHA DE TRIGO, APRESENTAÇÃO: LETRINHAS: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: MACARRÃO DE LETRINHAS – MACARRÃO COM OVOS E VITAMINAS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADE, BOLOR, MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADO EM PACOTE BEM VEDADOS DE 500G. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 60 DIAS.	pacote	200,00	6,81
0112	MACARRÃO SEM GLÚTEN: TIPO ESPAGUETE, À BASE DE FARINHA DE ARROZ E CORANTES NATURAIS, PACOTE COM 500G	pacote	30,00	9,35
0113	MACARRÃO - TEOR DE UMIDADE: MASSA SECA, BASE DA MASSA: DE FARINHA DE TRIGO, INGREDIENTES ADICIONAIS: COM OVOS, APRESENTAÇÃO: PENNE: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: MACARRÃO TIPO PENE: PCT COM 500G, DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES E COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL.	pacote	50,00	5,30
0114	MACARRÃO - TEOR DE UMIDADE: MASSA SECA, BASE DA MASSA: DE FARINHA DE TRIGO, INGREDIENTES ADICIONAIS: COM OVOS, APRESENTAÇÃO: ESPAGUETE: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: MACARRÃO, MASSA COM OVOS, TIPO ESPAGUETE Nº08, MASSA SECA. 1KG	pacote	1.060,00	4,59
0115	MACARRÃO - TEOR DE UMIDADE: MASSA SECA, BASE DA MASSA: DE FARINHA DE TRIGO, INGREDIENTES ADICIONAIS: COM OVOS, APRESENTAÇÃO: PARAFUSO: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: MACARRÃO, TIPO PARAFUSO, A BASE DE FARINHA, MASSA COM OVOS. EMBALAGEM COM 500 G. COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS.	unidade	50,00	3,93

0116	MOLHO DE MESA - TIPO: MAIONESE, COMPOSIÇÃO: TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO: CREME: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: MAIONESE, INDUSTRIALIZADA: EMULSÃO CREMOSA ESTÁVEL, OBTIDA COM OVOS E ÓLEOS VEGETAIS, COM ADIÇÃO DE CONDIMENTOS E SUBSTÂNCIAS COMESTÍVEIS, SEM CORANTES, NA COR AMARELO CLARO, ISENTA DE SUJIDADES, SEUS INGREDIENTES DE PREPARO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, HOMOGÊNEA, DE CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADO DE 500G, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	unidade	100,00	10,45
0117	FRUTA - TIPO: MAMÃO FORMOSA, APRESENTAÇÃO: NATURAL: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: MAMÃO, FRUTA DE BOA QUALIDADE, UNIFORME, CASCA ÍNTEGRA, SEM MANCHAS, FUROS OU SINAIS DE APODRECIMENTO. DEVERÁ APRESENTAR-SE FRESCA EM GRAU MÁXIMO DE TAMANHO.	KG	400,00	7,74
0118	LEGUME IN NATURA - TIPO: MANDIOCA/AIPIM: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: MANDIOCA - TIPO BRANCA OU AMARELA: FRESCA COM CASCA INTEIRA, NÃO FIBROSA, ISENTA DE UMIDADE, RAÍZES MEDIANAS, FIRME E COMPACTA, SABOR E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, ISENTA DE ENFERMIDADES, PARASITAS E LARVAS, MATERIAL TERROSO E SUJIDADES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, DE COLHEITA RECENTE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.	KG	1.520,00	6,10
0119	FRUTA - TIPO: MANGA TOMMY, APRESENTAÇÃO: NATURAL: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: MANGA – IN NATURA, DE PRIMEIRA: TIPO TOMMY FRESCA, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	200,00	7,49
0120	MANTEIGA - TIPO: PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSIÇÃO: COM SAL: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: MANTEIGA – DE LEITE: PRODUTO DE CONSISTÊNCIA SÓLIDA, PASTOSA À TEMPERATURA DE 20°C; TEXTURA LISA UNIFORME, DE COR: BRANCO - AMARELADA SEM MANCHAS OU PONTOS DE OUTRA COLORAÇÃO. DE SABOR SUAVE, CARACTERÍSTICO, AROMA DELICADO, SEM ODOR E SABOR ESTRANHO. POTES DE POLIPROPILENO, ATÓXICOS E RESISTENTES. MÍNIMO DE 03 (TRÊS) MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 500G.	unidade	320,00	24,80
0121	GORDURA VEGETAL : TIPO: MARGARINA, SUBTIPO: CREMOSA, COMPOSIÇÃO BÁSICA: MÍNIMO DE 80% DE GORDURA, SABOR: COM SAL DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: MARGARINA COM SAL, PRODUTO INDUSTRIALIZADO HIDROGENADO COM SAL. APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES, ISENTA DE RANÇO E DE BOLORES. EMBALAGEM PRIMÁRIA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, SIF/DIPOA OU IMA. EMBALAGEM DE 250G.	unidade	330,00	7,50

0122	MARSHMALLOW COLORIDO DE 500G TIPO TORCIDO: APRESENTAÇÃO: NAS CORES ROSA COM AZUL E AMARELA. SABOR BAUNILHA. CARACTERÍSTICAS: EMBALAGEM INTACTA CONTENDO INFORMAÇÕES DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DA FABRICAÇÃO E VALIDADE. PRODUTO COM VALIDADE IGUAL OU SUPERIOR A 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	pacote	40,00	5,68
0123	MACARRÃO - TEOR DE UMIDADE: MASSA SECA, BASE DA MASSA: DE FARINHA DE TRIGO, INGREDIENTES ADICIONAIS: COM OVOS, APRESENTAÇÃO: LASANHA: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: MASSA PARA LASANHA - MASSA COM OVOS. EMBALAGEM DE 500G.	pacote	50,00	10,80
0124	MASSA ALIMENTÍCIA - TIPO: PARA PASTEL, BASE DA MASSA: FARINHA DE TRIGO REFINADA, APRESENTAÇÃO: FRESCA/RESFRIADA, FORMATO: EM ROLO: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: MASSA PARA PASTEL – TIPO ROLO	unidade	80,00	13,81
0125	AMIDO - BASE: DE MANDIOCA, GRUPO: TAPIOCA, SUBGRUPO: GOMA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: MASSA HIDRATADA PARA TAPIOCA, SEM SABOR: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: MASSA PARA TAPIOCA – HIDRATADA, PACOTE COM 500G.	pacote	80,00	8,62
0126	FRUTA - TIPO: MELANCIA VERMELHA, APRESENTAÇÃO: NATURAL: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: MELANCIA, DE BOA QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR-SE FRESCA, EM GRAU MÁXIMO DE TAMANHO. DEVENDO APRESENTAR-SE FRESCA, EM GRAU MÁXIMO DE TAMANHO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR DANOS DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. VARIAÇÃO TOTAL ENTRE MAIOR E MENOR FRUTO DE ATÉ 15%.	KG	3.270,00	3,71
0127	FRUTA - TIPO: MELÃO AMARELO, APRESENTAÇÃO: NATURAL: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: MELÃO AMARELO: DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE LHE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	KG	110,00	8,99
0128	FRUTA - TIPO: TANGERINA PONCAN, APRESENTAÇÃO: NATURAL: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: MEXERICA - IN NATURA, FRESCAS, INTEGRAS E FIRMES. NAO ESTAR AMASSADA OU APRESENTANDO FERIDAS, MANCHAS NA CASCA OU QUALQUER ALTERAÇÃO QUE AFETE SUA APARENCIA. GRAU DE MATURAÇÃO PROPRIO PARA O CONSUMO. NAO CONTER TERRA, INSETOSOU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS NA CASCA, COM AUSENCIA DE UMIDADE OU BOLOR.	KG	1.520,00	7,13
0129	MILHO DE PIPOCA - GRUPO: DURO, CLASSE: AMARELA, QUALIDADE: TIPO 1, FORMATO ESTOURADO: TIPO IRREGULAR/BUTTERFLY: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: MILHO PARA PIPOCA GRUPO-DURO, CLASSE-AMARELO, TIPO-1. EMBALAGEM CONTENDO 500G.VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES.	pacote	50,00	5,27
0130	LEGUME EM CONSERVA - TIPO: MILHO VERDE: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: MILHO VERDE – EM CONSERVA, GRÃOS MÉDIOS INTEIROS E UNIFORMES, COLORAÇÃO AMARELA. LIVRE DE IMPUREZAS, ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS DE 2,6 KG. EMBALAGEM COM DADOS EXTERNOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA ENTREGA.	lata	380,00	33,32



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA LAGOA
CNPJ: 01.612.494/0001-28 Fone/Fax: (38)3228-8133



0131	LEGUME EM CONSERVA - TIPO: MILHO VERDE 280G; DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: MILHO VERDE 280G: EM CONSERVA, GRÃOS MÉDIOS INTEIROS E UNIFORMES, COLORAÇÃO AMARELA. LIVRE DE IMPUREZAS, ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS DE 280G. EMBALAGEM COM DADOS EXTERNOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, N. DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA ENTREGA.	unidade	80,00	4,33
0132	MISTURA ALIMENTÍCIA - INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, AÇUCAR, MARGARINA, LEITE E OVOS, APLICAÇÃO: BOLO: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: MISTURA PREPARADA PARA BOLO: PACOTE COM 400 G OBS: SABORES VARIADOS	pacote	150,00	9,71
0133	MOLHO DE MESA - TIPO: MOSTARDA, COMPOSIÇÃO: TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO: CREME: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: MOLHO DE MOSTARDA AMARELA. APRESENTAÇÃO: FRASCO PLÁSTICO IGUAL OU SUPERIOR A 200ML. CARACTERÍSTICAS: EMBALAGEM HERMETICAMENTE VEDADA, CONTENDO NOME DO PRODUTO, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VENCIMENTO E LOTE. PRODUTO COM VALIDADE IGUAL OU SUPERIOR A 90 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	unidade	40,00	11,36
0134	CONDIMENTO - TIPO: NOZ MOSCADA, APRESENTAÇÃO: GRÃO: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: NOZ MOSCADA - A EMBALAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 7 A 10 GRAMAS.	pacote	10,00	6,65
0135	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL - TIPO: PURO, ESPÉCIE VEGETAL: SOJA, TIPO QUALIDADE: TIPO 1: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: ÓLEO DE SOJA, TIPO 1, REFINADO, OBTIDO DE UM ÚNICO VEGETAL. COM APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIAR. ISENTO DE RANÇO E OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS. CAIXA COM 20 UNIDADES DE 900 ML. VALIDADE MÍNIMA DE 6(SEIS) MESES.	caixa	50,00	102,43
0136	CONDIMENTO - TIPO: ORÉGANO, APRESENTAÇÃO: DESIDRATADO: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: ORÉGANO – DESIDRATADO, EM FOLHAS SÃS, OVALADAS, SECAS, LIMPAS, DE COR VERDE PARDACENTA. EMBALAGEM DE 50G.	pacote	20,00	10,99
0137	OVO - ORIGEM: GALINHA, GRUPO: BRANCO, CLASSE: A, TIPO: EXTRA: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: OVO CLASSE A, BRANCO, EMBALAGEM COM 12 UNIDADES. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE.	dúzia	1.100,00	11,15
0138	DOCE NÃO CONFEITADO - TIPO: MASSA, SABOR: PAÇOCA, FORMA APRESENTAÇÃO: ROLHA: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: PAÇOCA DE AMENDOIM DE PACOTE COM 70 UNIDADES.	pacote	90,00	26,43
0139	LEGUME EM CONSERVA - TIPO: PALMITO, APRESENTAÇÃO: INTEIRO: LEGUME EM CONSERVA - TIPO: PALMITO, APRESENTAÇÃO: INTEIRO DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: PALMITO EM CONSERVA - EMBALAGEM DE VIDRO COM 300G. BOLO ALIMENTÍCIO - SABOR: GOTAS DE CHOCOLATE, TIPO: PANETONE, PESO: 400 G DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: PANETONE 400G - MASSA TRADICIONAL DE PANETTONE RECHEADA COM FRUTAS CRISTALIZADAS OU GOTAS DE CHOCOLATE. DE BOA QUALIDADE.	unidade	20,00	27,98
0140	BOLO ALIMENTÍCIO - SABOR: GOTAS DE CHOCOLATE, TIPO: PANETONE, PESO: 400 G: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: PANETONE 400G - MASSA TRADICIONAL DE PANETTONE RECHEADA COM FRUTAS CRISTALIZADAS OU GOTAS DE CHOCOLATE. DE BOA QUALIDADE.	unidade	560,00	35,45



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA LAGOA
CNPJ: 01.612.494/0001-28 Fone/Fax: (38)3228-8133



0141	PÃO-TIPO DE FORMA, SEM OVO E LACTOSE: POLIETILENO TRANSPARENTE CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, QUANTIDADE DO PRODUTO, INGREDIENTES E DATA DE VALIDADE. EMBALAGEM DE 400G. IGUAL OU SUPERIOR A MARCA PULLMAN.	pacote	40,00	14,99
0142	PÃO - BASE: DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, TIPO: SEMI-DOCE, TIPO ADICIONAL: BISNAGUINHA: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: PÃO BISNAGUINHA – EMBALAGEM 280 G. SACOS PLÁSTICOS ATÓXICO COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO NO SIM OU SIF. IGUAL OU SUPERIOR A MARCA PULLMAN.	pacote	100,00	14,22
0143	PÃO - BASE: DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, TIPO: DE FORMA, TIPO ADICIONAL: TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO: FATIADO, TIPO EMBALAGEM: EMBALAGEM INDIVIDUAL: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: PÃO DE FORMA FATIADO. EMBALAGEM COM 500G, ETIQUETA APRESENTANDO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E PROCEDÊNCIA DO PRODUTO.	pacote	30,00	10,99
0144	PÃO - BASE: DE BATATA E FARINHA DE TRIGO REFINADA, TIPO: SEMI-DOCE, TIPO ADICIONAL: REDONDO: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: PÃO DOCE - TIPO BATATA, DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE. O PÃO DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, TAMBÉM DEVE TER TAMANHO PADRÃO. DEVERÃO SER ACONDICIONADOS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE DE FORMA QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 24 HORAS APÓS A ENTREGA.	unidade	5.500,00	2,26
0145	PÃO - BASE: DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, TIPO: TIPO FRANÇÊS/BRANCO/DE SAL: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: PÃO FRANCÊS – PÃO COM 50G. CONTENDO FARINHA, ÁGUA, SAL E FERMENTO. PÃO COM MIOLO BRANCO E CASCA DOURADA. A FABRICAÇÃO DEVERÁ ATENDER À LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL ÀS NORMAS DE HIGIENE-SANITÁRIAS. DEVERÃO SER ACONDICIONADOS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE DE FORMA QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 24 HORAS APÓS ENTREGA.	unidade	4.000,00	1,79
0146	PÃO - BASE: DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, TIPO: SEMI-DOCE, TIPO ADICIONAL: HAMBURGER/REDONDO: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: PÃO PARA SANDUÍCHE. PACOTE COM 8 UNIDADES DE 50G. MASSA FERMENTADA, PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO E OU OUTRAS FARINHAS QUE CONTENHAM NATURALMENTE PROTEÍNAS FORMADORAS DE GLÚTEN OU ADICIONADAS DAS MESMAS E ÁGUA, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES. DE SABOR DOCE. EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO E DE PRIMEIRO USO.	pacote	1.000,00	13,57
0147	CHOCOLATE - TIPO: COLORIDO, APRESENTAÇÃO: BOLINHAS, SABOR: AO LEITE: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: PASTILHAS DE CHOCOLATE CONFEITADAS – CAIXA COM 432G, CONTENDO 24 UNIDADES DE 18G.	caixa	80,00	96,29
0148	PASTILHAS DE CHOCOLATE CONFEITADAS: EMBALAGEM DE 1 KG.	unidade	40,00	56,99



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA LAGOA
CNPJ: 01.612.494/0001-28 Fone/Fax: (38)3228-8133



0149	CARNE DE AVE IN NATURA - TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: PEITO, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: SEM PELE, SEM OSSO: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: PEITO DE FRANGO CONGELADO, KG. SEM PELE, SER DE QUALIDADE, LIMPO (SEM EXCESSO DE GORDURA OU CARTILAGEM), CORTE DE ACORDO COM OS PADRÕES ESTABELECIDOS PELO DIAGRAMA SEM EXTENSÃO, ATINGINDO PARTES NÃO COTADAS; APRESENTAR APÓS O DESGELO CONSISTÊNCIA FIRME E COMPACTA, COLORAÇÃO AMARELO PARDOS, BRILHO E ODORES SUAVES, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, A VÁCUO E POR PEÇA INDIVIDUAL, DISPOSTA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA E INTERNAMENTE IMPERMEABILIZADA, LACRADA COM CINTA DE NYLON, CONTENDO EM SEU RÓTULO: ESPÉCIE DO PRODUTO, DATA DA EMBALAGEM, VALIDADE E PESO, SEM TEMPERO. CONGELADO.	KG	1.800,00	21,50
0150	LEGUME IN NATURA - TIPO: PEPINO: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: PEPINO: IN NATURA DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES.	KG	20,00	5,39
0151	FRUTA - TIPO: PERA PORTUGUESA, APRESENTAÇÃO: NATURAL: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: PÊRA DE BOA QUALIDADE: IN NATURA, DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA; COM POLPA FIRME E INTACTA.	KG	1.510,00	15,52
0152	FRUTA - TIPO: PÊSSEGO, APRESENTAÇÃO: NATURAL: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: PÊSSEGO – IN NATURA, DE PRIMEIRA: LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO; COM POLPA FIRME E INTACTA.	KG	50,00	26,08
0153	CONDIMENTO - TIPO: PIMENTA DO REINO, APRESENTAÇÃO: MOÍDO: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: PIMENTA DO REINO, MOIDA, EMBALAGEM COM 01 KG. COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS.	KG	5,00	39,10
0154	LEGUME IN NATURA - TIPO: PIMENTÃO VERDE: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: PIMENTÃO, GRAÚDO, LISO, ÍNTEGRO, SEM DANIFICAÇÕES.	KG	370,00	9,59
0155	PIPOCA DOCE 15G: COM PACOTE DE 50 UNIDADES; INGREDIENTES: CANJICA E AÇÚCAR.	pacote	50,00	41,89
0156	PIPOCA DOCE 60G : A BASE DE MILHO CANJICADO; INGREDIENTES MILHO CANJICADO E AÇÚCAR. EMBALAGEM COM 10 PACOTES DE 60G.	pacote	150,00	44,49
0157	BALA - TIPO: PIRULITO, SABOR: VARIADO: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: PIRULITO SORTIDO PACOTE DE 700G COM 50 UNIDADES. RECHEADOS COM CHICLETE. PACOTE COM 50 UNIDADES. DEVEM ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO; SERÃO REJEITADOS ITENS QUEBRADOS. VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES.	pacote	110,00	15,30
0158	POLPA DE FRUTA - TIPO: ABACAXI, APRESENTAÇÃO: CONGELADA: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: POLPA DE FRUTA - SABOR ABACAXI: INTEGRAL, ACONDICIONADA NA EMBALAGEM DE 1KG, PASTEURIZADA, CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS E ADITIVOS QUÍMICOS, SABOR CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL. ISENTA DE: VESTÍGIO DE DESCONGELAMENTO, ODORES FORTE E DESAGRADÁVEL E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. NÃO ALCOOLICO, NÃO FERMENTADO, AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	330,00	22,01
0159	POLPA DE FRUTA - TIPO: ACEROLA, APRESENTAÇÃO: CONGELADA: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: POLPA DE FRUTA - SABOR ACEROLA: INTEGRAL, ACONDICIONADA NA EMBALAGEM DE 1KG (UM KILO), PASTEURIZADA, CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS E ADITIVOS QUÍMICOS, SABOR CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL. ISENTA DE: VESTÍGIO DE DESCONGELAMENTO, ODORES FORTE E DESAGRADÁVEL E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. NÃO ALCOOLICO, NÃO FERMENTADO, AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ROTULAGEM CONTENDO, NO MÍNIMO, O NOME DA FRUTA, PESO LÍQUIDO, NOME E CNPJ DO FABRICANTE, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA OU PRAZO DE VALIDADE. O TRANSPORTE DEVE OCORRER EM EMBALAGEM QUE MANTENHA TEMPERATURA DO PRODUTO E PROTEJA-O DE QUAISQUER CONTAMINAÇÕES (CAIXAS TÉRMICAS METALIZADAS OU DE ISOPOR).	KG	380,00	21,89

0160	POLPA DE FRUTA - TIPO: GOIABA VERMELHA, APRESENTAÇÃO: CONGELADA: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: POLPA DE FRUTA - SABOR GOIABA: INTEGRAL, ACONDICIONADA NA EMBALAGEM DE 1KG (UM KILO), PASTEURIZADA, CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS E ADITIVOS QUÍMICOS, SABOR CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL. ISENTA DE: VESTÍGIO DE DESCONGELAMENTO, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. NÃO ALCOOLICO, NÃO FERMENTADO, AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS	KG	530,00	23,83
0161	POLPA DE FRUTA - TIPO: MANGA, APRESENTAÇÃO: CONGELADA: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: POLPA DE FRUTA - SABOR MANGA: INTEGRAL, ACONDICIONADA NA EMBALAGEM DE 1KG (UM KILO), PASTEURIZADA, CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS E ADITIVOS QUÍMICOS, SABOR CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL. ISENTA DE: VESTÍGIO DE DESCONGELAMENTO, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. NÃO ALCOOLICO, NÃO FERMENTADO, AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	430,00	30,70
0162	POLPA DE FRUTA - TIPO: MARACUJÁ, APRESENTAÇÃO: CONGELADA: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: POLPA DE FRUTA, - SABOR MARACUJÁ: INTEGRAL, ACONDICIONADA NA EMBALAGEM DE 1KG, PASTEURIZADA, CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS E ADITIVOS QUÍMICOS, SABOR CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL. ISENTA DE: VESTÍGIO DE DESCONGELAMENTO, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. NÃO ALCOOLICO, NÃO FERMENTADO, AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ROTULAGEM CONTENDO, NO MÍNIMO, O NOME DA FRUTA, PESO LÍQUIDO, NOME E CNPJ DO FABRICANTE, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA OU PRAZO DE VALIDADE. O TRANSPORTE DEVE OCORRER EM EMBALAGEM QUE MANTENHA TEMPERATURA DO PRODUTO E PROTEJA-O DE QUAISQUER CONTAMINAÇÕES (CAIXAS TÉRMICAS METALIZADAS OU DE ISOPOR).	KG	530,00	37,07
0163	POLPA DE FRUTA - TIPO: MORANGO, APRESENTAÇÃO: CONGELADA: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: POLPA DE FRUTA, - SABOR MORANGO: INTEGRAL, ACONDICIONADA NA EMBALAGEM DE 1KG, PASTEURIZADA, CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS E ADITIVOS QUÍMICOS, SABOR CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL. ISENTA DE: VESTÍGIO DE DESCONGELAMENTO, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. NÃO ALCOOLICO, NÃO FERMENTADO, AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ROTULAGEM CONTENDO, NO MÍNIMO, O NOME DA FRUTA, PESO LÍQUIDO, NOME E CNPJ DO FABRICANTE, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA OU PRAZO DE VALIDADE. O TRANSPORTE DEVE OCORRER EM EMBALAGEM QUE MANTENHA TEMPERATURA DO PRODUTO E PROTEJA-O DE QUAISQUER CONTAMINAÇÕES (CAIXAS TÉRMICAS METALIZADAS OU DE ISOPOR).	KG	330,00	33,30
0164	POLPA DE FRUTA - TIPO: TAMARINDO, APRESENTAÇÃO: CONGELADA: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: POLPA DE FRUTA, - SABOR TAMARINDO: INTEGRAL, ACONDICIONADA NA EMBALAGEM DE 1KG, PASTEURIZADA, CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS E ADITIVOS QUÍMICOS, SABOR CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL. ISENTA DE: VESTÍGIO DE DESCONGELAMENTO, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. NÃO ALCOOLICO, NÃO FERMENTADO, AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ROTULAGEM CONTENDO, NO MÍNIMO, O NOME DA FRUTA, PESO LÍQUIDO, NOME E CNPJ DO FABRICANTE, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA OU PRAZO DE VALIDADE. O TRANSPORTE DEVE OCORRER EM EMBALAGEM QUE MANTENHA TEMPERATURA DO PRODUTO E PROTEJA-O DE QUAISQUER CONTAMINAÇÕES (CAIXAS TÉRMICAS METALIZADAS OU DE ISOPOR).	KG	280,00	31,64
0165	FRIOS - VARIEDADE: PRESUNTO DE PERNIL, TIPO PREPARAÇÃO: COZIDO, COMPOSIÇÃO: SEM CAPA DE GORDURA, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A): DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: PRESUNTO: MAGRO, COZIDO, OBTIDO DE PERNIL SUÍNO, SADIO, SEM CAPA DE GORDURA, COM ASPECTO, CHEIRO, COR E SABOR PRÓPRIOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO. PRODUZIDO E EMBALADO EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE - SIF.	KG	60,00	27,64



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA LAGOA
CNPJ: 01.612.494/0001-28 Fone/Fax: (38)3228-8133



0166	PROTEÍNA TEXTURIZADA SOJA - APRESENTAÇÃO: FLOCOS, ASPECTO FÍSICO: DESIDRATADA: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, SEM FERMENTAÇÃO, OBTIDO A PARTIR DA LEGUMINOSA LIMPA. GRÃOS SÃO E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SEM PARASITOS E DETRITOS ANIMAIS, SEM UMIDADE, EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE ATÓXICA DE 1 KG. ROTULAGEM CONTENDO DESCRIÇÃO DO PRODUTO, VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 SEIS MESES. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	KG	80,00	21,85
0167	QUEIJO - ORIGEM: DE VACA, VARIEDADE: MUÇARELA, APRESENTAÇÃO: FATIADO: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: QUEIJO MUSSARELA: 1ª QUALIDADE, A EMBALAGEM ORIGINAL DEVE SER A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. FATIADO EM LÂMINAS DE 30G KG.	KG	140,00	48,72
0168	REFRIGERANTE - MATERIAL: ÁGUA GASOSA/XAROPE, SABOR: GUARANÁ: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: REFRIGERANTE A BASE DE GUARANÁ: COM AROMA NATURAL, SABOR SUAVE, EMBALAGEM, CONTENDO 2 LITROS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E CAPACIDADE. QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR A GUARANÁ ANTÁRTICA OU KUAT. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	unidade	900,00	9,35
0169	REFRIGERANTE - MATERIAL: ÁGUA GASOSA/XAROPE, SABOR: LARANJA: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: REFRIGERANTE SABOR LARANJA, EM GARRAFA DESCARTÁVEL DE 2 LITROS. INGREDIENTES: ÁGUA GAZEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO DE LARANJA AROMA SINTÉTICO ARTIFICIAL, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVADOR BENZOATO DE SÓDIO, ESTABILIZANTE ACETATO ISOBUTIRATO DE SACAROSE E DIOCTIL SULFOSUCCINATO DE SÓDIO E CORANTE ARTIFICIAL AMARELO CREPUSCULO FCF. IGUAL OU SUPERIOR A FANTA.FABRICAÇÃO E VALIDADE MINIMA 6(SEIS) MESES.	unidade	960,00	9,35
0170	VERDURA IN NATURA - TIPO: REPOLHO ROXO: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: REPOLHO ROXO - SELECIONADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, EM PROCESSO DE AMADURECIMENTO, SEM DANOS MECÂNICOS E FÍSICOS.	KG	30,00	5,76
0171	VERDURA IN NATURA - TIPO: REPOLHO BRANCO / VERDE: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: REPOLHO; SEM DANIFICAÇÕES. NOVO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FOLHAS Sãs, SEM RUPTURAS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR DANOS DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETE A APARENCIA.	KG	80,00	5,58
0172	QUEIJO - ORIGEM: DE VACA, VARIEDADE: REQUEIJÃO, APRESENTAÇÃO: CREMOSO: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: REQUEIJÃO CREMOSO. COMPOSTO POR: CREME DE LEITE, SORO DE LEITE, CASEINATO DE CÁLCIO, ÁGUA, SAL, CLORETO DE CÁLCIO, FERMENTOS LÁCTEOS, ENZIMA PROTEASE, ESTABILIZANTES POLIFOSFATO DE SÓDIO E DIFOSFATO DE SÓDIO, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO. SEM GLÚTEN. POTE DE PLÁSTICO, CONTENDO 250 G.	unidade	220,00	12,34
0173	SAL GROSSO – SAL IODADO TIPO 1, PARA CHURRASCO: COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE E PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. EMBALAGEM DE 1KG.	pacote	10,00	3,37
0174	SAL REFINADO, IODADO, PARA CONSUMO DOMESTICO: EMBALAGEM CONTENDO 01 KG. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS OU REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	KG	250,00	2,99



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA LAGOA
CNPJ: 01.612.494/0001-28 Fone/Fax: (38)3228-8133



0175	FRIOS - VARIEDADE: SALAME, TIPO: ITALIANA, APRESENTAÇÃO: FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A); DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: SALAMINHO ITALIANO; PEÇA VARIANDO DE 710G A 800G.	peça	20,00	78,47
0176	EMBUTIDO - TIPO: SALSICHA HOT DOG, TIPO PREPARAÇÃO: COZIDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A); DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: SALSICHA HOT DOG RESFRIADA PCT 03KG.	pacote	260,00	26,09
0177	PEIXE EM CONSERVA - VARIEDADE: SARDINHA, APRESENTAÇÃO: DESCABEÇADA E EVISCERADA, MEIO DE COBERTURA: COM ÓLEO COMESTÍVEL; DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: SARDINHA EM LATA - PREPARADA COM PESCADO FRESCO, EM LATAS DE 250 GRAMAS, LIMPO, EVISCERADO, COZIDO. IMERSA EM ÓLEO COMESTÍVEL. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	lata	50,00	9,12
0178	MOLHO DE MESA - TIPO: SHOYU, COMPOSIÇÃO: TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO; DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: SHOYU - TRADICIONAL, EMBALAGEM PLÁSTICA COM 200 ML.	frasco	10,00	6,31
0179	SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS : PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTAS COM 30% DE POLPA DA FRUTA, SABORES DIVERSOS, NÃO FERMENTADO, DE COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DA FRUTA, SUBMETIDO A TRATAMENTO QUE ASSEGURE SUA CONSERVAÇÃO E APRESENTAÇÃO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. EMBALAGEM DE 500 ML. VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES.	unidade	200,00	9,10
0180	SUCO - APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO, SABOR: VARIADO, TIPO: NATURAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM CONSERVANTE, EMBALAGEM TETRAPACK; DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: SUCO DE CAIXA: NÉCTAR, DIVERSOS SABORES, CAIXA TETRA PAK. EMBALAGEM 1L.	unidade	150,00	7,30
0181	SUCO - APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO, SABOR: UVA, TIPO: INTEGRAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CONCENTRADO E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, VALIDADE: 5 MESES; DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: SUCO DE UVA – TINTO, INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E ÁGUA. VIDRO DE 1,5L.	unidade	100,00	21,36
0182	FRUTA - TIPO: TANGERINA / BERGAMOTA, APRESENTAÇÃO: NATURAL; DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: TANGERINA, DE BOA QUALIDADE. DEVE APRESENTAR FRESCA EM GRAU MÁXIMO DE TAMANHO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR DANOS DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETE SUA APARÊNCIA.	KG	500,00	6,32
0183	TEMPERO - TIPO: ALHO E SAL, APRESENTAÇÃO: PASTA, APLICAÇÃO: USO CULINÁRIO; DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: TEMPERO; ALHO E SAL EM PASTA. EMBALAGEM DE 1KG. VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES. REGISTRO NO MS PRODUTO PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. DE ACORDO COM A RDC Nº276/2005.	unidade	150,00	14,35
0184	LEGUME IN NATURA - TIPO: TOMATE SALADA; DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: TOMATE, DE BOA QUALIDADE. DEVE APRESENTAR FRESCO EM GRAU MÁXIMO DE TAMANHO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR DANOS DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA E BIOLÓGICA QUE AFETE SUA APARÊNCIA.	KG	1.000,00	8,47
0185	TORRADA - TIPO: DE PÃO DE FORMA BASE DA MASSA: FARINHA DE TRIGO REFINADA, TRADICIONAL; DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: TORRADA EMBALAGEM DE 142G.	pacote	30,00	8,30
0186	TOUCINHO.: DE BOA QUALIDADE	KG	20,00	23,99

0187	FRUTA - TIPO: UVA RUBI, APRESENTAÇÃO: NATURAL: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: UVA DE BOA QUALIDADE - IN NATURA, TIPO RUBI, DE PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	KG	440,00	18,72
0188	FRUTA - TIPO 1: UVA PASSA, APRESENTAÇÃO: DESIDRATADA / SECA, ADICIONAL: PRETA: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: UVA PASSA, EMBALAGEM APROXIMADAMENTE PESANDO 200GRS, DESIDRATADA SEM CAROÇO, PREPARADA COM SACAROSE E FRUTAS DESIDRATADAS, COM TECNOLOGIA ADEQUADA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO ATÓXICOS VEDADO. COM DIRETRIZES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE- CNNPA N. 45, DE 1997.	pacote	30,00	16,20
0189	LEGUME IN NATURA - TIPO: VAGEM MACARRÃO: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: VAGEM DE BOA QUALIDADE, SEM DANIFICAÇÕES.	KG	200,00	24,15
0190	VINAGRE - MATÉRIA-PRIMA: VINHO BRANCO, TIPO: NEUTRO, ACIDEZ: 4 PER, ASPECTO FÍSICO: LÍQUIDO, ASPECTO VISUAL: LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: VINAGRE DE VINHO TINTO E BRANCO - EMBALAGEM DE 750ML. ACIDO ACETICO OBTIDO MEDIANTE A FERMENTAÇÃO ACÉTICA DE SOLUÇÕES AQUOSAS DE ALCOOL PROCEDENTE PRINCIPALMENTE DE MATERIAS AGRICOLAS. PADRONIZADO, REFILTRADO, PASTEURIZADO E ENVASADO PARA A DISTRIBUIÇÃO NO COMERCIO EM GERAL. COM ACIDEZ DE 4,15%. EMBALAGEM PLÁSTICA/GARRAFA PET, SEM CORANTES, SEM ESSÊNCIAS E SEM ADIÇÃO DE AÇUCARES. DE ACORDO COM A RDC Nº. 276/2005.	unidade	20,00	4,92
0191	ACHOCOLATADO: APRESENTAÇÃO: PÓ , SABOR: TRADICIONAL CARACTERÍSTICA ADICIONAL: ENRIQUECIDO COM VITAMINAS	unidade	550,00	16,91
0192	CARNE DE AVE IN NATURA - TIPO ANIMAL: FRANGO - TIPO DE CORTE: ASA: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: APRESENTAÇÃO INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO, PROCESSAMENTO COM PELE, COM OSSO, LIVRE DE PARASITOS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, ODOR E SABOR PRÓPRIOS EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	50,00	18,37
0193	LEGUME IN NATURA - TIPO: BATATA INGLESA: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: BATATA INGLESA SEM CASCA, CONGELADA, CORTADA EM PALITOS PADRÃO 10MMX10MM, PRONTA PARA FRITAR, EM EMBALAGEM DE 2 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. CONSTAR NA EMBALAGEM, MONE, ENDEREÇO E CNPJ DA EMPRESA PRODUTORA.	KG	30,00	6,60



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA LAGOA
CNPJ: 01.612.494/0001-28 Fone/Fax: (38)3228-8133



0194	BISCOITO DE DOCE : DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: COMPOSIÇÃO DE FARINHO DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO, AÇUCAR INVERTIDO, FERMENTOS QUIMICOS, BICARBONATO DE SODIO E BICARBONATO DE AMONIO, SAL. ESTABILIZANTES: LECITINA DE SOJA E AROMA ARTIFICIAL DE AMIDO DE MILHO. DEVEM ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO; SERÃO JEREITADOS BISCOITOS QUEBRADOS. CAIXA DE 1,5 KG COM VALIDADE MINIMA DE SEIS MESES	caixa	300,00	23,50
0195	COCO RALADO: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CONTENDO AÇUCAR E SAL, EMBALAGEM DE 1KGCOCO RALADO CONTENDO AÇUCAR E SAL UMECTANTE INS 1520 E CONSERVADOR INS 223. EMBALAGEM DE 1KG COM VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES.	unidade	5,00	42,99
0196	LEGUME EM CONSERVA - TIPO: ERVILHA: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: ERVILHA REIDRATADA, EM CONSERVA. EMBALAGEM 500G. ERVILHA REIDRATADA, EM CONSERVA. ACONDICIONADA EM RECIPIENTE DE FOLHA DE FLANDRES, ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO, CONTENDO 500G DE PESO LIQUIDO DRENADO. DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	lata	10,00	20,50
0197	FUBÁ DE MILHO : DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO DE PRIMEIRA QUALIDADE, DESGERMINADO OU NÃO, PRÉ-COZIDO, SECO POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. EMBALADO EM PACOTES PLÁSTICOS, ATÓXICOS, RESISTENTES E TRANSPARENTES. EMBALAGEM DE 1KG.	pacote	100,00	3,47
0198	MACARRÃO - APRESENTAÇÃO: ESPAGUETE Nº 8 : DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: TEOR DE UMIDADE: MASSA SECA , BASE DA MASSA: DE FARINHA DE TRIGO, INGREDIENTES ADICIONAIS: COM OVOS, MACARRÃO ESPAGUETE Nº8 PCT COM 1KG. DIZERES DE ROTULAGEM: DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES E COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL.	unidade	200,00	6,84
0199	FRUTA TIPO: MARACUJÁ AMARELO: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: MARACUJA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. APRESENTANDO GRAU DE MATURACAO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULACAO, O TRANSPORTE E A CONSERVACAO EM CONDICOOES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSENCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUCAO 12/78 DA CNNPA.	KG	50,00	12,50
0200	PÃO DOCE - TIPO HOT DOG : DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: PESO DE 50G CADA UNIDADE. PREPARADO A PARTIR DE MATERIA-PRIMA SÃS, DE PROMEIRA QUALIDADE, ISENTA DE MATERIA TERROSA E PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE POLIETILENO RESISTENTE E ATÓXICO COM 10 UNIDADES CADA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 05 DIAS A CONTAR NO ATO DA ENTREGA.	unidade	500,00	2,99
0201	PÃO DOCE – MINI, TIPO BATATA: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: PÃO COM 25 GRAMAS,, CONTENDO FARINHA, ÁGUA, AÇÚCAR E FERMENTO. PÃO CURTO COM MIOLO BRANCO E CASCA DOURADA. A FABRICAÇÃO DEVERÁ ATENDER À LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL ÀS NORMAS DE HIGIENE-SANITÁRIAS. DEVERÃO SER ACONDICIONADOS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE DE FORMA QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 24 HORAS APÓS ENTREGA	unidade	500,00	1,99



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA LAGOA
CNPJ: 01.612.494/0001-28 Fone/Fax: (38)3228-8133



0202	POLPA DE FRUTA TIPO: CAJÁ: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: SABOR CAJÁ INTEGRAL, ACONDICIONADA NA EMBALAGEM DE 1KG (UM KILO), PASTEURIZADA, CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS E ADITIVOS QUÍMICOS, SABOR CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL. ISENTA DE: VESTÍGIO DE DESCONGELAMENTO, ODORE FORTE E DESAGRADÁVEL E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. NÃO ALCÓOLICO, NÃO FERMENTADO, AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	80,00	29,75
0203	POLPA DE FRUTA TIPO: LARANJA: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: SABOR LARANJA, INTEGRAL, ACONDICIONADA NA EMBALAGEM DE 1KG, PASTEURIZADA, CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS E ADITIVOS QUÍMICOS, SABOR CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL. ISENTA DE: VESTÍGIO DE DESCONGELAMENTO, ODORE FORTE E DESAGRADÁVEL E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. NÃO ALCÓOLICO, NÃO FERMENTADO, AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ROTULAGEM CONTENDO, NO MÍNIMO, O NOME DA FRUTA, PESO LÍQUIDO, NOME E CNPJ DO FABRICANTE, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA OU PRAZO DE VALIDADE. O TRANSPORTE DEVE OCORRER EM EMBALAGEM QUE MANTENHA TEMPERATURA DO PRODUTO E PROTEJA-O DE QUAISQUER CONTAMINAÇÕES (CAIXAS TÉRMICAS METALIZADAS OU DE ISOPOR).	KG	80,00	18,00
0204	POLPA DE FRUTA TIPO: UVA: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: ACONDICIONADA NA EMBALAGEM DE 1KG, PASTEURIZADA, CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS E ADITIVOS QUÍMICOS, SABOR CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL. ISENTA DE: VESTÍGIO DE DESCONGELAMENTO, ODORE FORTE E DESAGRADÁVEL E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. NÃO ALCÓOLICO, NÃO FERMENTADO, AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ROTULAGEM CONTENDO, NO MÍNIMO, O NOME DA FRUTA, PESO LÍQUIDO, NOME E CNPJ DO FABRICANTE, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA OU PRAZO DE VALIDADE. O TRANSPORTE DEVE OCORRER EM EMBALAGEM QUE MANTENHA TEMPERATURA DO PRODUTO E PROTEJA-O DE QUAISQUER CONTAMINAÇÕES (CAIXAS TÉRMICAS METALIZADAS OU DE ISOPOR).	KG	80,00	36,55
0205	SUCO APRESENTAÇÃO: PÓ SABOR: MARACUJÁ: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: SUCO APRESENTAÇÃO PÓ, SABOR MARACUJÁ TIPO ARTIFICIAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS VITAMINAS A, C E FERRO; COLORIDO ARTIFICIALMENTE PACOTE DE 30 GRAMAS.	unidade	80,00	1,79
0206	BANANA PRATA DE PRIMEIRA QUALIDADE: GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, COR UNIFORME E LIMPA, TAMANHO MÉDIO. DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS E FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO FRUTA TIPO: BANANA PRATA / BANANA BRANCA, APRESENTAÇÃO: NATURAL, ADICIONAL: ORGÂNICA	KG	150,00	7,00
0207	CEBOLA DE PRIMEIRA: SEM RAMA, FRESCA, COMPACTADA E FIRME SEM I- CEBOLA, DE PRIMEIRA, SEM RAMA, FRESCA COMPACTADA E FIRME SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, SEM PERFURAÇÕES E CORTES, SEM MANCHAS COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE SUJIDADES PARASITAS E LARVAS LEGUME IN NATURA TIPO: CEBOLA AMARELA	KG	80,00	6,65
0208	MAÇÃ ESPECIAL FUJI OU GALA: PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, PESANDO APROXIMADAMENTE 180 GR A UNIDADE, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDA, BEM FORMADA, LIMPA, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. A VARIEDADE A SER ENTREGUE DEPENDERÁ DA SAFRA	KG	200,00	11,77
0209	ALFACE DE PRIMEIRA: COLHIDA RECENTEMENTE, FOLHAS DE COLORAÇÃO VERDE, FIRMES, LIMPAS, SEM MANCHAS DE INSETOS, ÍNTEGRA, DE TAMANHO MÉDIO. NÃO PODERÁ ESTAR MURCHA, COM FOLHAS AMARELADAS.	MAÇO	60,00	4,22
0210	BATATA DOCE: COM CASCA ROXA: LAVADA LISA, DE PRIMEIRA QUALIDADE TAMANHO MÉDIO, UNIFORMES, INTEIRAS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRMES, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA.	KG	30,00	5,91
0211	MAMÃO FORMOSA - PRIMEIRA QUALIDADE: SEMI MADURO, TAMANHO MÉDIO, PESANDO ENTRE 2 E 2,5 QUILOGRAMAS A UNIDADE, FRESCO, DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDO, BEM FORMADO, LIMPO, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	KG	80,00	7,65
0212	PIMENTÃO VERDE : BOA QUALIDADE UNIFORME, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS COM GRAU APROPRIADO DE MATURAÇÃO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES	KG	30,00	10,95



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA LAGOA
CNPJ: 01.612.494/0001-28 Fone/Fax: (38)3228-8133



0213	QUIABO BOA QUALIDADE UNIFORME: SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS COM GRAU APROPRIADO DE MATURAÇÃO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES	KG	40,00	11,52
0214	REPOLHO-VERDE, TAMANHO MÉDIO: COM FOLHAS COMPACTAS E COM CONSISTÊNCIA FIRME, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDO, BEM FORMADO, LIMPO, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	KG	70,00	7,20
0215	TOMATE- DE PRIMEIRA QUALIDADE, GRAU MÉDIO : DOMADURECIMENTO, ASPECTO GLOBOSO, COR VERMELHA, CLASSIFICADA, DE POLPA FIRME E INTACTA, ISENTO DE ENFERMIDADES BOA QUALIDADE, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDA DE MANUSEIO OU TRANSPORTE.	KG	100,00	11,07
0216	UVA – VARIEDADE SEM SEMENTE : (VITÓRIA, THOMPSON, CRIMSON OU GOTA DE MEL)- PROCEDENTE DE ESPÉCIE GENUÍNA E SÃ DE TAMANHO MÉDIO. FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIO DA VARIEDADE. NÃO ESTAR GOLPEADA OU DANIFICADA POR QUAISQUER LESÕES DE NATUREZA SUA APARÊNCIA. ISENTO DE RACHADURAS E CORTES NA CASCA, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS E SUJIDADE MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETAM LIMITES MÁXIMOS DE RESÍDUOS AGROTÓXICOS FIXADOS PELA ANVISA. A MATURAÇÃO DEVERÁ PERMITIR E SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.	KG	120,00	20,14
0217	COUVE MANTEIGA : EM FOLHAS DE TAMANHO MÉDIA A GRANDES, OBTIDA DE MATÉRIA PRIMA VEGETAL EM BOM ESTADO SANITÁRIO, ESTAR ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO. COM ASPECTO LIMPO, COR E ODOR CARACTERÍSTICO. NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO.	MAÇO	100,00	5,00
0218	VAGEM : DE PRIMEIRA QUALIDADE, COLHIDA RECENTEMENTE.	KG	30,00	23,40
0219	AMENDOIM IN NATURA: TIPO; 1 - TMANHO: MÉDIO, APRESENTAÇÃO: SEM CASCA, PACOTE DE 500 GR	pacote	100,00	10,92
0220	OVO ORIGEM: GALINHA: GRUPO: BRANCO, CLASSE: A, TIPO: GRANDE, ACOMODADOS EM BANDEJAS DE PAPELÃO COM 12 UNIDADES LACRADAS.	dúzia	100,00	14,30
0221	IOGURTE SABORES DIVERSOS : MORANGO COCO ETC. EMBALAGEM CONTENDO 120ML. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO. EMBALAGEM INDIVIDUAL PLÁSTICA, ATÓXICA, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, DE VALIDADE E NUMERO DO LOTE. NÃO SERÃO PERMITIDAS EMBALAGENS DANIFICADAS	fardo	300,00	34,45
0222	CARNE BOVINA MAGRA SEM OSSO: CONGELADO (Á18°C). COM ASPECTO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA COM AUSÊNCIA DE SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS. DEVENDO CONTER NO MAXIMO 10% DE GORDURA, CARTILAGENS E OSSO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PLÁSTICO ATÓXICO. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	200,00	44,99



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA LAGOA
CNPJ: 01.612.494/0001-28 Fone/Fax: (38)3228-8133



0223	CARNE BOVINA, MOÍDA : DE PRIMEIRA, TIPO COXÃO MOLE OU PATINHO, SEM PELANCA, SEM GORDURA, CONGELADA, SEM SEBO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, CONGELADA, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICRO ORGANISMOS. EM PACOTES DE 1KG, PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	KG	150,00	36,99
0224	CARNE DE FRANGO, FILÉ DE PEITO: DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADA A - 12C, LIMPA, ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS, INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. DEVERA SER ACONDICIONADA EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE , ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICRO ORGANISMOS. ACOMODADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS.	KG	200,00	21,20
0225	FIGADO BOVINO : CONGELADO (À18°C).ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PLÁSTICO ATÓXICO (EMBALAGEM DE 1 000G). A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	KG	30,00	16,40
0226	FRANGO ABATIDO INTEIRO: CONGELADO (À -18°C). A AVE DEVE TER CONTORNOS DEFINIDOS, FIRMES E SEM MANCHAS, PEÇA LISA E COLORAÇÃO CLARA, PELE ADERENTE E ODOR CARACTERÍSTICO. NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADES. NÃO PODERÁ CONTER EXCESSO DE GELO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.	unidade	60,00	44,72
0227	PEITO DE FRANGO CONGELADO : À -18°C). DEVENDO TER CONTORNOS DEFINIDOS, FIRMES, CARTILAGEM E SEM MANCHAS, PEÇA LISA E COLORAÇÃO CLARA COM ODOR CARACTERÍSTICO. NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADES. NÃO PODERÁ CONTER EXCESSO DE GELO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.	KG	100,00	17,79



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA LAGOA
CNPJ: 01.612.494/0001-28 Fone/Fax: (38)3228-8133



0228	CARNE DE PEIXE- FILÉ DE TILÁPIA : DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPO, SEM COURO OU ESCAMAS, SEM ESPINHA, FILÉ INTEIRO OU FATIADOS EM BIFES DE 120 GR EM MÉDIA, CONGELADOS A -12C, ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICRO ORGANISMOS. ACOMODADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE DO PRODUTO.	KG	60,00	57,35
0229	PRESUNTO COZIDO: SEM CAPA DE GORDURA, FATIADO. EM PACOTES DE NO MÍNIMO 150 GR.	KG	120,00	38,90
0230	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO: PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE; RESFRIADO; PROVENIENTE DE LEITE DE BOVINO, COALHO, SAL E ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; EM FATIAS DE APROXIMADAMENTE 20 G CADA, RESFRIADOS E DIVIDIDOS EM SACO PLÁSTICO LEITOSO, ATÓXICO, A VÁCUO OU CRYOVAC, LACRADA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FUROS E SEM ACÚMULOS COM RÓTULO ADESIVO EM PACOTES DE 50 FATIAS. EMBALAGEM: RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE APROXIMADAMENTE 1 KG (UM) PARA OS PACOTES COM 50 FATIAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO RESISTENTE AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM E ARMAZENAMENTO TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA OU SIMILAR, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO SEU PERÍODO DE VALIDADE COM PESO MÍNIMO DE 6 (SEIS) QUILOS E MÁXIMO 12 (DOZE) QUILOS POR EMBALAGEM. VALIDADE: DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 45 DIAS (QUARENTA E CINCO) A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 15 (QUINZE) DIAS DA DATA DA ENTREGA. ROTULAGEM: DEVERÁ ESTAR EM ACORDO C/ O REGULAMENTO VIGENTE NA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/05 REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DO PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.	KG	150,00	51,34
0231	ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO: A BASE DE CACAU EM PÓ DE 1º QUALIDADE. EMBALAGEM RESISTENTE DE 400G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA.	pacote	40,00	10,00
0232	AMIDO BASE: DE MILHO: GRUPO: FÉCULA, CONTENDO 500G	pacote	20,00	6,33
0233	BISCOITO APRESENTAÇÃO: REDONDO: SABOR: COCO, CLASSIFICAÇÃO: DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM RECHEIO, TIPO: ROSQUINHA, APLICAÇÃO: ALIMENTAÇÃO HUMANA, INGREDIENTES: AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO E GLÚTEN. CAIXA DE 1,5KG.	caixa	100,00	15,36
0234	CAFÉ EM PÓ; TORRADO E MOÍDO: PURO DE PRIMEIRA QUALIDADE; EMBALADO A VÁCUO; EM EMBALAGENS DE 250G; COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTANHO. VALIDADE MÍNIMA DE 04 (QUATRO) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA	pacote	800,00	19,68
0235	CÔCO RALADO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR: EM FLOCOS FINOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ALUMINIZADA OU DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, CONTENDO 1KG, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA	pacote	30,00	34,33
0236	MASSA DE TOMATE TIPO: MOLHO: PRONTO, COMPOSIÇÃO: TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO, EMBALAGEM DE 300G	unidade	80,00	4,54
0237	FARINHA DE TRIGO : GRUPO: DOMÉSTICO, TIPO: TIPO 2, COMUM , INGREDIENTE ADICIONAL: FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CONTENDO 01 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	unidade	30,00	4,03



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA LAGOA
CNPJ: 01.612.494/0001-28 Fone/Fax: (38)3228-8133



0238	FEIJÃO TIPO 1, CARIOCA: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, CONTENDO 01 KG, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	pacote	120,00	6,35
0239	MILHO PARA PIPOCA: CLASSE AMARELO, TIPO 1, CONTENDO 80% DE GRÃOS INTEIROS E NO MÁXIMO 15% DE UMIDADE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE (EMBALAGEM DE 500 G), COM RESPECTIVA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, COM DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES.	pacote	50,00	4,90
0240	ÓLEO VEGETAL : MATÉRIA PRIMA: SOJA, TIPO: DEGOMADO, 900ML.	unidade	80,00	8,09
0241	PÃO BASE: DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL: TIPO: DE FORMA, APRESENTAÇÃO: FATIADO, TIPO EMBALAGEM: INDIVIDUAL CONTENDO 500G	pacote	150,00	12,50
0242	SAL TIPO: REFINADO: APLICAÇÃO: ALIMENTÍCIA, TEOR MÁXIMO SÓDIO: 390 MG/G, ACIDEZ: 7,0 P, CONTENDO 1 KG.	pacote	30,00	2,00
0243	LEITE CONDENSADO : TIPO: INTEGRAL, INGREDIENTE BÁSICO: LEITE IN NATURA, PRAZO VALIDADE MÍNIMO: 12 MESES, LATA DE 395G	unidade	200,00	11,29
0244	CHÁS SABORES DIVERSOS: CAIXINHAS COM 10 SACHES, QUE VARIAM DE PESO DE ACORDO COM O SABOR DO CHÁ	caixa	60,00	11,21
0245	COLORÍFICO EM PÓ FINO : HOMOGÊNEO, ELABORADO A PARTIR DE URUCUM, FUBÁ E ÓLEOS VEGETAIS; SEM ADIÇÃO DE SAL; COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO, (EMBALAGEM DE 500 G) COM RESPECTIVA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, COM DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: PLÁSTICO RESISTENTE	pacote	30,00	18,99
0246	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA FINA: ISENTO DE SUJIDADES E PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS E DESTRITOS DE ANIMAIS OU VEGETAIS ACONDICIONADA EM EMBALAGEM (DE 1 KG) PRIMARIA SACO PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE COM RESPECTIVA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, COM DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E PRAZO DE VALIDADE.	KG	50,00	7,36
0247	FARINHA DE ROSCA : EMBALADA EM SACO PRIMÁRIO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO, COM RESPECTIVA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO/VALIDADE. EMBALAGEM DE 500G	pacote	40,00	7,89
0248	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO: ENRIQUECIDO COM VITAMINA A E VITAMINA D. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA ALUMINIZADA (EMBALAGEM DE 200 G), RESISTENTE E FECHADO HERMETICAMENTE, COM RESPECTIVA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, COM DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES.	pacote	200,00	17,13
0249	MILHO VERDE EM CONSERVA : ISENTO DE SUJIDADES E FERMENTAÇÃO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMARIA TIPO LATA COM 200G, COM RESPECTIVA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO/VALIDADE/LOTE E EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPEL RESISTENTE	pacote	160,00	5,79



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA LAGOA
CNPJ: 01.612.494/0001-28 Fone/Fax: (38)3228-8133



0250	BANANADA: CARACTERÍSTICAS: DOCE DE BANANA : COM FRUTA NATURAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. EMBALAGEM: INDIVIDUALMENTE EM PLÁSTICOS ATÓXICOS, RESISTENTES EM PORÇÕES DE NO MÍNIMO 25 GRAMAS E NO MÁXIMO DE 30 GRAMAS. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE: MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES. NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	unidade	600,00	11,00
0251	REFRIGERANTE PET 2 L : ÁGUA GASEÍFICADA, AÇÚCAR, COLA, CAFEÍNA, CORANTE CAMELO IV E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDO PELA ANVISA, CONTENDO, EMBALAGEM COM RESPECTIVA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE	unidade	400,00	10,50
0252	REFRIGERANTE PET DE 2 LITROS (SUCO NATURAL DE LIMÃO): ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO NATURAL DE LIMÃO E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDO PELA ANVISA, CONTENDO, EMBALAGEM COM RESPECTIVA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE.	unidade	120,00	8,62
0253	IOGURTE - PRODUTO LÁCTEO FRESCO: OBTIDO A PARTIR DA FERMENTAÇÃO DO LEITE POR AÇÃO DAS BACTÉRIAS LACTOBACILLUS BULGARIUS E STREPTOCOCCUS THERMOPHILUS. PARCIALMENTE DESNATADO, COM POLPA DE FRUTAS NATURAIS NOS SABORES COCO, MORANGO. VIDRO COM 1 LITRO. A TEMPERATURA DE ENTREGA DEVERÁ SER DE NO MÁXIMO 7°C. TRANSPORTADO EM VEÍCULO RESFRIADO COM TEMPERATURA PARA MANTER A QUALIDADE DO PRODUTO. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE.	unidade	100,00	16,37
0254	VINAGRE DE ÁLCOOL : ACIDEZ MÍNIMA DE 4 %. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE (EMBALAGEM DE 500 ML), COM RESPECTIVA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, COM DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES. CAIXA COM 12 UNIDADES.	unidade	30,00	4,89
0255	AZEITONA VERDE: TAMANHO: MÉDIA, APRESENTAÇÃO: SEM CAROÇO.500 ML - COPO DE VIDRO	unidade	100,00	20,81
0256	CANJICA, GRUPO: ESPECIAL, Nº 3: SUBGRUPO: DESPELICULADA, CLASSE: BRANCA, QUALIDADE: TIPO 3, CARACTERÍSTICA ADICIONAL: NÃO TRANSGÊNICO PCT COM 500G	unidade	100,00	6,70
0257	MACARRÃO TIPO: COM OVOS, FORMATO: PARAFUSO: CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: NÃO APLICÁVEL. PCT 500G	pacote	40,00	6,89
0258	BOLO ALIMENTÍCIO SABOR: FRUTAS CRISTALIZADAS/PASSAS: TIPO: PANETONE, PESO: 400G	unidade	150,00	34,22
0259	VINHO COR: TINTO: CLASSE: MESA, TEOR AÇÚCAR: SECO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: NACIONAL, VARIEDADE DE UVA: MERLOT,GARRAFA 1 LITRO	litro	150,00	28,08
0260	BALAS MASTIGÁVEIS SABORES VARIADOS : PCT COM 600 GR	pacote	60,00	13,79
0261	PIPOCA DOCE: PESO: 90 G, INGREDIENTES: MILHO, AÇÚCAR. OBS.: MÍNIMO 90 GRAMAS. PIPOCA DOCE, FARDO COM 50 UND. DE PACOTE DE APROXIMADAMENTE 15G. INGREDIENTES: CANJICA DE MILHO E AÇÚCAR.. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE. DEVE APRESENTAR AINDA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE, SERVIÇO E ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR E SER LIVRE DE GORDURAS TRANS. DEVERÁ SER INDICADA A MARCA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	fardo	150,00	41,89



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA LAGOA
CNPJ: 01.612.494/0001-28 Fone/Fax: (38)3228-8133



0262	BOMBOM COM RECHEIO DE MORANGO : 13GR (CAIXA COM 160 UNIDADES) COMPOSIÇÃO: BOMBOM COM RECHEIO SABOR MORANGO E COBERTURA SABOR CHOCOLATE AO LEITE. CAIXA COM 160 UNIDADES DE 13 GRAMAS CADA	caixa	60,00	21,70
0263	MINI PASTILHA DE CHOCOLATE: SAQUINHO COM 18GRS, PASTILHAS CONFEITADAS E COLORIDAS SABOR CHOCOLATE AO LEITE, CROCANTES POR FORA E MACIAS POR DENTRO, CAIXA COM 432 G, CONTENDO 24 UNIDADES DE 18 G	caixa	100,00	91,19
0264	BALA TIPO: PIRULITO, SABOR: VARIADO : PIRULITO PSICODÉLICO, SABOR DE FRUTAS, PESO 12 GRS, MEDIDA APROXIMADAMENTE DO PIRULITO: 4CM DE DIÂMETRO POR 9 CM DE ALTURA TOTAL, PACOTE COM 50 UNIDADES	pacote	30,00	16,95
0265	DOCE CREME, TIPO NUCITA : PRODUTO A BASE DE AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SORO DE LEITE EM PÓ, CACAU EM PÓ E PASTA DE AVELÃ, EXTRATO NATURAL DE BAUNILHA, AROMA ARTIFICIAL DE AVELÃ E MORANGO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DIVERSA. SABORES: MISTO E NAPOLITANO. CAIXA COM APROXIMADAMENTE 48 UNIDADES.	caixa	100,00	38,99
0266	DOCE NÃO CONFEITADO TIPO: MASSA, SABOR: PÉ DE MOLEQUE: FORMA APRESENTAÇÃO: TABLETE DOCE DE AMENDOIM TIPO PÉ-DE-MOLEQUE CARAMELIZADO CROCANTE, EMBALADOS INDIVIDUALMENTE, PARA FESTA JUNINA. EMBALAGEM COM 50UNIDADES	pacote	50,00	13,95
0267	BALA TIPO: BUTTER TOFFEE: SABOR: VARIADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SORTIDAS FINAS, APLICAÇÃO: ALIMENTÍCIAS	pacote	50,00	16,90
0268	DOCE NÃO CONFEITADO TIPO: CREMOSO, SABOR: COCADA BRANCA: FORMA APRESENTAÇÃO: TABLETE, CARACTERÍSTICA ADICIONAL: COM FLOCOS INTEIROS DE DOCE DE CÔCO COCADA BRANCA, EM TABLETES, COM FLOCOS INTEIROS DE DO COCO, EMBALAGEM INDIVIDUAL QUE CONTENHA LOTE E DATA DE VALIDADE, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 20 UNIDADES. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES.	pacote	50,00	29,99
0269	BOMBOM DE CHOCOLATE BRANCO, TIPO OURO BRANCO: CONTENDO 25 GRAMAS, EMBALADO INDIVIDUALMENTE COM PLÁSTICO, QUE CONTENHA EM SUA COMPOSIÇÃO AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, MANTEIGA DE CACAU, LEITE EM PÓ INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, SORO DE LEITE EM PÓ, CACAU EM PÓ, FLOCOS DE ARROZ, MILHO, GEMA DE OVO, CASTANHA DE CAJU, ÓLEO DE SOJA, GORDURA DE MANTEIGA DESIDRATADA, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO, AROMATIZANTE E FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO. PODE CONTER TRAÇOS DE AVELÃ E AMÊNDOA. PACOTE CONTENDO 01KG.	pacote	50,00	63,70
0270	CAIXA DE BOMBOM, SORTIDOS: COM NO MÍNIMO 300 GRAMAS, CONTENDO BOMBONS DO TIPO WAFER RECHEADO COBERTO COM CHOCOLATE MEIO AMARGO, BOMBOM CHOCOLATE AO LEITE, BOMBOM DE CHOCOLATE RECHEADO COM AMENDOIM, BOMBOM RECHEADO COBERTO COM FLOCOS E CHOCOLATE, BOMBOM DE CHOCOLATE COM RECHEIO SABOR MORANGO, BOMBOM DE CHOCOLATE RECHEADO COM LEITE MALTADO, BOMBOM RECHEADO COM COCO, BOMBOM DE CHOCOLATE RECHEADO COM CARAMELO E LEITE MALTADO, ENTRE OUTROS.	unidade	250,00	16,79
0271	BOMBOM DE CHOCOLATE, TIPO SERENATA DE AMOR: CONTENDO 20 GRAMAS, EMBALADO INDIVIDUALMENTE COM PLÁSTICO, QUE CONTENHA EM SUA COMPOSIÇÃO AÇÚCAR, GORDURAS VEGETAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CASTANHA DE CAJU, SORO DE LEITE EM PÓ, MANTEIGA DE CACAU, CACAU EM PÓ, MASSA DE CACAU, LEITE EM PÓ INTEGRAL, LEITE EM PÓ DESNATADO, FLOCOS DE ARROZ, AMIDO DE MILHO, FARINHA DE SOJA, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA (322) E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO (476), AROMATIZANTE E FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO (500II). PODE CONTER TRAÇOS DE AMÊNDOAS, AMENDOIM, AVELÃ, CASTANHA DO PARÁ E NOZES. PACOTE CONTENDO 01 KG	pacote	50,00	61,07
0272	DOCE CONFEITADO TIPO: MARIA MOLE: INGREDIENTES: GELATINA, AÇÚCAR E ÁGUA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: RECOBERTO COM COCO RALADO DOCE TIPO MARIA MOLE. SABOR DIVERSO, EMBALAGEM COM 50 UNIDADES, PESANDO APROXIMADAMENTE 24 GRAMAS CADA.	caixa	50,00	31,80



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA LAGOA
CNPJ: 01.612.494/0001-28 Fone/Fax: (38)3228-8133



0273	PIPOCA DE MILHO SALGADA : PRODUTO PREPARADO A BASE DE MILHO OU OUTRA EQUIVALENTE, ADICIONADO DE SUBSTÂNCIAS QUE CARACTERIZAM O PRODUTO, COMO SUCO DE FRUTAS, ÓLEOS ESSENCIAIS E ADICIONADOS DE OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DIVERSA. FARDO COM 50 UND. DE PACOTE DE APROXIMADAMENTE 15G	fardo	100,00	38,90
0274	DOCE DE MARSHMALLOW: COLORIDO, SABOR BAUNILHA OU ALGODÃO DOCE. EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 500G.	pacote	100,00	43,89
0275	CHOCOLATE AO LEITE TIPO BATON: APRESENTAÇÃO: CAIXA COM 30 UNIDADES DE NO MÍNIMO 16GR. EM FORMATO DE BASTÃO, EMBALADAS INDIVIDUALMENTE. CARACTERÍSTICAS: DEVEM APRESENTAR GOSTO E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. ENTREGUE SEM DEFORMIDADES E DEFEITOS. EM CAIXA INTACTA COM IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. PRODUTO COM VALIDADE IGUAL OU SUPERIOR A 90 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA	caixa	50,00	54,44
0276	BALA DE MASCAR – TIPO CHICLETE: 500 GRAMAS. APRESENTAÇÃO: DIVERTIDO CHICLÉ DE BOLA COM RECHEIO LÍQUIDO SABOR TUTTI-FRUTTI! IDEAL PARA COMPOR AS LEMBRANCINHAS DAS CRIANÇAS. INGREDIENTES: AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE, GOMA BASE, MALTODEXTRINA, UMECTANTE GLICERINA, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, ESTABILIZANTE GOMA ARÁBICA, CORANTES: CARMIM E CÚRCUMA, GLACEANTE CERA DE CARNAÚBA E AROMATIZANTES. CONTEÚDO DA EMBALAGEM: 200 GRAMAS. PRODUTO COM VALIDADE IGUAL OU SUPERIOR A 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA	caixa	50,00	16,49
0277	PIRULITO EM FORMATO DE CORAÇÃO : COR VERMELHA E SABOR DE MORANGO; MEDIDAS APROXIMADAS DO PIRULITO; 3,5CM DE DIÂMETRO X 9,7 CM DE ALTURA TOTAL (CONSIDERANDO O CABO). PACOTE DE 200 GRAMAS CONTENDO APROXIMADAMENTE 50 UNIDADES.	pacote	50,00	21,99
0278	PIRULITO EM FORMATO DE CORAÇÃO: COR VERMELHA E SABOR DE MORANGO; MEDIDAS APROXIMADAS DO PIRULITO; 3,5CM DE DIÂMETRO X 9,7 CM DE ALTURA TOTAL (CONSIDERANDO O CABO). PACOTE DE 200 GRAMAS CONTENDO APROXIMADAMENTE 50 UNIDADES.	pacote	30,00	19,37
0279	DOCE DE AMENDOIM : TIPO: MASSA, SABOR: AMENDOIM, FORMA APRESENTAÇÃO: TABLETE PACOTE COM 50 UNIDADES APROXIMADAMENTE 1,00 KG	pacote	50,00	29,00
0280	BACON SUÍNO: MANTA (EMBALADO A VÁCUO, ETIQUETADOS COM GRAMATURA E DESCRIÇÃO SUCINTA DO PRODUTO)	KG	60,00	36,18
0281	PÃO, BASE: DE FARINHA DE TRIGO REFINADA: TIPO: SEMI-DOCE TIPO ADICIONAL: BISNAGA, CACHORRO QUENTE. OBSERVAÇÕES COMPLEMENTARES: PÃO PARA CACHORRO QUENTE - EMBALADOS COM MÍNIMO 24 UNIDADES, PÃO MACIO, SEM BOLOR, SEM ADIÇÃO DE LEITE, COM RÓTULO E PRAZO DE VALIDADE.	pacote	100,00	20,62
0282	MASSA ALIMENTÍCIA TIPO: PARA PASTEL: BASE DA MASSA: FARINHA DE TRIGO REFINADA, APRESENTAÇÃO: FRESCA/RESFRIADA, TAMANHO: MÉDIA, FORMATO: DISCOS. MASSA PARA PASTEL REFRIGERADA EMBALADA EM PACOTES DE PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO RÓTULO DE INGREDIENTES E DATA DE VALIDADE. PACOTES DE 500 GRAMAS	pacote	60,00	8,37



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA LAGOA
CNPJ: 01.612.494/0001-28 Fone/Fax: (38)3228-8133



0283	COCO SECO - FRUTA OLEAGINOSA: TIPO COCO SECO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM CASCA APRESENTANDO TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE FERMENTAÇÃO E MOFO, AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM APROXIMADAMENTE 900 G CADA.	unidade	50,00	10,99
0284	CONDIMENTO ORÉGANO DESIDRATADO: EMBALAGEM: PACOTE COM 50 G CONTENDO NOME DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES E COM NO MÁXIMO 45 DIAS DE FABRICAÇÃO	pacote	20,00	10,99
0285	BATATA PROCESSADA ESPÉCIE: INGLESA, TIPO FORMATO: PALHA: TIPO: FRITA, APRESENTAÇÃO: PRONTO PARA CONSUMO, UNIDADE DE FORNECIMENTO: EMBALAGEM COM 2 KG	pacote	50,00	28,27
0286	PEIXE IN NATURA VARIEDADE: CORVINA : TIPO CORTE: POSTA APRESENTAÇÃO: SEM PELE ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A). DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: A EMBALAGEM DE VERÁ CONT EREXT E R NAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM COM DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM MÍNIMA DE 1KG.	KG	50,00	47,65
0287	BOMBOM, TIPO BIS: RECHEADO : COBERTO COM CHOCOLATE BRANCO TIPO WAFER CAIXA 140G COM 20 UNIDADES TIPO BIS INGREDIENTES: AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, MASSA DE CACAU, CACAU EM PÓ, MANTEIGA DE CACAU, FARINHA DE SOJA INTEGRAL, SORO DE LEITE EM PÓ, AMENDOIM, LEITE EM PÓ INTEGRAL, ÓLEO DE SOJA, LEITE EM PÓ DESNATADO, CASTANHA DE CAJU, FARINHA DE ARROZ, GORDURA DE MANTEIGA DESIDRATADA, EXTRATO DE MALTE, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINELEATO, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO E AROMATIZANTES. VALIDADE MÍNIMA 05 MESES A CONTAR.	caixa	50,00	8,64
0288	ALHO EM PASTA: ALHO PROCESSADO; BRANCO; EMBALADO EM BALDE DE PLÁSTICO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES; PESANDO 200G; ACONDICIONADO PARA TRANSPORTE EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO; APRESENTAÇÃO PURA, EM PASTA; COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; QUALIDADE PASTOSA E INTACTA; LIVRE DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	pacote	60,00	26,10
0289	FERMENTO QUÍMICO TIPO EM PÓ : FERMENTO BIOLÓGICO, SECO, INSTANTÂNEO COMPOSTO DE PIRO FOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, BICARBONATO DE SÓDIO, FOSFATO DE MONO-CÁLCIO, HERMETICAMENTE FECHADA. COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMB. 250G.	pote	12,00	12,00
0290	PROTEÍNA TEXTURIZADA SOJA: APRESENTAÇÃO: FLOCOS, ASPECTO FÍSICO: DESIDRATADA. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA 400 G, PRODUTO DESIDRATADO, MÉDIA, DE 1ª QUALIDADE, RICA EM FIBRAS, SEM GORDURA TRANS, SEM COLESTEROL, PRÉ - COZIDO, DESENGORDURADO. EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO A TÓXICO DE 400 G E COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.	pacote	24,00	10,80
0291	ABACATE FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE: INTACTO E FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA E COR TÍPICOS DA ESPÉCIE E EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. SEM DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. ENTREGA EM KG, CONFORME PEDIDO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PESO.	KG	60,00	11,65
0292	LINGUIÇA DE FRANGO: SEM PIMENTA, TIPO TOSCANA. COM ASPECTOS CARACTERÍSTICOS, COR PRÓPRIA, COM ODOR E SABOR PRÓPRIO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	KG	60,00	24,45
0293	POLPA DE FRUTAS, SABOR CAJU: EMBALAGEM DE 1 KG, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	KG	100,00	19,45



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA LAGOA
CNPJ: 01.612.494/0001-28 Fone/Fax: (38)3228-8133



0294	MILHO VERDE : SIMPLES EM CONSERVA, GRÃOS MÉDIOS, COLORAÇÃO AMARELA, MACIO, LÍQUIDO E TRANSLÚCIDO, LIVRE DE IMPUREZAS, LATA DE 2KG	lata	15,00	21,27
0295	BARRA DE CEREAIS BANANA COM AVEIA E MEL; EMBALAGEM DE 20 A 25 G. INGREDIENTES: CEREAIS (CEVADA, AVEIA, FARINHA DE ARROZ, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE MILHO), AÇÚCAR, SAL, XAROPE DE GLICOSE, EXTRATO DE MALTE, MEL, AÇÚCAR MASCADO, GORDURA DE PALMA, POLPA DE BANANA, ÓLEO DE MILHO, ANTIOXIDANTES, ESTABILIZANTES, CORANTES E AROMATIZANTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: FILME METALIZADO DE 20G A 25 G.	unidade	500,00	3,02
0296	CARNE SUÍNA IN NATURA TIPO CORTE: COSTELA/COSTELINHA: APRESENTAÇÃO: CORTADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A).	KG	30,00	38,99
0297	SUCO ARTIFICIAL EM PÓ: ADOÇADO, PACOTE DE 240G: DIVERSOS SABORES. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE E PESO LÍQUIDO.	unidade	300,00	6,70
0298	MORANGO FRUTA IN NATURA: BOA QUALIDADE, CASCA INTEGRAL, POLPA VERMELHA, FRESCA, TAMANHO MÉDIO A GRANDE COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, SUPERFÍCIE LISA, LIVRE DE SUJIDADE, SEM PARTES AMASSADAS E ESTRAGADAS, SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. GRAU DE AMADURECIMENTO	KG	40,00	51,62
0299	CORANTE ALIMENTÍCIO: GEL; CORES VARIADAS; 25G	unidade	10,00	9,30
0300	CARNE SUÍNA: TOUCINHO DE PORCO COM PELE: PRODUTO DE QUALIDADE; ENTREGUE EM EMBALAGENS FECHADAS A VÁCUO QUE CONTENHAM ESPECIFICADOS O PESO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VENCIMENTO (VALIDADE) E TABELA DE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	KG	60,00	18,00
0301	CHOCOLATE EM BARRA BRANCO: (NÃO HIROGENADO E NÃO FRACIONADO), INDICADO NO PREPARO DE BOMBONS, OVOS DE PÓCOA, TRUFAS, BOLOS E SOBREMESAS DIVERSAS. EMBALAGENS DE KG. INGREDIENTES: AÇÚCAR, LEITE EM PÓ INTEGRAL MANTEIGA DE- CACAU, ' LACTOSE, GORDURA VEGETAL EMULSIFICANTES LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO E AROMATIZANTE.	KG	15,00	53,90
0302	ADOÇANTE.: ASPECTO FÍSICO: LÍQUIDO, INGREDIENTES: CICLAMATO + SACARINA, TIPO: DIETÉTICO	unidade	6,00	6,20
0303	ALFACE DE PRIMEIRA: COLHIDA RECENTEMENTE, FOLHAS DE COLORAÇÃO VERDE, FIRMES, LIMPAS, SEM MANCHAS DE INSETOS, ÍNTEGRA, DE TAMANHO MÉDIO. NÃO PODERÁ ESTAR MURCHA, COM FOLHAS AMARELADAS.	MAÇO	50,00	4,22
0304	AMENDOIM – TORRADO: DESCASCADO, MOÍDO, PRODUTO DE BOA QUALIDADE, PACOTE DE 500G	pacote	30,00	9,33
0305	AZEITONA: APRESENTAÇÃO: FATIADA, EMBALAGEM DE 500G	pacote	50,00	19,94
0306	BALA SORTIDA : MASTIGÁVEL; PACOTE DE 1KG	pacote	30,00	9,05
0307	BALA SABOR: TIPO: GOMA: JUJUBA PACOTE DE 1KG VARIADO	pacote	50,00	23,29
0308	BANANA PRATA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, COR UNIFORME E LIMPA, TAMANHO MÉDIO. DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS E FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	KG	40,00	6,25



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA LAGOA
CNPJ: 01.612.494/0001-28 Fone/Fax: (38)3228-8133



0309	BATATA DOCE: COM CASCA ROXA, LAVADA LISA, DE PRIMEIRA QUALIDADE TAMANHO MÉDIO, UNIFORMES, INTEIRAS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRMES, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA.	KG	40,00	6,27
0310	BISCOITO SABOR: MAIZENA : TIPO: SEM RECHEIO	caixa	60,00	15,80
0311	BISCOITO SABOR: ÁGUA E SAL : TIPO: BOLACHA	caixa	100,00	16,45
0312	BISCOITO: APRESENTAÇÃO: REDONDO SABOR: COCO TIPO: ROSQUINHA INGREDIENTES: AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO E GLÚTEN CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM RECHEIO CLASSIFICAÇÃO: DOCE APLICAÇÃO: ALIMENTAÇÃO HUMANA, PACOTE DE 500G	pacote	60,00	7,00
0313	CAFÉ APRESENTAÇÃO: TORRADO MOÍDO: TIPO: ÚNICO ,TORREFAÇÃO: PONTO DE TORRA MÉDIA	pacote	120,00	31,00
0314	CARNE SUÍNA, EM CUBOS: PERNIL, CONGELADA, CORTADA EM CUBOS. SEM CARTILAGENS E NERVOS, DE COLORAÇÃO ROSADA. O PERCENTUAL MÁXIMO DE GORDURA ACEITA É DE 5% FIRME E ODOR AGRADÁVEL. DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICRO ORGANISMOS. EM PACOTES DE 1KG, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE DO PRODUTO/MARCA PROCEDÊNCIA E CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU ESTADUAL (SIE). FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES. O TRANSPORTE DEVERÁ SER FEITO EM CARRO REFRIGERADO, CONFORME LEGISLAÇÃO DA ANVISA.	KG	12,00	22,56
0315	CALDO DE GALINHA: MATERIA PRIMA DE BOA QUALIDADE PESO APROXIMADAMENTE 57G	unidade	20,00	4,73
0316	CANELA EM CASCA : PARA CHÁ, PACOTE COM 500 GRAMAS	pacote	15,00	35,82
0317	CATCHUP: COMPOSIÇÃO: TRADICIONAL, EMBALAGEM DE 350g	unidade	40,00	7,02
0318	COCO RALADO : PRODUTO ALIMENTÍCIO DESIDRATADO CONTENDO ENTRE -COCO RALADO- PRODUTO ALIMENTÍCIO DESIDRATADO CONTENDO ENTRE OS INGREDIENTES: POLPA DE COCO DESIDRATADA E PARCIALMENTE DESENGORDURADA. DEVE APRESENTAR COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. AUSENTE DE SUJIDADES, PARASITAS. EMBALAGEM: PLÁSTICA, ÍNTEGRA, ATÓXICA, CONTENDO 100G DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 12 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	unidade	50,00	15,45
0319	CHOCOLATE AO LEITE : COM RECHEIO DE WAFER, PACOTE DE 140G	pacote	100,00	13,99
0320	COUVE-FLOR : PRIMEIRA QUALIDADE, PESANDO ENTRE OITOCENTOS A MIL GRAMAS A UNIDADE, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDO, BEM FORMADO, LIMPO, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO O E MATURAÇÃO.	MAÇO	5,00	11,71
0321	CHEIRO VERDE: TIPO: CEBOLINHA E COENTRO ADICIONAL: ORGÂNICO NATURAL	MAÇO	20,00	4,59
0322	CRAVO DA ÍNDIA: APRESENTAÇÃO: FLOR, PACOTE DE 40g	pacote	30,00	9,22
0323	CREME DE LEITE.: TEOR GORDURA: 21 A 40% DE GORDURA UHT PROCESSAMENTO: TRATAMENTO: HOMOGENEIZADO EMBALAGEM DE 200g	unidade	50,00	5,39
0324	ESSÊNCIA DE BAUNILHA DE 30 ML: DE 30 ML- CARACTERÍSTICAS: FRASCO CONTENDO INFORMAÇÕES DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	unidade	5,00	28,99
0325	FARINHA DE MILHO: SAFRA CORRENTE. PRODUTO OBTIDO DO GRÃO DE MILHO, DEVERÃO SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITAS. NÃO PODERÃO ESTAR ÚMIDAS OU RANÇOSAS, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS. PACOTE DE 1 KG.	KG	10,00	7,91



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA LAGOA
CNPJ: 01.612.494/0001-28 Fone/Fax: (38)3228-8133



0326	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO: TIPO: TIPO 1, ESPECIAL INGREDIENTE ADICIONAL: FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO PACOTE DE 1KG	pacote	25,00	4,38
0327	GELATINA EM PÓ: COM CORANTE NATURAL, PACOTE DE 10g	unidade	30,00	5,99
0328	IOGURTE NATURAL: TEOR GORDURA: INTEGRAL SABOR: SORTIDOS COMPONENTES: COM POLPA OU PEDACOS DE FRUTA, EMBALAGEM DE 170g	unidade	100,00	5,99
0329	LEITE ESTERILIZADO INTEGRAL UHT: LEITE LONGA VIDA INTEGRAL, CAIXAS DE 1000 ML, FONTE NATURAL DE PROTEÍNAS E CÁLCIO, MANter TODAS AS CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO LEITE IN NATURA, INCLUSIVE TEOR DE GORDURA. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM DO PRODUTO, TABELA DE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO DO PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS PODENDO FICAR ARMAZENADO EM TEMPERATURA AMBIENTE	litro	30,00	4,82
0330	LINGUIÇA CALABRESA: TAMANHO: GROSSA TIPO PREPARAÇÃO: DEFUMADA ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	KG	40,00	27,95
0331	LEITE DE COCO NATURAL : INTEGRAL CONCENTRADO ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. ACONDICIONADO EM VIDROS APROPRIADOS COM 200 ML. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTREMAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO EM LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA ANVISA E INMETRO. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	unidade	12,00	5,59
0332	MAÇÃ ESPECIAL FUJI OU GALA: PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, PESANDO APROXIMADAMENTE 180 GR A UNIDADE, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDA, BEM FORMADA, LIMPA, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. A VARIEDADE A SER ENTREGUE DEPENDERÁ DA SAFRA.	KG	50,00	11,55
0333	MACARRÃO: FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E LARVAS, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. A EMBALAGEM NÃO PODERÁ HAVER MISTURA DE OUTROS TIPOS DE MACARRÃO. COM RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO. PACOTE COM 500 GR OU 1KG.	KG	20,00	8,99
0334	MACARRÃO PARAFUSO: TEOR DE UMIDADE: MASSA SECA BASE DA MASSA: DE TRIGO GRANO DURO APRESENTAÇÃO: PARAFUSO	unidade	10,00	4,63
0335	MARGARINA: SUBTIPO: CREMOSA COMPOSIÇÃO BÁSICA: OLEOS VEGETAIS, AGUA, LEITE, ESTABILIZANTE SABOR: SEM SAL EMBALAGEM DE 500G	unidade	30,00	7,48
0336	MAIONESE: EMULSÃO CREMOSA TRADICIONAL OBTIDA A PARTIR DA MISTURA DE OVOS COM ÓLEOS VEGETAIS, COMPOSTA DE ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, OVOS PASTEURIZADOS, AMIDO MODIFICADO, AÇÚCAR, VINAGRE, SAL, ACIDULANTES, ESTABILIZANTE, CONSERVADOR, AROMATIZANTES, SEQUESTRANTES, ANTIOXIDANTES E CORANTE, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, APRESENTANDO COR AMARELADA, COM CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS, EMBALAGEM PRIMÁRIA APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO. EMBALAGEM DE 1KG.	KG	40,00	17,35



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA LAGOA
CNPJ: 01.612.494/0001-28 Fone/Fax: (38)3228-8133



0337	MAMÃO FORMOSA: PRIMEIRA QUALIDADE, SEMI MADURO, TAMANHO MÉDIO, PESANDO ENTRE 2 E 2,5 QUILOGRAMAS A UNIDADE, FRESCO, DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDO, BEM FORMADO, LIMPO, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	KG	20,00	7,65
0338	MILHO, ESPIGA : APRESENTANDO GRÃOS BEM DESENVOLVIDOS E NOVOS, PORÉM MACIOS E LEITOSOS. OS GRÃOS DEVEM APRESENTAR COR AMARELADA CLARA, BRILHANTE E CRISTALINA. DEVE ESTAR COM A PALHA NO MOMENTO DA ENTREGA E FRESCA.	unidade	100,00	3,04
0339	MILHO VERDE : APRESENTANDO EM EMBALAGEM DE 200G	unidade	60,00	4,62
0340	OVOS DE GALINHA: VERMELHOS, TIPO 1, GRANDES, FRESCOS, SEM RACHADURA E LIMPOS. EMBALAGEM CONTENDO 12 OVOS, COM DATA E VALIDADE E AVIÁRIO DE ORIGEM, COM REGISTRO NO SIM, SIF OU CISPOA.	unidade	60,00	16,58
0341	OLEO DE SOJA: TIPO 1, REFINADO, OBTIDO DE UM ÚNICO VEGETAL	caixa	10,00	102,11
0342	PÃO FATIADO : PARA SANDUÍCHE COM PESO MÍNIMO DE 900 GRAMAS.	unidade	100,00	10,77
0343	PÃO PARA CACHORRO-QUENTE : GRANDE,PESO: 70g	unidade	150,00	2,19
0344	PÃO FRANCÊS: (PÃO DE SAL) TAMANHO UNIFORME, BEM ASSADO, NÃO EMBALADO QUENTE, EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS.	KG	90,00	17,99
0345	POLPA DE TOMATE (EXTRATO DE TOMATE): INGREDIENTES: EM EMBALAGEM PLÁSTICA TIPO SACHÊ DE 340 G. DEVERÁ SER PREPARADA COM FRUTOS MADUROS SELECIONADOS, SÃOS, LIMPOS, SEM PELE E SEM SEMENTES, ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÃO E DE INDICADORES DE PROCESSAMENTO DEFEITUOSO.	unidade	50,00	4,99
0346	POLPA DE FRUTA: CONGELADA NATURAL, SABORES DIVERSOS, DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DETRITOSANIMAIS OU VEGETAIS, NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS E PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, SEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL, EMBALAGEM PESANDO 1 KG COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA, O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO DO SIM, SIF OU DELO DA INSPEÇÃOESTADUAL.	KG	300,00	27,45
0347	REPOLHO- VERDE: TAMANHO MÉDIO, COM FOLHAS COMPACTAS E COM CONSISTÊNCIA FIRME, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDO, BEM FORMADO, LIMPO, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	KG	10,00	7,20
0348	REQUEIJÃO- CREMOSO : EM EMBALAGEM CONTENDO DE 200 Á 250 GRAMAS- UNIDADE KG (NÃO SERÁ ACEITO REQUEIJÃO COM AMIDO E GORDURA VEGETAL). PRODUTO REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. RÓTULO CONTENDO INFORMAÇÕES: INGREDIENTES, PESO, PRAZO DE VALIDADE, REGISTRO, LOTE E CONSERVAÇÃO, EMBALAGEM PRIMÁRIA: COPO PLÁSTICO ATÓXICO HERMETICAMENTE FECHADO CONTENDO 200 A 250 GR. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS FECHADOS REFRIGERADOS, LICENCIADOS PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, EM EMBALAGENS E TEMPERATURAS CORRETAS (ENTRE 1 E 1 C OU DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS, RESPEITANDO A CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO.	unidade	30,00	11,82
0349	REFRIGERANTE: MATERIAL: ÁGUA GASEIFICADA, AÇUCAR, EXTRATO NOZ DE COLA SABOR: AROMA NATURAL CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CAFÉINA, CORANTE CARAMELO IV, ACIDULANTE INS 338	unidade	160,00	11,88



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA LAGOA
CNPJ: 01.612.494/0001-28 Fone/Fax: (38)3228-8133



0350	REFRIGERANTE GUARANÁ: MATERIAL: ÁGUA GASEIFICADA, AÇUCAR, SEMENTE GUARANÁ 0,025% SABOR: AROMA SINTÉTICO CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ACIDULANTE INS 330, CAMELADO IV, CONSERVADOR 211	unidade	160,00	8,87
0351	SAL REFINADO: IODADO, PARA CONSUMO DOMESTICO, EMBALAGEM CONTENDO 01 KG	unidade	20,00	2,44
0352	TEMPERO; ALHO E SAL : EM PASTA. EMBALAGEM DE 1KG	pacote	10,00	19,99
0353	TOMATE- DE PRIMEIRA QUALIDADE: GRAU MÉDIO DO AMADURECIMENTO, ASPECTO GLOBOSO, COR VERMELHA, CLASSIFICADA, DE POLPA FIRME E INTACTA, ISENTO DE ENFERMIDADES BOA QUALIDADE, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDA DE MANUSEIO OU TRANSPORTE.	KG	60,00	11,07
0354	TOUCINHO ORIGEM: SUÍNA: APRESENTAÇÃO: CORTADA ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	KG	30,00	22,75
0355	VINAGRE BRANCO E TINTO-: 750 ML EM GARRAFA PLÁSTICA, ATÓXICA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	unidade	10,00	4,92

OBS.: Os itens que trouxerem em seu conteúdo referência a alguma marca, ou especificação, fica consignado que não é violação ao Princípio da Isonomia, mas sim mera simbologia, podendo o licitante apresentar proposta cotando um item de forma similar, superior ou equivalente.

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, na forma do artigo 6º, inciso XIII da Lei nº 14.133, de 2021.

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como bem de luxo.

1.4. O objeto da contratação se enquadra como fornecimento contínuo.

1.5. A presente licitação se dará por Registro de Preços, conforme justificativa no Estudo Técnico Preliminar.

1.6. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.7. Os quantitativos indicados são meramente estimativos, não gerando para o Município de São João da Lagoa a obrigação de pagamento por quantidades não solicitadas.

1.8. Ocorrendo divergência entre o descritivo dos itens no Termo de Referência e quaisquer outros documentos relacionados à possível contratação ou mesmo em seus Anexos ou no sistema eletrônico no qual ocorrerá a licitação, prevalecerá o descritivo constante neste Termo de Referência.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A fundamentação da contratação, incluindo o detalhamento da necessidade que dá suporte aos quantitativos requisitados, encontra-se descrita e detalhada no Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. No que se refere aos procedimentos auxiliares das licitações, nos termos do art. 78, inciso IV da Lei 14.133/2021 e com base em contratações anteriores, verificou-se ser aplicável ao caso concreto a opção pelo Sistema de Registro de Preços. Uma das vantagens desse procedimento é que a Administração não possui a obrigatoriedade de realizar a contratação da totalidade dos itens. Portanto, respeitados os termos consignados na legislação e no presente Termo de Referência, os produtos registrados na ata de registro de



preços decorrente desta aquisição será(ão) adquirido(s) segundo conveniência do Município de São João da Lagoa/MG.

2.3. Outrossim, faz-se necessário observar alguns critérios descritos abaixo para escolha de aquisição por meio de registro de preços:

2.3.1. Não for possível definir exatamente a quantidade e o momento exato da demanda;

2.3.2. Houver necessidade de compras habituais;

2.3.3. A característica do bem recomendarem contratações frequentes;

2.3.4. For viável a entrega parcelada (fornecimento);

2.4. Diante do exposto, conclui-se que a opção pelo Sistema de Registro de Preços se dá em virtude do(s) objeto(s) licitado(s) apresentar(em) características de necessidade de contratações frequentes, a aquisição dos bens ser com previsão de entregas parceladas, não sendo possível definir previamente o quantitativo exato a ser demandado pelo Município de São João da Lagoa.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3.1.1. Conforme detalhado no Estudo Técnico Preliminar, o fornecimento pretendido é essencial e garante a manutenção das atividades do Município de São João da Lagoa, já que se relaciona indiretamente à atividade-fim da administração, que necessita do fornecimento ininterrupto de gêneros alimentícios, cujo objetivo é reduzir os estoques do almoxarifado sem comprometer o abastecimento e a necessidade de gêneros alimentícios, para atender o abastecimento das unidades administrativas da Prefeitura Municipal.

3.1.2. A aquisição objeto deste Termo de Referência permite que seja mantido o fornecimento de gêneros alimentícios ao Município de São João da Lagoa, de modo a entregar condições para os trabalhos requeridos.

3.2. A aquisição desses produtos deve ser feita com base em uma análise cuidadosa das necessidades das secretarias demandantes, levando em consideração fatores como custo, segurança, eficiência e confiabilidade do fornecedor.

3.3. O critério de julgamento será o de MENOR PREÇO POR ITEM, sendo considerado critério de seleção em que a proposta mais vantajosa para administração é a de menor preço.

3.4. Os produtos deverão ser entregues em perfeito estado. Sendo constatada qualquer irregularidade ou não obedecerem rigorosamente às exigências do presente termo, serão recusados e o fornecedor deverá entregar nova remessa dentro das condições ideais, sem ônus para a contratante, cujo prazo será determinado no ato, pelo responsável pela fiscalização e recebimento do bem, o qual deverá comunicar imediatamente a secretaria solicitante, para que sejam adotadas as sanções cabíveis.

3.5. Ciclo de vida do produto:

3.5.1. Gêneros alimentícios perecíveis:

3.5.1.1. Deterioram e perdem a qualidade com mais facilidade e, por isso, têm um prazo de validade mais curto;

3.5.1.2. Devem ser armazenados, transportados, manuseados e consumidos de maneira adequada, de forma a manter a qualidade e a segurança, aplicando técnicas de refrigeração ou congelamento;

3.5.1.3. Caso algum alimento perecível venha em embalagem, será realizado o devido descarte.

3.5.2. Gêneros alimentícios não perecíveis:

3.5.2.1. Mantêm suas características físicas por um maior período de tempo;

3.5.2.2. Necessitam de menos cuidado na sua conservação e armazenamento;

3.5.2.3. Requer cuidados no deslocamento e na embalagem para manter a integridade do alimento.

3.5.3. Condições gerais do deslocamento e de embalagem para gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis:

3.5.3.1. Embalagem: O fornecimento dos produtos em embalagem individual adequada, com o menor volume possível e que utiliza materiais recicláveis, para garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.



3.5.3.2. Armazenamento: As condições devem ser adequadas, preservando a qualidade e segurança alimentar. As áreas de armazenamento no produtor, no distribuidor, no transporte e nas unidades da Prefeitura Municipal de São João da Lagoa devem ser mantidas limpas, organizadas e livres de pragas. Os alimentos devem ser armazenados de forma separada, evitando a contaminação cruzada entre produtos diferentes.

3.5.3.3. Transporte: O transporte do alimento, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometem sua qualidade higiênico-sanitária. Além disso, os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas que garantem a ausência de vetores e pragas urbanas.

3.5.3.4. Informações nutricionais e alergênicas: Os alimentos adquiridos devem ter informações claras e precisas. A gestão adequada da validade dos produtos é essencial para garantir a segurança alimentar e evitar o consumo de alimentos vencidos ou deteriorados.

3.5.3.5. Condições para o Descarte:

3.5.3.5.1. Redução de desperdício: A redução do desperdício de alimento é um aspecto importante a ser considerado, tanto do ponto de vista ambiental quanto econômico e social. Devem ser seguidos práticas que minimizem o desperdício, que contribuam para a promoção do uso sustentável dos recursos, através do planejamento adequado entre oferta e demanda, de modo a evitar excesso e desperdício.

3.5.3.5.2. Descarte responsável: Estabelecer políticas para o descarte adequado das embalagens e resíduos gerados. Os principais materiais recicláveis utilizados em embalagens de alimentos são papel, papelão, plástico, vidro e alumínio.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A FORNECEDORA deve possuir estrutura e experiência em fornecimentos compatíveis com objeto demandado.

4.2. Nos casos de fornecimentos, ou parte deles, controlados ou de exercício mediante autorização prévia, caberá à FORNECEDORA a regularização e obtenção de respectiva(s) licença(s) ou registro(s).

4.3. No caso de produtos de mercado restrito, a FORNECEDORA deverá certificar-se, ainda antes de eventual participação em licitação ou contratação, de que possui fabricantes ou fornecedores aptos ao tipo de objeto requerido nesta demanda.

Sustentabilidade

4.4. Além dos parâmetros específicos de sustentabilidade intrinsecamente vinculados ao tipo de objeto contratual, a FORNECEDORA deve estar em conformidade com exigências que fomentem a adoção de boas práticas destinadas a otimizar o uso de recursos, reduzir a incidência de desperdícios, mitigar a poluição e considerar atentamente as preocupações de cunho social.

4.5. Estes critérios englobam:

4.5.1. Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas ou poluentes, visando à proteção da saúde e do meio ambiente.

4.5.2. Substituição de substâncias tóxicas por alternativas atóxicas ou de menor toxicidade, garantindo a segurança dos trabalhadores e a preservação ambiental.

4.5.3. Adoção de práticas que promovam a racionalização e economia no consumo de energia elétrica e água, contribuindo para a redução dos impactos ambientais.

4.5.4. Treinamento e capacitação periódicos dos empregados, com foco em boas práticas de redução de desperdícios, poluição e considerações sociais, visando ao desenvolvimento sustentável.

4.5.5. Implementação de programas de reciclagem e destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, asseio e conservação, reduzindo o impacto ambiental e fomentando a inclusão social.

4.5.6. Utilização de água de reúso ou outras fontes, como águas pluviais ou de poços certificados como isentos de contaminação por metais pesados ou agentes bacteriológicos, sempre que viável, visando a conservação dos recursos hídricos e a preocupação social com o acesso à água limpa.

4.5.7. Destinação final ambientalmente adequada, sempre que a legislação assim o exigir.



4.6. Dessa forma, a FORNECEDORA não apenas se compromete com a sustentabilidade ambiental, mas também com o bem-estar da sociedade, cumprindo requisitos que abrangem tanto aspectos ecológicos quanto sociais.

Subcontratação

4.6. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.7. Não haverá exigência da garantia da contratação do art. 96 e seguintes da Lei no 14.133/21, uma vez que a exigência poderá acarretar aumento nos custos do valor final previsto, e que sua ausência não implicará em prejuízos ao erário, devido sua baixa complexidade, avalia-se como dispensável a necessidade de garantia contratual.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens é de **05 (cinco) dias corridos**, contados da Ordem de Fornecimento, em remessa parcelada.

5.1.1. O fornecimento do(s) produto(s) será feito segundo as informações contidas na ordem de fornecimento, a qual indicará a descrição do material, quantidades, marcas oferecidas de acordo com a proposta de preços aprovada, endereços de entrega, prazos de entrega, bem como quaisquer outras informações operacionais que se façam necessárias para a entrega do(s) produto(s) no(s) prazo(s) estipulado(s).

5.1.2. O recebimento da mercadoria, mesmo que provisório, será realizado de segunda a sexta-feira, no horário das 07 h às 12 h e das 13 h às 17 h, nos dias de expediente municipal, nos endereços especificados na ordem de fornecimento.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 24 (vinte e quatro) horas de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os produtos deverão ser entregues no endereço estabelecido na Ordem de Fornecimento.

5.4. **Prazo de Validade:** Os produtos entregues deverão ter validade de no mínimo 2/3 de validade útil do prazo total da validade, a partir da data de entrega dos produtos.

Outras Condições de Entrega

5.5.1. Os produtos deverão ser entregues devidamente acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize preferencialmente material reciclado ou reciclável, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e armazenamento, em atendimento aos critérios sustentáveis contidos no Decreto Estadual n.º 46.105, de 12 de dezembro de 2012.

5.5.2. As embalagens no momento da entrega deverão estar intactas, em caso de danificadas, o produto deverá ser substituído sem ônus para a Administração.

5.5.3. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência.

5.5.4. Substituições de marcas dos produtos apenas serão aceitas, em casos de descontinuidade do produto no mercado, bem como falta de matéria prima comprometendo a fabricação, certificada pelo respectivo fabricante. Em ambos os casos deverão ser emitidos pelo fornecedor documento comprovando a situação semelhante em outras instituições de mesmo porte. A marca oferecida para substituição deverá atender às especificações técnicas deste Termo de Referência.

5.5.5. Os produtos fornecidos deverão estar em perfeitas condições de uso.



5.5.6. Em caso de devolução do objeto licitado, por estar em desacordo com as especificações exigidas, todas as despesas serão atribuídas ao fornecedor.

5.5.7. Deverão constar na embalagem do material: nome e CNPJ do fabricante, distribuidor ou importador, procedência, nº do lote, quando houver, prazo de validade.

5.5.8. Os hortifrutigranjeiros deverão ser entregues frescos, de primeira qualidade. Os mesmos serão conferidos no ato da entrega por servidor responsável.

5.5.9. Todos os produtos deverão ser entregues livres de folhas danificadas e material terroso, isentos de insetos ou pragas, deverão estar bem desenvolvidos, tenros e coloração uniforme.

5.5.10. Todos os hortifrutigranjeiros deverão estar em perfeito estado para consumo, com tamanhos e formatos homogêneos, sem defeitos graves como: podridão, amassados, murchos, deformados, descolorados, queimados de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças.

5.5.11. São de responsabilidade da FORNECEDORA as condições de conservação dos materiais até sua entrega, abrangendo inclusive o estado e resistência das embalagens, data de validade, temperaturas exigidas, presença de sujeira, material estranho e insetos.

5.5.12. Os materiais adquiridos poderão ser acompanhados de laudos de análise do fabricante para cada lote entregue, a critério da unidade requisitante do Município de São João da Lagoa, que, conforme sua necessidade, poderá solicitar detalhamentos sobre as especificações técnicas do produto, estabelecidas pelo fabricante como padrão de qualidade.

5.5.13. A fim de comprovar a qualidade do produto contratado, caso haja queixa técnica ou suspeita de irregularidade da FORNECEDORA, o Município de São João da Lagoa poderá solicitar, a qualquer momento, amostras para análise e solicitar análise técnica por especialista.

5.5.13.1. Caso o produto ofertado apresente suspeita de irregularidade, a FORNECEDORA deverá arcar com os custos da análise, sem prejuízo da abertura de processo para penalização e mesmo instrução de extinção do contrato.

5.5.13.2. Os laudos emitidos serão considerados suficientes para exigir a substituição do produto quando o resultado da análise for desfavorável, ou seja, indicarem diferenças das especificações prometidas pelo fabricante

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

Fiscalização

6.5. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

Fiscalização Técnica

6.6. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.7. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.8. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.



6.9. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.10. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.11. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

Fiscalização Administrativa

6.12. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.13. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.14. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

Gestor do Contrato

6.15. Cabe ao gestor do contrato:

6.15.1. coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.15.2. acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.15.3. acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.15.4. emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.15.5. tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.15.6. elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.15.7. enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;



- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

7.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

7.2.1. Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

7.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

7.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

7.2.4. Multa:

7.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de **0,5% (cinco décimos por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **10 (dez) dias**

7.2.4.2. Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;

7.2.4.2.1. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

7.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 5 % a 30% do valor do valor da contratação.

7.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de **30% (trinta por cento)** do valor da contratação.

7.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de **20% (vinte por cento)** a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.

7.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 15% (**quinze por cento**) a 30% (**trinta por cento**) do valor da contratação.

7.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 10% (**dez por cento**) a 30% (**trinta por cento**) do valor da contratação [, ressalvadas as seguintes infrações também enquadráveis nessa alínea:]

7.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

7.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

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

7.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

7.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

7.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

7.9. Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados na plataforma eletrônica.



7.10. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados na plataforma eletrônica serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

7.11. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.11.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.11.2. as peculiaridades do caso concreto;

7.11.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

7.11.4. os danos que dela provierem para o Contratante; e

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

7.12. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

7.13. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

7.14. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

7.15. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.16. Os débitos do Contratado para com a Administração Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão ora Contratante.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

8.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

8.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

8.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

8.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.



8.6. O prazo para a solução, pelo Contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

8.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

8.8. As atividades de montagem, instalação e quaisquer outras necessárias para o funcionamento ou uso do bem correrão por conta do Contratado e são condição para o recebimento do objeto.

Liquidação

8.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

8.10. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

8.10.1. o prazo de validade;

8.10.2. a data da emissão;

8.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

8.10.4. o período respectivo de execução do contrato;

8.10.5. o valor a pagar; e

8.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante;

8.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.13. A Administração deverá realizar consulta para:

8.13.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

8.13.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

8.14. Constatando-se, junto aos órgãos oficiais de consulta, a situação de irregularidade do Contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do Contratante.

8.15. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do 8.16. Contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

8.17. Persistindo a irregularidade, o Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao Contratado a ampla defesa.

8.18. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o Contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

8.19. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

8.20. Ocorrendo atraso no pagamento, verificado por culpa exclusiva da CONTRATANTE, haverá incidência de atualização monetária e juros de mora sobre o valor devido, desde a data final prevista para



o pagamento até a data de sua efetiva realização, com base na variação acumulada do IPCA/IBGE e no percentual de juros de mora 0,5% (meio por cento) ao mês.

Forma de pagamento

8.21. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Contratado.

8.22. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

8.23. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

8.24. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

8.25. O Contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Reajuste

8.26. Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em **16/06/2025**.

8.27. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do Índice Geral de Preços – Mercado - IGP-M, ou por outro indicador que venha substituí-lo, a critério da Administração e exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

8.29. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

8.30. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

8.31. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

8.32. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

8.33. O reajuste será realizado por apostilamento.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, por REGISTRO DE PREÇOS, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

Forma de fornecimento

9.2. O fornecimento do objeto será continuado.

Exigências de habilitação

9.3. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:



Habilitação jurídica

- 9.3.1. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
- 9.3.2. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 9.3.3. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- 9.3.4. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 9.3.5. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.
- 9.3.6. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 9.3.7. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;
- 9.3.8. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.
- 9.3.9. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

- 9.3.10. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 9.3.11. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 9.3.12. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 9.3.13. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 9.3.14. Prova de regularidade de débito para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante;
- 9.3.15. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 9.3.16. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 9.3.17. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.



Qualificação Técnica

9.3.18. Atestado (s) de capacidade técnica emitido (s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, em papel timbrado, comprovando que a empresa executa ou já executou, satisfatoriamente, fornecimento com atribuições idênticas ou semelhantes ao objeto.

9.3.19. Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária) Municipal.

9.3.20. CRITÉRIO DE REGIONALIDADE E TRATAMENTO DIFERENCIADO PARA MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E MICROEMPREENDEDORES INDIVIDUAIS.

a) Fundamentação Legal: Esta licitação adota o critério de regionalidade, nos termos da Lei Municipal n. 402/2018, que dispõe sobre a Lei Geral de Micro e Pequena Empresa, editou o Decreto Municipal de nº. 03 de 20 de fevereiro de 2018, onde trouxe na redação do art. 1º, § 3º, que concede tratamento diferenciado e simplificado às Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e Microempreendedores Individuais (MEI), visando a promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional. O certame será regido pelas normas gerais previstas nos artigos 42 a 49 da Lei Complementar Federal nº 123/2006, bem como pelas disposições constantes na referida legislação municipal.

b) Definição da Regionalidade – Regional: Nos termos do § 3º, do Art. 1º do Decreto Municipal nº 003/2018, *poderá ser considerado âmbito regional a distância de até 100 km do município de São João da Lagoa*, nas licitações de bens de natureza de consumo imediato /urgente e ou perecível bem como de prestação de serviços de caráter contínuo de atendimento imediato. O critério de regionalidade será utilizado no presente certame com o objetivo de fomentar a economia regional, ampliar a eficiência das políticas públicas e promover a inclusão de empresas locais e regionais no processo de contratação pública.

c) Justificativa para o Critério de Regionalidade:

A utilização do critério de regionalidade é justificada pelos seguintes motivos:

- **Fomento ao Desenvolvimento Regional:** *A escolha de fornecedores locais e regionais está alinhada ao objetivo da lei de promover o desenvolvimento socioeconômico do município e sua região circunvizinha. Priorizando empresas da Região localizadas a até 100 km do município, é possível: Incentivar o crescimento e a sustentabilidade das micro e pequenas empresas regionais; Estimular a geração de empregos e a circulação de renda na região; Fortalecer a economia local, conforme previsto na legislação municipal.*
- **Atendimento à Demanda em Pequenas Quantidades:** *O Município de São João da Lagoa – MG, não dispõe de espaço físico adequado para o armazenamento de grandes quantidades de gêneros alimentícios. Assim, o fornecimento deve ser parcelado e ajustado à demanda, o que favorece a contratação de empresas regionais capazes de realizar entregas frequentes e rápidas, sem comprometer a continuidade das atividades.*
- **Redução de Custos e Agilidade no Atendimento:** *Ao priorizar fornecedores regionais, reduz-se o custo logístico tanto para a Administração quanto para os fornecedores, promovendo maior eficiência e menor impacto ambiental. Essa medida também contribui para a agilidade no atendimento às solicitações, assegurando que o fornecimento ocorra de forma ágil e contínua.*
- **Promoção da Concorrência Local:** *Favorecer a participação de empresas sediadas regionalmente amplia a competitividade e valoriza o comércio local, gerando impactos econômicos positivos para os municípios envolvidos.*



- **Alinhamento com o Interesse Público:** Ao fomentar o comércio local, a Administração Municipal cumpre com os princípios da eficiência e da economicidade, uma vez que: As micro e pequenas empresas locais estão mais próximas dos locais de entrega, garantindo rapidez e redução de prazos; O fortalecimento do setor empresarial regional contribui para a sustentabilidade econômica do município e seus arredores, gerando benefícios indiretos para a comunidade.
- **Previsão Legal de Tratamento Favorecido:** A Lei Municipal n. 402/2018 e o Decreto Municipal de nº. 03 de 20 de fevereiro de 2018, em consonância com a Lei Complementar Federal nº 123/2006, permite a utilização de critérios diferenciados que beneficiem micro e pequenas empresas regionais. Essa prerrogativa justifica o uso do critério de regionalidade para promover concorrência justa e assegurar que os benefícios da contratação sejam direcionados à região.
- **Atendimento às Demandas de Forma Eficiente:** A contratação regionalizada garante maior facilidade na reposição de gêneros alimentícios as necessidades periódicas das Secretarias demandantes, eliminando o risco de interrupção dos serviços públicos essenciais devido à falta de material.

d) Deve ser levado em consideração, que os benefícios trazidos as micro e pequenas empresas, introduzidas pela LC 123, LC 147 e Lei Complementar Municipal nº 756/2009, é justamente tratar os desiguais dando tratamentos diferenciados na medida de sua desigualdade, motivo pelo qual, os benefícios concedidos às ME(s), EPP(s) e MEI(s) não ferem os princípios norteadores da administração pública.

9.19.1. Acerca do assunto, Flávia Cristina Moura de Andrade leciona no seguinte sentido:

“Esta Lei Complementar prevê, em seu art. 47, a possibilidade de a União, os Estados e os Municípios, nas contratações públicas, concederem tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte objetivando a promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional, a ampliação da eficiência das políticas públicas e o incentivo à inovação tecnológica, desde que previsto e regulamentado na legislação do respectivo ente”.

9.19.2. Assim sendo, a legislação local atendeu ao disposto nos artigos 47 e 48 da Lei Complementar nº 123/2006 e alterações trazidas pela Lei Complementar nº 147/2014, em que pese o tratamento diferenciado e simplificado oportunizados às ME e EPPs local e regional, observado as condicionantes para cada caso, ao qual passou a ser introduzido na realização de processos licitatórios.

9.19.3. Também se justifica a delimitação de KM, pois tal restrição não irá impedir a implementação do princípio da competitividade que impõe que as licitações públicas devem possibilitar uma efetiva competição entre aqueles que almejam participar; haja vista que a administração local antes de delimitar distância analisou e constatou a existência de várias empresas e estabelecimentos localizados no raio de 100 KM que possuem condições suficientes de atender o objeto licitado.

9.19.4. A lei exige que o tratamento diferenciado se mostre vantajoso, o que significa: i) pagar o melhor preço, aliado à ii) melhor opção para a Administração Pública.

9.19.5. Nos dizeres do ilustre professor Marçal Justen Filho, *trata-se da equação custo-benefício. O mestre leciona, ainda, que “a vantajosidade abrange a **economicidade**, que é uma manifestação do dever de eficiência. (...) A economicidade impõe a adoção da solução **mais conveniente e eficiente** sob o ponto de vista da gestão dos recursos públicos. Toda atividade administrativa comporta um enfoque sob o prisma do **custo-benefício**.”* (g.n.).



9.19.6. Tem-se assim, por justificada a imposição de distância para os participantes do presente certame, conforme autoriza o artigo 1º, § 3º do Decreto Municipal nº 003 de 20 de fevereiro de 2018.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de **R\$ 1.636.587,24 (um milhão seiscentos e trinta e seis mil quinhentos e oitenta e sete reais e vinte e quatro centavos)**, conforme custos unitários apostos na tabela contida no item **Erro! Fonte de referência não encontrada.** acima.

10.2. Por se tratar de Registro de Preços, 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:

10.2.1. 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 do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

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

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

11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-lhe a realização de licitação específica para a contratação pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

11.2. Nas atas de registro de preços, as quantidades previstas para os itens com preços registrados poderão ser remanejadas pelo órgão gerenciador entre os órgãos participantes e não participantes do procedimento licitatório para registro de preços, de acordo com as regras do Decreto Municipal nº 008/2024.

11.3. Será possível a contratação, por órgão participante e não participante, de quantidade parcial do lote.

Órgão Gerenciador

11.4. O órgão gerenciador da ata será a SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, GESTÃO E FINANÇAS.

Dos órgãos participantes: Secretaria Municipal de Educação e Cultura, Secretaria Municipal de Saúde, Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, Secretaria Municipal de Obras e Infraestrutura, Secretaria Municipal Esporte, Lazer e Turismo, Secretaria Municipal de Transportes e Serviços Públicos e Secretaria Municipal Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente.

Prazo de Assinatura da Ata

11.5. O Órgão gerenciador da Ata de Registro de Preços convocará o licitante vencedor para, no prazo de 5 dias úteis, informar os dados (nacionalidade, estado civil, profissão, identidade, CPF e endereço)do(s) representante(s) legal(is) da empresa que assinar(ão) a Ata de Registro de Preços, dentre aqueles constantes do estatuto/contrato social, ou do procurador, que deverá apresentar instrumento de mandato específico para tal finalidade, com firma reconhecida em cartório.

11.6. O prazo para assinatura da Ata de Registro de Preços será de 5 dias úteis, a contar da data do recebimento da convocação.



Prazo de Vigência da Ata de Registro de Preços

11.7. A vigência da Ata de Registro de Preço será de 12 meses, contados a partir da sua assinatura, produzindo seus efeitos após publicação de seu extrato no Diário Oficial do Município de São João da Lagoa, e poderá ser prorrogada, por igual período, desde que seja comprovada a vantajosidade.

Reajuste

11.8. O órgão gerenciador deverá conduzir as eventuais renegociações ou reajustes dos preços registrados em Ata.

11.9. Caso a ata seja prorrogada para além de 12 (doze) meses, o reajuste de preços dar-se-á pelo Índice Geral de Preços – Mercado - IGP-M.

Adesão à Ata

11.10. **Não será admitida a adesão por órgão ou entidade não participante.**

Cadastro de Reserva

11.11. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens, obras ou serviços em preços iguais ao do licitante vencedor na sequência de classificação da licitação e inclusão dos demais licitantes, na sequência de classificação de sua última proposta, para a formação do cadastro de reserva, nos termos do art. 237, II do Decreto Municipal n° 008/2024.

Intensão de Registro de Preços

11.12. Para a realização deste registro de preço foi dispensada a prévia publicação de Intenção de Registro de Preços (IRP), pois conforme previsto no art. 229, §2º do Decreto Municipal n.º 008/2024, não dispomos de capacidade de gerenciamento para atender a nossa necessidade e a de outros órgãos ou entidades da Administração Pública.

PODERÁ HAVER A FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO DECORRENTE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

11.13. Caberá a Secretaria interessada encaminhar à Gerência de Contratos pedido de formalização de contrato decorrente da ARP, anexando ao seu pedido: relatório do saldo do sistema informatizado; aceite da empresa beneficiária da ARP; índice de reajuste e respectiva data base. (parágrafo único do art. 84 da Lei n° 14.133/2021)

11.14. O prazo de vigência do contrato de que trata o item acima será de 12 (doze) meses, observados os art. 105 ao 114 da Lei n° 14.133/2021.

11.15. O instrumento contratual de que trata o item 11.14 deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços e deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

11.16. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei Federal n° 14.133, de 2021.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

12.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

12.2 Acompanhar e exercer a fiscalização da execução do objeto licitado, através de servidor especialmente designado;

12.3 Informar à CONTRATADA sobre as normas e procedimentos de acesso às suas instalações.

12.4 Rejeitar o objeto que não atenda aos requisitos elencados nas especificações indicadas;

12.5 Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei Federal n.º 14.133/21;

12.6 Analisar a nota fiscal para verificar se é destinada ao emissor do empenho;

12.7 Tomar todas as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas deste Termo de Referência;

12.8 Aplicar à CONTRATADA as penalidades regulamentares e contratuais cabíveis;



- 12.9 Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;
- 12.10 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos neste Termo de Referência;
- 12.11 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;
- 12.12 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 3 meses;
- 12.13 Atestar a quantidade e qualidade dos produtos entregues, para fins de garantia de pagamento;
- 12.14 Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes no Termo de Referência, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 12.15 Analisar a nota fiscal para verificar se as especificações dos produtos são as mesmas descritas neste Termo de Referência;
- 12.16 Realizar ampla e completa fiscalização sobre o cumprimento das especificações e condições desta aquisição, sem restrições da CONTRATADA.
- 12.17 Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos, incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 13.1. A CONTRATADA deve cumprir todas as obrigações constantes neste Termo de Referência, assumindo os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;
- 13.2. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei Federal n.º 14.133/21) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 13.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei Federal n.º 8.078/90);
- 13.4. A responsabilidade da CONTRATADA por acidente não é elidida por culpa de terceiro;
- 13.5. Manter com a Contratante relação formal, por escrito, ressalvados os entendimentos verbais que motivados pela urgência deverão ser, de imediato, confirmados por escrito.
- 13.6. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 13.7. Acatar as decisões e observações feitas pela fiscalização do órgão Contratante, relativamente ao objeto da Ata;
- 13.8. Sujeitar-se à ampla e irrestrita fiscalização por parte da Administração, prestando todos os esclarecimentos solicitados, informando previamente toda e qualquer alteração nas condições de fornecimento do objeto que atinja direta ou indiretamente à Contratante;
- 13.9. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução dos serviços, inclusive com pessoal, os quais não terão nenhum vínculo empregatício com a CONTRATANTE, inclusive selecionando e preparando os funcionários responsáveis pelo serviço, responsabilizando-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado;
- 13.10. Cumprir as demais exigências operacionais e demais disposições do Termo de Referência.
- 13.11. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 13.12. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 13.13. Reparar, corrigir, remover, reconstituir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da comunicação expedida pelos Órgãos e Entidades da PCR, nos termos do art. 119 da Lei Federal n.º 14.133/21;



13.14. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei Federal n.º 14.133/21;

13.15. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante.

13.16. A CONTRATADA deverá prestar as informações e/ou esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATANTE, atendendo em até 48 (quarenta e oito) horas, a partir do recebimento da solicitação emitida pelo Gestor Responsável, designando para acompanhamento permanente do objeto;

13.17. Emitir relatórios gerenciais, sempre que requisitada e no prazo estabelecido na solicitação, no qual deverão constar: os órgãos solicitantes, os itens fornecidos e os respectivos quantitativos, além de outras informações necessárias;

13.18. O relatório gerencial deverá estar acompanhado de nota fiscal/fatura de forma impressa e arquivo eletrônico em formato aberto – OpenXML (*.XLSX) ou Opendocument (*.ODS) – contendo os lançamentos relativos ao período pertinente;

13.19. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116 da Lei Federal n.º 14.133/21);

13.20. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único da Lei Federal n.º 14.133/21);

13.21. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

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

13.23. Assumir inteira responsabilidade do objeto fornecido, devendo o produto entregue receber prévia aprovação do órgão aderente, que se reserva no direito de recusá-lo, caso não satisfaça aos padrões especificados;

13.24. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

13.25. O retardamento na entrega do produto, objeto do certame, não justificado considerar-se-á como infração contratual;

13.26. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência.

13.27. Entregar o objeto mediante prévia programação de data e hora com a Contratante;

13.28. A obrigação de substituir o objeto persistirá, ainda que haja descontinuidade sobre produção por parte do fabricante;

13.29. Fornecer os materiais nas embalagens originais e adotar todas as medidas preventivas no sentido de se minimizar acidentes ou danos que venham a comprometer a qualidade e a quantidade fornecida;

13.30. Todos os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados e transportados as boas práticas de manipulação de alimentos de modo que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloque em risco a saúde do consumidor, devendo o fornecedor seguir, ainda, as seguintes instruções:

13.30.1. utilizar veículos de transporte de alimentos fechados, protegidos da incidência de raios solares, em perfeito estado de conservação e higiene, para que possam garantir a ausência de vetores de pragas urbanas ou evidência de suas presenças, como fezes, ninhos e outros. As cabines dos veículos devem ser isoladas da parte do transporte de alimentos, não sendo permitido manter ou transportar nelas outros alimentos ou substâncias estranhas que possam provocar contaminação, nem, tampouco, animais;



- 13.30.2. desinfetar periodicamente os materiais utilizados para proteção e fixação das cargas (cordas, plásticos e outros acessórios), de modo que estes não constituam fontes de contaminação;
- 13.30.3. transportar os alimentos sobre prateleiras ou estrados fabricados em material lavável, de modo a evitar contato com o piso de veículo, de modo a reduzir os riscos de contaminação e danos físicos.
- 13.31. As temperaturas devem ser mantidas adequadas durante o embarque, transporte, desembarque e entrega dos itens. O desembarque deve ocorrer por conta dos fornecedores.
- 13.32. Quando da entrega, as frutas e alimentos prontos para consumo deverão apresentar-se:
 - 13.32.1. Isentos de substâncias terrosas;
 - 13.32.2. Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
 - 13.32.3. Sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
 - 13.32.4. Sem umidade externa anormal;
 - 13.32.5. Isentos de odor e sabor estranhos;
 - 13.32.6. Embalados individualmente, conforme unidade pré estabelecida;
 - 13.32.7. Rotulados com a descrição dos ingredientes utilizados na sua preparação, de acordo com as normas técnicas vigentes, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade.
- 13.33. A fornecedora deverá, obrigatoriamente, fornecer todos os equipamentos de segurança (EPIs) em quantidades suficientes a seus funcionários e exigir-lhes o uso, sempre que o produto ou atividade demandar, durante toda a prestação dos serviços, de acordo com as Normas de Segurança e Medicina do Trabalho.

14. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 14.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Município.

15. DISPOSIÇÕES FINAIS

- 15.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

São João Da Lagoa (MG), 16 de junho de 2025.

FELIPE SOARES MOTA DIAS
Secretário Municipal de Planejamento, Gestão e Finanças.



ANEXO II - ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____/2025

PROCESSO LICITATÓRIO Nº ____/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/2025

1. DAS PARTES

1.1. Do órgão gerenciado

O **MUNICÍPIO DE SÃO JOÃO DA LAGOA/MG** com endereço na Av. Coração de Jesus, s/nº, Centro, nesta Cidade, inscrito no CNPJ nº 22.680.672/0001-28, CEP 39.340-000 por intermédio da **SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS**, neste ato representado pelo Sr. Felipe Soares Mota Dias, portador do CPF Nº 110.867.756-86.

1.1.1 Dos órgãos participantes: Secretaria Municipal de Educação e Cultura, Secretaria Municipal de Saúde, Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, Secretaria Municipal de Obras e Infraestrutura, Secretaria Municipal Esporte, Lazer e Turismo, Secretaria Municipal de Transportes e Serviços Públicos e Secretaria Municipal Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente.

1.2. Da detentora

A empresa _____ sediada à _____, inscrita no CNPJ sob o N.º _____, neste ato representada legalmente por _____, inscrito(a) no CPF sob o N.º _____.

2. DOS FUNDAMENTOS, REGÊNCIA LEGAL E VINCULAÇÃO.

2.1. A presente Ata de Registro de preços será regida pelos termos da Lei Federal n. 14.133/2021 (e suas posteriores alterações), bem como o disposto no Decreto Municipal nº 008/2024 e demais normas legais aplicáveis à espécie.

2.2. Cumprirá a DETENTORA o contido na proposta vencedora, apresentada na licitação à qual esta se vincula, e fica a mesma fazendo parte integrante desta ATA como se nela estivesse transcrita, bem como, demais condições expressas no Edital do Pregão Eletrônico e seus anexos em especial no Termo Referência.

3. DO OBJETO E ITENS.

3.1. Constitui objeto da presente Ata o **REGISTRO DE PREÇOS PARA A EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS), DESTINADOS A SUPRIR NECESSIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DO MUNICÍPIO DE SÃO JOÃO DA LAGOA/MG..**

3.2. O preço registrado e as quantidades máximas de cada item constam em tabela anexa a esta ATA, sendo a mesma parte obrigatória e integrante deste instrumento.

3.3. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

3.4. 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.

4. DA ADESÃO

Avenida Coração de Jesus, Nº 1005 Centro – CEP: 39355-000



NÃO SERÁ PERMITIDA A ADESÃO A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS DERIVADA DESTE PROCESSO LICITATORIO.

5. DA VALIDADE E FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, 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.

5.2. O adjudicatário terá o prazo de **05 dias úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

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

5.4. As condições de habilitação consignadas no Edital deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

5.5. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por meio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil.

5.5.1. Os instrumentos de que trata a cláusula acima serão assinados no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.5.2. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços seguirão as disposições da lei 14.133/2021.

5.6. 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.

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 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 do disposto na 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 ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.2. Da Negociação de preços registrados:

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



6.2.2. 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.

6.2.3. Na hipótese prevista acima, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado.

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

6.2.5. 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 o impossibilite de cumprir o compromisso.

6.2.6. Para fins do disposto acima 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.

6.2.7. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou pela entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas.

6.2.8. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados.

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

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

7.1. Do Cancelamento do registro do fornecedor

7.1.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, quando o fornecedor:

7.1.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços sem motivo justificado;

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

7.1.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no § 2º do art. 27; ou

7.1.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art.156 da lei nº 14.133.

7.2. Do Cancelamento dos preços registrados

7.2.1. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

7.2.1.1. Por razão de interesse público;



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

7.2.1.3. Se não houver êxito nas negociações dos preços registrados;

8. DO PAGAMENTO

20.16. O pagamento dos valores devidos pelo fornecimento dos itens objeto deste Pregão será efetuado pelo Município, até 30 (trinta) dias, a partir da data da apresentação, pela Contratada, da Nota Fiscal e após confirmação dos fornecimentos pelos responsáveis da Secretaria Solicitante, caso não haja nenhuma irregularidade ou até que a mesma seja sanada.

20.17. Caso venha ocorrer à necessidade de providências complementares por parte da detentora, a fluência do prazo para pagamento será interrompida, reiniciando-se a sua contagem a partir da data em que estas forem cumpridas.

20.18. Quaisquer pagamentos não isentarão a detentora das responsabilidades estabelecidas, nem implicarão na aceitação dos itens.

20.19. Por ocasião de cada pagamento, serão efetuadas as retenções cabíveis, nos termos da legislação específica aplicável.

20.20. O pagamento será feito por crédito em conta corrente na instituição bancária ou através de cheque nominal à detentora.

20.21. Nos termos do Art. 137, §2º, IV da Lei Nº 14.133/2021, a detentora deverá cumprir a ordem de fornecimento ou documento equivalente, mesmo estando o Município em débito para com a mesma, até o prazo de 2 (dois) meses, contado da emissão da nota fiscal. Após esse período, poderá a mesma optar pela rescisão contratual.

20.22. Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência.

9. DAS PENALIDADES

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

9.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, 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.

9.3. 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.

10. CONDIÇÕES GERAIS

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

10.2. Fica a Detentora ciente que a assinatura desta Ata implica a aceitação de todas as cláusulas e condições estabelecidas, não podendo invocar qualquer desconhecimento como elemento impeditivo do perfeito cumprimento desta Ata de Registro de Preços.

10.3. A celebração da presente ata não gera qualquer vínculo empregatício entre as partes, ou entre o Município e os empregados ou prepostos da detentora, não se aplicando à espécie qualquer norma decorrente da legislação trabalhista.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA LAGOA
CNPJ: 01.612.494/0001-28 Fone/Fax: (38)3228-8133



10.4. Fica eleito o foro da Comarca de São João da Lagoa, Estado de Minas Gerais, para dirimir eventuais conflitos de interesses decorrentes da presente Ata de Registro de Preços, valendo esta cláusula como renúncia expressa a qualquer outro foro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

São João da Lagoa/MG, ____ de ____ de 2025.

MUNICÍPIO DE SÃO JOÃO DA LAGOA/MG
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
Felipe Soares Mota Dias – Autoridade Superior
ÓRGÃO GERENCIADOR

Empresa: _____

Rep. Legal: _____

CPF: _____

DETENTORA

TESTEMUNHAS:

1 _____ CPF: _____

2 _____ CPF: _____



ANEXO III

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO Nº ____/2025

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº ____/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/2025

CONTRATO QUE FAZEM ENTRE SI O MUNICÍPIO DE
SÃO JOÃO DA LAGOA/MG E A EMPRESA
_____.

Contrato que entre si celebram o **MUNICÍPIO DE SÃO JOÃO DA LAGOA/MG**, inscrito no CNPJ sob o nº 01.612.494/0001-28, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na cidade de São João da Lagoa/MG, Av. Coração de Jesus, nº 1005, Bairro Centro, CEP 39.355-000, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Sr. **RONALDO SOARES MOTA DIAS**, portador do CPF nº 586.400.296-87, doravante denominado **CONTRATANTE**, e de outro lado, a empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na _____, neste ato representada legalmente por _____, portador(a) do CPF nº _____, doravante denominada **CONTRATADA**, celebram o presente Contrato sujeitando-se às normas da Lei nº 14.133/2021 e às cláusulas contratuais seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a _____, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1					
2					
...					

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- 1.3.3. A Proposta do CONTRATADO;
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da aquisição é de **12 (doze) meses** contados a partir da assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.



2.1.1. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do CONTRATADO, previstas neste instrumento.

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. A presente aquisição não admite subcontratação.

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1. O valor total da aquisição é de R\$ _____(_____).

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de maneira que os pagamentos devidos à Contratada dependerão dos quantitativos de entrega efetivamente prestados.

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

6.1. O prazo para pagamento ao CONTRATADO e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do CONTRATANTE:

8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CONTRATADO, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.1.3. Notificar o CONTRATADO, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo CONTRATADO;

8.1.5. Efetuar o pagamento ao CONTRATADO do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.

8.1.6. Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.1.7. Cientificar o órgão de representação judicial do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo CONTRATADO;

8.1.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.1.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo CONTRATADO no prazo máximo de 15 (quinze) dias;



8.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo CONTRATADO com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do CONTRATADO, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1. O CONTRATADO deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato, do termo de referência e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.2. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.3. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens e serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.5. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao CONTRATANTE e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.6. Comunicar ao Fiscal do contrato tempestivamente, observada a urgência da situação, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual, não ultrapassando o prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

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

9.8. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

9.9. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;

9.10. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;

9.11. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.12. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

9.13. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do CONTRATANTE;

9.14. Fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação de regência;

9.15. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;

9.16. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezoito anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;

9.17. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;

9.18. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);



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

CLÁUSULA DÉCIMA– GARANTIA DE EXECUÇÃO

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. As regras acerca de infrações e sanções administrativas referentes à execução do contrato são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

12.1. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

12.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

12.2.1. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do CONTRATADO:

12.2.1.1. ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

12.2.1.2. poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotar as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

12.3. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.4. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

12.5. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

12.6. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.7. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

12.7.1. Do balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.7.2. Da relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.7.3. Das indenizações e multas.

12.8. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

12.9. O CONTRATANTE poderá ainda:

12.9.1. nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo CONTRATADO, reter a garantia prestada a ser executada, conforme legislação que rege a matéria; e

12.9.2. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei n.º 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do CONTRATADO decorrentes do contrato.

12.10. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o CONTRATADO mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado 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.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.



13.2. O CONTRATADO é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do CONTRATANTE, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

13.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1. As despesas decorrentes do presente Contrato correm à conta da(s) seguinte(s) dotação(ões) orçamentária(s):

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS

15.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao CONTRATANTE divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO

17.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Coração de Jesus/MG para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

São João da Lagoa/MG, ____ de ____ de 20____ .

CONTRATANTE

Município de São João da Lagoa
Ronaldo Soares Mota Dias

CONTRATADA

Rep. Legal: ____

TESTEMUNHAS: 1 _____
RG.

2 _____
RG.