PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

EDITAL

O Município de TRIUNFO POTIGUAR/RN, por intermédio da Prefeitura Municipal, através da sua Agente de Contratação, designada pela Portaria nº 185/2023, torna público para conhecimento dos interessados fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO,** na forma **ELETRÔNICA, COM SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS,** do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM,** conforme descrição contida neste Edital e seus Anexos. O procedimento licitatório obedecerá à Lei Federal nº 14.133 de 01 de Abril de 2021; Decreto Municipal nº 016, de 27 de Outubro de 2022; Instrução Normativa SEGES/ME nº 073/2022; à Lei nº 8.078/1990 - Código de Defesa do Consumidor; à Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações.

O **PREGÃO ELETRÔNICO** será realizado em sessão pública, por meio da **INTERNET**, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação em todas as suas fases. Os trabalhos serão conduzidos pelo Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo, constante da página eletrônica: www.portaldecompraspublicas.com.br.

Data da abertura da sessão pública: 31 de agosto de 2026
Horário: 08h01min

Todas as referências de tempo no Edital, no Aviso e durante a Sessão Pública observarão obrigatoriamente o Horário de Brasília/DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame. O número da Licitação no site do **Portal de Compras Públicas** é o **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026 e PROCESSO Nº 118/2026** e nome utilizado é **PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO POTIGUAR/RN**.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto desta licitação é o registro de preços para futura **CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA PARA O FORNECIMENTO PARCELADO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO, SAÚDE, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ADMINISTRAÇÃO DO MUNICÍPIO DE TRIUNFO POTIGUAR/RN,** conforme especificações e quantidades estabelecidas no Termo de Referência e neste Edital e seus Anexos.
1.2. A licitação será por itens, conforme tabela constante do Termo de Referência.

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

1.3. O critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO POR ITEM**, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.
1.4. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
1.4.1. ANEXO **I** - Termo de Referência
1.4.2. ANEXO **II** - Minuta de Ata de Registro de Preços
1.4.3. ANEXO **III** - Minuta do Contrato (se houver)

2. DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

2.1. O órgão gerenciador será a **PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO POTIGUAR/RN**.
2.2. Serão órgãos participantes:
2.3. FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE, FUNDO MUNICIPAL DE ASSITENCIA SOCIAL.
2.4. Poderá utilizar-se da Ata de Registro de Preços, ainda, qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada à vantagem e respeitadas as regras estabelecidas na Lei Federal 14.133/2021 e no Decreto Municipal 222/2023.
2.4.1. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, independentemente dos quantitativos registrados em Ata, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.
2.4.2. As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços.
2.4.3. Em caso de eventual inadimplemento contratual, caberá ao órgão aderente a responsabilidade pela imposição de penalidade ao fornecedor faltoso, comunicando o fato ao órgão gerenciador.
2.5. Todo órgão, antes de contratar com o fornecedor registrado, deve assegurar-se que a contratação atende a seus interesses, sobretudo quanto aos valores praticados.

3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

3.2.1. Com falência, recuperação judicial, concordata ou insolvência, judicialmente decretada, ou em processo de recuperação extrajudicial;
3.2.2. Em dissolução ou em liquidação;
3.2.3. Que estejam suspensas de licitar e impedidas de contratar com qualquer órgão ou entidade da Administração Pública, seja na esfera federal, estadual, do Distrito Federal ou municipal;
3.2.4. Que estejam proibidas de contratar com a Administração Pública, em razão de sanção restritiva de direito decorrente de infração administrativa ambiental, nos termos do artigo 72, § 8°, inciso V, da Lei n° 9.605, de 1998;
3.2.5. Que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública;
3.2.6. Que estejam reunidas em consórcio, uma vez que a participação em consórcios pode dificultar a identificação de responsabilidades individuais e comprometer a transparência e a idoneidade do processo licitatório;
3.2.7. Que sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;
3.2.8. Estrangeiras que não funcionem no País;
3.2.9. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
3.2.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
3.2.11. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.3. A participação no certame se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente, por meio do sistema eletrônico, no site: www.portaldecompraspublicas.com.br observadas data e horário limite estabelecido neste edital.
3.3.1. O licitante arcará integralmente com todos os custos de preparação e apresentação de sua proposta, independente do resultado do procedimento licitatório.

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

3.3.2. Caberá ao proponente 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.
3.3.3. No caso de desconexão com o Pregoeiro no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.
3.3.4. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes.

4. DA ABERTURA DA SESSÃO E DO CREDENCIAMENTO
4.1. Para participação da licitação ou simples acompanhamento da mesma, o interessado deverá acessar, na internet, a página www.portaldecompraspublicas.com.br, no link "Processos" para acompanhar, ou cadastrar-se no link "Adesão", para participar;
4.2. As propostas comerciais serão recebidas a partir das **08h:00m** do dia **19/08/2026** até as **08h:00m** do dia **31/08/2026**, por meio do endereço www.portaldecompraspublicas.com.br, onde se encontra o link "**registro de proposta**", podendo os interessados cadastrar ou substituir propostas no sistema eletrônico;
4.3. As propostas serão abertas às **08h:01m** do dia **31/08/2026** (horário de Brasília).
4.4. O início da sessão de disputa de preços ocorrerá às **08h:10m** do dia **31/08/2026** (horário de Brasília).
4.5. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do Pregão deverão fazer o prévio cadastramento do usuário, da senha pessoal que é intransferível, através do site: www.portaldecompraspublicas.com.br.
4.6. Eventuais dúvidas para obtenção da senha deverão ser solicitadas pelo telefone (61) 3120-3737 (Portal de Compras Públicas).
4.7. A senha poderá ser utilizada em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa do Portal de Compras Públicas, devidamente justificado.
4.8. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo à PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO POTIGUAR/RN e/ou Portal de Compras Públicas, a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

4.9. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.
4.10. Em se tratando de microempresa e empresa de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, para que essa possa gozar dos benefícios previstos no capítulo V da referida Lei, é necessário, à época do credenciamento acrescentar as expressões "Microempresa" ou "Empresa de Pequeno Porte" ou suas respectivas abreviações, "ME" ou "EPP", à sua firma ou denominação conforme o caso.
4.11. Caso o PROPONENTE já esteja cadastrado no Sistema e não constem os dados acima em sua firma ou denominação, deverá providenciar a alteração de seu cadastro no Sistema. Para tanto, deverá dirigir-se ao **Portal de Compras Públicas.**
4.12. É vedado a qualquer credenciado representar mais de uma empresa proponente, salvo, nos casos de representação para itens distintos.

5. DO CADASTRAMENTO DA PROPOSTA DE PREÇOS
5.1. As propostas serão encaminhadas via sistema eletrônico e o envio da proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital e seus Anexos.
5.2. O fornecedor será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
5.3. As propostas deverão ser cadastradas no sistema, item por item, já com valores líquidos com os devidos descontos, e a disputa será pelo **VALOR UNITARIO POR ITEM**;
5.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

5.4.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
5.4.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;
5.4.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

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

5.5. Qualquer problema com o cadastramento das propostas, o licitante deverá entrar em contato com o **Portal de Compras Públicas**, pois é de inteira responsabilidade dela em sanar problemas relacionados com o sistema;

5.6. Após a realização da sessão pública a licitante deverá encaminhar, caso haja necessidade, a Proposta de Preços Readequada em uma via digitada e impressa, redigida com clareza em língua portuguesa, salvo quanto a expressões técnicas de uso corrente, sem alternativas, emendas, rasuras ou entrelinhas devidamente datadas e assinadas na última folha e rubricadas nas demais pelo representante legal da licitante.

5.7. A PROPOSTA DE PREÇOS DEVERA CONTER:

5.7.1. As características do objeto de forma clara e precisa, indicando as MARCAS e **DETALHAMENTO DO PRODUTO**, observadas as especificações constantes do Termo de Referência.

5.7.2. VALOR TOTAL POR ITEM E TOTAL GLOBAL, em algarismo e de preferência por extenso, expresso em moeda corrente nacional (real), de acordo com os preços praticados no mercado, considerando as quantidades constantes do Termo de Referência.

5.7.2.1. Que nos preços cotados deverão estar incluídos todos os insumos que o compõem, tais como as despesas com impostos, taxas, frete, seguros e quaisquer outros que incidam na contratação do objeto.

5.7.3. Prazo de entrega, conforme parâmetro máximo do Termo de Referência.

5.7.4. Prazo de garantia do produto, conforme parâmetro mínimo do Termo de Referência.

5.7.5. Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data da sua apresentação.

6. DA ANÁLISE DAS PROPOSTAS DE PREÇOS E LANCES NA SESSÃO PÚBLICA

6.1. A partir do horário previsto neste Edital terão início à sessão pública do pregão eletrônico, passando o Pregoeiro a aceitabilidade das propostas e logo em seguida a sua divulgação.

6.2. O Pregoeiro analisará as propostas de preços eletronicamente encaminhadas, desclassificando aquelas que não estiverem em consonância com o estabelecido pelo instrumento convocatório.

6.3. A decisão sobre classificação de propostas comerciais será disponibilizada no sistema eletrônico para acompanhamento em tempo real pelas empresas.

6.4. Classificadas as propostas, iniciar-se-á a fase de lances, na qual os autores das propostas classificadas poderão oferecer lances, obrigatoriamente por meio do sistema eletrônico, sem

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

restrições de quantidade de lances ou de qualquer ordem classificatória ou cronológica específica, mas sempre inferior ao seu último lance ofertado.

6.5. A cada lance ofertado, o participante conectado será imediatamente informado de seu recebimento com seu respectivo horário de registro e valor.

6.6. Os lances apresentados deverão referir-se em cima do **VALOR UNITARIO POR ITEM**;

6.7. Não serão aceitas cotações com valores unitários e totais com mais de duas casas decimais. Caso ocorra o valor deverá ser arredondado para menor.

6.8. Quando houver um único licitante ou uma única proposta válida, caberá ao Pregoeiro verificar a aceitabilidade do valor ofertado.

6.9. Na hipótese de haver lances ou propostas iguais prevalecerão como de menor valor o lance que tiver sido primeiramente registrado.

6.10. Em caso de não haver lances prevalecerá o descrito no item anterior.

6.11. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado e as regras de aceitação, inclusive quanto a intervalo de tempo e de valor entre os lances constantes no sistema eletrônico, que este último será de 0,01 (um centavo).

6.12. Durante o transcurso da sessão de lances, os participantes serão informados em tempo real, do valor do menor lance registrado.

6.13. O sistema não identificará os autores dos lances aos demais participantes.

6.14. A disputa de lances será realizada no **MODO ABERTO** onde os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações, até obter o menor preço.

6.15. O envio de lances na sessão pública durará 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

6.16. A prorrogação automática da etapa de envio de lances, de que trata o **item anterior**, será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários, e na hipótese de não haver novos lances nesse período estipulado, a sessão pública será encerrada automaticamente.

6.17. 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 ou a comissão de contratação, quando o substituir, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, nos termos estabelecidos no edital de licitação, para a definição das demais colocações.

6.18. O sistema informará a proposta de menor valor imediatamente após o encerramento da etapa de lances, devendo os licitantes consultarem regularmente o sistema eletrônico para verificar o resultado da licitação.

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

6.19. No caso de desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances, se o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos sem prejuízo dos atos realizados.

6.20. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos após aberta a sessão, o pregão será suspenso e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes por meio do próprio sistema. Ficando o licitante responsável pelo acompanhamento.

6.21. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto Federal nº 8.538, de 2015.

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

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

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

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

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

6.23. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

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

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

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

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

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

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

6.24.2. empresas brasileiras;

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

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

6.25. Poderão ser corrigidos automaticamente pelo Pregoeiro depois de encerrados, erros relativos a operações matemáticas.

6.26. Casos não se realizem lances serão verificados a conformidade entre a proposta de menor valor e o valor estimado da contratação.

6.27. Todos os avisos de suspensão em decorrência de horário de expediente ou fatos supervenientes, serão disponibilizados no sistema utilizado, sendo de inteira responsabilidade o acompanhamento por parte do licitante.

6.28. Todos e quaisquer avisos pertinentes ao certame serão postados no chat e/ou anexados no campo "DOCUMENTO" no sistema www.portaldecompraspublicas.com.br. Não podendo o licitante alegar desconhecimento da informação, sob pena de decair seus direitos.

7. DA ANÁLISE E NEGOCIAÇÃO COM A PROPOSTA VENCEDORA

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

7.2. Em sequência, o pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste edital.

7.3. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.3.1. contiver vícios insanáveis;

7.3.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

7.3.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

7.3.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.3.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

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

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

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

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

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

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

7.6.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;

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

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

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

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

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

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

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

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

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

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

7.12. Após negociação do pregoeiro com o licitante que ofertou a melhor proposta, será solicitado para que no prazo de 2 (duas) horas, contado da solicitação do pregoeiro no sistema, para envio da proposta e, se necessário, dos documentos complementares, adequada ao último lance ofertado**.**

8. DA HABILITAÇÃO

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
b) 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).
8.1.1. Poderá ser consultado o cadastro unificado do Tribunal de Contas da União, através do link https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/.
8.1.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
8.1.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
8.2. Não ocorrendo inabilitação, a documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar será verificada.
8.3. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.
8.4. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral do Município de TRIUNFO POTIGUAR/RN.
8.5. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.
8.6. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou ainda por e-mail nos casos de necessidade de diligências e não for possível anexar os documentos via sistema.

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

8.7. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

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

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

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

8.11. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte e cooperativas enquadradas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007.

8.11.1. No caso de inabilitação, o Pregoeiro retomará o procedimento a partir da fase de julgamento da proposta, examinando a proposta subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.12. Para fins de habilitação, o Pregoeiro poderá obter certidões de órgãos ou entidades emissoras de certidões por sítios oficiais.

8.13. Não serão aceitos documentos com indicação de CNPJ diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos, e nos casos qualificação técnica e econômica de filiais, podendo ser administro o CNPJ da matriz como comprovação de regularidade.

8.14. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando a nova data e horário para a continuidade da mesma.

8.15. No julgamento da habilitação, o Agente de Contratação poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância 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.

8.15.1. Poderá ser solicitado documento ausente no envio inicial, desde que comprovada condição prévia a data de realização do certame, assim como também a emissão direta em

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

sítios eletrônicos oficiais referente as certidões fora do prazo de validade, ou ainda não enviada, constituirão meios de prova.

8.15.2. A vedação à inclusão de novo documento, prevista no art. 64 da Lei 14.133/2021 (nova Lei de Licitações), não alcança documento ausente, comprobatório de condição atendida pelo licitante quando apresentou sua proposta, que não foi juntado com os demais comprovantes de habilitação e da proposta, por equívoco ou falha, o qual deverá ser solicitado e avaliado pelo agente público responsável.

8.15.3. Havendo alguma restrição na comprovação de sua regularidade fiscal de empresas enquadradas nos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006, a empresa será habilitada "com ressalvas" e ser-lhe-á assegurado um prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do momento em que for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

8.15.3.1. A prorrogação do prazo a que se refere o subitem anterior deverá sempre ser concedida pela Administração quando requerida pelo licitante, a não ser que exista urgência na contratação ou prazo insuficiente para o empenho devidamente justificados.

8.15.3.2. A declaração do vencedor de que trata este subitem acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação, aguardando-se os prazos de regularização fiscal para a adjudicação e homologação, que antecede a contratação.

8.15.3.3. A não regularização da documentação, no prazo previsto, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal 14.133/2021, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

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

8.17. Ao preço do licitante declarado vencedor poderão ser registrados tantos fornecedores quantos necessários para que, em função das propostas apresentadas, seja atingida a quantidade total estimada para o item.

8.17.1. Neste caso, o Pregoeiro retomará o procedimento a partir da fase de julgamento da proposta, examinando a proposta subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até que se atinja a quantidade total estimada no Termo de Referência.

8.18. Da sessão pública do Pregão será lavrada Ata, que mencionará todas os licitantes presentes, os lances finais oferecidos, bem como as demais ocorrências que interessarem ao julgamento, devendo a Ata ser assinada pelo Pregoeiro e por todas os licitantes presentes.

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

9. DOS RECURSOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na sede da Prefeitura Municipal de TRIUNFO POTIGUAR/RN.

10. DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1. Homologado o resultado da licitação, o órgão gerenciador, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará os interessados para, no prazo máximo de **48 (quarenta oito) horas**, contados da data da convocação, proceder à

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

assinatura da Ata de Registro de Preços, a qual, após cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de fornecimento, nas condições estabelecidas.

10.1.1. O prazo previsto poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando, durante o seu transcurso, for solicitado pelo licitante convocado, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo órgão gerenciador.

10.2. No caso de o licitante vencedor, após convocado, se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das cominações previstas neste Edital e seus Anexos, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após feita a negociação, verificada a aceitabilidade da proposta e comprovados os requisitos de habilitação, assinar a Ata.

10.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

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

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

10.6. 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.

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

10.8. O órgão gerenciador encaminhará cópia da Ata aos órgãos participantes, se houver.

11. DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. A Ata de Registro de Preços terá vigência de **1 (um) ano**, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada/renovada por igual período, desde que comprovada a vantajosidade da ata.

11.1.1. Na hipótese de renovação prevista no Item 11.1, todos os quantitativos licitados serão restabelecidos, assim como todas as demais cláusulas previstas na Ata de Registro de Preços serão renovadas.

11.1.2. Os quantitativos serão restabelecidos a quantidade inicial licitada, não havendo possibilidade de somatório com o saldo não utilizado no período inicial da Ata.

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

11.1.3. Na hipótese de prorrogação apenas de prazo prevista no Item 11.1, o quantitativo permanecerá de acordo com o saldo disponível no momento da prorrogação, apenas para que se possa concluir a aquisição de acordo com a demanda inicial licitada.

12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

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

12.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

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

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

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

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

12.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços.

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

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

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

13. DA CONTRATAÇÃO COM OS FORNECEDORES

13.1. A contratação com o fornecedor registrado, de acordo com a necessidade do órgão, será formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa,

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

autorização de compra ou outro instrumento similar, conforme disposto no artigo 95 da Lei nº 14.133/2021.

13.1.1. As condições de fornecimento constam do Termo de Referência e da Ata de Registro de Preços, e poderão ser detalhadas, em cada contratação específica, no respectivo pedido de contratação.

13.2. O órgão convocará a fornecedora com preço registrado em Ata para, a cada contratação, no prazo máximo de **02 (dois) dias úteis**, efetuar a retirada da Nota de Empenho ou instrumento equivalente, ou assinar o Contrato, se for o caso, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Edital e na Ata de Registro de Preços.

13.2.1. Esse prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do fornecedor e aceita pela Administração.

14. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL E DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO

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

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

14.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento serão realizados por forma eletrônica, através do Portal de Compras Públicas, constante da página eletrônica: www.portaldecompraspublicas.com.br.

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

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

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

15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1 O orçamento estimado será sigiloso.

15.2 O sigilo no orçamento é fundamental para garantir a integridade do processo licitatório, que visa assegurar a competitividade entre os fornecedores. Ao manter os valores em sigilo, evita-se que concorrentes possam manipular suas propostas, assegurando que todos tenham uma chance justa de participar da licitação.

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

15.3 O sigilo orçamentário é uma importante ferramenta para prevenir práticas de conluio entre fornecedores, uma vez que a divulgação prévia dos preços pode incentivar acordos que comprometem a competitividade e a equidade do processo. A Lei 14.133/2021, em seu Art. 5º, enfatiza a importância da ética nas contratações, e o sigilo ajuda a mitigar riscos de fraudes.

15.4 O sigilo permite que a administração pública negocie de forma mais eficaz, buscando o melhor custo-benefício na aquisição dos gêneros alimentícios. Essa prática está alinhada com o Art. 24 da Lei 14.133/2021, que estabelece a necessidade de se considerar a proposta mais vantajosa para a administração, levando em conta as condições de fornecimento adequadas e seguras.

15.5 A Lei 14.133/2021 permite que a Administração Pública adote medidas de sigilo quando necessário, conforme os princípios da eficiência e da economicidade. O sigilo é justificado não apenas pela proteção do processo licitatório, mas também pela necessidade de garantir que a contratação atenda aos interesses da coletividade de forma eficaz e transparente.

15.6 Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

15.7 Qualquer modificação no Edital exige divulgação pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

15.8 É facultada ao Pregoeiro ou à Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

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

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

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

15.12 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.

15.13 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.

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

15.14 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.

15.15 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.

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

15.17 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no endereço eletrônico **www.portaldecompraspublicas.com.br**.

15.18 O foro para dirimir questões relativas ao presente Edital será o da Seção Judiciária de **CAMPO GRANDE/RN**, com exclusão de qualquer outro.

TRIUNFO POTIGUAR/RN, 18 de agosto de 2026

gov.br
Documento assinado digitalmente
JONATHAS PEDRO DE ALMEIDA QUEIROS
Data: 18/08/2026 16:05:33-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

JONATHAS PEDRO DE ALMEIDA QUEIROS
Agente de Contratação
Portaria 185/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

DO OBJETO

1.1 O presente Termo de Referência tem por objeto o Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento parcelado de gêneros alimentícios, destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais de Educação, Saúde, Assistência Social e Administração do Município de Triunfo Potiguar/RN, conforme condições, especificações técnicas, quantitativos estimados e demais exigências estabelecidas neste Termo de Referência e seus anexos. A minuta atualmente prevê a aquisição de gêneros alimentícios e a relação de itens, que será reorganizada conforme esta proposta.

1.2 A contratação será realizada por meio do Sistema de Registro de Preços (SRP), em razão da natureza contínua e variável da demanda, permitindo que as aquisições ocorram de forma parcelada, conforme as necessidades efetivas da Administração, durante a vigência da Ata de Registro de Preços, sem obrigatoriedade de contratação da totalidade dos quantitativos estimados.

1.3 Os gêneros alimentícios objeto desta contratação compreendem produtos perecíveis e não perecíveis, destinados ao preparo, complementação e fornecimento de alimentação necessária ao desenvolvimento das atividades institucionais das Secretarias Municipais participantes, observadas as especificações técnicas estabelecidas no Anexo I – Especificações Técnicas e Quantitativos dos Itens.

1.4 Os quantitativos constantes do Anexo I foram estimados com base no levantamento das necessidades encaminhadas pelas Secretarias Municipais participantes, considerando o histórico de consumo, o público atendido, a previsão de utilização durante a vigência da Ata de Registro de Preços e as particularidades de cada unidade administrativa, constituindo mera estimativa de consumo, não gerando direito subjetivo à contratação integral das quantidades registradas.

1.5 O fornecimento dos produtos ocorrerá de forma parcelada, mediante emissão de Ordem de Compra pela Administração, observando-se a disponibilidade orçamentária, a necessidade de abastecimento das unidades administrativas e os prazos de entrega estabelecidos neste Termo de Referência.

1.6 Todos os produtos deverão atender integralmente às especificações técnicas constantes do Anexo I, às normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes, bem como às exigências de qualidade, acondicionamento, embalagem, transporte, armazenamento, rotulagem e prazo de validade estabelecidas pelos órgãos competentes, especialmente pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, pelo Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA e demais normas aplicáveis.

1.7 As especificações técnicas e os quantitativos dos itens integram este Termo de Referência por meio do Anexo I – Especificações Técnicas e Quantitativos dos Itens, que estabelece, para cada produto, a descrição, unidade de fornecimento, quantitativo estimado e demais características necessárias à adequada execução da contratação.

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

DAS CONDIÇÕES E PRAZOS DE ENTREGA

2.1 O fornecimento dos gêneros alimentícios será realizado de forma parcelada, de acordo com as necessidades da Administração, mediante emissão de Ordem de Compra expedida pela autoridade competente, durante a vigência da Ata de Registro de Preços e dos contratos dela decorrentes.
2.2 Os quantitativos indicados neste Termo de Referência constituem estimativa de consumo, não obrigando a Administração à contratação integral dos itens registrados, sendo as aquisições realizadas conforme a necessidade das Secretarias Municipais participantes e a disponibilidade orçamentária.
2.3 A CONTRATADA deverá efetuar a entrega dos produtos no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contados do recebimento da Ordem de Compra ou instrumento equivalente, salvo quando houver prazo específico estabelecido para determinados itens ou situações excepcionais devidamente justificadas pela Administração. O prazo atualmente previsto na minuta será mantido.
2.4 As entregas serão realizadas nos locais indicados pela Administração, situados no Município de Triunfo Potiguar/RN, durante o horário de expediente das unidades requisitantes, ou em outro local previamente informado na Ordem de Compra.
2.5 A CONTRATADA será responsável pelo transporte, carga, descarga e entrega dos produtos, devendo utilizar veículos adequados às características dos gêneros alimentícios fornecidos, observando as normas sanitárias, de higiene, conservação e segurança aplicáveis, especialmente para produtos perecíveis que exijam controle de temperatura ou condições especiais de acondicionamento.
2.6 Os produtos deverão ser entregues em perfeitas condições de uso e consumo, devidamente acondicionados em embalagens íntegras, originais, lacradas quando exigido pelo fabricante, identificadas e com informações de rotulagem em conformidade com a legislação vigente.
2.7 Os gêneros alimentícios deverão possuir prazo de validade compatível com sua natureza, não sendo aceitos produtos com validade reduzida que comprometa sua utilização pela Administração, salvo quando expressamente autorizado pelo fiscal do contrato e desde que não haja prejuízo ao interesse público.
2.8 No ato da entrega será realizada conferência quantitativa e qualitativa dos produtos, verificando-se a conformidade com as especificações constantes do Anexo I, a Ordem de Compra e a Nota Fiscal apresentada.
2.9 Serão recusados os produtos que:
I – estejam em desacordo com as especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência;
II – apresentem sinais de deterioração, violação da embalagem, contaminação, alteração de cor, odor, textura ou qualquer característica que comprometa sua qualidade;
III – possuam prazo de validade incompatível com a utilização prevista pela Administração;
IV – apresentem divergência de marca, apresentação, unidade de fornecimento ou quantidade em relação ao solicitado, quando não previamente autorizada pela Administração.

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

2.10 Os produtos recusados deverão ser substituídos pela CONTRATADA, sem qualquer ônus para a Administração, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contado da notificação formal, mantendo-se todas as características exigidas neste Termo de Referência.
2.11 O recebimento provisório dos produtos não implica sua aceitação definitiva, permanecendo a CONTRATADA responsável pela qualidade dos bens fornecidos, respondendo por vícios, defeitos ou desconformidades constatadas posteriormente, observado o disposto na legislação aplicável.

JUSTIFICATIVA

3.1 A presente contratação tem por finalidade assegurar o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais de Educação, Saúde, Assistência Social e Administração do Município de Triunfo Potiguar/RN, garantindo a continuidade dos serviços públicos e das atividades administrativas desenvolvidas pela Administração Municipal.
3.2 A necessidade da contratação decorre da demanda permanente por gêneros alimentícios utilizados na execução de políticas públicas essenciais, abrangendo o fornecimento de alimentação escolar aos estudantes da rede municipal de ensino, o preparo de refeições destinadas aos pacientes e profissionais em regime de plantão nas unidades de saúde, o atendimento às ações, programas e serviços executados pela Secretaria Municipal de Assistência Social, bem como o suporte às atividades administrativas, reuniões institucionais, capacitações e demais ações promovidas pelas unidades da Administração Municipal.
3.3 O levantamento das necessidades foi realizado pelas Secretarias Municipais participantes, considerando o histórico de consumo, o público atendido, a natureza das atividades desenvolvidas, a frequência de utilização dos produtos e a estimativa de consumo para o período de vigência da futura Ata de Registro de Preços, permitindo a consolidação dos quantitativos constantes do Anexo I deste Termo de Referência.
3.4 Durante a fase de planejamento da contratação foi elaborado o Estudo Técnico Preliminar – ETP, no qual foram avaliadas as soluções disponíveis no mercado para atendimento da necessidade administrativa identificada. Após a análise técnica das alternativas, concluiu-se que a contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios, por meio do Sistema de Registro de Preços, representa a solução mais vantajosa para a Administração, em razão da ampla oferta de fornecedores, da competitividade do mercado, da possibilidade de entregas conforme a demanda, da otimização da gestão dos estoques e da obtenção de melhores condições de economicidade.
3.5 A adoção do Sistema de Registro de Preços justifica-se pela impossibilidade de definir previamente os quantitativos exatos que serão consumidos por cada unidade administrativa durante o período de vigência da contratação, permitindo que as aquisições ocorram de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva da Administração, evitando desperdícios, reduzindo custos de armazenamento e proporcionando maior eficiência na gestão dos recursos públicos.

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

3.6 A contratação encontra-se compatível com o planejamento administrativo do Município e busca assegurar o regular abastecimento das unidades participantes, contribuindo para a continuidade das políticas públicas, a melhoria da prestação dos serviços à população e a adequada utilização dos recursos públicos, em observância aos princípios da legalidade, eficiência, economicidade, planejamento e interesse público previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

PERÍODO PARA CONTRATAÇÃO

4.1 A contratação decorrente deste Termo de Referência será formalizada mediante assinatura da Ata de Registro de Preços e, quando necessário, por meio da emissão de contrato administrativo ou instrumento equivalente, observado o disposto na Lei Federal nº 14.133/2021.
4.2 A Ata de Registro de Preços terá vigência de 01 (um) ano, contado da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada, por igual período, desde que comprovada a sua vantajosidade, nos termos do art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021.
4.3 Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá realizar as contratações de acordo com suas necessidades, mediante emissão de Ordem de Compra, Nota de Empenho, contrato ou outro instrumento hábil, observadas as condições registradas e a disponibilidade orçamentária.
4.4 Os contratos decorrentes da Ata de Registro de Preços terão vigência estabelecida no respectivo instrumento contratual, observados os créditos orçamentários, a natureza do objeto e as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021.
4.5 A existência de preços registrados não obriga a Administração a contratar os quantitativos estimados, facultando-lhe promover contratação específica para o objeto, desde que devidamente justificada e assegurada ao fornecedor registrado a preferência em igualdade de condições, quando cabível, observada a legislação vigente.

5. VALOR GLOBAL DE REFÊRENCIA E AVALIAÇÃO DO CUSTO

5.1 O valor estimativo da contratação será realizado de acordo com o art. 23 da Lei 14.133/2021, regulamento pelo Decreto Municipal 222/2023, e será anexado o mapa comparativo aos autos, juntamente com as comprovações de onde os valores foram extraídos.

6. DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DE FORNECEDOR

6.1 A seleção do fornecedor será realizada por meio de licitação na modalidade Pregão, em sua forma eletrônica, adotando-se o critério de julgamento de **MENOR PREÇO POR ITEM**, por se tratar de aquisição de bens comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio das especificações constantes deste Termo de Referência.
6.2 A contração deverá ser realizada estabelecendo como critério de seleção de fornecedor o **MENOR PREÇO POR ITEM**, visando sempre ampliar a competitividade e consequentemente a busca pela melhor proposta para a administração.

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

6.3 Poderão participar da licitação as pessoas jurídicas cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da contratação e que atendam às exigências estabelecidas no Edital, neste Termo de Referência e na legislação aplicável.
6.4 A proposta comercial deverá contemplar todos os custos diretos e indiretos necessários ao fornecimento dos produtos, incluindo despesas com transporte, carga, descarga, embalagens, tributos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, seguros e quaisquer outros custos incidentes sobre a execução do objeto, não sendo admitida posterior cobrança de valores adicionais.
6.5 Será considerada vencedora a proposta que atender integralmente às especificações técnicas e demais exigências constantes deste Termo de Referência e do Edital, apresentando o menor preço para o respectivo item, observado o procedimento de julgamento previsto na legislação vigente.

7. DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

7.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA

7.1.2 Requerimento do Empresário, ou Certificado de Microempreendedor Individual – MEI;
7.1.3 Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial;
7.1.4 Documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações, acompanhados da documentação mencionada na alínea "b", deste subitem;
7.1.5 Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir.

7.2 REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

7.2.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);
7.2.2 Prova de inscrição no Cadastro de Contribuinte Estadual ou Municipal, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;
7.2.3 Certidão de regularidade de débito com a Fazenda Estadual e com a Procuradoria Geral da sede da licitante, mediante certidão negativa de débitos;
7.2.4 Certidão de regularidade de débito com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
7.2.5 Certidão de regularidade de débito com a Secretaria da Receita Federal e com a Procuradoria da Fazenda Nacional, incluindo-se créditos previdenciários, mediante da Certidão Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
7.2.6 Certidão Negativa de Débitos Municipais;
7.2.7 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

7.3 DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

7.3.1 Comprovação de capacidade técnica, mediante apresentação de atestados fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando aptidão para desempenho de atividade compatível em características ao objeto desta licitação;
7.3.2 Sendo o atestado fornecido por pessoa jurídica de direito privado, a assinatura do representante legal deve ser reconhecida firma em cartório competente;

7.4 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA
7.4.1 Certidão Negativa de Falência e Recuperação Judicial.

8. CONDIÇÕES E PRAZOS DE PAGAMENTO
8.1 Após completo o fornecimento dos produtos, a empresa encaminhará a pessoa responsável pela fiscalização, às notas fiscais correspondentes ao serviço prestado, para fim de atesto e consequente liquidação da despesa.
8.2 O pagamento será realizado após o ateste, pela fiscalização da Contratante, sendo pela Comissão de Recebimento, na Nota Fiscal.
O Contratado deverá emitir os documentos fiscais, em valores unitário e total, com os seguintes dados:
Dados do Contratante
Nome: PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO POTIGUAR
CNPJ: 01.612.376/0001-10
Endereço: Rua Antônio Eufrásio da Silva, 02, Edson Pereira, TRIUNFO POTIGUAR/RN.

Nome: FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE
CNPJ: 11.334.360/0001-46
Endereço: Rua Antônio Balbino, Centro, TRIUNFO POTIGUAR/RN.

Nome: FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL
CNPJ: 15.495.353/0001-87
Endereço: Rua Jose Amâncio, Centro, TRIUNFO POTIGUAR/RN.
8.3 O pagamento será efetuado por meio de Pagamento Eletrônico emitida por processamento eletrônico, a crédito do Contratado, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento do serviço, com base no Documento Auxiliar de Nota Fiscal devidamente conferida e atestada pela comissão responsável pelo recebimento.
8.4 As Notas Fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidas a empresa para as devidas correções e o prazo para o pagamento passará a correr a partir da data da reapresentação do documento, considerado válido pelo Contratante.

9. DO REAJUSTE
9.1 Os preços são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data de realização do preço estimado da contratação.

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

10. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

10.1 Os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos do Art. 6º, Inciso VIII da Lei Federal 14.133, de 2021 e De acordo com o Decreto Municipal 222/2023 que regulamenta o art. 20 da Lei 14.133/2021.
10.2 Os gêneros alimentícios objeto da presente contratação são classificados como bens comuns, por possuírem padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, passíveis de descrição precisa neste Termo de Referência, permitindo a comparação objetiva entre as propostas apresentadas pelos licitantes.
10.3 As especificações técnicas dos produtos foram estabelecidas de forma clara e suficiente para caracterizar os itens a serem adquiridos, sem direcionamento a marcas ou fabricantes específicos, ressalvadas as hipóteses legalmente admitidas, assegurando a ampla competitividade e a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.
10.4 Em razão da natureza do objeto, a contratação será realizada por meio da modalidade Pregão, em sua forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento de menor preço por item, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021, por se tratar de bens comuns cuja aquisição não demanda metodologia executiva diferenciada ou solução técnica de elevada complexidade.
10.5 A classificação do objeto como bem comum fundamenta-se na existência de ampla oferta no mercado, na padronização dos produtos, na possibilidade de definição objetiva de suas características e na inexistência de requisitos técnicos que justifiquem a utilização de modalidade diversa da prevista para aquisição de bens comuns.

11. RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

11.1 Os bens objeto deste Termo de Referência serão recebidos:
11.1.1 Provisoriamente, a partir da entrega, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e da proposta.
11.1.2 Definitivamente, após a verificação da conformidade com as especificações constantes do Termo de Referência da proposta, e sua consequente aceitação, que se dará até 02 (dois) dias do recebimento provisório.
11.2 Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
11.3 A Administração rejeitará, no todo ou em parte, a entrega dos bens em desacordo com as especificações técnicas exigidas.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

12. São obrigações do CONTRATANTE:
12.1 Acompanhar e fiscalizar a execução do presente contrato, bem como efetuar o pagamento de acordo com a forma convencionada;
12.2 Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa realizar a entrega dos itens contratados, dentro das condições pactuadas;

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

12.3 Notificar a CONTRATADA, por escrito, acerca da ocorrência de eventuais irregularidades nas entregas dos produtos, fixando o prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas para sua substituição;
12.4 Ordenar, se for o caso, a imediata substituição de empregado da CONTRATADA que embaraçar ou dificultar a sua fiscalização;
12.5 Observar para que durante toda a validade do Contrato Administrativo e/ou Atas de Registros de preços, oriundos deste Termo de Referência. Sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação da CONTRATADA, exigíveis neste Termo e demais documentos por ele orientado, solicitando desta, quando for o caso, a documentação que substitua aquela com prazo de validade vencida.

13. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E EXECUÇÃO DO OBJETO

13.1 Das Obrigações da Contratada

Constituem obrigações da CONTRATADA, além das demais previstas neste Termo de Referência, no Edital, na Ata de Registro de Preços, no contrato e na legislação aplicável:
I – fornecer os gêneros alimentícios em estrita conformidade com as especificações técnicas, quantitativos, marcas ofertadas (quando aplicável) e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência;
II – realizar as entregas nos prazos, locais e horários indicados pela Administração, mediante apresentação da respectiva Ordem de Compra ou instrumento equivalente;
III – responsabilizar-se por todas as despesas decorrentes do fornecimento, incluindo transporte, carga, descarga, frete, seguros, embalagens, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e demais custos necessários à perfeita execução do objeto;
IV – garantir que os produtos sejam entregues em perfeitas condições de conservação, higiene, armazenamento e consumo, observando as normas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, pelo Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA e demais órgãos competentes;
V – fornecer produtos acondicionados em embalagens originais, íntegras e devidamente identificadas, contendo informações obrigatórias de rotulagem, lote, data de fabricação e prazo de validade, quando exigido pela legislação;
VI – substituir, às suas expensas, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, os produtos recusados pela Administração em razão de defeitos, avarias, desconformidade com as especificações, prazo de validade inadequado ou qualquer outra irregularidade constatada;
VII – manter, durante toda a execução da contratação, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento licitatório;
VIII – comunicar imediatamente à Administração qualquer fato que possa comprometer o cumprimento das obrigações assumidas, apresentando as justificativas e medidas corretivas cabíveis;
IX – reparar, corrigir ou substituir, sem ônus para a Administração, quaisquer produtos fornecidos em desacordo com as especificações ou que apresentem vícios ou defeitos de fabricação;

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

X – responder integralmente pelos danos causados à Administração ou a terceiros em decorrência de ação ou omissão relacionada à execução do objeto, sem prejuízo das demais sanções cabíveis;
XI – cumprir as determinações do fiscal e do gestor do contrato, prestando todas as informações e esclarecimentos solicitados durante a execução contratual.

13.2 Da Execução do Objeto
13.2.1 A execução do objeto observará as seguintes condições:
I – o fornecimento será realizado de forma parcelada, conforme as necessidades da Administração e mediante emissão de Ordem de Compra;
II – os produtos deverão ser entregues no prazo estabelecido neste Termo de Referência, contados do recebimento da solicitação formal da Administração;
III – a entrega será realizada nos locais indicados pelas Secretarias Municipais participantes, dentro do Município de Triunfo Potiguar/RN, durante o horário de expediente ou outro previamente definido pela Administração;
IV – o recebimento dos produtos ficará condicionado à conferência quantitativa e qualitativa, verificando-se a conformidade com as especificações técnicas constantes do Anexo I, com a Ordem de Compra e com a Nota Fiscal apresentada;
V – o recebimento provisório não implica aceitação definitiva dos produtos, permanecendo a CONTRATADA responsável pela qualidade dos bens fornecidos até o recebimento definitivo;
VI – constatadas irregularidades no fornecimento, a Administração poderá rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues, determinando sua substituição, complementação ou correção, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis;
VII – todas as entregas deverão observar as normas de transporte, armazenamento, conservação e segurança alimentar aplicáveis ao objeto da contratação, garantindo a manutenção da qualidade dos produtos até o efetivo recebimento pela Administração.

14. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1 Comete infração administrativa, nos termos do Art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, a Contratada que, no decorrer da contratação:
I - Dar causa à inexecução parcial do contrato;
II - Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
III - Dar causa à inexecução total do contrato;
IV - Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
V - Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
VI - Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
VII - Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

VIII - Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
IX - Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
X - Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
XI - Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
XII - Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
14.2 Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas neste TR as seguintes sanções:
14.3 Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
- Multa:
- Moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da contratação, até o limite de 60 (sessenta) dias;
- Compensatória de até 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total ou parcial da obrigação assumida, podendo ser cumulada com a multa moratória, desde que o valor cumulado das penalidades não supere o valor total do contrato
- Suspensão de licitar e impedimento de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de TRIUNFO POTIGUAR/RN, pelo prazo de 3 (três) anos.
14.4 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos causados.
14.5 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
14.6 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo de responsabilização, que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021 e o regulamento municipal, se for o caso.

15. DA SUBCONTRATAÇÃO

15.1 Não será admitida a subcontratação total do objeto licitatório.

16. MEDIDAS ACAUTELADORAS

16.1 Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

17. CONTROLE DA EXECUÇÃO

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

17.1 A fiscalização da contratação será exercida por um representante da Administração, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração.
17.2 O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução do contrato.
17.3 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, 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 em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.
17.4 O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

TRIUNFO POTIGUAR/RN, 15 de maio de 2026.

MANOEL ESTEVAM DA FONSECA
Secretário Municipal de Administração

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

ANEXO I – TERMO DE REFERENCIA
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E QUANTITATIVOS DOS ITENS

Este Anexo integra o Termo de Referência e estabelece as especificações técnicas mínimas, unidades de fornecimento, quantitativos estimados e demais características dos gêneros alimentícios que compõem o objeto da contratação.

As especificações constantes deste Anexo representam os requisitos mínimos de qualidade exigidos pela Administração, devendo os produtos ofertados atender integralmente às características descritas, admitindo-se produtos equivalentes ou superiores, desde que preservadas as condições de desempenho, qualidade, composição, rendimento e finalidade de uso.

Os quantitativos apresentados constituem estimativa de consumo para o período de vigência da Ata de Registro de Preços, não obrigando a Administração à contratação integral das quantidades registradas, as quais serão adquiridas de forma parcelada, conforme a necessidade das Secretarias Municipais participantes.

Todos os produtos deverão atender à legislação sanitária vigente, às normas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, pelo Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA, quando aplicável, e às demais normas técnicas pertinentes, devendo ser entregues em perfeitas condições de conservação, acondicionamento, embalagem, transporte e prazo de validade.

ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO TECNICA	UNID	QTDE
1	FEIJAO PRETO TIPO I 1KG	FEIJÃO PRETO, TIPO 1, PERMITIDO 2% DE IMPUREZAS. EMBALAGEM EM PACOTE HERMÉTICO COM 1 KG, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LIQUIDO E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DEVERÁ SER DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	1.500
2	FEIJAO CARIOQUINHA TIPO I 1KG	FEIJÃO CARIOQUINHA, TIPO 1, PERMITIDO 2% DE IMPUREZAS. EMBALAGEM EM PACOTE HERMÉTICO COM 1 KG, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LIQUIDO E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DEVERÁ SER DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	1.650
3	ARROZ PARBOLIZADO TIPO I 1KG	ARROZ PARBOLIZADO, TIPO 1, EMBALADO EM PACOTE HERMÉTICO DE 1KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DEVERÁ SER DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	3.100
4	ARROZ INTEGRAL TIPO I 1KG	ARROZ INTEGRAL TIPO 1, PACOTE HERMÉTICO DE 1 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DEVERA SER DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	KG	100
5	ARROZ BRANCO TIPO I 1KG	ARROZ BRANCO, TIPO 1, EMBALADO EM PACOTE HERMÉTICO DE 1 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DEVERÁ SER DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	3.100
6	MACARRAO ESPAQUETE 500G	MACARRÃO DE SÉMOLA C/ OVOS, TIPO ESPAGUETE Nº 8, (EMBALADO EM PACOTE HERMÉTICO DE 500G) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DEVERÁ SER DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	5.200
7	MACARRAO DE ARROZ 500G	MACARRÃO DE ARROZ, SEM GLÚTEN E SEM OVO (EMBALADO EM PACOTE HERMÉTICO DE 500G) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DEVERÁ SER DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	100
8	FARINHA DE TRIGO 1KG	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, BRANCA, COM GLÚTEN, SEM CONSERVANTES OU ADITIVOS (EMBALADO EM PACOTE HERMÉTICO DE 1KG). PRAZO DE	KG	900

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

		VALIDADE MÍNIMO DEVERÁ SER DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.		
9	FLOCOS DE MILHO 500G	FLOCOS DE MILHO - Especificação: ISENTO DE MATERIAIS TERROSOS, PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS E ODORES ESTRANHOS, BOLOR E UMIDADE, EMBALAGEM DE POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, CONTENDO 500G, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.	KG	6.200
10	FLOCOS DE MILHO S/GLUTEN 500G	FLOCOS DE MILHO, ISENTO DE GLÚTEN, MATERIAIS TERROSOS, PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS E ODORES ESTRANHOS, BOLOR E UMIDADE, EMBALAGEM DE POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, PACOTE COM 500G, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.	PCT	100
11	AÇUCAR REFINADO 1KG	ACUÇAR REFINADO, COLORAÇÃO UNIFORME, SABOR CARACTERÍSTICO, ISENTO DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS E ODORES ESTRANHOS, EMBALADO EM PACOTE HERMÉTICO DE 1KG, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES.	KG	7.200
12	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA	CARNE BOVINA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE TIPO (ALCATRA, PATINHO OU CHÁ DE DENTRO), LIMPA SEM OSSOS, SEM PELE, POUCA GORDURA, SEM PELANCAS, COM PESO MÉDIO DE 3 A 5KG CADA PEÇA, EMBALADAS À VÁCUO, COM ROTULAGEM E SELO DE INSPEÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTAR CONGELADAS Á 12 GRAUS CÉLSIUS (-) ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). ACOMODADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS.	KG	4.300
13	PEITO DE FRANGO	PEITO DE FRANGO C/ OSSO, EMBALADAS À VÁCUO, CONGELADAS Á 12 GRAUS CÉLSIUS (-), 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. ACOMODADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS.	KG	5.700
14	FRANGO INTEIRO	FRANGO INTEIRO DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPA, PESANDO ENTRE 2 A 5 KG, CONGELADAS Á 12 GRAUS CÉLSIUS (-), 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. ACOMODADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS.	KG	3.500
15	CARNE MOIDA DE PRIMEIRA	CARNE MOÍDA- DE PRIMEIRA QUALIDADE-FRESCA, (ALCATRA, PATINHO OU CHÃ DE DENTRO) CARNE BOVINA DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, ISENTA DE CARTILAGENS E OSSOS, MANIPULADA EM BOAS CONDIÇÕES HIGIÊNICAS PROVENIENTES DE ANIMAIS EM BOAS CONDIÇÕES DE SAÚDE, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. A CARNE DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIA, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, LIVRES DE PARASITAS, SUJIDADES E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO, ESTANDO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA E MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, CONTENDO NA EMBALAGEM O SIF, NOME E COMPOSIÇÃO DO PRODUTO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO OFICIAL, CGC, ENDEREÇO DE FABRICANTE E DISTRIBUIDOR, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E QUANTIDADE (PESO).	KG	2.900
16	OVOS BANDEJA C/ 30 A 60	OVOS TIPO EXTRA, CLASSE A, FRESCOS, ISENTO 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, ACOMODADOS EM CARTELAS E EMBALADOS EM CAIXAS CONTENDO 30 A 60 UNIDADES CADA CAIXA DE PAPELÃO, SENDO ESTAS EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS.	BAND	2.100
17	BATATA INGLESA	BATATA INGLESA - TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE CONSISTÊNCIA FIRME; SEM INDICIO DE GERMINAÇÃO; ISENTA DE SUJIDADE.	KG	2.200

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

18	CENOURA DE PRIMERA	CENOURA DE 1ª QUALIDADE - CASCA LISA, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, ISENTA DE FUNGOS E INDÍCIOS DE GERMINAÇÃO.	KG	1.800
19	JERIMUM	JERIMUM CABOCLO DE 1ª QUALIDADE; PESO MÉDIO DE 1KG INTEGRO, CONSISTÊNCIA FIRME; CASCA LIVRE DE FUNGOS.	KG	1.250
20	TOMATE COMUM	TOMATE COMUM DE 1ª QUALIDADE - TAMANHO MÉDIO A GRANDE; - CONSISTÊNCIA FIRME; - SEM SUJIDADE; - PELE LISA, LIVRE DE FUNGOS.	KG	1.950
21	CEBOLA BRANCA	CEBOLA TIPO BRANCA DE 1ª QUALIDADE - TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE; - CASCA INTEGRA SEM FUNGOS, CONSISTÊNCIA FIRME, EMBALADA ADEQUADAMENTE.	KG	1.700
22	ALHO DE PRIMEIRA	ALHO DE 1ª QUALIDADE - GRUPO COMUM, ROXO, TIPO ESPECIAL; - EMBALAGEM DE 200GRS, COM DIZERES DE ROTULAGEM EM PACOTES E PRAZO DE VALIDADE.	KG	750
23	BATATA DOCE	BATATA DOCE DE 1ª QUALIDADE; - TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE CONSISTÊNCIA FIRME; SEM INDICIO DE GERMINAÇÃO; ISENTA DE SUJIDADE.	KG	1.900
24	COENTRO / CHEIRO VERDE	COENTRO (CHEIRO VERDE) DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS P/ O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	UND	2.300
25	ERVAS FINAS	ERVAS FINA (SALSA DESIDRATADA, MANJERONA DESIDRATADA, MANJERICÃO DESIDRATADO, TOMILHO, CEBOLINHA, SEGURELHA E SÁLVIA). PACOTE DE 100 G CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO (ENTREGA NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO) E DATA DE VALIDADE.	PCT	300
26	CURCUMA 200G	CURCUMA – PACOTE COM 200 GRAMAS, 1ª QUALIDADE, PÓ DE COR AMARELO-ALARANJADO, SEM ADULTERAÇÕES OU CONTAMINAÇÕES DE QUALQUER ESPÉCIE (MATERIAIS ESTRANHOS, UMIDADE, RESÍDUOS TERROSOS, QUÍMICOS, MOFO, BIOLÓGICOS). NA EMBALAGEM DEVE CONTER INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO/MANIPULAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE.	PCT	440
27	BANANA PRATA	BANANA PRATA DE 1ª QUALIDADE - TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE, CASCA LIVRE DE FUNGOS; MATURAÇÃO NATURAL.	KG	4.000
28	MAMAO	MAMAO FORMOSA DE 1ª QUALIDADE - SEMI MADURO, CONSISTÊNCIA FIRME.	KG	1.450
29	MELANCIA	MELANCIA DE 1ª QUALIDADE; PESO MÉDIO 06 A 10KG.	KG	1.450
30	MELAO	MELÃO TIPO 6 DE 1ª QUALIDADE - SEMI MADURO, CONSISTÊNCIA FIRME.	KG	1.350
31	LARANJA	LARANJA PERA DE 1ª QUALIDADE - PESO MÉDIO 200G, CASCA LISA LIVRE DE FUNGOS.	KG	2.000
32	ABACAXI DE PRIMEIRA	ABACAXI DE PRIMEIRA, IN NATURA, 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.	UND	1.750
33	OLEO DE SOJA 900ML	OLEO DE SOJA – EMBALAGEM DE 900ML, COR PRÓPRIA, TRANSPARENTE, REFINADO, SEM ODOR OU SABOR ESTRANHO, EMBALADO EM LATA DE 900ML, E POSTERIORMENTE CAIXA COM 20 LATAS. - VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES.	UND	1.350
34	EXTRATO DE TOMATE 300 A 340G	EXTRATO DE TOMATE - Especificação: EMBALAGEM COM PESO MÉDIO DE 300 A 340G. ASPECTO VISUAL: PASTA HOMOGÊNEA. SABOR: CARACTERÍSTICO DE POLPA DE TOMATE COM AUSÊNCIA DE SABORES ESTRANHOS. COR: VERMELHO INTENSO. ODOR: CARACTERÍSTICO DE POLPA DE TOMATE COM AUSÊNCIA DE ODORES ESTRANHOS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES.	UND	2.350
35	SAL REFINADO 1KG	SAL REFINADO, EMBALAGEM DE 1KG, LIVRE DE IMPUREZAS, EMBALAGEM EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, APRESENTAÇÃO, INTEGRIDADE E CONSUMO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO.	KG	720
36	MARGARINA 400 OU 500G	MARGARINA CULINARIA COMPOSTA POR ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E HIDROGENADA, ÁGUA, LEITE DESNATADO RECONSTITUÍDO PASTEURIZADO, SAL (0,6%), VITAMINA A, ESTABILIZANTES LECITINA DE SOJA E MONO GLICERÍDEOS, ANTIOXIDANTES BHT E EDTA, ÁCIDO LÁTICO, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVADOR BENZOATO DE SÓDIO, LIVRE DE GORDURAS TRANS, CORANTE BETACAROTENO E AROMATIZANTE ARTIFICIAL. PACOTE 400 OU 500 G.	UND	3.400

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

37	COLORIFICO, PACOTE C/ 200G	COLORÍFICO OBTIDO A PARTIR DA MISTURA DE FUBÁ OU FARINHA DE MILHO COM URUCUM (COLORAU), PODENDO CONTER ÓLEO VEGETAL CONFORME PADRÃO DE FABRICAÇÃO, DESTINADO AO USO COMO CONDIMENTO ALIMENTÍCIO. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-ALARANJADA CARACTERÍSTICA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ESTANDO LIVRE DE UMIDADE EXCESSIVA, IMPUREZAS, MATERIAIS ESTRANHOS, INSETOS, PARASITAS, FUNGOS OU QUAISQUER SUBSTÂNCIAS QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONTENDO 200 G, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, COMPOSIÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E REGISTRO OU DISPENSA DE REGISTRO, QUANDO APLICÁVEL, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA.	PCT	1.850
38	BOLACHA CREAM CRACKER 350 A 400G	BOLACHA CREAM CRACKER – PACOTE DE 350 A 400G, EMBALAGEM PLÁSTICO, EMBALAGEM EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, APRESENTAÇÃO, INTEGRIDADE E CONSUMO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO. SERÃO REJEITADOS, OS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS.	PCT	6.000
39	BISCOITO MAIZENA	BISCOITO, TIPO MAISENA, A BASE DE: FARINHA DE TRIGO / GORDURA VEGETAL HIDROGENADA / AÇÚCAR / AMIDO DE MILHO, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA (100G): 8,5G PROTEÍNA/ 9G LIPÍDIOS / 74G HIDRATO DE CARBONO / VALOR CALÓRICO 411 KCAL, EMBALAGEM TIPO 3 EM 1, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, APRESENTAÇÃO, INTEGRIDADE E CONSUMO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO. SERÃO REJEITADOS, OS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS.	PCT	6.000
40	PROTEINA TEXTURIZADA 400G	PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA (PTS) PRODUZIDA A PARTIR DE GRÃOS DE SOJA SUBMETIDOS A UM PROCESSO DE TRITURA, COZIMENTO E SECAGEM, PACOTE DE 400G, EMBALAGEM PLÁSTICO, EMBALAGEM EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, APRESENTAÇÃO, INTEGRIDADE E CONSUMO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO.	PCT	600
41	AVEIA EM FLOCOS 250G	AVEIA EM FLOCOS, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA (EM 250G): 15G DE PROTEÍNA / 7,5 G DE LIPÍDIOS / 55G DE CARBOIDRATOS / VALOR CALÓRICO 347,5 KCAL. PACOTE DE 250 A 500G, EMBALAGEM PLÁSTICO, EMBALAGEM EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, APRESENTAÇÃO, INTEGRIDADE E CONSUMO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO.	PCT	1050
42	LEITE ESPECIAL 400G	LEITE ESPECIAL PARA RECUPERAÇÃO NUTRICIONAL (400G): LEITE DESNATADO, SACAROSE, LEITE INTEGRAL, SÓLIDOS DE XAROPE DE MILHO, FOSFATO DE MAGNÉSIO, ASCORBATO DE SÓDIO, SULFATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO, NIACINAMIDA, INOSITOL, IODETO DE POTÁSSIO, ACETATO DE DL- ALFA TOCOFEROL, SULFATO DE MANGANÊS, SULFATO CÚPRICO, ACETATO DE VITAMINA A, FITOMETADIONA, PANTOTENATO DE CÁLCIO, CLORIDRATO DE PIRIDOXINA, CLORIDRATO DE TIAMINA, CIANOCOBALAMINA (VITAMINA B12), RIBOFLAVINA, ÁCIDO FÓLICO E BIOTINA. SABOR BANANA: CONTÉM CORANTES ARTIFICIAIS TARTRAZINA E AMARELO CREPÚSCULO E AROMA ARTIFICIAL DE BANANA. SABOR BAUNILHA: CONTÉM AROMA ARTIFICIAL DE BAUNILHA. NÃO CONTÉM SACAROSE. SABOR CHOCOLATE: CONTÉM CACAU, ESTABILIZANTE CARRAGENA E AROMA ARTIFICIAL DE BAUNILHA. SABOR MORANGO: CONTÉM ESTABILIZANTE CARRAGENA, AROMA NATURAL REFORÇADO DE MORANGO, CORANTES ARTIFICIAIS ERITROSINA ALUMÍNIO LACA E ERITROSINA.	LATA	30
43	LEITE EM PO INTEGRAL INSTANTANEO 200G	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTANIO - Especificação: PÓ UNIFORME SEM GRÂNULOS. ODOR E SABOR - AGRADÁVEL, NÃO RANÇOSO, SEMELHANTE AO DO LEITE FLUÍDO EMBALAGEM ALUMINIZADA, PACOTE DE 200 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO	UND	5.800

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

		DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO.		
44	LEITE DA VACA INTEGRAL 300G	LEITE DE VACA INTEGRAL EM PÓ, SEM LACTOSE, INSTATANEO – 300 G. ODOR E SABOR - AGRADÁVEL, NÃO RANÇOSO, SEMELHANTE AO DO LEITE FLUÍDO EMBALAGEM ALUMINIZADA. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO.	LATA	30
45	LEITE DE SOJA EM PO S/LACTOSE	LEITE DE SOJA EM PÓ, SEM LACTOSE ORIGINAL, ODOR E SABOR - AGRADÁVEL, NÃO RANÇOSO, SEMELHANTE AO DO LEITE FLUÍDO EMBALAGEM ALUMINIZADA. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO.	LATA	30
46	PAO TIPO HOT DOG PCT C/10 UND	PÃO DE TIPO HOT DOG SEDA PACOTE C/ 10 UND, PESO UNITÁRIO MÍNIMO = 40 A 50G. QUALIDADE = CLASSE A. EMBALAGEM DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVE TER RÓTULO E ESTABELECIMENTOS. USO DE FARINHA DE TRIGO (ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO), FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, ÁGUA.	PCT	5.600
47	ACHOCOLATADO OU CHOCOLATE EM PÓ 200G	ACHOCOLATADO EM PÓ OU CHOCOLATE EM PÓ, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO, OBTIDO A PARTIR DA MISTURA DE CACAU EM PÓ E AÇÚCAR, PODENDO CONTER LEITE EM PÓ, MALTODEXTRINA, VITAMINAS, MINERAIS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ASPECTO HOMOGÊNEO, LIVRE DE UMIDADE EXCESSIVA, EMPEDRAMENTO, MATÉRIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS, INSETOS, PARASITAS, FUNGOS OU QUAISQUER SUBSTÂNCIAS QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONTENDO 200 G, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA.	PCT	1.130
48	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA PCT 1KG	POLPA DE FRUTA: SABOR ACEROLA, COMPOSTO LÍQUIDO EXTRAÍDO PELO ESMAGAMENTO DAS PARTES COMESTÍVEIS DE FRUTAS CARNOSAS; APRESENTAÇÃO NA FORMA POLPA DE FRUTA CONGELADA; SUBMETIDO A TRATAMENTO QUE ASSEGURE SUA APRESENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO ATÉ O CONSUMO; ISENTO DE FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS E SEM AÇÚCAR; COM ASPECTO EM PASTA MOLE, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG, COM SUB UNIDADES; DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE ROTULAGEM GERAL, DEVENDO APRESENTAR IDENTIFICAÇÃO E CONTATO DO FORNECEDOR, NOME DO PRODUTO, PESO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO.	KG	2.100
49	POLPA DE FRUTA CAJU PCT 1KG	POLPA DE FRUTA CAJU, COMPOSTO LÍQUIDO EXTRAÍDO PELO ESMAGAMENTO DAS PARTES COMESTÍVEIS DE FRUTAS CARNOSAS; APRESENTAÇÃO NA FORMA POLPA DE FRUTA CONGELADA; SUBMETIDO A TRATAMENTO QUE ASSEGURE SUA APRESENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO ATÉ O CONSUMO; ISENTO DE FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS E SEM AÇÚCAR; COM ASPECTO EM PASTA MOLE, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG, COM SUB UNIDADES; DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE ROTULAGEM GERAL, DEVENDO APRESENTAR IDENTIFICAÇÃO E CONTATO DO FORNECEDOR, NOME DO PRODUTO, PESO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E SELO DE	KG	2.100

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

		INSPEÇÃO SANITÁRIA. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO.		
50	POLPA DE FRUTA SABOR CAJA 1KG	POLPA DE FRUTA; SABOR CAJA, COMPOSTO LÍQUIDO EXTRAÍDO PELO ESMAGAMENTO DAS PARTES COMESTÍVEIS DE FRUTAS CARNOSAS; APRESENTAÇÃO NA FORMA POLPA DE FRUTA CONGELADA; SUBMETIDO A TRATAMENTO QUE ASSEGURE SUA APRESENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO ATÉ O CONSUMO; ISENTO DE FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS E SEM AÇÚCAR; COM ASPECTO EM PASTA MOLE, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG, COM SUB UNIDADES; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO -CNNPA Nº 12, DE 24/07/78 E RDC 272, DE 22/09/05 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE ROTULAGEM GERAL, DEVENDO APRESENTAR IDENTIFICAÇÃO E CONTATO DO FORNECEDOR, NOME DO PRODUTO, PESO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO.	KG	2.100
51	POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA PCT 1KG	POLPA DE FRUTA; SABOR GOIABA, COMPOSTO LÍQUIDO EXTRAÍDO PELO ESMAGAMENTO DAS PARTES COMESTÍVEIS DE FRUTAS CARNOSAS; APRESENTAÇÃO NA FORMA POLPA DE FRUTA CONGELADA; SUBMETIDO A TRATAMENTO QUE ASSEGURE SUA APRESENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO ATÉ O CONSUMO; ISENTO DE FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS E SEM AÇÚCAR; COM ASPECTO EM PASTA MOLE, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG, COM SUB UNIDADES; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO -CNNPA Nº 12, DE 24/07/78 E RDC 272, DE 22/09/05 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE ROTULAGEM GERAL, DEVENDO APRESENTAR IDENTIFICAÇÃO E CONTATO DO FORNECEDOR, NOME DO PRODUTO, PESO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO.	KG	2.100
52	AMIDO DE MILHO 500G	AMIDO DE MILHO EMBALAGEM DE NO MÁXIMO 500G. DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE ROTULAGEM GERAL, DEVENDO APRESENTAR IDENTIFICAÇÃO E CONTATO DO FORNECEDOR, NOME DO PRODUTO, PESO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO.	UND	750
53	MACARRAO ISENTO DE GLUTEN 500G	MACARRÃO ISENTO DE GLÚTEM, DE ARROZ, EMBALADO EM SACO RESISTENTE DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, CONTENDO 500G, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	100
54	MILHO DE PIPOCA 500G	MILHO PARA PIPOCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONSTITUÍDO POR GRÃOS SELECIONADOS, TIPO 1, CLASSE AMARELA, ÍNTEGROS, LIMPOS, SECOS, UNIFORMES E PRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, COM BOA CAPACIDADE DE EXPANSÃO APÓS O PREPARO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR LIVRE DE MATÉRIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS, GRÃOS MOFADOS, ARDIDOS, GERMINADOS, QUEBRADOS EM EXCESSO, INSETOS, LARVAS, PARASITAS OU QUAISQUER CONTAMINANTES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ APRESENTAR TEOR DE UMIDADE DENTRO DOS LIMITES ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONTENDO 500 G, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA.	PCT	550
55	MACAXEIRA IN NATURA	MACAXEIRA, IN NATURA, DE BOA QUALIDADE, INTACTA, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, APRESENTANDO COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO.	KG	1.450
56	GOMA FRESCA 500G	GOMA FRESCA – EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 500GR, DADOS DO PRODUTO, EMBALADAS EM SACOS TRANSPARENTES À VÁCUO,	PCT	2.000

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

		LIVRES DE FUNGOS. DEVEM ESTAR FRESCAS, ÍNTEGRAS, SEM TRAÇO E MANCHAS.		
57	FERMENTO QUIMICO 250G	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRÓPRIO PARA USO CULINÁRIO, DESTINADO AO PREPARO DE BOLOS, PÃES, BISCOITOS E OUTRAS MASSAS, COMPOSTO POR AGENTES QUÍMICOS DE FERMENTAÇÃO PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, APRESENTANDO ASPECTO DE PÓ FINO, HOMOGÊNEO, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, LIVRE DE UMIDADE, EMPEDRAMENTO, IMPUREZAS, MATÉRIAS ESTRANHAS, INSETOS, PARASITAS OU QUAISQUER CONTAMINANTES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONTENDO 250 G, EM RECIPIENTE OU EMBALAGEM RESISTENTE, ÍNTEGRA, ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, COMPOSIÇÃO, INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA.	UND	100
58	OREGANO 10G	ORÉGANO DESIDRATADO, CONSTITUÍDO POR FOLHAS SECAS DE ORIGANUM VULGARE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA, ODOR E SABOR INTENSOS E PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, LIVRE DE UMIDADE EXCESSIVA, MATÉRIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS, MOFO, INSETOS, PARASITAS OU QUAISQUER CONTAMINANTES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONTENDO 10 G, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA, DEVIDAMENTE LACRADA E APROPRIADA PARA A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA.	UND	450
59	LOURO EM FOLHAS SECAS 7 GR	LOURO EM FOLHAS SECAS; EMBALAGEM COM 07 GRAMAS - LOURO; EM FOLHAS SECAS; OBTIDO DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS; DE COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA; COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, contendo 7 gramas.	PCT	200
60	ADOÇANTE LIQUIDO 100ML	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRÓPRIO PARA ADOÇAR ALIMENTOS E BEBIDAS, FORMULADO À BASE DE EDULCORANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE (COMO SACARINA SÓDICA, CICLAMATO DE SÓDIO, SUCRALOSE, STEVIA, ASPARTAME OU OUTROS AUTORIZADOS), ISENTO DE AÇÚCARES QUANDO APLICÁVEL À SUA CLASSIFICAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO LÍMPIDO E HOMOGÊNEO, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, LIVRE DE IMPUREZAS, MATÉRIAS ESTRANHAS OU QUAISQUER SUBSTÂNCIAS QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM FRASCO CONTENDO 100 ML, ÍNTEGRO, RESISTENTE, ATÓXICO, DEVIDAMENTE LACRADO E PROVIDO DE GOTEJADOR OU SISTEMA DOSADOR, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, VOLUME LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA.	UND	320
61	BEBIDA LACTEA 1 LITRO	BEBIDA LÁCTEA UHT, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRÓPRIA PARA O CONSUMO HUMANO, OBTIDA A PARTIR DE LEITE E/OU LEITE RECONSTITUÍDO, FERMENTADA OU NÃO FERMENTADA, CONFORME SUA CLASSIFICAÇÃO, ADICIONADA OU NÃO DE SORO DE LEITE, PODENDO SER ACRESCIDA DE POLPA DE FRUTAS, PREPARADOS DE FRUTAS, AÇÚCAR, VITAMINAS, MINERAIS E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO HOMOGÊNEO, COLORAÇÃO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE IMPUREZAS, MATERIAIS ESTRANHOS,	LT	1.000

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

		FERMENTAÇÃO INDESEJADA OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA – MAPA. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CARTONADA ASSÉPTICA (LONGA VIDA) CONTENDO 1 LITRO, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, VOLUME LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA.		
62	BOLACHA ÁGUA E SAL INTEGRAL – PACOTE 350 A 400G	BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL INTEGRAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ELABORADO COM FARINHA DE TRIGO INTEGRAL E FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, PODENDO CONTER FIBRAS, GORDURA VEGETAL, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR FORMATO CARACTERÍSTICO, COLORAÇÃO UNIFORME, TEXTURA CROCANTE, SABOR E ODOR PRÓPRIOS, ESTANDO LIVRE DE UMIDADE EXCESSIVA, RANÇO, MOFO, MATÉRIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS, INSETOS OU QUAISQUER CONTAMINANTES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONTENDO ENTRE 350 G E 400 G, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, PRESERVANDO A INTEGRIDADE E A CROCÂNCIA DO PRODUTO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA.	PCT	500
63	BOLACHA COMUM SALGADA 350 A 400G	BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ELABORADO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR FORMATO CARACTERÍSTICO, COLORAÇÃO UNIFORME, TEXTURA CROCANTE, SABOR E ODOR PRÓPRIOS, ESTANDO LIVRE DE UMIDADE EXCESSIVA, RANÇO, MOFO, MATÉRIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS, INSETOS OU QUAISQUER CONTAMINANTES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONTENDO ENTRE 350 G E 400 G, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, PRESERVANDO A INTEGRIDADE E A CROCÂNCIA DO PRODUTO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA.	PCT	4.700
64	BOLO CASEIRO	BOLO CASEIRO C/ FURO NO MEIO MÉDIO-FORMA DE 250CM	UND	750
65	BOLO DE LEITE	BOLO DE LEITE (BOLO DA MOÇA) TAM MEDIO	UND	450
66	BOLO DE MACAXEIRA	BOLO DE MACAXEIRA TAMANHO MEDIO	UND	150
67	BOLO DE MILHO	BOLO DE MILHO TAMANHO MEDIO	UND	300
68	CHÁ DE BOLDO-CAIXA C/10 SACHES	CHÁ DE BOLDO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTO POR FOLHAS DE BOLDO (PEUMUS BOLDUS OU ESPÉCIE PERMITIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE), DESIDRATADAS E ACONDICIONADAS EM SACHÊS INDIVIDUAIS, PRÓPRIO PARA PREPARO POR INFUSÃO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DA PLANTA, ESTANDO LIVRE DE UMIDADE, MATÉRIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS, MOFO, INSETOS, PARASITAS OU QUAISQUER CONTAMINANTES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES APLICÁVEIS AOS ALIMENTOS E CHÁS PARA INFUSÃO. ACONDICIONADO EM CAIXA CONTENDO 10 (DEZ) SACHÊS,	UND	650

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

		PROTEGIDOS POR EMBALAGEM QUE PRESERVE SUAS CARACTERÍSTICAS E INTEGRIDADE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, COMPOSIÇÃO, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, MODO DE PREPARO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA.		
69	CHÁ DE CAMOMILA-CAIXA C/10 SACHES	CHÁ DE CAMOMILA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTO POR FLORES DE CAMOMILA (MATRICARIA CHAMOMILLA L. OU MATRICARIA RECUTITA L.), DESIDRATADAS E ACONDICIONADAS EM SACHÊS INDIVIDUAIS, PRÓPRIO PARA PREPARO POR INFUSÃO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DA PLANTA, ESTANDO LIVRE DE UMIDADE, MATÉRIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS, MOFO, INSETOS, PARASITAS OU QUAISQUER CONTAMINANTES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES APLICÁVEIS AOS ALIMENTOS E CHÁS PARA INFUSÃO. ACONDICIONADO EM CAIXA CONTENDO 10 (DEZ) SACHÊS, PROTEGIDOS POR EMBALAGEM QUE PRESERVE SUAS CARACTERÍSTICAS E INTEGRIDADE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, COMPOSIÇÃO, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, MODO DE PREPARO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA.	UND	650
70	CHÁ DE ERVA CIDREIRA-CAIXA C/10 SACHES	CHÁ DE ERVA-CIDREIRA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTO POR FOLHAS DE ERVA-CIDREIRA (MELISSA OFFICINALIS L. OU ESPÉCIE PERMITIDA PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE PARA PREPARO DE INFUSÃO), DESIDRATADAS E ACONDICIONADAS EM SACHÊS INDIVIDUAIS, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DA PLANTA, ESTANDO LIVRE DE UMIDADE, MATÉRIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS, MOFO, INSETOS, PARASITAS OU QUAISQUER CONTAMINANTES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA. DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE E ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES APLICÁVEIS AOS ALIMENTOS E CHÁS PARA INFUSÃO. ACONDICIONADO EM CAIXA CONTENDO 10 (DEZ) SACHÊS, PROTEGIDOS POR EMBALAGEM ÍNTEGRA, RESISTENTE E APROPRIADA PARA A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, COMPOSIÇÃO, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, MODO DE PREPARO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA.	UND	650
71	CHÁ DE ERVA DOCE-CAIXA C/10 SACHES	CHÁ DE ERVA-DOCE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTO POR FRUTOS (SEMENTES) DE ERVA-DOCE (PIMPINELLA ANISUM L.) OU ESPÉCIE AUTORIZADA PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE PARA PREPARO DE INFUSÃO, DESIDRATADOS E ACONDICIONADOS EM SACHÊS INDIVIDUAIS, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, ESTANDO LIVRE DE UMIDADE, MATÉRIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS, MOFO, INSETOS, PARASITAS OU QUAISQUER CONTAMINANTES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA. DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE E ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES APLICÁVEIS AOS ALIMENTOS E CHÁS PARA INFUSÃO. ACONDICIONADO EM CAIXA CONTENDO 10 (DEZ) SACHÊS, PROTEGIDOS POR EMBALAGEM ÍNTEGRA, RESISTENTE E APROPRIADA PARA A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, COMPOSIÇÃO, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, MODO DE PREPARO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA.	UND	650
72	MORTADELA DE FRANGO	MORTADELA DE FRANGO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRODUZIDA A PARTIR DE CARNE DE FRANGO, RESFRIADA OU CONGELADA, CONFORME PROCESSO INDUSTRIAL AUTORIZADO, ADICIONADA DE INGREDIENTES E ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME, COLORAÇÃO,	KG	1.200

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

		ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, SUPERFÍCIE ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO, RANÇO, LIMOSIDADE, BOLORES OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA – MAPA, SENDO PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO REGISTRADO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM), CONFORME A LEGISLAÇÃO APLICÁVEL. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO E ENTREGUE SOB REFRIGERAÇÃO, MANTENDO TEMPERATURA COMPATÍVEL COM SUA CONSERVAÇÃO, E POSSUIR VALIDADE MÍNIMA CORRESPONDENTE A 75% DO PRAZO TOTAL DE VALIDADE ESTABELECIDO PELO FABRICANTE, CONTADA DA DATA DA ENTREGA.		
73	PAO DE FORMA 400 A 500G	PÃO DE FORMA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRODUZIDO A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR MIOLO MACIO, UNIFORME E BEM DESENVOLVIDO, CASCA FINA E MACIA, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ESTANDO LIVRE DE MOFO, FERMENTAÇÃO INADEQUADA, SUJIDADES, MATÉRIAS ESTRANHAS OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ÍNTEGRA, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 400 G A 500 G, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 07 (SETE) DIAS, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA, SENDO ENTREGUE EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E SENSORIAIS.	PCT	650
74	PAO FRANCES 50G	PÃO FRANCÊS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONFECCIONADO DIARIAMENTE, PRODUZIDO A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR FORMATO CARACTERÍSTICO, CASCA FINA, CROCANTE E DE COLORAÇÃO DOURADA, MIOLO MACIO, UNIFORME, BEM DESENVOLVIDO E DE COR BRANCO-CREME, COM ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ESTANDO LIVRE DE SUJIDADES, MATÉRIAS ESTRANHAS, MOFO, FERMENTAÇÃO INADEQUADA OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. CADA UNIDADE DEVERÁ POSSUIR PESO APROXIMADO DE 50 G, ADMITIDA VARIAÇÃO CONFORME AS NORMAS APLICÁVEIS. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO, PREFERENCIALMENTE PRODUZIDO NO MESMO DIA DA ENTREGA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO DE SUAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ATÉ O RECEBIMENTO PELA ADMINISTRAÇÃO. O ESTABELECIMENTO FABRICANTE DEVERÁ OBSERVAR AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	KG	2.800
75	PÃO PARA HAMBURGUER 50 A 70G	PÃO PARA HAMBÚRGUER, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRODUZIDO A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, FERMENTO BIOLÓGICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, SAL E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR FORMATO CIRCULAR, MIOLO MACIO, UNIFORME E BEM DESENVOLVIDO, CASCA FINA, MACIA E DE COLORAÇÃO DOURADA, PODENDO CONTER COBERTURA DE GERGELIM. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ESTANDO LIVRE DE MOFO, FERMENTAÇÃO INADEQUADA, SUJIDADES, MATÉRIAS ESTRANHAS OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA	UND	900

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

		PARA O CONSUMO. CADA UNIDADE DEVERÁ POSSUIR PESO APROXIMADO DE 50 G A 70 G, ADMITIDA VARIAÇÃO CONFORME OS PADRÕES USUAIS DE FABRICAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ÍNTEGRA, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, PESO LÍQUIDO, QUANTIDADE DE UNIDADES, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 07 (SETE) DIAS, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA, SENDO TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE HIGIENE E CONSERVAÇÃO, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E SENSORIAIS.		
76	QUEIJO DE COALHO 1KG	QUEIJO DE COALHO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ELABORADO A PARTIR DE LEITE DE VACA PASTEURIZADO OU OUTRO PROCESSO PERMITIDO PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, APRESENTANDO CONSISTÊNCIA FIRME, TEXTURA SEMIDURA, COLORAÇÃO BRANCO-AMARELADA UNIFORME, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE RACHADURAS, BOLORES, SUJIDADES, MATÉRIAS ESTRANHAS OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA – MAPA, SENDO PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO REGISTRADO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM), CONFORME A LEGISLAÇÃO APLICÁVEL. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO E ARMAZENADO SOB REFRIGERAÇÃO, EM TEMPERATURA COMPATÍVEL COM SUA CONSERVAÇÃO, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS ATÉ A ENTREGA. DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA CORRESPONDENTE A 75% DO PRAZO TOTAL DE VALIDADE ESTABELECIDO PELO FABRICANTE, CONTADA DA DATA DA ENTREGA.	KG	400
77	QUEIJO MUSSARELA 1KG	QUEIJO MUSSARELA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ELABORADO A PARTIR DE LEITE DE VACA PASTEURIZADO, DE MASSA FILADA, APRESENTANDO TEXTURA MACIA, CONSISTÊNCIA FIRME, COLORAÇÃO BRANCO-AMARELADA UNIFORME, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA – MAPA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO E ARMAZENADO SOB REFRIGERAÇÃO, EM TEMPERATURA COMPATÍVEL COM SUA CONSERVAÇÃO, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS ATÉ A ENTREGA. DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA CORRESPONDENTE A 75% DO PRAZO TOTAL DE VALIDADE ESTABELECIDO PELO FABRICANTE, CONTADA DA DATA DA ENTREGA.	KG	500
78	CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO 250 A 500G	CAFÉ TORRADO E MOÍDO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONSTITUÍDO EXCLUSIVAMENTE POR GRÃOS DE CAFÉ, SUBMETIDOS A PROCESSO DE TORRA UNIFORME E MOAGEM ADEQUADA, COM ASPECTO HOMOGÊNEO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE IMPUREZAS, MATÉRIAS ESTRANHAS, GRÃOS OU RESÍDUOS IMPRÓPRIOS E QUAISQUER SUBSTÂNCIAS QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR CATEGORIA TRADICIONAL OU SUPERIOR, CONFORME OS PADRÕES DE QUALIDADE DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ –ACONDICIONADO EM EMBALAGEM A VÁCUO CONTENDO 250 G, ÍNTEGRA, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA, DE FORMA A PRESERVAR SUAS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR	PCT	4.200

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

		VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA.		
79	ALFACE LISA	ALFACE LISA DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCA, IN NATURA, APRESENTANDO FOLHAS ÍNTEGRAS, TENRAS, CROCANTES, DE COLORAÇÃO VERDE UNIFORME E CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE, ISENTA DE FOLHAS AMARELADAS, MURCHAS, DANIFICADAS, QUEIMADAS PELO SOL, RASGADAS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR LIVRE DE TERRA EM EXCESSO, RAÍZES, INSETOS, LARVAS, PARASITAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS ACIMA DOS LIMITES PERMITIDOS, SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, BOLORES OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. DEVERÁ SER COLHIDA RECENTEMENTE, HIGIENIZADA QUANDO APLICÁVEL E ACONDICIONADA DE FORMA A EVITAR DANOS MECÂNICOS DURANTE O TRANSPORTE, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E SENSORIAIS. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE HIGIENE E CONSERVAÇÃO, PROTEGIDA DA AÇÃO DIRETA DO SOL E DE CONTAMINAÇÕES. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES E SER ENTREGUE EM CONDIÇÕES PRÓPRIAS PARA O CONSUMO.	UND	700
80	AZEITE OLIVIA 500ML	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM, DE PRIMEIRA QUALIDADE, EM CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, ESTANDO LIVRE DE IMPUREZAS, SEDIMENTOS ANORMAIS, RANÇO, ODORES ESTRANHOS OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO 500 ML, PREFERENCIALMENTE EM VIDRO ESCURO OU OUTRO MATERIAL ADEQUADO QUE PRESERVE AS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO, ÍNTEGRA, RESISTENTE E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, VOLUME LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, ORIGEM, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA.	FRASCO	200
81	AZEITONA VERDE EM CONSERVA-PACOTE 310G	AZEITONA VERDE EM CONSERVA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SELECIONADOS, INTEIROS OU SEM CAROÇO, CONFORME APRESENTAÇÃO COMERCIAL, CONSERVADOS EM SALMOURA E PRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO. DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO APROXIMADAMENTE 310 G, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, PESO LÍQUIDO, PESO DRENADO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA.	UND	300
82	BETERRABA	BETERRABA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCA, IN NATURA, DE TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO RAÍZES FIRMES, INTEIRAS, LIMPAS, DE COLORAÇÃO VERMELHO-ARROXEADA CARACTERÍSTICA, CASCA LISA, SEM BROTAÇÕES, RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, AMASSAMENTOS, PODRIDÕES OU SINAIS DE MURCHAMENTO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR LIVRE DE TERRA EM EXCESSO, SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, INSETOS, LARVAS, PARASITAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS ACIMA DOS LIMITES PERMITIDOS OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. DEVERÁ SER COLHIDA RECENTEMENTE, ACONDICIONADA E TRANSPORTADA DE FORMA A EVITAR DANOS MECÂNICOS, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E SENSORIAIS ATÉ A ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES E SER ENTREGUE EM CONDIÇÕES PRÓPRIAS PARA O CONSUMO.	KG	400
83	BOLO DE CHOCOLATE SEM COBERTURA TAM MEDIO	BOLO DE CHOCOLATE SEM COBERTURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRODUZIDO NO MESMO DIA OU, NO MÁXIMO, NO DIA ANTERIOR À ENTREGA, ELABORADO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, OVOS, LEITE, CHOCOLATE OU CACAU	UND	500

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

		EM PÓ, FERMENTO QUÍMICO E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR MASSA MACIA, HOMOGÊNEA, BEM ASSADA, COM TEXTURA LEVE, COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE RECHEIO E COBERTURA, LIVRE DE QUEIMADURAS, FERMENTAÇÃO INADEQUADA, MOFO, MATÉRIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA ALIMENTOS, ÍNTEGRA, LIMPA, ATÓXICA E DEVIDAMENTE PROTEGIDA CONTRA CONTAMINAÇÕES DURANTE O TRANSPORTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, QUANDO APLICÁVEL. O BOLO DEVERÁ POSSUIR PESO APROXIMADO DE 800 G A 1 KG (TAMANHO MÉDIO) E SER ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO, OBSERVANDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.		
84	BOLO DE PÉ DE MOLEQUE	BOLO DE PÉ DE MOLEQUE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRODUZIDO NO MESMO DIA OU, NO MÁXIMO, NO DIA ANTERIOR À ENTREGA, ELABORADO COM INGREDIENTES PRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, TAIS COMO MASSA DE MANDIOCA (OU FARINHA DE MANDIOCA), AÇÚCAR, LEITE DE COCO, CASTANHA DE CAJU E/OU AMENDOIM, MANTEIGA OU MARGARINA, ESPECIARIAS E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONFORME RECEITA TRADICIONAL REGIONAL. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA MACIA E ÚMIDA, CONSISTÊNCIA FIRME, COLORAÇÃO CASTANHO-ESCURA CARACTERÍSTICA, AROMA E SABOR PRÓPRIOS. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA ALIMENTOS, ÍNTEGRA, LIMPA, ATÓXICA E DEVIDAMENTE PROTEGIDA CONTRA CONTAMINAÇÕES DURANTE O TRANSPORTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, QUANDO APLICÁVEL. O BOLO DEVERÁ POSSUIR PESO APROXIMADO DE 2 A 3 KG (TAMANHO GRANDE) E SER ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO, OBSERVANDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UND	200
85	CALDO DE CARNE – TABLETE DE750G CAIXA COM 6 CUBOS	CALDO DE CARNE EM CUBOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDO A PARTIR DA MISTURA DE INGREDIENTES PRÓPRIOS PARA PREPARO DE CALDOS E TEMPEROS, TAIS COMO SAL, GORDURA VEGETAL, CARNE BOVINA DESIDRATADA E/OU EXTRATO DE CARNE, AMIDO, CONDIMENTOS, ESPECIARIAS, REALÇADORES DE SABOR E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, ESTAR LIVRE DE UMIDADE, EMPEDRAMENTO, MATÉRIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS, MOFO OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM CAIXA CONTENDO 6 (SEIS) CUBOS, COM PESO LÍQUIDO TOTAL APROXIMADO DE 57 G A 63 G, EM EMBALAGENS INTERNAS INDIVIDUALIZADAS E PROTEGIDAS POR EMBALAGEM EXTERNA ÍNTEGRA, RESISTENTE E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, COMPOSIÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA.	UND	350
86	CALDO DE FRANGO – TABLETE DE 750G CAIXA COM 6 CUBOS	CALDO DE FRANGO EM CUBOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDO A PARTIR DA MISTURA DE INGREDIENTES PRÓPRIOS PARA PREPARO DE CALDOS E TEMPEROS, TAIS COMO SAL, GORDURA VEGETAL, CARNE DE FRANGO DESIDRATADA E/OU EXTRATO DE FRANGO, AMIDO, CONDIMENTOS, ESPECIARIAS, REALÇADORES DE SABOR E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, ESTAR LIVRE DE UMIDADE, EMPEDRAMENTO, MATÉRIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS, MOFO OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM CAIXA CONTENDO 6 (SEIS) CUBOS, COM PESO LÍQUIDO TOTAL APROXIMADO DE 57 G A 63 G, EM EMBALAGENS INTERNAS INDIVIDUALIZADAS E PROTEGIDAS POR EMBALAGEM EXTERNA ÍNTEGRA, RESISTENTE E DEVIDAMENTE LACRADA,	UND	350

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

		CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, COMPOSIÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA.		
87	CALDO DE LEGUMES – TABLETE DE750G CAIXA COM 6 CUBOS	CALDO DE LEGUMES EM CUBOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDO A PARTIR DA MISTURA DE INGREDIENTES PRÓPRIOS PARA PREPARO DE CALDOS E TEMPEROS, TAIS COMO SAL, GORDURA VEGETAL, VEGETAIS DESIDRATADOS (CEBOLA, ALHO, CENOURA, SALSA, AIPO E OUTROS), AMIDO, CONDIMENTOS, ESPECIARIAS, REALÇADORES DE SABOR E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, ESTAR LIVRE DE UMIDADE, EMPEDRAMENTO, MATÉRIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS, MOFO OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM CAIXA CONTENDO 6 (SEIS) CUBOS, COM PESO LÍQUIDO TOTAL APROXIMADO DE 57 G A 63 G, EM EMBALAGENS INTERNAS INDIVIDUALIZADAS E PROTEGIDAS POR EMBALAGEM EXTERNA ÍNTEGRA, RESISTENTE E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, COMPOSIÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA.	UND	350
88	CARNE BOVINA DE SOL	CARNE BOVINA DE SOL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO OFICIAL, OBTIDA PREFERENCIALMENTE DE CORTES NOBRES OU DE BOA MACIEZ, SUBMETIDA AO PROCESSO TRADICIONAL DE SALGA E DESIDRATAÇÃO PARCIAL, APRESENTANDO COLORAÇÃO VERMELHO-AVERMELHADA CARACTERÍSTICA. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE, ÍNTEGRA E SELADA, PREFERENCIALMENTE A VÁCUO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. A CARNE DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO REGISTRADO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM), CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, E TRANSPORTADA SOB CONDIÇÕES ADEQUADAS DE REFRIGERAÇÃO, PRESERVANDO A CADEIA DE FRIO E A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ A ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA, QUANDO EMBALADO A VÁCUO E MANTIDO SOB REFRIGERAÇÃO, OU CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO FABRICANTE.	KG	1.400
89	CARNE DE SEGUNDA-MUSCULO/ACÉM/CAPA DE FILÉ/COXÃO DURO	CARNE BOVINA DE SEGUNDA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PROVENIENTE DOS CORTES MÚSCULO, ACÉM, CAPA DE FILÉ OU COXÃO DURO, ORIUNDA DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO OFICIAL. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO CARACTERÍSTICA, TEXTURA FIRME, ODOR PRÓPRIO, ISENTO DE ODORES DESAGRADÁVEIS, MANCHAS, HEMATOMAS, CARTILAGENS EM EXCESSO, APONEUROSES, FRAGMENTOS ÓSSEOS, COÁGULOS, SUJIDADES, PARASITAS OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. DEVERÁ APRESENTAR BAIXO TEOR DE GORDURA APARENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE, ÍNTEGRA E SELADA, PREFERENCIALMENTE A VÁCUO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. A CARNE DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO REGISTRADO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM), CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, SENDO TRANSPORTADA E ENTREGUE SOB REFRIGERAÇÃO, EM TEMPERATURA ADEQUADA PARA PRESERVAÇÃO DA CADEIA DE FRIO. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS, CONTADOS DA DATA DA	KG	1.300

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

		ENTREGA, QUANDO EMBALADO A VÁCUO E MANTIDO SOB REFRIGERAÇÃO, OU CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO FABRICANTE.		
90	COSTELA DE BOI	COSTELA BOVINA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO OFICIAL, APRESENTANDO COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO CARACTERÍSTICA, TEXTURA FIRME, ODOR PRÓPRIO E ASPECTO FRESCO, ISENTA DE ODORES DESAGRADÁVEIS, MANCHAS, HEMATOMAS, SUJIDADES, PARASITAS, CARTILAGENS EM EXCESSO, FRAGMENTOS ÓSSEOS SOLTOS OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR PROPORÇÃO EQUILIBRADA ENTRE CARNE E OSSO, COM GORDURA DE COBERTURA EM QUANTIDADE MODERADA, SEM EXCESSO DE APARAS. PODERÁ SER FORNECIDA EM PEÇAS INTEIRAS OU FRACIONADAS. DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE, ÍNTEGRA E SELADA, PREFERENCIALMENTE A VÁCUO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. A CARNE DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO REGISTRADO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM), CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, SENDO TRANSPORTADA E ENTREGUE SOB REFRIGERAÇÃO, EM TEMPERATURA ADEQUADA PARA MANUTENÇÃO DA CADEIA DE FRIO. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA, QUANDO EMBALADO A VÁCUO E MANTIDO SOB REFRIGERAÇÃO, OU CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO FABRICANTE.	KG	1.500
91	COXA E SOBRE COXA DE FRANGO	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PROVENIENTES DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO OFICIAL, APRESENTANDO COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, TEXTURA FIRME, ODOR PRÓPRIO E ASPECTO FRESCO, ISENTAS DE PENAS, RESÍDUOS DE VÍSCERAS, HEMATOMAS, OSSOS QUEBRADOS, EXCESSO DE GORDURA, SUJIDADES, PARASITAS OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERÁ SER FORNECIDO RESFRIADO OU CONGELADO, , DEVIDAMENTE ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE, ÍNTEGRA E LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. A CARNE DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO REGISTRADO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM), CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO, MANTENDO-SE A CADEIA DE FRIO DURANTE TODO O PERCURSO ATÉ A ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA, QUANDO CONGELADO, OU CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO FABRICANTE.	KG	1.200
92	CREME DE LEITE 200G	CREME DE LEITE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDO A PARTIR DE CREME DE LEITE DE ORIGEM BOVINA, PODENDO CONTER ESTABILIZANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR CONSISTÊNCIA CREMOSA E HOMOGÊNEA, COLORAÇÃO BRANCO-CREME CARACTERÍSTICA. DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO 200 G, DO TIPO CARTONADA (LONGA VIDA) OU LATA, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS PREVISTAS NA LEGISLAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA.	UND	1.400
93	DOCE DE GOIABA – NÃO CRISTALIZADO 300 A 500G	DOCE DE GOIABA (GOIABADA), DE PRIMEIRA QUALIDADE, ELABORADO A PARTIR DE POLPA DE GOIABA, AÇÚCAR E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, APRESENTANDO CONSISTÊNCIA FIRME E HOMOGÊNEA, SEM CRISTALIZAÇÃO DE	UND	550

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

		AÇÚCARES, COLORAÇÃO AVERMELHADA CARACTERÍSTICA, AROMA E SABOR PRÓPRIOS DA FRUTA. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 300 A 500G, RESISTENTE, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS PREVISTAS NA LEGISLAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA.		
94	DUETO DE ERVILHA E MILHO 300G	DUETO DE ERVILHA E MILHO VERDE EM CONSERVA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTO POR GRÃOS DE ERVILHA E MILHO VERDE SELECIONADOS, INTEIROS, TENROS E DE TAMANHO UNIFORME, CONSERVADOS EM SALMOURA, PRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, ESTAR LIVRE DE GRÃOS DETERIORADOS, AMASSADOS EM EXCESSO, MATÉRIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS, FERMENTAÇÃO, BOLORES OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO APROXIMADAMENTE 300 G, DO TIPO SACHÊ OU LATA, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, PESO LÍQUIDO, PESO DRENADO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS PREVISTAS NA LEGISLAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA.	UND	1.350
95	ERVILHA EM CONSERVA 300G	ERVILHA EM CONSERVA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTA POR GRÃOS DE ERVILHA SELECIONADOS, INTEIROS, TENROS, DE TAMANHO UNIFORME E COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA, CONSERVADOS EM SALMOURA, PRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, ESTANDO LIVRE DE GRÃOS DETERIORADOS, AMASSADOS EM EXCESSO, MATÉRIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS, FERMENTAÇÃO, BOLORES OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO APROXIMADAMENTE 300 G, DO TIPO SACHÊ OU LATA, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, PESO LÍQUIDO, PESO DRENADO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS PREVISTAS NA LEGISLAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA.	UND	300
96	FARINHA DE MANDIOCA AMARELA	FARINHA DE MANDIOCA AMARELA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDA DA MOAGEM DA, BENEFICIADA, SECA E TORRADA, APRESENTANDO COLORAÇÃO AMARELA UNIFORME, GRANULAÇÃO MÉDIA OU FINA, TEXTURA CARACTERÍSTICA, ISENTA DE FERMENTAÇÃO, IMPUREZAS, INSETOS, LARVAS, PARASITAS, BOLORES OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS PREVISTAS NA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA.	KG	700
97	FARINHA LACTEA 230G	FARINHA LÁCTEA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTA POR FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, LEITE E/OU DERIVADOS LÁCTEOS, AÇÚCAR, VITAMINAS, MINERAIS E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO DE PÓ FINO E HOMOGÊNEO,	KG	800

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

		COLORAÇÃO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, DE FÁCIL DISSOLUÇÃO, ESTANDO LIVRE DE UMIDADE, EMPEDRAMENTO, MATÉRIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS, INSETOS, BOLORES OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO 230 G, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS PREVISTAS NA LEGISLAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA.		
98	FIGADO BOVINO	FÍGADO BOVINO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO OFICIAL, APRESENTANDO COLORAÇÃO VERMELHO-ESCURA CARACTERÍSTICA, TEXTURA FIRME, ODOR PRÓPRIO E ASPECTO FRESCO, ISENTO DE MANCHAS, HEMATOMAS, COÁGULOS, EXCESSO DE NERVURAS, SUJIDADES, PARASITAS, ODORES DESAGRADÁVEIS OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERÁ SER FORNECIDO RESFRIADO OU CONGELADO, CONFORME SOLICITAÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO, DEVIDAMENTE LIMPO E ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE, ÍNTEGRA E SELADA, PREFERENCIALMENTE A VÁCUO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. O FÍGADO DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO REGISTRADO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM), CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO, MANTENDO-SE A CADEIA DE FRIO DURANTE TODO O PERCURSO ATÉ A ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA, QUANDO CONGELADO, OU CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO FABRICANTE.	KG	300
99	GOIABA DE PRIMEIRA QUALIDADE	GOIABA DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCA, IN NATURA, DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO, CASCA ÍNTEGRA, LISA E COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, AROMA E SABOR PRÓPRIOS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE FRUTOS EXCESSIVAMENTE VERDES OU PASSADOS, AMASSADOS, RACHADOS, PERFURADOS, DETERIORADOS, COM SINAIS DE PODRIDÃO, FERMENTAÇÃO, ATAQUE DE INSETOS, LARVAS, PARASITAS, BOLORES, SUJIDADES, MATÉRIAS ESTRANHAS OU RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS ACIMA DOS LIMITES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ SER COLHIDA RECENTEMENTE, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA QUE EVITE DANOS MECÂNICOS DURANTE O TRANSPORTE E PRESERVE SUA INTEGRIDADE FÍSICA E QUALIDADE ATÉ A ENTREGA. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO E EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE HIGIENE, PROTEGENDO O PRODUTO DA EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL E DE CONTAMINAÇÕES. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES E SER ENTREGUE EM CONDIÇÕES PRÓPRIAS PARA O CONSUMO.	KG	700
100	LEITE CONDENSADO 395G	LEITE CONDENSADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDO PELA DESIDRATAÇÃO PARCIAL DO LEITE DE VACA, COM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, ATENDENDO AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR CONSISTÊNCIA CREMOSA E HOMOGÊNEA, COLORAÇÃO BRANCO-AMARELADA CARACTERÍSTICA, AROMA E SABOR PRÓPRIOS, ESTANDO LIVRE DE GRUMOS, FERMENTAÇÃO, IMPUREZAS, MATÉRIAS ESTRANHAS OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO 395 G, DO TIPO CARTONADA (TETRA PAK) OU LATA, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO,	UND	450

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

		PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS PREVISTAS NA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA.		
101	LEITE DESNATADO LIQUIDO 1LT	LEITE DESNATADO UHT (ULTRA HIGH TEMPERATURE), DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DE LEITE DE VACA, SUBMETIDO A PROCESSO DE ULTRAPASTEURIZAÇÃO (UHT), APRESENTANDO TEOR DE GORDURA CONFORME OS PADRÕES ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA LEITE DESNATADO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCO-OPALESCENTE CARACTERÍSTICA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, CONSISTÊNCIA HOMOGÊNEA, ESTANDO LIVRE DE IMPUREZAS, FERMENTAÇÃO, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA) E DEMAIS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CARTONADA ASSÉPTICA (TETRA PAK) CONTENDO 1 LITRO, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, VOLUME LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS PREVISTAS NA LEGISLAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 4 (QUATRO) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA.	UND	900
102	LIMÃO	LIMÃO (CITRUS LIMON OU CITRUS AURANTIIFOLIA, CONFORME A VARIEDADE COMERCIALIZADA), DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCO, IN NATURA, DE TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO, CASCA ÍNTEGRA, FIRME, LISA OU LEVEMENTE RUGOSA, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, POLPA SUCULENTA, AROMA E SABOR PRÓPRIOS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE FRUTOS VERDES EM EXCESSO, PASSADOS, MURCHOS, AMASSADOS, RACHADOS, PERFURADOS, DETERIORADOS, COM SINAIS DE PODRIDÃO. DEVERÁ SER COLHIDO RECENTEMENTE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA QUE EVITE DANOS MECÂNICOS DURANTE O TRANSPORTE E PRESERVE SUA INTEGRIDADE FÍSICA E QUALIDADE ATÉ A ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES E SER ENTREGUE EM CONDIÇÕES PRÓPRIAS PARA O CONSUMO.	KG	90
103	LINGUIÇA CALABRESA	LINGUIÇA CALABRESA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ELABORADA COM CARNES SUÍNAS E/OU BOVINAS, GORDURA, CONDIMENTOS NATURAIS E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA). DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE, ÍNTEGRA E HERMETICAMENTE FECHADA, PREFERENCIALMENTE A VÁCUO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO REGISTRADO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM), CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO ADEQUADO, MANTENDO AS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO RECOMENDADAS PELO FABRICANTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA, OU CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO FABRICANTE.	KG	1.150
104	MACARRAO PARA LAZANHA 400 OU 500G	MACARRÃO PARA LASANHA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ELABORADO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, PODENDO CONTER OVOS. APÓS O PREPARO, DEVERÁ APRESENTAR BOA CONSISTÊNCIA, MANTENDO SUA INTEGRIDADE E TEXTURA CARACTERÍSTICA, SEM DESMANCHAR EXCESSIVAMENTE. DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO 400 G OU	PCT	450

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

		500 G, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS PREVISTAS NA LEGISLAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA.		
105	MANTEIGA DA TERRA DE 1LT	MANTEIGA DA TERRA DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDA EXCLUSIVAMENTE DA GORDURA LÁCTEA, ELABORADA DE ACORDO COM OS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO LÍMPIDO E HOMOGÊNEO, COLORAÇÃO AMARELO-DOURADA CARACTERÍSTICA, AROMA E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE RANÇO, IMPUREZAS, SEDIMENTOS ANORMAIS, MATÉRIAS ESTRANHAS, ODORES DESAGRADÁVEIS OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO 1 LITRO, EM RECIPIENTE DE VIDRO OU PLÁSTICO APROPRIADO PARA ALIMENTOS, ÍNTEGRO, RESISTENTE, ATÓXICO E DEVIDAMENTE LACRADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, VOLUME LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS PREVISTAS NA LEGISLAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO EM ESTABELECIMENTO REGISTRADO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM), QUANDO APLICÁVEL, E ATENDER ÀS NORMAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA). O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA.	UND	150
106	MARACUJA DE PRIMEIRA	MARACUJÁ DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCO, IN NATURA, DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO, CASCA ÍNTEGRA, FIRME, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, PODENDO APRESENTAR LEVE ENRUGAMENTO NATURAL DECORRENTE DO ESTÁGIO DE MATURAÇÃO, DESDE QUE NÃO COMPROMETA A QUALIDADE DO FRUTO. A POLPA DEVERÁ SER SUCULENTA, COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, ISENTA DE FRUTOS VERDES EM EXCESSO, DETERIORADOS, AMASSADOS, RACHADOS, PERFURADOS, COM SINAIS DE PODRIDÃO, FERMENTAÇÃO, ATAQUE DE INSETOS, LARVAS, PARASITAS, BOLORES, SUJIDADES, MATÉRIAS ESTRANHAS OU RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS ACIMA DOS LIMITES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA QUE EVITE DANOS MECÂNICOS DURANTE O TRANSPORTE E PRESERVE SUA INTEGRIDADE FÍSICA E QUALIDADE ATÉ A ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES E SER ENTREGUE EM CONDIÇÕES PRÓPRIAS PARA O CONSUMO.	KG	750
107	MILHO PARA MUNGUNZA	MILHO PARA MUNGUNZÁ, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONSTITUÍDO POR GRÃOS DE MILHO BRANCO SECOS, SELECIONADOS, LIMPOS, DESCASCADOS E PRÓPRIOS PARA O PREPARO DE MUNGUNZÁ, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TAMANHO REGULAR, ISENTO DE GRÃOS ARDIDOS, MOFADOS, GERMINADOS, QUEBRADOS EM EXCESSO, IMPUREZAS, MATÉRIAS ESTRANHAS, INSETOS, LARVAS, PARASITAS OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR BAIXO TEOR DE UMIDADE E ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS PREVISTAS NA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA	UND	400
108	PIMENTA DO REINO 15G	PIMENTA-DO-REINO MOÍDA DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDA DA MOAGEM DE GRÃOS SELECIONADOS, APRESENTANDO COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, LIVRES DE UMIDADE EXCESSIVA, EMPEDRAMENTO, MATÉRIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS, INSETOS, LARVAS, PARASITAS, BOLORES OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE	UND	90

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

		COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO 15 G, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS PREVISTAS NA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA.		
109	PIMENTÃO DE PRIMEIRA QUALIDADE	PIMENTÃO DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCO, IN NATURA, DE TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO, CASCA ÍNTEGRA, FIRME, LISA, BRILHANTE E COM COLORAÇÃO UNIFORME CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE (VERDE, VERMELHO OU AMARELO, CONFORME SOLICITADO), ISENTO DE FRUTOS VERDES EM EXCESSO OU EXCESSIVAMENTE MADUROS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR LIVRE DE RACHADURAS, PERFURAÇÕES, AMASSAMENTOS, MURCHAMENTO, PODRIDÕES, MANCHAS, ATAQUE DE INSETOS, LARVAS, PARASITAS, BOLORES, SUJIDADES, MATÉRIAS ESTRANHAS OU RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS ACIMA DOS LIMITES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ SER COLHIDO RECENTEMENTE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA QUE EVITE DANOS MECÂNICOS DURANTE O TRANSPORTE E PRESERVE SUA INTEGRIDADE FÍSICA E QUALIDADE ATÉ A ENTREGA. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO E EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE HIGIENE, PROTEGENDO O PRODUTO DA EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL E DE CONTAMINAÇÕES. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES E SER ENTREGUE EM CONDIÇÕES PRÓPRIAS PARA O CONSUMO	KG	400
110	REPOLHO BRANCO	REPOLHO BRANCO DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCO, IN NATURA, APRESENTANDO CABEÇAS COMPACTAS, FIRMES, BEM FORMADAS, DE TAMANHO MÉDIO, COM FOLHAS ÍNTEGRAS, COLORAÇÃO VERDE-CLARA A BRANCA CARACTERÍSTICA, ISENTAS DE FOLHAS MURCHAS, AMARELADAS, RASGADAS OU DETERIORADAS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR LIVRE DE RACHADURAS, PERFURAÇÕES, PODRIDÕES, MANCHAS, INSETOS, LARVAS, PARASITAS, SUJIDADES, MATÉRIAS ESTRANHAS OU RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS ACIMA DOS LIMITES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ SER COLHIDO RECENTEMENTE, ACONDICIONADO DE FORMA A EVITAR DANOS MECÂNICOS DURANTE O TRANSPORTE, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E SENSORIAIS ATÉ A ENTREGA. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO E EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE HIGIENE, PROTEGENDO O PRODUTO DA EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL E DE CONTAMINAÇÕES. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES E SER ENTREGUE EM CONDIÇÕES PRÓPRIAS PARA O CONSUMO.	KG	400
111	REQUEIJÃO TRADICIONAL 200G	REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDO A PARTIR DE LEITE E/OU DERIVADOS LÁCTEOS, ELABORADO EM CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR CONSISTÊNCIA CREMOSA E HOMOGÊNEA, COLORAÇÃO BRANCO-AMARELADA CARACTERÍSTICA, AROMA E SABOR PRÓPRIOS, ESTANDO LIVRE DE FERMENTAÇÃO, SEPARAÇÃO EXCESSIVA DE FASES, IMPUREZAS, MATÉRIAS ESTRANHAS OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO 200 G, DO TIPO COPO PLÁSTICO ATÓXICO, ÍNTEGRO, RESISTENTE E DEVIDAMENTE LACRADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS PREVISTAS NA LEGISLAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO EM ESTABELECIMENTO REGISTRADO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM), QUANDO APLICÁVEL, ATENDENDO ÀS NORMAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA) E DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 60 (SESSENTA) DIAS, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA, DEVENDO SER TRANSPORTADO E ARMAZENADO SOB REFRIGERAÇÃO, CONFORME RECOMENDAÇÃO DO FABRICANTE.	UND	650

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

112	TEMPEIRO COMPLETO 500ML	TEMPERO COMPLETO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ELABORADO À BASE DE ALHO, SAL, CEBOLA, ERVAS AROMÁTICAS, ESPECIARIAS E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, PODENDO CONTER CONSERVANTES AUTORIZADOS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR CONSISTÊNCIA HOMOGÊNEA, COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, ESTANDO LIVRE DE FERMENTAÇÃO, IMPUREZAS, MATÉRIAS ESTRANHAS, BOLORES OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO 500 ML, EM FRASCO PLÁSTICO OU DE VIDRO APROPRIADO PARA ALIMENTOS, ÍNTEGRO, RESISTENTE, ATÓXICO E DEVIDAMENTE LACRADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, VOLUME LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, COMPOSIÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS PREVISTAS NA LEGISLAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA.	UND	300
113	VINAGRE DE MAÇÃ, FRASCO 500ML	VINAGRE DE MAÇÃ, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DA FERMENTAÇÃO ACÉTICA DO VINHO DE MAÇÃ, APRESENTANDO ASPECTO LÍMPIDO, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, AROMA E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, SEDIMENTOS ANORMAIS, IMPUREZAS, FERMENTAÇÃO INADEQUADA OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA) E PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE, APRESENTANDO ACIDEZ VOLÁTIL MÍNIMA DE 4%, EXPRESSA EM ÁCIDO ACÉTICO. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM FRASCO CONTENDO 500 ML, DE VIDRO OU PLÁSTICO APROPRIADO PARA ALIMENTOS, ÍNTEGRO, RESISTENTE, ATÓXICO E DEVIDAMENTE LACRADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, VOLUME LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, COMPOSIÇÃO E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS PREVISTAS NA LEGISLAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA.	UND	360
114	MAÇA DE PRIMEIRA	MAÇÃ (MALUS DOMESTICA), DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCA, IN NATURA, DE TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO, CASCA ÍNTEGRA, LISA, FIRME, COM COLORAÇÃO UNIFORME CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, POLPA FIRME, SUCULENTA, AROMA E SABOR PRÓPRIOS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE FRUTOS VERDES EM EXCESSO OU EXCESSIVAMENTE MADUROS, AMASSADOS, RACHADOS, PERFURADOS, DETERIORADOS, COM SINAIS DE PODRIDÃO, FERMENTAÇÃO, ATAQUE DE INSETOS, LARVAS, PARASITAS, BOLORES, SUJIDADES, MATÉRIAS ESTRANHAS OU RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS ACIMA DOS LIMITES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ SER COLHIDA RECENTEMENTE, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA QUE EVITE DANOS MECÂNICOS DURANTE O TRANSPORTE E PRESERVE SUA INTEGRIDADE FÍSICA E QUALIDADE ATÉ A ENTREGA. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO E EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE HIGIENE, PROTEGENDO O PRODUTO DE CONTAMINAÇÕES E DE CONDIÇÕES QUE POSSAM COMPROMETER SUA CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES E SER ENTREGUE EM CONDIÇÕES PRÓPRIAS PARA O CONSUMO.	KG	550
115	CALDO DE COSTELA – TABLETE DE 57G 6 CUBOS	CALDO DE COSTELA EM CUBOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDO A PARTIR DA MISTURA DE INGREDIENTES PRÓPRIOS PARA PREPARO DE CALDOS E TEMPEROS, TAIS COMO SAL, GORDURA VEGETAL, CARNE E/OU EXTRATO DE COSTELA BOVINA, AMIDO, CONDIMENTOS, ESPECIARIAS, REALÇADORES DE SABOR E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, ESTANDO LIVRE DE UMIDADE, EMPEDRAMENTO, MATÉRIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS, BOLORES OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO.	UND	350

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

		DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM CAIXA CONTENDO 6 (SEIS) CUBOS, COM PESO LÍQUIDO TOTAL APROXIMADO DE 57 G, EM EMBALAGENS INTERNAS INDIVIDUALIZADAS E PROTEGIDAS POR EMBALAGEM EXTERNA ÍNTEGRA, RESISTENTE E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, COMPOSIÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS PREVISTAS NA LEGISLAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA.		
116	CARNE DE CHARQUE	CARNE BOVINA TIPO CHARQUE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDA DE CORTES BOVINOS SUBMETIDOS AO PROCESSO DE SALGA E DESIDRATAÇÃO, CONFORME OS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, TEXTURA FIRME, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, TEOR DE SAL COMPATÍVEL COM O PROCESSO DE FABRICAÇÃO, ESTANDO ISENTO DE RANÇO, BOLORES, FERMENTAÇÃO, EXCESSO DE GORDURA, CARTILAGENS, FRAGMENTOS ÓSSEOS, SUJIDADES, PARASITAS, MATÉRIAS ESTRANHAS OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE, ÍNTEGRA E HERMETICAMENTE FECHADA, PREFERENCIALMENTE A VÁCUO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO REGISTRADO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM), CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, SENDO TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE HIGIENE E CONSERVAÇÃO, OBSERVADAS AS RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA.	KG	700
117	CEBOLA TIPO ROXA	CEBOLA ROXA (ALLIUM CEPA L.), DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCA, IN NATURA, DE TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO BULBOS ÍNTEGROS, FIRMES, COMPACTOS, COM CASCA SECA, LISA E DE COLORAÇÃO ROXA CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, PESCOÇO BEM FECHADO E SEM EMISSÃO DE BROTOS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE BULBOS MURCHOS, AMOLECIDOS, RACHADOS, CORTADOS, PERFURADOS, DETERIORADOS, COM SINAIS DE PODRIDÃO, BROTAÇÃO EXCESSIVA, ATAQUE DE INSETOS, LARVAS, PARASITAS, BOLORES, SUJIDADES, MATÉRIAS ESTRANHAS OU RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS ACIMA DOS LIMITES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ SER COLHIDA RECENTEMENTE, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA QUE EVITE DANOS MECÂNICOS DURANTE O TRANSPORTE E PRESERVE SUA INTEGRIDADE FÍSICA E QUALIDADE ATÉ A ENTREGA. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO E EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE HIGIENE, PROTEGENDO O PRODUTO DA UMIDADE EXCESSIVA, DA EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL E DE CONTAMINAÇÕES. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES E SER ENTREGUE EM CONDIÇÕES PRÓPRIAS PARA O CONSUMO.	KG	550
118	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO 1KG	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDA DA MOAGEM DE GRÃOS DE TRIGO SELECIONADOS, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR PÓ FINO, DE COLORAÇÃO BRANCA OU LEVEMENTE CREME, TEXTURA HOMOGÊNEA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ESTANDO LIVRE DE UMIDADE EXCESSIVA, EMPEDRAMENTO, FERMENTAÇÃO, INSETOS, LARVAS, PARASITAS, BOLORES, IMPUREZAS, MATÉRIAS ESTRANHAS OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO 1 KG, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, PESO	KG	550

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

		LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS PREVISTAS NA LEGISLAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA.		
119	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MACASSAR (FEIJÃO-CAUPI OU FEIJÃO-DE-CORDA – VIGNA UNGUICULATA), DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONSTITUÍDO POR GRÃOS INTEIROS, SECOS, MADUROS, LIMPOS E SELECIONADOS, DE TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, ISENTOS DE GRÃOS ARDIDOS, MOFADOS, GERMINADOS, CARUNCHADOS, QUEBRADOS EM EXCESSO, IMPUREZAS, MATÉRIAS ESTRANHAS, PEDRAS, TORRÕES, INSETOS, LARVAS, PARASITAS OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR TEOR DE UMIDADE COMPATÍVEL COM OS PADRÕES ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, GARANTINDO ADEQUADA CONSERVAÇÃO. DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DEFINIDOS PELOS ÓRGÃOS COMPETENTES. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO 1 KG, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS PREVISTAS NA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA.	KG	900
120	FEIJÃO VERDE	FEIJÃO VERDE (VIGNA UNGUICULATA), DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONSTITUÍDO POR GRÃOS VERDES, FRESCOS, TENROS E SELECIONADOS, PRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, TAMANHO REGULAR E BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR LIVRE DE GRÃOS DETERIORADOS, SECOS, ARDIDOS, MOFADOS, GERMINADOS, FERMENTADOS, IMPUREZAS, MATÉRIAS ESTRANHAS, PEDRAS, TORRÕES, INSETOS, LARVAS, PARASITAS OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. QUANDO FORNECIDO DEBULHADO, DEVERÁ APRESENTAR GRÃOS ÍNTEGROS E LIMPOS; QUANDO FORNECIDO EM VAGENS, ESTAS DEVERÃO ESTAR VERDES, TENRAS, ÍNTEGRAS E SEM SINAIS DE RESSECAMENTO OU DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA ALIMENTOS, ÍNTEGRA E RESISTENTE, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS DURANTE O TRANSPORTE. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO E EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE HIGIENE, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA QUALIDADE ATÉ A ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES E SER ENTREGUE EM CONDIÇÕES PRÓPRIAS PARA O CONSUMO	KG	200
121	MACARRÃO PARAFUSO 400 OU 500G	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ELABORADO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, PODENDO CONTER OVOS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR FORMATO UNIFORME, ÍNTEGRO, SECO, LIVRE DE RACHADURAS, QUEBRAS EXCESSIVAS, UMIDADE, MOFO, INSETOS, LARVAS, IMPUREZAS, MATÉRIAS ESTRANHAS OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. APÓS O PREPARO, DEVERÁ APRESENTAR BOA CONSISTÊNCIA, MANTENDO SUA FORMA, TEXTURA E ELASTICIDADE CARACTERÍSTICAS, SEM DESMANCHAR OU APRESENTAR ASPECTO PEGAJOSO EXCESSIVO. DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO 400 G OU 500 G, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS PREVISTAS NA LEGISLAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA.	PCT	1.000

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

122	REPOLHO ROXO	REPOLHO ROXO (BRASSICA OLERACEA VAR. CAPITATA F. RUBRA), DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCO, IN NATURA, APRESENTANDO CABEÇAS COMPACTAS, FIRMES, BEM FORMADAS, DE TAMANHO MÉDIO, COM FOLHAS ÍNTEGRAS, CROCANTES E COLORAÇÃO ROXO-ARROXEADA UNIFORME, CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, ISENTAS DE FOLHAS MURCHAS, AMARELADAS, RASGADAS OU DETERIORADAS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR LIVRE DE RACHADURAS, PERFURAÇÕES, PODRIDÕES, MANCHAS, INSETOS, LARVAS, PARASITAS, SUJIDADES, MATÉRIAS ESTRANHAS OU RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS ACIMA DOS LIMITES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ SER COLHIDO RECENTEMENTE, ACONDICIONADO DE FORMA A EVITAR DANOS MECÂNICOS DURANTE O TRANSPORTE, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E SENSORIAIS ATÉ A ENTREGA. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO E EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE HIGIENE, PROTEGENDO O PRODUTO DA EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL E DE CONTAMINAÇÕES. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES E SER ENTREGUE EM CONDIÇÕES PRÓPRIAS PARA O CONSUMO.	KG	200
123	SARDINHA COM MOLHO DE TOMATE – LATA DE 125GR	SARDINHA EM CONSERVA AO MOLHO DE TOMATE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ELABORADA COM SARDINHAS INTEIRAS OU EM PEDAÇOS, LIMPAS, COZIDAS E CONSERVADAS EM MOLHO DE TOMATE, ATENDENDO AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, TEXTURA FIRME, ESTANDO LIVRE DE ESPINHAS SOLTAS EM EXCESSO, MATÉRIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO, FERMENTAÇÃO OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM LATA CONTENDO 125 G, ÍNTEGRA, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA, SEM ESTUFAMENTOS, AMASSAMENTOS, PERFURAÇÕES, FERRUGEM OU VAZAMENTOS, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, PESO LÍQUIDO, PESO DRENADO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS PREVISTAS NA LEGISLAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO REGISTRADO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU ÓRGÃO COMPETENTE EQUIVALENTE, QUANDO APLICÁVEL, E ATENDER ÀS NORMAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA) E DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 24 (VINTE E QUATRO) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA.	UND	1.500
124	SARDINHA COM OLEO 125GR	SARDINHA EM CONSERVA AO ÓLEO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ELABORADA COM SARDINHAS INTEIRAS OU EM PEDAÇOS, LIMPAS, COZIDAS E CONSERVADAS EM ÓLEO COMESTÍVEL, ATENDENDO AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, TEXTURA FIRME, ESTANDO LIVRE DE ESPINHAS SOLTAS EM EXCESSO, MATÉRIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO, FERMENTAÇÃO OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM LATA CONTENDO 125 G, ÍNTEGRA, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA, SEM ESTUFAMENTOS, AMASSAMENTOS, PERFURAÇÕES, FERRUGEM OU VAZAMENTOS, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, PESO LÍQUIDO, PESO DRENADO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS PREVISTAS NA LEGISLAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO REGISTRADO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU ÓRGÃO COMPETENTE EQUIVALENTE, QUANDO APLICÁVEL, ATENDENDO ÀS NORMAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA) E DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 24 (VINTE E QUATRO) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA. LATA 125 G.	UND	1.500
125	LINGUIÇA	LINGUIÇA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ELABORADA COM CARNES SUÍNA, BOVINA, DE FRANGO OU MISTA, CONFORME SUA CLASSIFICAÇÃO COMERCIAL, ADICIONADA DE GORDURA, CONDIMENTOS NATURAIS E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA	KG	900

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

		LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME, COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, ESTANDO ISENTO DE RANÇO, BOLORES, FERMENTAÇÃO, EXCESSO DE LÍQUIDOS, CARTILAGENS, FRAGMENTOS ÓSSEOS, SUJIDADES, MATÉRIAS ESTRANHAS OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. DEVERÁ SER FORNECIDO RESFRIADO OU CONGELADO, CONFORME SOLICITAÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE, ÍNTEGRA E HERMETICAMENTE FECHADA, PREFERENCIALMENTE A VÁCUO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO REGISTRADO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM), CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO, MANTENDO A CADEIA DE FRIO DURANTE TODO O PERCURSO ATÉ A ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA, QUANDO CONGELADO, OU CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO FABRICANTE.		
126	MAIONESE 250G	MAIONESE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ELABORADA À BASE DE ÓLEO VEGETAL, OVOS OU DERIVADOS, VINAGRE OU SUCO DE LIMÃO, SAL E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR CONSISTÊNCIA CREMOSA E HOMOGÊNEA, COLORAÇÃO BRANCO-AMARELADA CARACTERÍSTICA, AROMA E SABOR PRÓPRIOS, ESTANDO LIVRE DE SEPARAÇÃO DE FASES, FERMENTAÇÃO, IMPUREZAS, MATÉRIAS ESTRANHAS, BOLORES OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO 250 G, EM POTE PLÁSTICO OU SACHÊ APROPRIADO PARA ALIMENTOS, ÍNTEGRO, RESISTENTE, ATÓXICO E DEVIDAMENTE LACRADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS PREVISTAS NA LEGISLAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA.	UND	350
127	KETCHUP 400G	KETCHUP, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ELABORADO PREDOMINANTEMENTE À BASE DE POLPA E/OU CONCENTRADO DE TOMATE, ADICIONADO DE AÇÚCAR, VINAGRE, SAL, CONDIMENTOS E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR CONSISTÊNCIA HOMOGÊNEA, COLORAÇÃO VERMELHA CARACTERÍSTICA, AROMA E SABOR PRÓPRIOS, ESTANDO LIVRE DE FERMENTAÇÃO, SEPARAÇÃO EXCESSIVA DE FASES, IMPUREZAS, MATÉRIAS ESTRANHAS, BOLORES OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO 400 G, EM FRASCO PLÁSTICO OU SACHÊ APROPRIADO PARA ALIMENTOS, ÍNTEGRO, RESISTENTE, ATÓXICO E DEVIDAMENTE LACRADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS PREVISTAS NA LEGISLAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA.	UND	400
128	MOLHO INGLES	MOLHO INGLÊS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ELABORADO À BASE DE ÁGUA, VINAGRE, MOLHO DE SOJA, SAL, AÇÚCAR, ESPECIARIAS, CONDIMENTOS E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO LÍQUIDO HOMOGÊNEO, COLORAÇÃO CASTANHO-ESCURA CARACTERÍSTICA, AROMA E SABOR INTENSOS E PRÓPRIOS, ESTANDO	UND	230

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

		LIVRE DE FERMENTAÇÃO INADEQUADA, IMPUREZAS, SEDIMENTOS ANORMAIS, MATÉRIAS ESTRANHAS, BOLORES OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM FRASCO CONTENDO APROXIMADAMENTE 150 ML A 500 ML, CONFORME ESPECIFICAÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO, EM EMBALAGEM DE VIDRO OU PLÁSTICO APROPRIADO PARA ALIMENTOS, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, VOLUME LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, COMPOSIÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS PREVISTAS NA LEGISLAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA.		
129	MOLHO DE PIMENTA	MOLHO DE PIMENTA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ELABORADO À BASE DE PIMENTAS SELECIONADAS, VINAGRE, ÁGUA, SAL, CONDIMENTOS E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO LÍQUIDO OU LEVEMENTE PASTOSO, HOMOGÊNEO, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, AROMA E SABOR PICANTES PRÓPRIOS, ESTANDO LIVRE DE FERMENTAÇÃO INADEQUADA, IMPUREZAS, SEDIMENTOS ANORMAIS, MATÉRIAS ESTRANHAS, BOLORES OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM FRASCO CONTENDO APROXIMADAMENTE 150 ML A 200 ML, EM EMBALAGEM DE VIDRO OU PLÁSTICO APROPRIADO PARA ALIMENTOS, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, VOLUME LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, COMPOSIÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS PREVISTAS NA LEGISLAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA.	UND	230
130	SALSICHA MISTA	SALSICHA MISTA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ELABORADA COM CARNES BOVINA, SUÍNA E/OU DE AVES, ADICIONADA DE GORDURA, CONDIMENTOS E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, APRESENTANDO CONSISTÊNCIA FIRME, COLORAÇÃO ROSADA CARACTERÍSTICA, AROMA E SABOR PRÓPRIOS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE RANÇO, FERMENTAÇÃO, BOLORES, EXCESSO DE LÍQUIDOS, CARTILAGENS, FRAGMENTOS ÓSSEOS, SUJIDADES, MATÉRIAS ESTRANHAS OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA). O PRODUTO DEVERÁ SER FORNECIDO RESFRIADO OU CONGELADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE, ÍNTEGRA E HERMETICAMENTE FECHADA, PREFERENCIALMENTE A VÁCUO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO REGISTRADO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM), CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO, MANTENDO A CADEIA DE FRIO DURANTE TODO O PERCURSO ATÉ A ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA, QUANDO CONGELADO, OU CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO FABRICANTE.	KG	1.650
131	REFRIGERANTE 150ML	REFRIGERANTE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, GASEIFICADO, PRONTO PARA CONSUMO, ELABORADO COM ÁGUA POTÁVEL GASEIFICADA, AÇÚCAR OU ADOÇANTES AUTORIZADOS, EXTRATOS OU AROMAS NATURAIS E/OU ARTIFICIAIS, ACIDULANTES, CONSERVANTES E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO, AROMA E SABOR	UND	1.800

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

		CARACTERÍSTICOS DO RESPECTIVO SABOR (COLA, GUARANÁ, LARANJA, LIMÃO OU OUTRO PREVIAMENTE ESPECIFICADO PELA ADMINISTRAÇÃO), ESTANDO LIVRE DE IMPUREZAS, SEDIMENTOS ANORMAIS, VAZAMENTOS OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL CONTENDO 150 ML, ÍNTEGRA, RESISTENTE E DEVIDAMENTE LACRADA, EM GARRAFA PET OU RECIPIENTE APROPRIADO PARA ALIMENTOS, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, VOLUME LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS PREVISTAS NA LEGISLAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA.		
132	REFRIGERANTE 2L	REFRIGERANTE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, GASEIFICADO, PRONTO PARA CONSUMO, ELABORADO COM ÁGUA POTÁVEL GASEIFICADA, AÇÚCAR OU ADOÇANTES AUTORIZADOS, EXTRATOS OU AROMAS NATURAIS E/OU ARTIFICIAIS, ACIDULANTES, CONSERVANTES E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO RESPECTIVO SABOR (COLA, GUARANÁ, LARANJA, LIMÃO OU OUTRO PREVIAMENTE ESPECIFICADO PELA ADMINISTRAÇÃO), ESTANDO LIVRE DE IMPUREZAS, SEDIMENTOS ANORMAIS, VAZAMENTOS OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO 2 LITROS, EM GARRAFA PET ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, VOLUME LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS PREVISTAS NA LEGISLAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA.	UND	900
133	COCO RALADO 100G	COCO RALADO SECO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDO DA POLPA DE COCO MADURO, DEVIDAMENTE DESIDRATADA E RALADA, PODENDO SER ADOÇADO OU SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONFORME ESPECIFICAÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA A LEVEMENTE CREME, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, TEXTURA UNIFORME, ESTANDO LIVRE DE UMIDADE EXCESSIVA, RANÇO, FERMENTAÇÃO, BOLORES, IMPUREZAS, MATÉRIAS ESTRANHAS, INSETOS OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO 100 G, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS PREVISTAS NA LEGISLAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA.	UND	360
134	MILHO VERDE EM CONSERVA 200 A 300G	MILHO VERDE EM CONSERVA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTO POR GRÃOS SELECIONADOS, INTEIROS, TENROS, DE TAMANHO UNIFORME E COLORAÇÃO AMARELO-CLARA CARACTERÍSTICA, CONSERVADOS EM SALMOURA, PRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, ESTANDO LIVRE DE GRÃOS DETERIORADOS, AMASSADOS EM EXCESSO, MATÉRIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS, FERMENTAÇÃO, BOLORES OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO ENTRE 200 G E 300 G, DO TIPO LATA OU SACHÊ, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, PESO LÍQUIDO, PESO DRENADO, LOTE, DATA DE	UND	1.000

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

		FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS PREVISTAS NA LEGISLAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM (200 G A 300 G).		
135	LEITE DE COCO DE 500ML	LEITE DE COCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDO DA EMULSÃO AQUOSA DA POLPA DO COCO MADURO, PODENDO CONTER CONSERVANTES E ESTABILIZANTES AUTORIZADOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO LÍQUIDO HOMOGÊNEO, COLORAÇÃO BRANCA CARACTERÍSTICA, AROMA E SABOR PRÓPRIOS, ESTANDO LIVRE DE FERMENTAÇÃO, SEPARAÇÃO EXCESSIVA DE FASES, IMPUREZAS, MATÉRIAS ESTRANHAS, BOLORES OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO 500 ML, EM FRASCO DE VIDRO OU PLÁSTICO APROPRIADO PARA ALIMENTOS, ÍNTEGRO, RESISTENTE, ATÓXICO E DEVIDAMENTE LACRADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, VOLUME LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, COMPOSIÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS PREVISTAS NA LEGISLAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA	UND	250
136	MISTURA DE AMIDO DE MILHO CAIXA DE 500G	MISTURA DE AMIDO DE MILHO PARA PREPARO DE MINGAU, SABOR TRADICIONAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTA PREDOMINANTEMENTE POR AMIDO DE MILHO, PODENDO CONTER AÇÚCAR, VITAMINAS, MINERAIS, AROMATIZANTES E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR PÓ FINO, HOMOGÊNEO, DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, LIVRE DE UMIDADE, EMPEDRAMENTO, FERMENTAÇÃO, INSETOS, IMPUREZAS, MATÉRIAS ESTRANHAS OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. DEVERÁ POSSUIR RENDIMENTO ADEQUADO PARA PREPARO DE MINGAUS E OUTRAS PREPARAÇÕES CULINÁRIAS, CONFORME INSTRUÇÕES DO FABRICANTE, ATENDENDO AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM CAIXA CONTENDO 500 G, COM EMBALAGEM INTERNA ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, MODO DE PREPARO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS PREVISTAS NA LEGISLAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA.	UND	430
137	MISTURA DE SEREAIS PARA MINGAU 500G	MISTURA DE CEREAIS PARA PREPARO DE MINGAU, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTA POR CEREAIS SELECIONADOS, PODENDO CONTER FARINHA DE ARROZ, FARINHA DE MILHO, AVEIA, TRIGO, CEVADA, CENTEIO, VITAMINAS, MINERAIS E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR PÓ FINO, HOMOGÊNEO, DE COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE UMIDADE, EMPEDRAMENTO, FERMENTAÇÃO, INSETOS, IMPUREZAS, MATÉRIAS ESTRANHAS OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. DEVERÁ POSSUIR RENDIMENTO ADEQUADO PARA O PREPARO DE MINGAUS E OUTRAS PREPARAÇÕES ALIMENTÍCIAS, CONFORME INSTRUÇÕES DO FABRICANTE, ATENDENDO AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO 500 G, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, MODO DE PREPARO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS PREVISTAS NA LEGISLAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM 500 G	UND	430

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

138	RAPADURA TRADICIONAL DE 500G	RAPADURA TRADICIONAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDA EXCLUSIVAMENTE PELA CONCENTRAÇÃO E SOLIDIFICAÇÃO DO CALDO DE CANA-DE-AÇÚCAR, APRESENTANDO COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA VARIANDO DO DOURADO AO MARROM, SABOR DOCE E AROMA PRÓPRIOS, TEXTURA FIRME E HOMOGÊNEA, LIVRE DE UMIDADE EXCESSIVA, FERMENTAÇÃO, BOLORES, MATÉRIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS, INSETOS OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO 500 G, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS PREVISTAS NA LEGISLAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA	UND	600
139	SALSICHA DE FRANGO TIPO HOT DOG	SALSICHA DE FRANGO TIPO HOT DOG, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRODUZIDA A PARTIR DE CARNE DE FRANGO, COM ADIÇÃO DE INGREDIENTES E CONDIMENTOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, APRESENTANDO TEXTURA MACIA, CONSISTÊNCIA FIRME, COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE ODORES DESAGRADÁVEIS, MANCHAS, VISCOSIDADE, EXCESSO DE LÍQUIDOS, IMPUREZAS OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, POSSUIR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E SER PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM). DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA, A VÁCUO OU EM ATMOSFERA MODIFICADA, DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS PREVISTAS NA LEGISLAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO E ENTREGUE SOB REFRIGERAÇÃO, MANTENDO A CADEIA DE FRIO, E POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 60 (SESSENTA) DIAS, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA.	KG	1.000
140	CHUCHU	CHUCHU, DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, DE TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO FORMATO, COLORAÇÃO VERDE-CLARA A VERDE, TEXTURA FIRME E DESENVOLVIMENTO ADEQUADO DA VARIEDADE. DEVERÁ ESTAR ÍNTEGRO, LIMPO, SADIO, COM CASCA LISA, LIVRE DE RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, AMASSAMENTOS, BROTAÇÕES, SINAIS DE MURCHA, DANOS MECÂNICOS, PRAGAS, DOENÇAS, MATÉRIAS ESTRANHAS OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERÁ SER COLHIDO EM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E SUPORTAR O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO SEM PREJUÍZO DE SUAS CARACTERÍSTICAS. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA QUE PRESERVE SUA INTEGRIDADE DURANTE O TRANSPORTE E A ENTREGA, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	KG	450
141	PRESUNTO DE FRANGO	PRESUNTO DE FRANGO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ELABORADO A PARTIR DE CARNE DE FRANGO, SUBMETIDO A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, COM ADIÇÃO DE INGREDIENTES E CONDIMENTOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA FIRME E MACIA, COLORAÇÃO ROSADA UNIFORME, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, ESTANDO LIVRE DE ODORES DESAGRADÁVEIS, MANCHAS, VISCOSIDADE, EXCESSO DE LÍQUIDOS, IMPUREZAS OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, POSSUIR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E SER PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO	KG	600

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

		INSPECIONADO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM). O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA, A VÁCUO OU EM ATMOSFERA MODIFICADA, DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS PREVISTAS NA LEGISLAÇÃO. DEVERÁ SER TRANSPORTADO E ENTREGUE SOB REFRIGERAÇÃO, MANTENDO A CADEIA DE FRIO, E POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 60 (SESSENTA) DIAS, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA.		
142	REQUEIJÃO ZERO LACTOSE 200G	REQUEIJÃO CREMOSO ZERO LACTOSE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDO A PARTIR DE LEITE E/OU MASSA COALHADA, SUBMETIDO AO PROCESSO DE DESLACTOSAÇÃO POR ADIÇÃO DA ENZIMA LACTASE, CONTENDO TEOR DE LACTOSE CONFORME PERMITIDO PARA ALIMENTOS DESTINADOS A DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE, PODENDO CONTER CREME DE LEITE, ESTABILIZANTES E DEMAIS INGREDIENTES AUTORIZADOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR CONSISTÊNCIA CREMOSA E HOMOGÊNEA, COLORAÇÃO BRANCO-CREME, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, ESTANDO LIVRE DE SORO EM EXCESSO, FERMENTAÇÃO, BOLORES, IMPUREZAS OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, POSSUIR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E SER PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM). O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO 200 G, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INDICAÇÃO DE "ZERO LACTOSE" E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS PREVISTAS NA LEGISLAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO E ENTREGUE SOB REFRIGERAÇÃO, MANTENDO A CADEIA DE FRIO, E POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 60 (SESSENTA) DIAS, CONTADOS DA DATA DA ENTREGA.	UND	60
143	CEBOLINHA	CEBOLINHA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, APRESENTANDO FOLHAS VERDES, TENRAS, ÍNTEGRAS E COM AROMA CARACTERÍSTICO DA ESPÉCIE. DEVERÁ ESTAR LIMPA, SADIA, LIVRE DE FOLHAS AMARELADAS, MURCHAS, RESSECADAS, MANCHAS, DANOS MECÂNICOS, PRAGAS, DOENÇAS, TERRA EM EXCESSO, IMPUREZAS, MATÉRIAS ESTRANHAS OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERÁ SER COLHIDO EM ESTÁGIO ADEQUADO DE DESENVOLVIMENTO, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS E NUTRICIONAIS, E ACONDICIONADO EM MAÇOS OU EMBALAGEM APROPRIADA QUE MANTENHA SUA INTEGRIDADE DURANTE O TRANSPORTE E A ENTREGA, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UND	700
144	POLPA DE FRUTA: SABOR MARACUJÁ	POLPA DE FRUTA; SABOR MARACUJÁ; COMPOSTO LÍQUIDO EXTRAÍDO PELO ESMAGAMENTO DAS PARTES COMESTÍVEIS DE FRUTAS CARNOSAS; APRESENTAÇÃO NA FORMA POLPA DE FRUTA CONGELADA; SUBMETIDO A TRATAMENTO QUE ASSEGURE SUA APRESENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO ATÉ O CONSUMO; ISENTO DE FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS E SEM AÇÚCAR; COM ASPECTO EM PASTA MOLE, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG, COM SUB UNIDADES. DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE ROTULAGEM GERAL, DEVENDO APRESENTAR IDENTIFICAÇÃO E CONTATO DO FORNECEDOR, NOME DO PRODUTO, PESO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO.	KG	1.100
145	POLPA DE FRUTA: SABOR MANDA	POLPA DE FRUTA; SABOR MANGA; COMPOSTO LÍQUIDO EXTRAÍDO PELO ESMAGAMENTO DAS PARTES COMESTÍVEIS DE FRUTAS CARNOSAS; APRESENTAÇÃO NA FORMA POLPA DE FRUTA CONGELADA; SUBMETIDO A TRATAMENTO QUE ASSEGURE SUA	KG	1.100

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

		APRESENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO ATÉ O CONSUMO; ISENTO DE FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS E SEM AÇÚCAR; COM ASPECTO EM PASTA MOLE, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG, COM SUB UNIDADES; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO -CNNPA Nº 12, DE 24/07/78 E RDC 272, DE 22/09/05 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE ROTULAGEM GERAL, DEVENDO APRESENTAR IDENTIFICAÇÃO E CONTATO DO FORNECEDOR, NOME DO PRODUTO, PESO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. E CONTER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO.		
146	POLPA DE FRUTA: SABOR GRAVIOLA	POLPA DE FRUTA; SABOR GRAVIOLA; COMPOSTO LÍQUIDO EXTRAÍDO PELO ESMAGAMENTO DAS PARTES COMESTÍVEIS DE FRUTAS CARNOSAS; APRESENTAÇÃO NA FORMA POLPA DE FRUTA CONGELADA; SUBMETIDO A TRATAMENTO QUE ASSEGURE SUA APRESENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO ATÉ O CONSUMO; ISENTO DE FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS E SEM AÇÚCAR; COM ASPECTO EM PASTA MOLE, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG, COM SUB UNIDADES; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO -CNNPA Nº 12, DE 24/07/78 E RDC 272, DE 22/09/05 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE ROTULAGEM GERAL, DEVENDO APRESENTAR IDENTIFICAÇÃO E CONTATO DO FORNECEDOR, NOME DO PRODUTO, PESO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. E CONTER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO.	KG	1.100

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

ANEXO II – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇO

ATA DE REGISTRO DE PREÇO XXX/XXXX

Aos **XX** dias do mês de **XXXX** de **XXXX**, o Município de o **Município de TRIUNFO POTIGUAR**, Estado do Rio Grande do Norte, através da Prefeitura Municipal, Pessoa jurídica de Direito Público, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 01.612.376/0001-10, com sede à Rua Antonio Eufrasio da Silva, 02, Edson Pereira, TRIUNFO POTIGUAR/RN, neste ato representado pelo Senhor **JOANA DARC ESTEVAM DA FONSECA SLVA,** Prefeita Municipal, portador do **CPF nº 812.***.***-87**, residente e domiciliado na cidade de TRIUNFO POTIGUAR/RN. Nos termos da Lei Federal nº 14.133 de 01 de Abril de 2021; Decreto Municipal nº 222/2023; à Lei nº 8.078/1990 - Código de Defesa do Consumidor, e as demais normas legais correlatas, em face da classificação das propostas apresentadas no **Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº XXXX/XXXX**, **Processo Administrativo XXXX/XXXX**, resolve **REGISTRAR OS PREÇOS** para a eventual contratação dos itens elencados em anexo, conforme especificações do Termo de Referência, que passa a fazer parte integrante desta, tendo sido, os referidos preços, oferecidos pela empresa:

XXXX, inscrita no CNPJ sob o nº **XXXX**, com sede na **XXXX**, CEP **XXXX**, no Município de **XXXX**, neste ato representada pelo(a) Sr(a). **XXXX**, portador(a) da Cédula de Identidade nº **XXXX** e CPF nº **XXXX**, cuja proposta foi classificada em **XX** lugar no certame nos itens: **XXXXXXXXXXX** totalizando um valor de **XXXXXXXX** conforme planilha anexa.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. O objeto desta Ata é o registro de preços para futura **AQUISIÇÃO DE (OBJETO)**, conforme especificações do Termo de Referência e quantidades estabelecidas no anexo (encarte) que é parte integrante desta ata.

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

2. CLÁUSULA SEGUNDA - DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES

2.1. O órgão gerenciador será a **PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO POTIGUAR/RN.**

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

2.2. Poderá utilizar-se da Ata de Registro de Preços, ainda, qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada à vantagem e respeitadas as regras estabelecidas na Lei Federal 14.133/2021 e no Decreto Municipal 222/2023.
2.2.1. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, independentemente dos quantitativos registrados em Ata, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.
2.2.2. As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços.
2.2.3. Em caso de eventual inadimplemento contratual, caberá ao órgão aderente a responsabilidade pela imposição de penalidade ao fornecedor faltoso, comunicando o fato ao órgão gerenciador.
2.3. Todo órgão, antes de contratar com o fornecedor registrado, deve assegurar-se que a contratação atende a seus interesses, sobretudo quanto aos valores praticados.

3. CLÁUSULA TERCEIRA - DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. A Ata de Registro de Preços terá vigência de **1 (um) ano**, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada/renovada por igual período, desde que comprovada a vantajosidade da ata.
3.1.1. Na hipótese de renovação prevista no Item 3.1, todos os quantitativos licitados serão restabelecidos, assim como todas as demais cláusulas previstas na Ata de Registro de Preços serão renovadas.
3.1.2. Os quantitativos serão restabelecidos a quantidade inicial licitada, não havendo possibilidade de somatório com o saldo não utilizado no período inicial da Ata.
3.1.3. Na hipótese de prorrogação apenas de prazo prevista no Item 3.1, o quantitativo permanecerá de acordo com o saldo disponível no momento da prorrogação, apenas para que se possa concluir a aquisição de acordo com a demanda inicial licitada.

4. CLÁUSULA QUARTA - DA ALTERAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

4.2. 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, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:
4.2.1. 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 da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
4.2.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
4.2.3. Na hipótese 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.
4.2.4. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;
4.2.5. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.
4.3. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.
4.4. 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.
4.5. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.
4.6. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.
4.7. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

4.10. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 5.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

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

4.12. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 5.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

4.13. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 4.2 e no item 4.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

4.14. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5. CLÁUSULA QUINTA - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

5.1. O fornecedor terá o seu registro cancelado, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e a ampla defesa, quando:
5.1.1. Não cumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
5.1.2. Não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, ou não assinar o contrato, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
5.1.3. Não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
5.1.4. Por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas;
5.1.5. Não mantiver as condições de habilitação durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
5.2. O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preços na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior.
5.3. Em qualquer das hipóteses acima, o órgão gerenciador comunicará o cancelamento do registro do fornecedor aos órgãos participantes, se houver.

6. CLÁUSULA SEXTA - DA CONTRATAÇÃO COM OS FORNECEDORES

6.1. A contratação com o fornecedor registrado, de acordo com a necessidade do órgão, será formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento similar, conforme disposto no artigo 95 da Lei nº 14.133/2021.
6.1.1. As condições de fornecimento constam do Termo de Referência e da Ata de Registro de Preços, e poderão ser detalhadas, em cada contratação específica, no respectivo pedido de contratação.
6.2. O órgão convocará a fornecedora com preço registrado em Ata para, a cada contratação, no prazo máximo de **02 (dois) dias úteis**, efetuar a retirada da Nota de Empenho ou instrumento equivalente, ou assinar o Contrato, se for o caso, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Edital e na Ata de Registro de Preços.
6.2.1. Esse prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do fornecedor e aceita pela Administração.

7. CLÁUSULA SETIMA - DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

7.1. Cada contrato firmado com a fornecedora terá vigência de acordo com as disposições definidas na minuta de contrato ou instrumento equivalente, ou, na omissão deste, pelo prazo de 01 **(um) ano**, a partir da data da assinatura ou retirada do instrumento
7.1.1. A vigência poderá ultrapassar o exercício financeiro, desde que as despesas referentes à contratação sejam integralmente empenhadas até 31 de dezembro, para fins de inscrição em restos a pagar, e o objeto esteja previsto no Plano Plurianual.

8. CLÁUSULA DECIMA PRIMEIRA - DO PAGAMENTO

8.1. Todas as condições de pagamento estão previstas no Termo de Referência, que é parte integrante desta **ARP.**

9. CLÁUSULA DECIMA TERCEIRA - DAS PENALIDADES

9.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no **TERMO DE REFERÊNCIA.**
9.2. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.
9.3. 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.
9.4. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 5.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

10. CLÁUSULA DECIMA QUARTA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

10.1. Será anexada a esta Ata cópia do Termo de Referência.
10.2. Integram esta Ata, independentemente de transcrição, o Edital e a proposta da empresa.
10.3. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência.

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

10.4. O foro para dirimir questões relativas a presente Ata será o Foro da Comarca de CAMPO GRANDE/RN, com exclusão de qualquer outro.

Município de **TRIUNFO POTIGUAR/RN**, **XX** de **XXXX** de **XXXX**.

_____
JOANA DARC ESTEVAM DA FONSECA SLVA
PREFEITO MUNICIPAL

_____
Representante da Empresa

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

ANEXO III – MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO ADMINISTRATIVO XXX/2026-SRP

TERMO DE CONTRATO N.º XXX/2026, QUE FAZEM ENTRE SI A PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO POTIGUAR/RN E A EMPRESA XXXXXXXX, CUJO OBJETO É A AQUISIÇÃO (OBJETO).

Aos **XX** dias do mês de **XXXXXXX de 2026**, de um lado o **Município de TRIUNFO POTIGUAR**, Estado do Rio Grande do Norte, através da PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO POTIGUAR/RN, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ sob o n° 01.612.376/0001-10, sediada a Rua Antônio Eufrásio da Silva, 02, Edson Pereira, TRIUNFO POTIGUAR/RN, CEP: 59660-000, neste ato representado pelo(a) Sr. **JOANA DARC ESTEVAM DA FONSECA SLVA**, Prefeito Municipal, portador do CPF nº **812.***.***-87**, residente e domiciliado na cidade de TRIUNFO POTIGUAR/RN, doravante denominado CONTRATANTE; e do outro a pessoa jurídica **XXXXXXXXX**, inscrita no **CNPJ XXXXXXXXXXX**, com sede na **XXXXXXXXXX**, no Município de **XXXXXX**, neste ato representada pelo(a) Sr(a). **XXXXXXXXXXXX**, portador(a) do CPF nº **XXX.***.***-XX**, doravante denominado CONTRATADO, **RESOLVEM**, em face homologação do procedimento de (MODALIDADE), celebrar contrato administrativo, nos termos da Lei Federal nº 14.133 de 01 de Abril de 2021, dà Lei nº 8.078/1990 - Código de Defesa do Consumidor, e as demais normas legais correlatas, conforme cláusulas abaixo e especificações do Termo de Referência, que é parte integrante desde contrato administrativo.

11. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO E DOS PREÇOS CONTRATADOS

11.1. O objeto deste termo é a **(OBJETO).**

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

ITEM	DESCRIÇÃO	QNT	UND	VALOR	TOTAL
01	XXXXXXX.	XX	XXXX	R$ XXXX	R$ XXXXX

11.2. A contratação será realizada de forma global, e a utilização será realizada de acordo com a necessidade da administração, que será indicada na respectiva ORDEM DE COMPRA.

12. CLÁUSULA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

12.1. O prazo de vigência da contratação será de 1 (um) ano, a contar da assinatura e emissão da ordem de serviço, nos termos do art. 106 da Lei 14.133/2021, podendo ser prorrogado sucessivamente até o limite máximo de 10 (dez) anos, nos termos do Art. 107 da Lei 14.133/2021, por se tratar de aquisição continuada.

13. CLÁUSULA TERCEIRA - DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO ADMINISTRATIVO

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 (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

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.

14. CLÁUSULA QUARTA - DO REAJUSTE

14.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data de elaboração do orçamento estimado, em 21/05/2026.

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

14.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA (ÍNDICE NACIONAL DE PREÇO AO CONSUMIDOR AMPLO), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
14.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
14.4. 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).
14.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
14.6. 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.
14.7. 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.
14.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

15. CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E CONTRATANTE

15.1.1. Todas as obrigações e exigências da execução do respectivo contrato encontram-se previstos no Termo de Referência, que é parte integrante deste termo de contrato.

16. CLÁUSULA SEXTA - DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

16.1.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

17. CLÁUSULA SÉTIMA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

17.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

17.2. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.
17.3. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.
17.4. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.
17.5. 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 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.
17.6. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.
17.7. 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.
17.8. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.
17.9. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:
17.10. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
17.11. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
17.12. Indenizações e multas.
17.13. 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 (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).
17.14. 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 (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

18. CLÁUSULA OITAVA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026-SRP

18.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município deste exercício, na dotação abaixo discriminada:
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

CLÁUSULA NONA – DOS CASOS OMISSOS

18.2. 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.

19. CLÁUSULA DÉCIMA – DA PUBLICIDADE

19.1. 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.

20. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

20.1. Integram este contrato, independentemente de transcrição, o Estudo Técnico Preliminar e o Termo de Referência, além da Proposta final da contratada.
20.2. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência.
20.3. O foro para dirimir questões relativas a presente Ata será o Foro da Comarca de ASSÚ/RN, com exclusão de qualquer outro.

TRIUNFO POTIGUAR-RN, XX de XXXXX de XXXX.

XXXXXXXXXXXX	**XXXXXXXX**
PREFEITO MUNICIPAL	**CONTRATADA**