

**EDITAL DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 008/2026**

PREÂMBULO

INTERESSADO:	PODER EXECUTIVO – FMS – FMAS DE ABADIA DE GOIÁS/GO
PROCESSO MUNICIPAL:	5889/2026
MODALIDADE DA LICITAÇÃO:	Pregão Eletrônico
TIPO DA LICITAÇÃO:	Menor Preço por Item
OBJETO:	Contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios, destinados ao atendimento das demandas do Poder Executivo e demais órgãos da Administração Pública do Município de Abadia de Goiás/GO
PREÇO TOTAL MÉDIO:	R\$ 0,00 (Valor estimado sigiloso nos termos do art. 24 da Lei 14.133/2021)
INÍCIO DO RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E DAS PROPOSTAS:	A partir da Publicação do Edital
ENCERRAMENTO DO RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E DAS PROPOSTAS:	Às 08:00 h do dia 23/02/2026
ABERTURA DAS PROPOSTAS:	Das 08:01 às 08:59 do dia 23/02/2026
SESSÃO DE LANCES:	Início às 09:00 h do dia 23/02/2026
LOCAL:	www.slicx.com.br “Acesso Identificado”. Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília (DF)
LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:	Lei Federal nº. 14.133/21, Lei Complementar 123/2006
FONTE DE RECURSOS:	Orçamento do MUNICÍPIO.

O Município de Abadia de Goiás/GO, torna público aos interessados do ramo pertinente, que por intermédio da **AGENTE DE CONTRATAÇÃO** e sua Equipe de Apoio, legalmente designada por ato do Chefe do Poder Executivo Municipal, fará realizar **às 09:00 horas, do dia 23 do mês de fevereiro do ano de 2026** no site **www.slicx.com.br “Acesso Identificado”**, em sessão pública, fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 008/2026**, tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, para **Contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios, destinados ao atendimento das demandas do Poder Executivo e demais órgãos da Administração Pública do Município de Abadia de Goiás/GO**, a presente licitação será regida pela Lei Federal nº. 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e pelas demais normas regulamentares aplicáveis à espécie e as regras deste edital, cuja sessão pública de abertura e julgamento se dará em dia e horário designados no preâmbulo deste Edital.

Na hipótese de não haver expediente na data de abertura das propostas e sessão de lances, fica o referido PREGÃO, automaticamente, transferido para o primeiro dia útil subsequente àquela, na mesma hora e local.

O Pregão Eletrônico será realizado em Sessão Pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases através do Sistema de Pregão Eletrônico (licitações) da **www.slicx.com.br** “**Acesso Identificado**”.

O Edital e seus anexos encontram-se na sede da Prefeitura de Abadia de Goiás/GO, junto a AGENTE DE CONTRATAÇÃO e Equipe de Apoio, e será entregue a qualquer interessado, até a data prevista para a abertura ou nos sites <http://abadiadegoias.go.gov.br/> e **www.slicx.com.br** “**Acesso Identificado**”.

1. DO OBJETO

A presente licitação, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, tipo “**MENOR PREÇO POR ITEM**”, objetivando a **Contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios, destinados ao atendimento das demandas do Poder Executivo e demais órgãos da Administração Pública do Município de Abadia de Goiás/GO**, conforme especificações e quantitativos constantes do Anexo I – Termo de Referência parte integrante deste Edital.

2. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados do ramo de atividade Econômica (CNAE) pertinente ao objeto da contratação e Micros e Pequenas Empresas da Microrregião de Goiânia, que preencherem as condições constantes deste edital, observadas as disposições da Lei Federal 14.133/2021 e Decreto Municipal 1.298/2024.

2.1.1. Informações complementares: Para efeito de compreensão do presente edital, considera-se:

- âmbito local - limites geográficos do Município onde será executado o objeto da contratação;
- âmbito regional - limites geográficos da mesorregião ou microrregião, conforme definido pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE; sendo a microrregião de Goiânia composta pelos seguintes municípios:
 - Goiânia, ABADIA DE GOIAS, Aparecida de Goiânia, Trindade, Senador Canedo, Goianira, Bela Vista, Nerópolis, Hidrolândia, Guapo, Goianápolis, Aragoiânia, Bonfinópolis, Teresópolis de Goiás, Leopoldo de Bulhões, Santo Antônio de Goiás e Caldazinha.
- microempresas e empresas de pequeno porte – os beneficiados pela Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, nos termos do inciso I do caput do art. 13

2.1.2. Os itens cujos valores estimados sejam inferiores a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), serão reservados para a participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte, priorizando-se a contratação daquelas sediadas na Microrregião de Goiânia.

2.2. Visando o fomento do comércio local, será concedida prioridade de contratação de microempresas e empresas de pequeno porte sediadas neste município, até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido nos termos do § 3º, art. 48, Lei Complementar 123/06.

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

2.4. Os licitantes arcarão com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas, sendo que o município de Abadia de Goiás/GO não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

2.5. A participação na licitação implica, automaticamente, na aceitação integral dos termos deste Edital e seus anexos e leis aplicáveis.

2.6. Os documentos exigidos deverão ser apresentados em original ou publicação em órgão da imprensa oficial ou por qualquer processo de cópia autenticada por servidor do Município.

2.7. O licitante deverá promover a sua inscrição diretamente no site **www.slicx.com.br** “**Acesso Identificado**” e posterior credenciamento na Plataforma de Licitações para participar do pregão, até o horário fixado no edital para inscrição e cadastramento.

2.7.1. A participação no pregão está condicionada obrigatoriamente a inscrição e credenciamento do licitante, até o limite de horário previsto.

2.7.2. O custo de operacionalização e uso do sistema ficará a cargo do licitante que pagará a provedora do sistema de Licitações Eletrônicas, o equivalente aos custos pela utilização dos recursos de tecnologia da informação, consoante previsto no Termo de Adesão ao Sistema pelo Fornecedor, nos termos do parágrafo 1º, artigo 175, da Lei nº. 14.133/2021,

2. 8. É vedada a participação de empresas:

2.8.1. Em recuperação judicial ou em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação (Admite-se a participação, em licitações, de empresas em recuperação judicial, desde que amparadas em certidão emitida pela instância judicial competente afirmando que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório);

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

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

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

2.8.5. 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;

2.8.6. Suspensos de participar de licitações e impedidos de contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta Municipal, nos termos do art. 156, III, § 4º, da Lei n. 14.133/2021;

2.8.7. Declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública, na forma do art. 156, IV, § 5º, da Lei n. 14.133/2021;

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

2.8.9. O impedimento de que trata o item 2.8.2 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.9. A Administração irá consultar o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep) e emitir as certidões negativas de inidoneidade, de impedimento;

2.10. A observância das vedações dos itens anteriores é de inteira responsabilidade da licitante que, pelo descumprimento, se sujeita às penalidades cabíveis.

3. REGULAMENTO DA OPERAÇÃO DO CERTAME

3.1. Os trabalhos serão conduzidos por AGENTE DE CONTRATAÇÃO designado através de Portaria pelo município de Abadia de Goiás/GO mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo constante na página da Internet www.slicx.com.br “Acesso Identificado” e terá em especial as seguintes atribuições:

a) acompanhar os trabalhos da equipe de apoio; b) responder as questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame; c) abrir as propostas de preços; d) analisar a aceitabilidade das propostas; e) desclassificar propostas indicando os motivos; f) conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço; g) verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar; h) declarar o vencedor; i) receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos; j) elaborar a ata da sessão com o auxílio eletrônico; k) encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação; l) abrir processo administrativo para apuração de irregularidades visando a aplicação de penalidades previstas na legislação; m) as demais previstas em lei.

3.2. CREDENCIAMENTO NO SISTEMA LICITAÇÕES

3.2.1. As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão se cadastrar e nomear operador devidamente habilitado, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no site: www.slicx.com.br “Acesso Identificado”.

3.2.2. A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio do Sistema de Pregão Eletrônico SLICX, a qual deverá manifestar, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

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

3.2.4. A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da provedora do Sistema de Pregão Eletrônico SLICX;

3.2.5. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a provedora do Sistema de Pregão Eletrônico SLICX, a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros;

3.2.6. 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;

3.3. DA PARTICIPAÇÃO

3.3.1. A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante do licitante credenciado e subsequente cadastramento da proposta inicial de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecidos.

3.3.2. Caberá ao fornecedor 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 da desconexão do seu representante;

3.3.3. Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional, poderá ser esclarecida pelos telefones: (35) 998622776, (34) 992000282, (62) 996735382 ou pelos e-mails slic@racgestao.com.br, racgestao@racgestao.com.br ou pelo site www.slicx.com.br "Fale conosco".

3.4. ABERTURA DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DOS LANCES

3.4.1. A partir do horário previsto no Edital e no sistema para cadastramento e encaminhamento dos documentos de habilitação e da proposta inicial de preços, terá início à sessão pública do pregão eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas, passando a Agente de Contratação a avaliar a aceitabilidade das propostas;

3.4.2. Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor;

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

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

3.4.5. O fornecedor poderá encaminhar lance com valor superior ao menor preço registrado, desde que seja inferior ao seu último lance ofertado e diferente de qualquer lance válido para o item.

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

3.4.7. Durante o transcurso da sessão pública os participantes serão informados, em tempo real, do valor de menor preço registrado. O sistema não identificará o autor dos lances aos demais participantes;

3.4.8. No caso de desconexão com a AGENTE DE CONTRATAÇÃO, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando a AGENTE DE CONTRATAÇÃO, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízos dos atos realizados;

3.4.9. Quando a desconexão persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão do Pregão Eletrônico poderá ser suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos operadores representantes dos participantes, através de mensagem eletrônica na caixa de mensagem (Chat) ou e-mail divulgando data e hora da reabertura da sessão;

3.4.10. A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de PRORROGAÇÃO AUTOMÁTICA dos lances, emitido pelo sistema eletrônico, após o que transcorrerá período extra. O período extra será de 02 (dois) minutos sempre que houver novo lance.

3.4.10.1. Não havendo novos lances ofertados nas condições estabelecidas no subitem 3.4.10, a duração da prorrogação encerrar-se-á, automaticamente, quando atingido o segundo minuto contado a partir do registro no sistema, do último lance que ensejar prorrogação

3.4.10.2. Devido a imprevisão de tempo extra, as Empresas participantes deverão estimar o seu valor mínimo de lance a ser ofertado, evitando assim, cálculos de última hora, que poderão resultar em uma disputa frustrada por falta de tempo hábil;

3.4.11. O sistema informará, na ordem de classificação, todas as propostas, partindo da proposta de menor preço (ou melhor proposta) imediatamente após o encerramento da etapa de lances.

3.4.12. A AGENTE DE CONTRATAÇÃO anunciará o licitante detentor da proposta ou lance de menor preço, imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública.

3.4.13. Quando for constatado o empate, conforme estabelece os Artigos 44 e 45 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações posteriores, a Agente de Contratação aplicará os critérios para desempate em favor da microempresa ou empresa de pequeno porte. Após o desempate, poderá a Agente de Contratação ainda negociar um melhor preço caso ela não atinja o valor de referência definido pela administração pública.

Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006 - Estatuto de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte.

Artigo 44: Nas licitações será assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para a microempresa e empresas de pequeno porte.

§ 1º Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 10% (dez por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

§ 2º Na modalidade de pregão, o intervalo percentual estabelecido no § 1º será de 5% (cinco por cento) superior ao melhor preço.

Artigo 45: Para efeito do disposto no art. 44 desta Lei Complementar, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

I – a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

II – Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do inciso I do caput deste artigo, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese dos §§ 1º e 2º do art. 44 desta Lei Complementar, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

III – no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos §§ 1º e 2º do art. 44 desta Lei Complementar, será realizado sorteio.

3.4.14. Se a proposta ou o lance de menor preço não for aceitável ou se o fornecedor desatender às exigências habilitatórias, a Agente de Contratação examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital. Também nesta etapa a Agente de Contratação poderá negociar com o participante para que seja obtido preço melhor;

3.4.15. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aqueles previstos no Art. 60 da Lei nº 14.133/2021.

3.4.16. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas

3.4.17. Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e o valor estimado para a contratação;

3.5. Encerrada a etapa de negociação, a Agente de Contratação examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação no edital, e verificará a habilitação do licitante conforme disposições deste edital,

3.6. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), desconto menor do que o mínimo exigido ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

3.6.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

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

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

3.9. A Agente de Contratação poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de no prazo de 02 (DUAS) horas sob pena de não aceitação da proposta.

3.9.1. É facultado aa Agente de Contratação prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

3.9.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pela Agente de Contratação, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou

propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pela Agente de Contratação, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

3.9.3. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade, desempenho e capacidade técnica, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens anteriores, a Agente de Contratação poderá exigir que o licitante classificado em primeiro lugar apresente **amostra** e/ou **permita visita técnica à sua sede**, sob pena de não aceitação da proposta. A amostra ou visita técnica deverá ocorrer no local a ser indicado e dentro de 05 (cinco) dias úteis contados do recebimento da solicitação, podendo ser prorrogado a pedido da empresa vencedora, devidamente justificado e aceito pela Agente de Contratação ou de acordo com a conveniência da Administração, em decisão de ofício.

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

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

3.9.3.3. No caso de não haver entrega da amostra ou não permitir a realização da visita técnica, ou ocorrer atraso na entrega ou impedimento injustificado, ou ainda havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

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

3.9.3.5. Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e avaliações, incluindo acesso às instalações, equipamentos e documentação técnica, bem como fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao perfeito manuseio dos itens, quando for o caso.

3.9.3.6. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

3.9.3.9. As amostras entregues e aprovadas serão encaminhadas às unidades competentes da Prefeitura Municipal, para análise comparativa com os produtos recebidos. Nesse caso, as amostras não serão devolvidas ao fornecedor.

3.9.3.7. No caso de amostra reprovada ou de inabilitação do proponente, para fins de devolução da(s) amostra(s), observar-se-á o seguinte: após a divulgação do resultado final do processo de compras/contratação, o fornecedor deverá manifestar, pelo correio eletrônico licitacao@abadiadegoias.go.gov.br e na plataforma SLICX, no prazo de 07 (sete) dias úteis, sua intenção em recolher as amostras entregues, para a adoção das medidas internas neste órgão quanto à disponibilidade da amostra para devolução e divulgação dos meios, como provável data da disponibilidade, endereço para recolhimento, etc., bem como informação da impossibilidade de devolução da amostra apresentada, conforme subitem anterior.

3.9.3.8. Superado o prazo para manifestação do interesse de devolução da amostra, na forma do subitem anterior, é facultado o descarte da amostra ou qualquer outra destinação, sem direito a ressarcimento.

3.10. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, a Agente de Contratação examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

3.11. Havendo necessidade, a Agente de Contratação suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

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

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

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

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

3.14. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, a Agente de Contratação verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

4. DA PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO

4.1. O envio da proposta por meio do sistema eletrônico implica o pleno conhecimento e aceitação das exigências de habilitação previstas no Edital. O licitante será integralmente responsável por todas as transações realizadas em seu nome no sistema, assumindo como válidas e irrevogáveis as propostas e lances apresentados.

4.1.1. No preenchimento da proposta eletrônica, é obrigatória a inclusão das **especificações técnicas, marca, tipo, qualidade, procedência e fabricante** dos produtos ofertados, conforme solicitado para cada lote/item descrito no Anexo I deste Edital.

4.1.2. A ausência de informações relativas às especificações, marcas e modelos dos produtos poderá acarretar a desclassificação da proposta, por não permitir a adequada análise e comparação técnica dos itens ofertados.

4.1.3. É vedada qualquer forma de identificação da empresa proponente na proposta eletrônica, sob pena de desclassificação.

4.1.4. Caso a proposta inicial de preços não contenha todas as informações exigidas, estas poderão ser solicitadas por meio de diligência, desde que sejam claras e compatíveis com o Edital. No entanto, a ausência de dados sobre **marca e modelo** dos produtos, conforme exigido no Anexo I, implicará na desclassificação da proposta.

4.1.5. O licitante enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá informar essa condição no campo específico do sistema eletrônico. A omissão dessa informação impedirá o usufruto dos benefícios previstos na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e suas alterações.

4.2. Os produtos ofertados deverão atender integralmente às especificações técnicas constantes no Anexo I deste Edital.

5. DA PROPOSTA ESCRITA (INICIAL E APÓS A ETAPA DE LANCES)

5.1. A empresa participante deverá anexar, em campo próprio do sistema eletrônico, a proposta de preços com os valores cotados. Após a etapa de lances, a empresa vencedora deverá postar a proposta final com os preços ofertados, observando os seguintes requisitos:

5.1.1. A proposta deverá ser apresentada em uma via impressa, em papel timbrado ou editorada por computador, redigida em língua portuguesa (exceto termos técnicos de uso comum), com clareza, sem rasuras, emendas ou entrelinhas, devidamente datada, assinada e rubricada em todas as páginas pelo representante legal da proponente.

5.1.2. A proposta deverá conter:

- Razão social da empresa;
- Endereço completo (rua/avenida, número, bairro, cidade, CEP, UF);
- Telefone e e-mail;
- Qualificação do representante legal para fins de assinatura do contrato, quando aplicável.

5.1.2.1. As **especificações técnicas, marca, tipo, qualidade, procedência ou fabricante**, bem como o **prazo de garantia** dos produtos ofertados, em conformidade com o Edital.

5.1.2.2. A descrição dos equipamentos deverá ser clara, completa e detalhada, contendo obrigatoriamente informações que permitam sua identificação precisa, como marca, modelo e características técnicas. A apresentação de catálogos ou documentos técnicos poderá ser exigida para fins de comprovação.

5.1.3. A proposta deverá ter validade mínima de 90 (noventa) dias, contados a partir da data de abertura da sessão pública. Na ausência de menção expressa à validade, será considerado automaticamente o prazo de 90 dias.

5.1.4. Os preços deverão ser apresentados sem rasuras, em moeda corrente nacional, com até duas casas decimais após a vírgula (conforme Lei Federal nº 9.069/95), discriminando os valores unitários e totais por item, em algarismos e por extenso.

- a. Os preços ofertados deverão incluir todos os encargos incidentes, tais como transporte, tributos, taxas, encargos trabalhistas e previdenciários, bem como quaisquer outros custos diretos ou indiretos necessários ao cumprimento integral do objeto licitado.
- b. As propostas que atenderem aos requisitos do Edital serão verificadas quanto à existência de erros, os quais serão corrigidos pela Agente de Contratação conforme os seguintes critérios:
- c. Em caso de divergência entre o valor expresso em algarismos e por extenso, prevalecerá o valor por extenso.

5.2. Tributos, custos e despesas omitidos ou incorretamente cotados serão considerados como inclusos nos preços ofertados, não sendo admitidos pedidos de acréscimos posteriores. Os produtos deverão ser fornecidos sem qualquer ônus adicional para o contratante.

6. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.1. Serão exigidos de todas as licitantes participantes a seguinte **documentação que deverá ser postada no sistema antes do início da sessão**, conforme descrito no preâmbulo do edital e, conforme o disposto no Acórdão 2036/2022 – Plenário, do Tribunal de Contas da União, podem ser

apresentados em cópia simples, sem necessidade de autenticação, e encaminhada através de Carta de Apresentação de Documentação, assinada. **(Anexo II).**

6.1.1. Habilitação Jurídica:

- a) Documento público de identificação contendo foto (Cédula de Identidade, Carteira Nacional de Habilitação ou documento público de Identidade Profissional todos válidos na forma da lei).
- b) Registro comercial, no caso de empresa individual;
- c) Ato constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- d) Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de composição da diretoria em exercício;
- e) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- f) Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
- g) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

6.1.2. Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista:

- a) **PROVA DE INSCRIÇÃO NO CADASTRO NACIONAL DE PESSOA JURÍDICA (CNPJ)**, emitida a menos de 120 (cento e vinte) dias da data marcada para a abertura da presente Licitação;
- b) **INSCRIÇÃO ESTADUAL/EOU MUNICIPAL** - Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) **CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS FEDERAIS** - Prova de regularidade com a Fazenda Federal, mediante certidão conjunta negativa de débitos, ou positiva com efeitos de negativa, relativos aos tributos federais e à Dívida Ativa da União, abrangendo inclusive a regularidade das contribuições previdenciárias e de terceiros;
- d) **CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS ESTADUAIS** - Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, do domicílio ou sede do licitante;
- e) **CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS MUNICIPAIS** - Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante;
- f) **CERTIDÃO REGULARIDADE RELATIVA AO FGTS** - Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), mediante Certificado de Regularidade do FGTS;
- g) **CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTA** - Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas

(CNDT) obtida no site: www.tst.jus.br/certidao1, e/ou certidão positiva com efeitos de negativa e/ou Prova de inexistência de ações trabalhista perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa do Tribunal Regional do Trabalho do Estado relativo ao domicílio ou sede do licitante;

6.1.3. Qualificação Econômico-Financeira:

a) Certidão Negativa de Falência e Concordata ou certidão emitida pela instância judicial competente afirmando que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório, em vigor, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

6.1.4. Qualificação Técnica:

a) Pelo menos um Atestado(s) de Capacidade Técnica que comprove(m) a aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto desta licitação, fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, tratando-se de pessoa de direito privado, que comprove(m) o fornecimento satisfatório dos produtos objeto desta licitação, devendo, esse(s) atestado(s), conter(em), no mínimo, a identificação da pessoa jurídica e do responsável pela emissão do atestado, identificação do licitante, descrição clara dos produtos/materiais fornecidos, sendo que, as informações que não constarem dos respectivos atestados poderão ser complementadas por meio cópia autenticada de instrumento de contrato ou nota fiscal.

a.1) A Administração se resguarda no direito de diligenciar junto à pessoa jurídica emitente do Atestado/Declaração de Capacidade Técnica, visando a obter informações sobre o serviço prestado e cópias dos respectivos contratos e aditivos e/ou outros documentos comprobatórios do conteúdo declarado.

a.2) Não será aceito pela Administração atestado/declaração emitido pela própria licitante, sob pena de infringência ao princípio da moralidade, posto que a licitante não possui a impessoalidade necessária para atestar sua própria capacitação técnica;

b) Alvara Sanitário ou Licença Sanitária da empresa expedida pela vigilância sanitária estadual ou municipal da sede do licitante dentro do prazo de validade, conforme a Portaria GM/MS nº 2814 de 29 de maio de 1998;

6.1.5. Declaração da empresa proponente, sob as penas da Lei, que atende ao inciso XXXIII, do artigo 7º da Constituição Federal, de que não possui em seu quadro de empregados, trabalhadores menores de dezoito anos realizando trabalhos noturnos, perigosos e insalubres, e de menores de dezesseis anos trabalhando em qualquer tipo de função, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos e **DEMAIS DECLARAÇÕES**, conforme modelo constante do **Anexo II**.

6.2. As Empresas incursas na prerrogativa da Lei Complementar 123/2006 e suas alterações Lei Complementar nº 147, de 7 de agosto de 2014, deverão apresentar **CERTIDÃO SIMPLIFICADA DA JUNTA COMERCIAL**, comprovando a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, com data de emissão não superior a 180 (cento e oitenta) dias consecutivos de antecedência da data prevista para apresentação das propostas, segundo disposição do art. 8º da Instrução Normativa do Departamento Nacional de Registro do Comercio – DNRC nº 103 de 30.04.2007. A não apresentação da Certidão Simplificada ou a apresentação de documento diverso implicará no impedimento do licitante em usufruir das prerrogativas da LC 123/2006 e suas alterações Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014; salvo em caso de Microempreendedor individual não se faz necessário.

6.2.1. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte, somente será exigida no caso de virem a ser a(s) adjudicatária(s) deste certame, nos termos do art. 42 da Lei Complementar nº. 123/2006.

6.2.2. As microempresas e empresas de pequeno porte deverão, no entanto, apresentar os documentos elencados no subitem 6.1.2 deste Edital, mesmo que apresentem alguma restrição, nos termos do Art., 43 da Lei Complementar nº 123/2006.

6.3. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista exigida neste Edital, será (ão) assegurado(s) à(s) microempresa(s) e empresa(s) de pequeno porte adjudicatária(s) deste certame, via campo **“Diligência”** do sistema, o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir do momento em que for(em) declarada(s) a(s) vencedora(s), prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito, de certidão negativa.

6.4. A não regularização da documentação implicará decadência do direito à(s) contratação (ões)/Ordem de fornecimento, sem prejuízo das sanções previstas no art. 156 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebrar(em) a(s) contratação(ões)/fornecimento, ou revogar a licitação.

6.5. Não serão aceitos pela Comissão de Pregão quaisquer documentos de habilitação ou propostas no sistema de pregão eletrônico, antes ou após os horários estabelecidos neste Edital.

6.5.1. Os documentos relativos à habilitação, solicitados no item 06 (seis) deste edital, deverão ser anexados em local próprio no sistema no momento de cadastramento da proposta, ao qual ficará mantido em sigilo, sendo somente liberado para averiguação a documentação do licitante vencedor.

6.5.2 Os anexos deverão ser assinados digitalmente e anexados juntos a habilitação em local próprio no sistema de licitações eletrônicas

6.6. Os documentos extraídos por via INTERNET terão seus dados conferidos e verificados pela Equipe de Apoio perante o site correspondente, que deverá atestar a validade dos mesmos.

6.7. Se a documentação de habilitação não estiver de acordo com as exigências editalícias ou contrariar qualquer dispositivo deste Edital e seus anexos, a Agente de Contratação considerará a proponente inabilitada.

6.8. As certidões probatórias de regularidade e inexistência de débitos apresentadas deverão ser de cunho negativo ou positivo com efeito de negativo, e dentro do prazo de validade expresso na própria certidão.

6.9. Documentos apresentados com a validade expirada acarretarão a inabilitação do proponente.

6.10. As certidões que não possuírem prazo de validade, somente serão aceitas com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias.

7. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

7.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação desta Lei ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido em local próprio no sistema de licitações eletrônicas até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame.

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

7.3. Acolhida à petição contra o Edital será designada nova data para a realização do certame, conforme o caso.

8. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

8.1. No julgamento das propostas considerar-se-á vencedora aquela que, tendo sido aceita, estiver de acordo com os termos deste Edital e seus anexos, e ofertar o MENOR PREÇO por ITEM.

8.2. O resultado do julgamento das propostas será disponibilizado aos interessados no site www.abadiadegoias.go.gov.br e www.slicx.com.br “Acesso Identificado” e na Prefeitura Municipal de Abadia de Goiás/GO, na Av. Francisco Paiva da Silva, s/n, Jardim Nova Abadia, Abadia de Goiás-GO, para intimação e conhecimento dos interessados, sendo o extrato de julgamento publicado nos meios de comunicação oficiais.

9. DOS RECURSOS

9.1. Declarada o vencedor, será concedido o prazo de no mínimo 30 minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, que será registrada resumidamente em ata, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias para a apresentação das razões do recurso, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar às contrarrazões, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos. A falta de manifestação importará a decadência do direito de recurso.

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

9.3. O acolhimento do recurso pela Agente de Contratação ou pela autoridade superior importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

9.4. Acatado (s) o (s) recurso (s) pela Agente de Contratação procederá à adjudicação do objeto à proponente vencedora.

9.5. Decidido (s) o (s) recurso (s) e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente adjudicará o objeto à licitante vencedora.

9.6. A decisão em grau de recurso será definitiva e dela dar-se-á conhecimento aos interessados, através de comunicação por escrito, via e-mail.

10. DA ENTREGA E DO PAGAMENTO

10.1. O fornecimento de produtos se dará conforme autorização de fornecimento emitida pelo departamento de compras, depois de licitado e será executado conforme termo de referência.

10.2. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após atestado de conferência do material por parte da secretaria solicitante e liquidação da nota fiscal.

10.3. Havendo erro na Nota Fiscal ou outra circunstância que impeça a liquidação da despesa, a mesma ficará bloqueada e o pagamento sustado até que a licitante providencie as medidas saneadoras necessárias, não ocorrendo, neste caso, qualquer ônus para o Município.

10.4. O pagamento será efetuado, através de transferência eletrônica ou ordem de pagamento/cheque nominal, conforme legislação vigente mediante a apresentação da nota fiscal.

10.5. Nenhum pagamento será efetuado ao licitante vencedor, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

10.6. É condição para o pagamento do valor constante da Nota Fiscal/Fatura, a prova de regularidade para com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), com as contribuições para a Previdência Social (INSS), Fazenda Pública deste Município e demais exigida em lei.

11. DOS RECURSOS FINANCEIROS E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA

11.1. As despesas com a presente licitação correrão a conta dos recursos financeiros constantes no orçamento em vigor, tendo como fonte os recursos do Município de acordo com o que dispõe a Lei nº 14.133/2021.

12. DAS OBRIGAÇÕES E DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1. O objeto da licitação será contratado com o licitante classificado em primeiro lugar. Não sendo celebrado com este, poderá a CONTRATANTE convocar os demais licitantes, obedecendo à ordem de classificação, ou revogar a licitação, nos termos do inciso II, do artigo 71 da Lei n.º 14.133/21.

12.2. A adjudicatária se obriga, nos termos deste Edital, a:

- a) Após a homologação da licitação, comparecer para assinatura da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, no prazo de até 05 (cinco) dias, contados do recebimento da convocação formal, conforme o caso;
- b) Se o licitante vencedor, injustificadamente não apresentar situação regular no ato da feitura da nota de empenho, os demais licitantes serão chamados, na ordem de classificação, para fazê-lo nas condições de suas respectivas ofertas, observado que a Agente de Contratação examinará a aceitabilidade, quanto ao objeto e valor, sujeitando-se o desistente às penalidades constantes neste edital;

12.3. O licitante vencedor fornecerá os objetos descritos no formulário de proposta, que poderá a qualquer tempo, sem aviso prévio, ser vistoriado por esta ADMINISTRAÇÃO, ficando o contrato automaticamente rescindido se verificado qualquer irregularidade no fornecimento dos materiais.

12.4. O licitante vencedor deverá observar com rigor a pontualidade e assiduidade na entrega do objeto deste edital, ficando sujeito à multa em caso de descumprimento.

12.5. O descumprimento de qualquer das obrigações o licitante vencedor implicará na imediata rescisão da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, mediante simples notificação o mesmo, bem como aplicação da multa correspondente.

12.6. A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS a ser firmada observará a minuta do anexo deste edital

12.7. A presente Ata de Registro de Preços terá validade de 1 (um) ano, contado a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período, conforme disposto no artigo 84 da Lei nº 14.133/2021.

12.7.1.A prorrogação estará condicionada à vantajosidade da manutenção dos preços registrados, à necessidade da Administração Pública e à comprovação de que os valores permanecem compatíveis com os praticados no mercado.

12.7.2. Caso haja prorrogação, os quantitativos registrados poderão ser renovados integralmente ou apenas pelo saldo remanescente, conforme planejamento e necessidade do órgão contratante.

13. DAS PENALIDADES

13.1. Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o Contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar conforme parágrafos 4º e 5º, do artigo 156, da Lei 14.133/21 pelo prazo de até 6 (seis) anos conforme o caso, sem prejuízo das multas previstas neste edital e no contrato e das demais cominações legais..

13.2.O atraso injustificado na execução do CONTRATO, sujeitar ao contratado a multa de mora.

13.2.1. O atraso de até 10 (dez) dias, multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da obrigação.

13.2.2. Atraso superior a 10 (dez) dias, multa de 1% (um por cento) por dia de atraso sobre o valor da obrigação, até o limite de 30% (trinta por cento).

13.2.3. Atingindo o limite elencado no subitem 13.2.2. dar-se-á por cancelada a contratação ou suspensa a emissão de nova contratação para a penalizada, sem prejuízo das demais sanções. A multa será descontada dos pagamentos, ou ainda, se for o caso pela inexecução total ou parcial do contrato, cobrado judicialmente.

13.3. Pela inexecução total ou parcial do contrato a administração poderá, garantida prévia defesa, aplicar à proponente vencedora as seguintes sanções:

- a) Advertência pelo atraso injustificado na entrega dos materiais;
- b) Multa na forma prevista no item 13.2;
- c) Impedimento de licitar e contratar com a Administração, por prazo não superior a 03 (Três) anos;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos pelo tempo que perdurar os motivos da punição, ou até que seja promovida a reabilitação da contratada concedida quando o contratado ressarcir a administração pelos prejuízos resultantes e quando decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior;
- e) A sanção prevista na alínea “d” será precedida de análise jurídica é de competência do secretário municipal conforme inciso I, do parágrafo 6º, do artigo 156, da Lei 14.133/21;
- f) As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” deste item poderão ser aplicadas juntamente com da alínea “b”.
- g) A sanção prevista na alínea “b”, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- h) As sanções previstas nas alíneas “c” e “d” requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado

para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir, conforme artigo 158, da Lei 14.133/21

14. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

14.1. Após a finalização da licitação pela AGENTE DE CONTRATAÇÃO, e a vista do relatório de julgamento, o Gestor do Poder Executivo de Abadia de Goiás/GO efetivará juízo de conveniência acerca do procedimento licitatório, podendo adjudicar e homologar o certame, ou se for o caso, mediante decisão fundamentada poderá revogar ou anular a licitação

14.2. A decisão da autoridade competente será afixada nos mesmos meios de publicação do Edital.

14.3. A recusa injustificada do adjudicatário em fornecer os produtos no prazo estipulado pela administração caracteriza descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades previstas em lei, exceção feita aos licitantes remanescentes que se negarem a aceitar a contratação.

15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. É facultada a AGENTE DE CONTRATAÇÃO ou a Autoridade Superior, a promoção de diligência destinada a aferir a exequibilidade da proposta, a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada à inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública, salvo:

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

15.1.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

15.2. Fica assegurado a autoridade competente mediante justificativa motivada o direito de, a qualquer tempo e no interesse da Administração, anular a presente licitação ou revogar no todo ou em parte.

15.3. Os licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

15.4. Após a finalização da fase de lances, não caberá desistência da proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Agente de Contratação.

15.5. É vedada a subcontratação, cessão ou transferência no todo ou em parte do objeto ora licitado, sem expressa anuência do município contratante.

15.6. 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 Prefeitura Municipal de Abadia de Goiás/GO, conforme artigo 183, da Lei 14.133/21.

15.7. O desatendimento de exigências formais não essenciais, não importará no afastamento da licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta:

15.8. Exigências formais não essenciais são aquelas cujo descumprimento não acarrete irregularidade no procedimento, em termos de processualização, bem como, não importem em vantagem a um ou mais licitantes em detrimento dos demais.

15.9. As normas que disciplinam este Pregão Eletrônico serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança do futuro contrato ou instrumento equivalente.

15.10. A Administração poderá, até a assinatura da ordem de fornecimento/serviços, inabilitar licitante, por despacho fundamentado, sem direito a indenização ou ressarcimento e sem prejuízo de outras sanções cabíveis, se vier a ter conhecimento de fato ou circunstância anterior ou posterior ao julgamento da licitação que desabone a habilitação jurídica, as qualificações técnica e econômico-financeira e a regularidade fiscal da Licitante. Neste caso, a Agente de Contratação convocará os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, restabelecendo a sessão para negociar diretamente com a Proponente mais bem classificada e posterior solicitação de seus “Documentos de Habilitação”, sendo declarada vencedora e a ela será adjudicado os objetos deste Pregão Eletrônico, podendo apresentar o(s) documento(s) que vencer (em) seu prazo de validade após o julgamento da licitação.

15.11. É de responsabilidade da licitante o acompanhamento do processo na Comissão Permanente de Licitações desta Prefeitura no sítio **www.slicx.com.br** “**Acesso Identificado**”.

15.12. Para dirimir as questões relativas ao presente Edital, elege-se como foro competente o de Abadia de Goiás/GO, com exclusão de qualquer outro.

Abadia de Goiás/GO, 03 de fevereiro de 2026

Luciene Tereza da Costa
Agente de Contratação

ANEXO I

PREGÃO ELETRÔNICO 008/2026 DESCRIÇÃO DOS ITENS/TERMO DE REFERÊNCIA

1 – INTRODUÇÃO.

1.1 - O Município de Abadia de Goiás, Estado de Goiás pretende contratar, com base na Lei nº. 14.133/2021, e nas demais normas legais e regulamentares pertinentes ou outras que vierem a substituí-las, empresas especializadas no **fornecimento de gêneros alimentícios, destinados ao atendimento das demandas do Poder Executivo e demais órgãos da Administração Pública do Município de Abadia de Goiás/GO**, conforme especificações, quantidades e rotinas descritas neste Termo de Referência:

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
1	ADOÇANTE 100% STEVIA. NÃO DEVE CONTER OUTROS TIPOS DE ADOÇANTES ARTIFICIAIS ADICIONADOS. EM EMBALAGENS DE 65 A 200 ML. NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E INGREDIENTES. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	60	UND
2	ARROZ INTEGRAL, 2KG, TIPO 1 - 1ª QUALIDADE, GRÃOS INTEIROS, ISENTOS DE SUJIDADE SEM MATERIAIS ESTRANHOS, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR-SE EMPAPADO APÓS O PREPARO, EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO. VALIDADE: MÍNIMA DE 05 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	60	PCT
3	BOLACHA DE SAL INTEGRAL - SALGADO, INTEGRAL, SEM RECHEIO, CREAM CRACKER. CONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA. UNIDADE DE 330G. NA EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES ACERCA DE: PROCEDÊNCIA, MARCA, PRAZO DE VALIDADE, ENTRE OUTROS (NO QUE COUBER), E DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, OBSERVADAS AS SUAS ESPECIFICAÇÕES.	250	PCT
4	CREME DE LEITE ZERO LACTOSE - PRODUTO ACONDICIONADO EM CAIXAS DE 200G, ADICIONADO DE ENZIMA LACTASE NA COMPOSIÇÃO. NÃO DEVE SER PRODUZIDO A PARTIR DE SORO DE LEITE, NEM CONTER GORDURA VEGETAL HIDROGENADA. A EMBALAGEM NÃO DEVE ESTAR AMASSADA OU ESTUFADA. NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E INGREDIENTES. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 2 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	200	UND
5	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL - DEVERÁ ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA, NEM APRESENTAR GRUMOS, RESÍDUOS OU IMPUREZAS. DEVE SER PURA E NÃO MISTURA PRONTA PARA PÃES. EMBALAGEM: ATÓXICA, DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG, COM ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO 60 DIAS.	200	KG
6	FARINHA SEM GLÚTEN - FARINHA DE ARROZ, FÉCULA DE BATATA, FÉCULA DE MANDIOCA. NÃO CONTEM GLÚTEN. NÃO CONTEM LEITE. EMBALAGEM DE 500 G, DEVERÁ ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA, NEM APRESENTAR GRUMOS, RESÍDUOS OU IMPUREZAS. DEVE CONTER ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	200	PCT
7	IOGURTE DIET OU ZERO AÇÚCAR - DEVERÁ POSSUIR COMO PRIMEIRO INGREDIENTE LEITE. SABORES DIVERSOS, COM POLPA DE FRUTA.	1500	UND

	ACONDICIONADO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL CONTENDO NO MÁXIMO 165 A 170 G. ROTULAGEM CONTENDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.		
8	LEITE ZERO LACTOSE, 1 LITRO - LEITE UHT SEMIDESNATADO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE, LEITE SEMIDESNATADO, ENZIMA LACTASE E ESTABILIZANTES TRIFOSTATO DE SÓDIO, CITRATO DE SÓDIO E MONOFOSFATO DE SÓDIO, DISTRATO DE SÓDIO. MANTENHA EM LOCAL SECO E AREJADO. ANTES DO USO, NÃO NECESSITA DE REFRIGERAÇÃO. APÓS ABERTO, MANTER EM GELADEIRA (1 °C A 10 °C) E CONSUMIR EM ATÉ 2 DIAS.	1000	UND
9	MACARRÃO PARAFUSO INTEGRAL - FORMULADO COM FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FIBRA DE TRIGO, FARINHA DE AVEIA, FARINHA DE ARROZ, FARINHA DE CEVADA E FARINHA DE SOJA, COM OVOS. FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS SÃS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE. LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, PESANDO 500 G. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.	500	PCT
10	MACARRÃO PARAFUSO SEM GLÚTEN - FEITO À BASE DE ARROZ. NÃO DEVE CONTER OVOS NA COMPOSIÇÃO. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, QUE OFEREÇA COZIMENTO E RENDIMENTO ADEQUADO. EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, BEM VEDADA, CONTENDO 500 G, ISENTO DE QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA OU NOCIVA. NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E INGREDIENTES. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	500	PCT
11	MARGARINA ZERO LACTOSE - EMBALADO EM POTES OU EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 200 A 500 G. DEVERÁ CONTER REGISTRO. NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E INGREDIENTES. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 2 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÃO SER ENTREGUES COM TEMPERATURA INFERIOR A 10° C, EM CARRO REFRIGERADO.	100	UND
12	PÃO DE FORMA INTEGRAL - FATIADO, PESANDO EM MÉDIA 25 G A FATIA, 400 A 500 G. FORMULADO COM FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, AÇÚCAR MASCADO, GLÚTEN, SAL, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA E FERMENTO BIOLÓGICO, CONSERVADOR PROPINADO DE CÁLCIO.	400	UND
13	PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN - FATIADO, SEM GLÚTEN. NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E INGREDIENTES.	400	UND
14	PÃO FRANCÊS INTEGRAL - FRESCO, MACIO, DE COR UNIFORME, ASSADO ADEQUADAMENTE. NÃO DEVEM SER FEITOS À BASE DE MISTURA PRONTA E NEM CONTER GORDURA VEGETAL HIDROGENADA OU MARGARINA NA COMPOSIÇÃO. QUANDO HOUVER LEITE NA COMPOSIÇÃO, O MESMO DEVERÁ SER SEM LACTOSE. PESO ENTRE 45 A 50 G. SÓ SERÃO ACEITOS PÃES ENTREGUES EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS, ETIQUETADOS COM O PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	2500	UND

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
1	ABACAXI - FRUTA NO ESTADO DE MATURAÇÃO IDEAL PARA CONSUMO, DE BOA QUALIDADE, CASCA FIRME, ASPECTO FRESCO E INTEIRO, TAMANHO MÉDIO, LIVRE DE LESÕES, MANCHAS OU DEFEITOS QUE COMPROMETAM A QUALIDADE, ISENTO DE SUJEIRAS, PARASITAS E LARVAS, SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL, COM SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, SOLICITADO SOMENTE NO PERÍODO DE SAFRA.	300	UND
2	ABÓBORA CABOTIÁ - PRODUTO ÍNTEGRO, SEM MANCHAS, PICADAS DE INSETOS OU SINAIS DE APODRECIMENTO, EM PONTO DE MATURAÇÃO	500	KG

	ADEQUADO PARA CONSUMO, CASCA FIRME, LIVRE DE DANOS FÍSICOS, SUJEIRAS OU ENFERMIDADES, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA, RESISTENTE E HIGIENIZADA.		
3	ABOBRINHA VERDE - CASCA FIRME, LISA, LUSTROSA E MACIA, COR VERDE BRILHANTE OU AMARELADA, SEM PARTES AMOLECIDAS, FRUTOS PARECENDO PESADOS RELATIVAMENTE AO TAMANHO, ASPECTO FRESCO, LIVRE DE DANOS FÍSICOS, SUJEIRAS OU INSETOS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA, RESISTENTE E HIGIENIZADA.	500	KG
4	ACELGA - TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL FERROSO, LIVRE DE SUJEIRAS, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS DECORRENTES DE MANUSEIO OU TRANSPORTE, SEM DEFEITOS QUE AFETEM COLORAÇÃO OU APARÊNCIA, LIVRE DE ENFERMIDADES E INSETOS, EMBALAGEM EM PLÁSTICO FLEXÍVEL, ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, PESO DO PACOTE DE 2 A 20KG.	400	UND
5	ALFACE CRESPA - DE BOA QUALIDADE, LIMPA, SEM DEFEITOS, FOLHAS VERDES, INTACTAS E FIRMES, SEM TRAÇOS DE DETERIORAÇÃO, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE.	150	PÉ
6	ALFACE AMERICANA - DE BOA QUALIDADE, LIMPA, SEM DEFEITOS, FOLHAS VERDES, INTACTAS E FIRMES, SEM TRAÇOS DE DETERIORAÇÃO, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE.	350	PÉ
7	ALHO - PRODUTO DE BOA QUALIDADE, DENTES GRAÚDOS, BULBOS FIRMES, COLORAÇÃO UNIFORME, CASCA LISA, SEM SINAIS DE APODRECIMENTO, DANOS POR PRAGAS OU EXCESSO DE SUJEIRAS.	1200	KG
8	ALHO DESCASCADO - 100% NATURAL, PURO, SEM CONSERVANTES, PACOTE 500G, PRODUTO DE BOA QUALIDADE, DENTES GRAÚDOS, BULBOS FIRMES, COLORAÇÃO UNIFORME, SEM SINAIS DE APODRECIMENTO, DANOS POR PRAGAS OU EXCESSO DE SUJEIRAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE.	200	PCT
9	AMEIXA - PRETA COM CAROÇO, LIMPA, SEM DEFEITOS, INTACTA E FIRME, DE BOA QUALIDADE, PROCEDENTE DE ESPÉCIES VEGETAIS GENUÍNAS E SÃS, FRESCA, COM TAMANHO, AROMA E COR ADEQUADOS À VARIEDADE, MATURAÇÃO MÁXIMA QUE PERMITE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO, LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJEIRAS, SEM LESÕES OU DEFEITOS NA CASCA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE.	200	KG
10	BANANA MAÇÃ - DE BOA QUALIDADE, PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO, INTEIRA, LIVRE DE SUJEIRAS, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE.	500	KG
11	BANANA NANICA - DE BOA QUALIDADE, PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO, INTEIRA, LIVRE DE SUJEIRAS, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE.	500	KG
12	BANANA PRATA - DE BOA QUALIDADE, PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO, INTEIRA, LIVRE DE SUJIDADES, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE.	850	KG
13	BATATA INGLESA - DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNS E DEVERÃO SER FRESCOS TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, NÃO SERÃO PERMITIDOS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES.	1500	KG
14	BATATA-DOCE - DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNS, FRESCOS, ATINGINDO O GRAU MÁXIMO DE DESENVOLVIMENTO QUANTO A TAMANHO, AROMA E COR CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE E	400	KG

	VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE DOENÇAS, INSETOS, SUJEIRAS E DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS QUE COMPROMETAM SUA APARÊNCIA, NÃO SENDO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES OU CORTES.		
15	BETERRABA - DE BOA QUALIDADE, FRESCA, COMPACTA E FIRME, ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, LIVRE DE SUJIDADES. DE COLHEITA RECENTE. ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE.	600	KG
16	BRÓCOLIS - DE PRIMEIRA QUALIDADE. DEVERÁ TER COR VERDE ESCURO, SEM LESÕES MECÂNICAS E SEM PARASITAS. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO PRÓPRIO, ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE.	550	PCT
17	CEBOLA DE CABEÇA - TENRA, RÍGIDA, COM PELÍCULAS PRESENTES (CASCA) E COM COLORAÇÃO BRANCA UNIFORME, CARACTERÍSTICA À VARIEDADE, SEM MANCHAS DE CARVÃO, SEM MANCHAS ENEGRECIDAS POR ATAQUE DE FUNGOS, SEM MOFOS, SEM PODRIDÃO NAS CAMADAS INTERNAS E EXTERNAS, SEM DEFORMAÇÕES, SEM TALO OU BROTADO. BEM DESENVOLVIDA, COM DIÂMETRO TRANSVERSAL ENTRE 60 E 90MM. FORNECIDA EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. ENTREGA DUAS VEZES POR SEMANA.	3000	KG
18	CEBOLINHA VERDE - EM MAÇO, LIMPOS E DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO E TURGESCÊNCIA (INCHAÇO), INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS.	500	PCT
19	CENOURA - DE BOA QUALIDADE, SEM RAMA, FRESCA, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICAS E MECÂNICAS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ISENTA DE RACHADURAS E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME. LIVRE DE SUJIDADES. DE COLHEITA RECENTE. ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE.	2000	KG
20	CHEIRO VERDE - EM MAÇO, LIMPOS E DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO E TURGESCÊNCIA (INCHAÇO), INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS.	350	PCT
21	CHUCHU - IN NATURA, VARIEDADES VERDES, ESPÉCIE COMUM, LIVRE DE PODRIDÃO, PRONTO PARA CONSUMO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRE DE ENFERMIDADES, MATERIAIS TERROSOS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. DE COLHEITA RECENTE. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE.	450	KG
22	COUVE-FLOR - FRESCA, CABEÇA GRAÚDA, FIRME E INTACTA, LIVRE DE MANCHAS, LESÕES, INSETOS E SUJEIRAS, COM AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS MANTIDAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA, RESISTENTE E HIGIENIZADA, GARANTINDO TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO DE MANEIRA SEGURA.	200	PCT
23	COUVE MANTEIGA - LIMPOS E DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, INTACTAS, FIRMES E SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE.	1500	PCT
24	INHAME - LEGUME IN NATURA, ESPÉCIE COMUM, DE BOA QUALIDADE, PRONTO PARA CONSUMO, FIRME E INTACTO, LIVRE DE PODRIDÃO, DANOS FÍSICOS, INSETOS OU SUJEIRAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, RESISTENTE E HIGIENIZADA.	350	UND
25	JILÓ - IN NATURA, DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNS E DEVERÃO SER FRESCOS TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA	200	KG

	APARÊNCIA, NÃO SERÃO PERMITIDOS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES.		
26	LARANJA PERA - FRUTA IN NATURA, APLICAÇÃO ALIMENTAR, BOA QUALIDADE, LIVRE DE PODRIDÃO, NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE.	4500	KG
27	LIMÃO - DE PRIMEIRA QUALIDADE, PREFERENCIALMENTE ORGANIZA OU AGROECOLÓGICA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO, ISENTO E SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA E MECÂNICA ORIUNDAS DE MANUSEIO OU TRANSPORTE. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE EM PACOTE.	350	KG
28	MAÇÃ - DE BOA QUALIDADE, PESANDO EM MÉDIA 120G CADA, INTEIRAS, NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTAS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL, COM SABOR E ODOR CARACTERÍSTICO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE.	1200	KG
29	MAMÃO - FRUTA IN NATURA, ESPÉCIE FORMOSA, GRANADO OU PRONTA PARA CONSUMO, DE BOA QUALIDADE, FRESCA, FIRME E INTACTA, LIVRE DE PODRIDÃO, DANOS FÍSICOS, INSETOS OU SUJEIRAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA, RESISTENTE E HIGIENIZADA.	1000	KG
30	MANDIOCA SEM CASCA - BRANCA OU AMARELA, FRESCA, NÃO FIBROSA, ISENTA DE UMIDADE, RAÍZES MEDIANAS, FIRME, COMPACTA, SABOR E COR CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE, ISENTA DE ENFERMIDADES, PARASITAS E LARVAS, MATERIAL TERROSO E SUJIDADES E SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS, ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. DE COLHEITA RECENTE. ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE.	3000	KG
31	MANGA - DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE SUJIDADES, LESÕES FÍSICAS E MECÂNICAS ORIUNDAS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO, COM COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICO. ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE.	750	KG
32	MARACUJÁ - AZEDO, DE BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, VERDOSO, COM POLPA INTACTA E FIRME, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES E SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE. ISENTO DE SUJIDADES.	250	KG
33	MELANCIA - FRESCA, DE BOA QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, ARREDONDADA OU ALONGADA, MADURA, COM CASCA LISA EM TONS DE VERDE OU RAJADA POR MANCHAS AMARELADAS, COM POLPA INTACTA E ABUNDANTE, FIRME, COM COLORAÇÃO RÓSEA, AVERMELHADA OU PURPÚREA, COM SEMENTES ESBRANQUIÇADAS OU PRETAS E SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, LIVRE DE SUJIDADES. ACONDICIONADA EM CAIXAS DE POLIETILENO PARA ALIMENTOS.	2500	KG
34	MELÃO - FRESCO COM MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO, COM POLPA FIRME E INTACTA, ISENTO DE ENFERMIDADES, PARASITAS E LARVAS, MATERIAL TERROSO E SUJIDADES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, DE COLHEITA RECENTE E LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, DEVENDO ESTES SER TRANSPORTADOS DE FORMA ADEQUADA.	400	KG

35	MEXERICA - IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCA, COM GRAU DE MATURIDADE DE 80%, INTACTA, LIVRE DE RACHADURAS, CORTES E ESMAGAMENTO. ISENTA DE MATERIAIS TERROSOS E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	300	KG
36	MORANGO - BANDEJA 250G FRUTO IN NATURA, LIMPO, ÍNTEGRO, FIRME, SEM RACHADURAS, SEM PODRIDÃO, COM POLPA DOCE E ABUNDANTE, SEM MANCHAS, SEM DEFORMAÇÕES. COLORAÇÃO VERMELHA FIRME, UNIFORME E BRILHANTE. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. BEM DESENVOLVIDO COM TAMANHO UNITÁRIO E GRAU DE MATURIDADE ADEQUADOS AO PRODUTO. ISENTO DE INSETOS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS.	200	PCT
37	MILHO VERDE - IN NATURA, ESPIGA DE MILHO COM GRÃOS BEM DESENVOLVIDOS E NOVOS, MACIOS E LEITOSOS. OS GRÃOS DEVEM APRESENTAR COR AMARELADA CLARA, BRILHANTE, CRISTALINA E ISENTO DE DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. ACONDICIONADO EM BANDEJA COM 5 UNIDADES, ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE. LIVRE DE SUJIDADES.	500	PCT
38	PEPINO - IN NATURA, GRAÚDO, NOVO, DE 1º QUALIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE, TRANSPARENTE, LIMPA E HIGIENIZADA, FRESCO, ÍNTEGRO, LIVRE DE DESCOLORAÇÃO, MANCHAS, DANOS FÍSICOS OU INSETOS.	200	KG
39	PERA - DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIES VEGETAIS GENUÍNAS E SÂS, FRESCA, ATINGINDO O GRAU MÁXIMO DE TAMANHO, AROMA E COR CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, COM MATURAÇÃO ADEQUADA QUE PERMITA MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES IDEAIS PARA CONSUMO, LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJEIRAS, SEM DANOS FÍSICOS, LESÕES, MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE.	200	KG
40	PIMENTA DE CHEIRO - IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES. DE COLHEITA RECENTE. LIVRE DE SUJIDADES. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE.	1000	KG
41	PIMENTÃO - VERDE, DE BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES. DE COLHEITA RECENTE. LIVRE DE SUJIDADES. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE.	100	KG
42	QUIABO - DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E DEVERÃO SER FRESCOS TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, NÃO SERÃO PERMITIDOS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES.	100	KG
43	REPOLHO - DE BOA QUALIDADE, COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. COM EXCELENTE GRAU DE LIMPEZA, APRESENTANDO FOLHAS LIMPAS, LIVRES DE TERRA, RESTOS VEGETAIS OU MATERIAIS ESTRANHOS.	2500	KG
44	REPOLHO ROXO - IN NATURA, APRESENTAÇÃO COMPLETA, MADURA, FIRME E DE FOLHAS BEM UNIDAS E ÍNTEGRAS, NÃO ESPIGADA. SEM RACHADURAS, MANCHAS, PODRIDÃO OU DEFORMAÇÕES. COR: VERDE CLARÕES BRANQUIADO. BEM DESENVOLVIDO, TAMANHO UNITÁRIO, PESO E GRAU DE MATURIDADE ADEQUADOS. ISENTO DE INSETOS, LARVAS OU	500	KG

	PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS, CONFORME RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. COM POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. ENTREGUES EM EMBALAGENS OU A GRANEL, DESDE QUE CONVENIENTEMENTE PROTEGIDAS. SÃO ADMITIDOS PEQUENOS RASGOS NAS FOLHAS EXTERIORES, PEQUENAS CONTUSÕES E LEVES CORTES NA PARTE SUPERIOR.		
45	TOMATE CEREJA - PRODUTO ÍNTEGRO, SEM MANCHAS, PICADAS DE INSETOS OU SINAIS DE APODRECIMENTOS; ESTAR EM PONTO DE MATURAÇÃO PRÓPRIO PARA O CONSUMO.	40	KG
46	TOMATE - PRODUTO ÍNTEGRO, SEM MANCHAS, PICADAS DE INSETOS OU SINAIS DE APODRECIMENTOS; ESTAR EM PONTO DE MATURAÇÃO PRÓPRIO PARA O CONSUMO.	2500	KG
47	UVA ROXA/VERDE SEM SEMENTES - FRUTA IN NATURA, ESPÉCIE ITÁLIA, PARA USO CULINÁRIO, DE BOA QUALIDADE, FRESCA, ÍNTEGRA, LIVRE DE PODRIDÃO, DANOS FÍSICOS, INSETOS OU SUJEIRAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA, RESISTENTE E HIGIENIZADA.	850	KG
48	VAGEM - IN NATURA, PRONTA PARA CONSUMO, DE BOA QUALIDADE, FRESCA, ÍNTEGRA, LIVRE DE PODRIDÃO, DANOS FÍSICOS, INSETOS OU SUJEIRAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA, RESISTENTE E HIGIENIZADA.	200	UND

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
1	CARNE BOVINA BIFE DE 1ª QUALIDADE – IN NATURA, COXÃO MOLE OU ALCATRA, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM BIFES, RESFRIADA, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, ODOR E SABOR TÍPICOS, TEOR MÁXIMO DE GORDURA 12%, EMBALAGEM EM FILME DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE E INTACTA, VALIDADE: SE MANIPULADA PELO FORNECEDOR, MÁXIMO 15 DIAS APÓS ENTREGA; SE EM EMBALAGEM ORIGINAL, CONSTAR NOME DO PRODUTO, SELO SIF/SISE/SIM, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES.	6000	KG
2	CARNE BOVINA MOÍDA DE 1ª QUALIDADE – IN NATURA, PATINHO, MOÍDA, RESFRIADA, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, ODOR E SABOR TÍPICOS, EMBALAGEM EM POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE E INTACTA, VALIDADE: SE MANIPULADA PELO FORNECEDOR, MÁXIMO 15 DIAS APÓS ENTREGA; SE EM EMBALAGEM ORIGINAL DA INDÚSTRIA, CONSTAR NOME DO PRODUTO, SELO SIF/SISE/SIM, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA.	8000	KG
3	CARNE BOVINA PARA COZINHAR EM CUBOS – IN NATURA, CORTE PALOMA, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM PEDAÇOS PARA PANELA, RESFRIADA, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, ODOR E SABOR TÍPICOS, EMBALAGEM EM POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE E INTACTA, VALIDADE: SE MANIPULADA PELO FORNECEDOR, MÁXIMO 15 DIAS APÓS ENTREGA; SE EM EMBALAGEM ORIGINAL DA INDÚSTRIA, CONSTAR NOME DO PRODUTO, SELO SIF/SISE/SIM, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA.	6000	KG
4	CARNE SUÍNA PARA BIFE – IN NATURA, LOMBO, APRESENTAÇÃO: CORTADO EM BIFE, RESFRIADA, SEM OSSO, COM COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, EMBALAGEM EM POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE E INTACTA, VALIDADE: SE MANIPULADA PELO FORNECEDOR, MÁXIMO 15 DIAS APÓS ENTREGA; SE EM EMBALAGEM ORIGINAL DA INDÚSTRIA, CONSTAR NOME DO PRODUTO, SELO SIF/SISE/SIM, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA.	3000	KG
5	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO – CARNE DE AVE IN NATURA, FRANGO, APRESENTAÇÃO: COXA E SOBRECOXA RESFRIADA, SEM PELE, COM OSSO, ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E AUSÊNCIA DE	2500	KG

	SUJIDADES, EMBALAGEM EM POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE E INTACTA, VALIDADE: SE MANIPULADA PELO FORNECEDOR, MÁXIMO 15 DIAS APÓS ENTREGA; SE EM EMBALAGEM ORIGINAL DA INDÚSTRIA, CONSTAR NOME DO PRODUTO, SELO SIF/SISE/SIM, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA.		
6	FILÉ DE TILÁPIA SEM ESPINHAS – PEIXE DE CARNE BRANCA E SABOR SUAVE, ALTO VALOR PROTEICO E BAIXO TEOR DE GORDURA, APRESENTAÇÃO: FILÉ RESFRIADO, PROCESSAMENTO SEM ESPINHAS, EMBALAGEM EM POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE E INTACTA, VALIDADE: CONSTAR NOME DO PRODUTO, SELO SIF/SISE/SIM, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA.	300	KG
7	FRANGO INTEIRO – RESFRIADO, SEM PÉ E SEM CABEÇA, COM TEOR MÁXIMO DE GORDURA DE 10%, EMBALAGEM EM POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE E INTACTA, VALIDADE: SE MANIPULADO PELO FORNECEDOR, MÁXIMO 15 DIAS APÓS ENTREGA; SE EM EMBALAGEM ORIGINAL DA INDÚSTRIA, CONSTAR NOME DO PRODUTO, SELO SIF/SISE/SIM, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA.	2500	KG
8	LINGUIÇA CALABRESA – ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM POLIETILENO ATÓXICO, ROTULAGEM OBRIGATÓRIA COM PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 6 MESES.	500	KG
9	LINGUIÇA DE FRANGO – PREPARADA COM PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, EM BOM ESTADO SANITÁRIO, EMBALAGEM EM POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE E INTACTA, VALIDADE: SE MANIPULADA PELO FORNECEDOR, MÁXIMO 15 DIAS APÓS ENTREGA; SE EM EMBALAGEM ORIGINAL DA INDÚSTRIA, CONSTAR NOME DO PRODUTO, SELO SIF/SISE/SIM, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA.	1500	KG
10	LINGUIÇA SUÍNA PURA FINA – LINGUIÇA DE PERNIL DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCA, RESFRIADA OU CONGELADA, TEOR MÁXIMO DE GORDURA 20%, INVÓLUCRO NATURAL (TRIPA SUÍNA), CARNE PURA ISENTA DE OSSOS, CARTILAGENS OU OUTRAS IMPUREZAS, ODOR CARACTERÍSTICO, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM POLIETILENO TRANSPARENTE, RESISTENTE E ATÓXICO, HERMETICAMENTE SELADA, ROTULAGEM COM NOME DO PRODUTO, FABRICANTE, ENDEREÇO, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF OU SIM), DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	1500	KG
11	LINGUIÇA TOSCANA – FRESCA OU CURADA, OBTIDA EXCLUSIVAMENTE DE CARNES SUÍNAS, ADICIONADA DE GORDURA SUÍNA, INGREDIENTES E CORANTE NATURAL, EMBALAGEM EM POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE E INTACTA, VALIDADE: SE MANIPULADA PELO FORNECEDOR, MÁXIMO 15 DIAS APÓS ENTREGA; SE EM EMBALAGEM ORIGINAL DA INDÚSTRIA, CONSTAR NOME DO PRODUTO, SELO SIF/SISE/SIM, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA.	200	KG
12	PEITO DE FRANGO – SEM PELE, RESFRIADO OU CONGELADO, ASPECTO CARACTERÍSTICO, NÃO AMOLECIDO NEM PEGAJOSO, COR CARACTERÍSTICA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS, AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, EMBALAGEM EM POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE E INTACTA, VALIDADE: SE MANIPULADO PELO FORNECEDOR, MÁXIMO 15 DIAS APÓS ENTREGA; SE EM EMBALAGEM ORIGINAL DA INDÚSTRIA, CONSTAR NOME DO PRODUTO, SELO SIF/SISE/SIM, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA.	4500	KG
13	FILÉ DE PEITO DE FRANGO (SEM OSSO) – PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE, RESFRIADO OU CONGELADO, ASPECTO CARACTERÍSTICO, NÃO AMOLECIDO NEM PEGAJOSO, COR CARACTERÍSTICA, SEM MANCHAS	800	KG

	ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS, AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, EMBALAGEM EM POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE E INTACTA, VALIDADE: SE MANIPULADO PELO FORNECEDOR, MÁXIMO 15 DIAS APÓS ENTREGA; SE EM EMBALAGEM ORIGINAL DA INDÚSTRIA, CONSTAR NOME DO PRODUTO, SELO SIF/SISE/SIM, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA.		
14	QUEIJO CURADO RALADO PACOTE 500G – QUEIJO TIPO CURADO RALADO, ELABORADO COM LEITE DE VACA, COALHO E SAL, TEXTURA FIRME E MACIA, COR BRANCO-AMARELADA, CASCA FINA, SEM SORO NA EMBALAGEM, PROCESSO DE MATURAÇÃO MÁXIMO 15 DIAS, ISENTO DE SUJIDADES, BOLORES E EXCREMENTOS DE INSETOS, EMBALAGEM INTACTA, ROTULAGEM COM NOME DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, VALIDADE MÍNIMA DE 7 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	300	PCT
15	QUEIJO FRESCO PACOTE 1KG – QUEIJO TIPO FRESCO, RALADO, ELABORADO COM LEITE DE VACA, COALHO E SAL, TEXTURA FIRME E MACIA, COR BRANCO-AMARELADA, CASCA FINA, SEM SORO NA EMBALAGEM, PROCESSO DE MATURAÇÃO MÁXIMO 15 DIAS, ISENTO DE SUJIDADES, BOLORES E EXCREMENTOS DE INSETOS, EMBALAGEM INTACTA, ROTULAGEM COM NOME DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, VALIDADE MÍNIMA DE 7 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	200	KG
16	QUEIJO MUSSARELA – FATIADO, OBTIDO COM LEITE DE VACA, MASSA SEMIDURA, COR BRANCO-CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO CARACTERÍSTICO, SABOR SUAVE LEVEMENTE SALGADO, EMBALAGEM EM POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E REGISTRO SIF/SISE/SIM, VALIDADE MÍNIMA DE 7 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	400	KG
17	PRESUNTO – COZIDO, SEM GORDURA, FATIADO, EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, LOTE, VALIDADE, PESO LÍQUIDO E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA, TRANSPORTE EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, EMBALAGENS INTACTAS, TEMPERATURA DE 10°C OU CONFORME RECOMENDAÇÃO DO FABRICANTE, VALIDADE MÍNIMA DE 3 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	400	KG
18	SALSICHA – ORIGEM CARNE SUÍNA E BOVINA, TIPO TRADICIONAL, EMBALADA E RESFRIADA, CONSERVAÇÃO A 4°C, EMBALAGEM COM DATA DE FABRICAÇÃO, PESO LÍQUIDO E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA, TRANSPORTE EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, EMBALAGENS INTACTAS, SEM CONSISTÊNCIA MOLE OU MANCHAS ESVERDEADAS, VALIDADE MÁXIMA DE 180 DIAS E MÍNIMA DE 2 MESES A PARTIR DA ENTREGA.	450	KG
19	BACON – CORTE DE CARNE SUÍNA ADERIDA À PELE DA BARRIGA, ENTREMEADA DE CARNE E GORDURA, PREPARADA EM SALMOURA COM CONSERVADORES NITRATO E NITRITO DE SÓDIO E ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO, PROCESSO DE DEFUMAÇÃO SUAVE, APRESENTAÇÃO EM FATIAS FINAS E UNIFORMES, PRODUZIDO E EMBALADO EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO, EMBALAGEM EM POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE E INTACTA, VALIDADE: SE MANIPULADO PELO FORNECEDOR, MÁXIMO 15 DIAS APÓS ENTREGA; SE EM EMBALAGEM ORIGINAL DA INDÚSTRIA, CONSTAR NOME DO PRODUTO, SELO SIF/SISE/SIM, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA.	150	KG

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
------	-----------	-----	-----

1	BISCOITO DE QUEIJO CONGELADO – PRODUTO ALIMENTÍCIO, EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO E RESISTENTE, CONTENDO 1 KG, COM TEXTURA ADEQUADA (NÃO AMOLECIDO NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE SUJIDADES E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E QUANTIDADE DO PRODUTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	1000	KG
2	BISCOITO DE QUEIJO ASSADO – PRODUTO ALIMENTÍCIO, FEITO DE POLVILHO DOCE COM QUEIJO, 1ª QUALIDADE, FRESCO (PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA), PESO MÍNIMO DA UNIDADE 25 G, COM TAMANHO UNIFORME, BOA APRESENTAÇÃO E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS, EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO E RESISTENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO E CONSUMIDO EM ATÉ 2 DIAS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA.	8000	UND
3	BISCOITO DOCE TIPO SEQUILHO – PRODUTO ALIMENTÍCIO, PRODUZIDO COM AMIDO DE MILHO, FÉCULA DE MANDIOCA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, OVOS, SAL E AROMATIZANTES, NOS SABORES COCO, LEITE OU NATA. EMBALADO EM PACOTE DE POLIETILENO ATÓXICO, SELADO, PESANDO 500 G, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE GORDURA TRANS E A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E QUANTIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE DA ANVISA.	2000	PCT
4	BISCOITO TIPO PETA DE POLVILHO (AZEDO) – PRODUTO ALIMENTÍCIO, SALGADO, FABRICADO COM ÓLEO VEGETAL, OVOS, LEITE OU ÁGUA E SAL, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS E CORANTES. BEM ASSADO, COR AMARELO-CLARA UNIFORME, CROCANTE, SECO, SEM SABOR DE QUEIMADO OU RANÇO, FORMATO TRADICIONAL (PALITO OU ROSCA). EMBALADO EM PACOTE TRANSPARENTE E SELADO DE POLIETILENO OU POLIPROPILENO ATÓXICO, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, PESANDO 500 G, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DADOS DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	2000	PCT
5	BOLO REDONDO – PRODUTO ALIMENTÍCIO, APROXIMADAMENTE 450 G, FEITO DE FARINHA DE TRIGO, SIMPLES, SEM RECHEIO OU COBERTURA, PRONTO PARA CONSUMO, ENTREGUE FRESCO (PRODUZIDO NO MÁXIMO 1 DIA ANTES DA ENTREGA). APRESENTAR TEXTURA ADEQUADA, NÃO AMOLECIDO OU PEGAJOSO, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, AUSÊNCIA DE SUJIDADES E ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO E RESISTENTE, GARANTINDO INTEGRIDADE ATÉ O CONSUMO. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE.	600	UND
6	BROA DE FUBÁ DE SAL – PRODUTO ALIMENTÍCIO, ASSADO, PESO MÍNIMO DA UNIDADE 40 G, PRODUZIDO COM FUBÁ, FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, OVOS, MARGARINA, LEITE E SAL. ENTREGUE FRESCA, PRODUZIDA NO DIA DA ENTREGA, COM TEXTURA, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS,	8000	UND

	ISENTO DE SUJIDADES E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO. EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO E RESISTENTE, GARANTINDO INTEGRIDADE ATÉ O CONSUMO.		
7	BROA DE FUBÁ DOCE – PRODUTO ALIMENTÍCIO, ASSADO, PESO MÍNIMO DA UNIDADE 40 G, PRODUZIDO COM FUBÁ, FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, OVOS, MARGARINA, LEITE E SAL. ENTREGUE FRESCA, COM TEXTURA, SABOR E ODO R CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE SUJIDADES E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO. EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO E RESISTENTE, GARANTINDO INTEGRIDADE ATÉ O CONSUMO.	20000	UND
8	ENROLADINHO DE QUEIJO – PRODUTO ALIMENTÍCIO, ASSADO, PESO MÍNIMO DA UNIDADE 50 G, PRODUZIDO COM ÓLEO, AÇÚCAR, SAL, FERMENTO, OVOS, QUEIJO, LEITE E FARINHA DE TRIGO. PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA, COM TEXTURA, SABOR E ODO R CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE SUJIDADES E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO. EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO E RESISTENTE, GARANTINDO INTEGRIDADE ATÉ O CONSUMO.	10000	UND
9	PÃO DE QUEIJO CONGELADO – PRODUTO ALIMENTÍCIO, PESO TOTAL 1 KG, TEXTURA ADEQUADA (NÃO AMOLECIDO NEM PEGAJOSO), CO R PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODO R CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE SUJIDADES E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO. EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, GARANTINDO INTEGRIDADE ATÉ O CONSUMO. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	10000	KG
10	PÃO DE QUEIJO, ASSADO, PESO MÍNIMO DA UNIDADE 25G FEITO DE POLVILHO DOCE COM QUEIJO, 1ª QUALIDADE, FRESCO (FEITO NO DIA DA ENTREGA) COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS. TAMANHO UNIFORME E BOA APRESENTAÇÃO, 1ª QUALIDADE.	20000	UND
11	PÃO DE SAL - ASSADO - UNIDADE - PÃO FRANCÊS, COM UNIDADE PESO MÍNIMO 50 GRAMAS, FRESCO (FEITO NO DIA DA ENTREGA) COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS. TAMANHO UNIFORME E BOA APRESENTAÇÃO.	80000	UND
12	PÃO EMBALADO FATIADO. A EMBALAGEM DEVE TER APROXIMADAMENTE 500 GRAMAS E CADA FATIA DEVE TER NO MÍNIMO 21 GRAMAS. DEVE APRESENTAR SUPERFÍCIE LISA E MACIA COM MIOLO CONSISTENTE, NÃO DEVENDO SER QUEBRADIÇA OU ESBURACADA E NEM APRESENTAR PARTES CRUAS. DEVE APRESENTAR SABOR CARACTERÍSTICO E AUSÊNCIA DE BOLORES. A EMBALAGEM DEVE CONTER RÓTULO COM INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE Nº DO REGISTRO DO SISTEMA DE INSPEÇÃO DE FORMA CLARA E INDELÉVEL.	300	PCT
13	PÃO MANDI - ASSADO - UNIDADE - COM UNIDADE PESO MÍNIMO 50 GRAMAS, FRESCO (FEITO NO DIA DA ENTREGA) COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS. TAMANHO UNIFORME E BOA APRESENTAÇÃO.	50000	UND
14	PÃO TIPO HOT DOG EMBALADO, MODELADO NO FORMATO LONGITUDINAL, CONTENDO 500GRAMAS POR PACOTE. DEVE APRESENTAR SABOR CARACTERÍSTICO, AUSÊNCIA DE PARTES QUEIMADAS, BOLORES, DANIFICAÇÕES OU PARTES CRUAS. A EMBALAGEM DEVE CONTER RÓTULO COM INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE E Nº DO REGISTRO DO SISTEMA DE INSPEÇÃO DE FORMA CLARA E INDELÉVEL.	200	PCT
15	ROSCA ASSADA HÚNGARA - UNIDADE DE 50 GRAMAS - COM COBERTURA DE LEITE CONDENSADO, COCO OU CREME DE BAUNILHA. FRESCO (FEITO NO DIA DA ENTREGA) COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS. TAMANHO UNIFORME E BOA APRESENTAÇÃO.	15000	UND

16	SALGADOS – CENTO – PRODUTO ALIMENTÍCIO, FRITO, SORTIDOS (TIPO PASTEL DE CARNE BOVINA, QUIBE, COXINHA DE FRANGO, RISSOLES, CROQUETES), PESO LÍQUIDO INDIVIDUAL ENTRE 15 G E 25 G, PRONTO PARA CONSUMO, COM TEXTURA, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE SUJIDADES E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO. EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO E RESISTENTE, GARANTINDO INTEGRIDADE ATÉ O CONSUMO. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE.	1200	CENT O
17	SALGADOS – CENTO – PRODUTO ALIMENTÍCIO, ASSADO, SORTIDOS (TIPO EMPADA, ESFIRRA, AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO), PESO LÍQUIDO INDIVIDUAL ENTRE 15 G E 25 G, PRONTO PARA CONSUMO, COM TEXTURA, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE SUJIDADES E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO. EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO E RESISTENTE, GARANTINDO INTEGRIDADE ATÉ O CONSUMO. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE.	1200	CENT O

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
1	AÇAFRÃO EM PÓ 200GRS - CÚRCUMA TORRADA EM PÓ, ISENTA DE IMPUREZAS E UMIDADE. ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO, ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. PRAZO DE VALIDADE DE 90 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	200	PCT
2	ACHOCOLATADO EM PÓ 1KG - INGREDIENTES: AÇÚCAR, CACAU, MALTO DEXTRINA, SAL, LEITE EM PÓ DESNATADO, SORO DE LEITE EM PÓ, VITAMINAS (A, B1, B2, B6, C, D3 E PP), ESTABILIZANTE, LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTES. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO CONTENDO 01KG, COM IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO. VALIDADE MÍNIMA.	150	PCT
3	AÇÚCAR CRISTAL - PACOTE DE 5KG - DE ORIGEM VEGETAL, CONSTITUÍDO FUNDAMENTALMENTE POR SUCO DE CANA-DE-AÇÚCAR, CONTENDO NO MÍNIMO 99,3% DE SACAROSE, COM ASPECTO SÓLIDO E CRISTAIS BEM DEFINIDOS, COR BRANCA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS DO PRODUTO, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, SEM UMIDADE, SEM EMPEDRAMENTOS, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITAS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS COM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PLÁSTICO RESISTENTE QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO, REEMBALADA EM FARDOS REFORÇADOS. PRAZO DE VALIDADE DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. A DATA DE VALIDADE DEVERÁ CONSTAR DA EMBALAGEM PRIMÁRIA E DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA, EXCETO QUANDO A EMBALAGEM SECUNDÁRIA FOR TRANSPARENTE.	3500	PCT
4	ÁGUA MINERAL NATURAL - TIPO SEM GÁS, DE BOA QUALIDADE, EMBALADOS EM COPOS INDIVIDUAIS DE 200 ML. ACONDICIONADOS EM CAIXAS COM 48 UNIDADES.	1500	CX
5	ÁGUA MINERAL NATURAL - TIPO SEM GÁS, DE BOA QUALIDADE, EMBALADA EM GARRAFA PET DE PLÁSTICO CONTENDO 500 ML. CAIXA COM 12 UNIDADES.	300	CX
6	ÁGUA MINERAL NATURAL - SEM GÁS, DE BOA QUALIDADE EMBALADA EM GALÃO PET DE PLÁSTICO CONTENDO 20 LITROS.	250	UND
7	ARROZ TIPO 1 - ARROZ AGULHINHA, BRANCO, POLIDO, CLASSE LONGO FINO, ISENTO DE IMPUREZAS. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR	3500	PCT

	VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. EMBALAGEM DE 5 KG.		
8	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 - CLASSE LONGO FINO, ISENTO DE IMPUREZAS. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. EMBALAGEM DE 5 KG.	100	PCT
9	AVEIA EM FLOCOS - PRODUTO OBTIDO ATRAVÉS DE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS DA SEMENTE SADIA DE AVEIA. DEVE APRESENTAR-SE SOB FORMA DE AVEIA EM FLOCOS. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE OU EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO ATÓXICO E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. EMBALAGEM DE 170G.	350	UND
10	AMIDO DE MILHO - PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DO MILHO. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO OU EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO ATÓXICO E SECUNDÁRIA DE CAIXA DE PAPELÃO E RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. EMBALAGEM DE 1KG.	200	UND
11	AZEITE DE OLIVA - AZEITE EXTRA VIRGEM, ACIDEZ MÁXIMO DE 0,7%. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM TIPO VIDRO DE 500 ML. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.	60	UND
12	AZEITONA VERDE COM CAROÇO - EM CONSERVA, GRAÚDA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM LIMPA, RESISTENTE, ATÓXICA, CONTENDO APROXIMADAMENTE 500G DE PESO LÍQUIDO DRENADO. EMBALAGEM APRESENTANDO EXTERNAMENTE DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, E NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	500	PCT
13	BALAS MACIAS SORTIDAS MASTIGÁVEIS – PRODUTO ALIMENTÍCIO EM SABORES SORTIDOS, COM TEXTURA MACIA E SABOR CARACTERÍSTICO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA E ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO 500 G, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA E ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	400	PCT
14	BALAS MACIAS DE HORTELÃ MASTIGÁVEIS – PRODUTO ALIMENTÍCIO COM SABOR DE HORTELÃ, TEXTURA MACIA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA E ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO 500 G, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA E ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	400	PCT

15	BARRA DE GELO MINERAL - PRODUZIDO COM ÁGUA FILTRADA, PRÓPRIO PARA CONSUMO, EM BARRA DE 10 KG. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, EM ÓTIMAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS, E UM TOTAL MONITORAMENTO DA QUALIDADE DA ÁGUA.	200	UND
16	BATATA PALHA - COM COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, CROCANTE, ISENTA DE GORDURA TRANS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	250	PCT
17	BISCOITO EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM SACHÊS ENTRE 10G E 15G CADA - SABORES VARIADOS (EXEMPLO BANANA E CANELA, MAISENA, AMANTEIGADO, CREAM CRACKER) - CAIXA COM 100 UNIDADES.	200	CX
18	BISCOITO DE LEITE TIPO MAISENA SEM RECHEIO - EMBALAGEM DE 350G FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE AMÔNIO, BICARBONATO DE SÓDIO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO), ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, MELHORADOR DE FARINHA PROTEASE (INS 1101) E AROMATIZANTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	250	PCT
19	BISCOITO TIPO ÁGUA E SAL - EMBALADO EM PACOTES DE 600G, ONDE EM UMA PORÇÃO DE 30G CONTEHAM 121 KCAL, 22G DE CARBOIDRATOS, 3G DE PROTEÍNAS E 2,4G DE GORDURAS TOTAIS, 0,7G DE GORDURA TRANS, 0,5G DE GORDURA SATURADA E 0G DE FIBRA ALIMENTAR E 278MG DE SÓDIO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	300	PCT
20	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO EM PACOTE DE 500G, ONDE EM UMA PORÇÃO DE 30G CONTEHAM 127 KCAL, 21G DE CARBOIDRATOS, 2,5G DE PROTEÍNAS E 3,6G DE GORDURAS TOTAIS, 0G DE GORDURA TRANS, 0,7G DE GORDURA SATURADA, 0G DE FIBRA ALIMENTAR E 109MG DE SÓDIO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	500	PCT
21	BOMBONS DIVERSOS – PRODUTO ALIMENTÍCIO TIPO BOMBOM DE CHOCOLATE, COM RECHEIO, EM SABORES E COBERTURAS VARIADOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA E ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO 1 KG, DE BOA QUALIDADE, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	50	PCT
22	CAFÉ TORRADO E MOÍDO – TIPO SUPERIOR, CONSTITUÍDO PREDOMINANTEMENTE DE GRÃOS DE CAFÉ ARÁBICA, ADMITIDA A PRESENÇA DE CONILON CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, SELECIONADOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE. PRODUTO COM TORRA MÉDIA A MÉDIA-ESCURA, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, BEBIDA DURA OU MELHOR, ENCORPADA, SEM GOSTO RANÇOSO, QUEIMADO OU ADSTRINGENTE. DEVE ATENDER INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE QUALIDADE DA ABIC, POSSUINDO SELO DE PUREZA VIGENTE. ISENTA DE IMPUREZAS, MATÉRIAS ESTRANHAS, INSETOS, FUNGOS OU SUJIDADES. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ALUMINIZADA,	6000	PCT

	HERMETICAMENTE FECHADA, RESISTENTE, QUE PRESERVE AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO, EMBALADO A VÁCUO, EMBALAGEM DUPLA, EM PACOTES DE 500G. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 4 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, COM ROTULAGEM EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO DA ANVISA, CONTENDO, NO MÍNIMO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, COMPOSIÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE. TIPO VASCAFÉ, TRÊS CORAÇÕES, PILÃO, MOINHO FINO OU DE MELHOR QUALIDADE.		
23	CALDO DE CARNE – TEMPERO ALIMENTÍCIO, APRESENTAÇÃO EM TABLETES, SABOR CARNE, ACONDICIONADO EM CAIXA CONTENDO 6 TABLETES, TOTALIZANDO 57 G, DESTINADO AO USO CULINÁRIO, EM EMBALAGEM ÍNTEGRA E ORIGINAL DE FÁBRICA, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, NOME E/OU MARCA DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	250	CX
24	CALDO DE GALINHA EM CUBOS – TEMPERO ALIMENTÍCIO, APRESENTAÇÃO EM TABLETES, SABOR GALINHA CAPIRA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA E ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO 57 G, DESTINADO AO USO CULINÁRIO, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, NOME E/OU MARCA DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	250	CX
25	CANELA EM PAU – ESPECIARIA NATURAL, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TIPO VIDRO PLÁSTICO, ÍNTEGRA E ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO 50 G, DE BOA QUALIDADE E ISENTA DE DEFEITOS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, NOME E/OU MARCA, DATA DE VALIDADE E LOTE.	50	UND
26	CANJICA DE MILHO - SUBPRODUTO DO GRÃO DE MILHO DE COR AMARELA, FINA, LIVRE DE UMIDADE E FRAGMENTOS ESTRANHOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE DE 500 G. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	1200	UND
27	CHÁ DE CAMOMILA – PRODUTO ALIMENTÍCIO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TIPO VIDRO PLÁSTICO, ÍNTEGRA E ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO 1 KG, DE BOA QUALIDADE E ISENTA DE DEFEITOS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, NOME E/OU MARCA, DATA DE VALIDADE E LOTE.	40	KG
28	CHÁ DE CANELA – PRODUTO ALIMENTÍCIO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TIPO VIDRO PLÁSTICO, ÍNTEGRA E ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO 1 KG, DE BOA QUALIDADE E ISENTA DE DEFEITOS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, NOME E/OU MARCA, DATA DE VALIDADE E LOTE.	40	KG
29	CHÁ DE ERVA-CIDREIRA – PRODUTO ALIMENTÍCIO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TIPO VIDRO PLÁSTICO, ÍNTEGRA E ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO 1 KG, DE BOA QUALIDADE E ISENTA DE DEFEITOS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE	40	KG

	VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, NOME E/OU MARCA, DATA DE VALIDADE E LOTE.		
30	CHANTILLY – PRODUTO ALIMENTÍCIO À BASE DE CREME DE LEITE, LEITE DESNATADO E LACTOSE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TIPO TETRAPAK, ÍNTEGRA E ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO 1 LITRO, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 8 MESES, CONSERVAÇÃO ENTRE 1 °C E 10 °C, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA E ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	30	LT
31	CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU – PRODUTO ALIMENTÍCIO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA E ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO 1 KG, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, NOME E/OU MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE.	250	KG
32	COCO RALADO COM AÇÚCAR PACOTE DE 1KG - DESIDRATADO, INTEGRAL E COM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE OU ALUMINADA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 02 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	200	PCT
33	COLORAU – CONDIMENTO ALIMENTÍCIO, APRESENTAÇÃO EM PÓ, DE USO CULINÁRIO GERAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA E ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO 1 KG, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, NOME E/OU MARCA, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE.	30	KG
34	CREME DE LEITE – PRODUTO ALIMENTÍCIO COM TEOR DE GORDURA ENTRE 21% E 40%, PROCESSAMENTO UHT E TRATAMENTO HOMOGENEIZADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA E ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO 200 G, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, NOME E/OU MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	1500	UND
35	EXTRATO DE TOMATE DE 1 KG - PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATES MADUROS, SEM PELE, SEM SEMENTE, POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. O EXTRATO DE TOMATE DEVERÁ SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE E SEMENTE. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÃO E NÃO INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO SEM SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. SEM GLÚTEN. CARACTERÍSTICA: ASPECTO MASSA ESPESSA TIPO PASTA, COR VERMELHA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR PRÓPRIO. DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 KG A 1,1 KG CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, DATA DE VALIDADE (DE NO MÍNIMO 120 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA) IMPRESSOS NA EMBALAGEM E EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA NÃO PODERÁ APRESENTAR SUJA OU QUAISQUER OUTROS ASPECTOS QUE ALTEREM A QUALIDADE DO PRODUTO.	2500	KG
36	EXTRATO DE TOMATE – PRODUTO ALIMENTÍCIO, ELABORADO A PARTIR DE TOMATES MADUROS E SELECIONADOS, SEM PELE E SEM SEMENTES, ISENTO DE FERMENTAÇÃO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA	1200	UND

	E ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO 300 G, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, NOME E/OU MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.		
37	FARINHA DE AVEIA - DE BOA QUALIDADE, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ATÓXICA, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE. NÃO PODERÁ APRESENTAR OUTRO ITEM NA COMPOSIÇÃO E SIM AVEIA EXCLUSIVAMENTE. PACOTE OU CAIXA DE 200 G. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	200	PCT
38	FARINHA DE MANDIOCA - SÁDIA DO TIPO BRANCA, TORRADA, GRUPO SECO, SUBGRUPO FINA, CLASSE BRANCA OU AMARELA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, FUNGOS OU PARASITAS, UMIDADE E FRAGMENTOS ESTRANHOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE PODENDO SER TRANSPARENTE OU DE PAPEL KRAFT BRANCO/CORES DE 500G. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	1500	PCT
39	FARINHA DE ROSCA - OBTIDA PELA MOAGEM DE PÃES TORRADOS, ACONDICIONADA EM PACOTES PLÁSTICOS, TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 1KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	300	PCT
40	FARINHA DE TRIGO - TIPO 1, ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9). A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM DE PAPEL KRAFT BRANCO/CORES OU DE POLIETILENO DE 1 KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	8000	KG
41	FEIJÃO CARIOQUINHA - TIPO 1, GRÃOS INTEIROS, ASPECTO BRILHOSO, ISENTO DE IMPUREZAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, CLASSIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE DE 1 KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	6000	KG
42	FEIJÃO PRETO - TIPO 1, GRÃOS INTEIROS, ISENTO DE IMPUREZAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, CLASSIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE DE 1 KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	1000	KG

43	FERMENTO BIOLÓGICO – PRODUTO OBTIDO DE CULTURAS PURAS DE LEVEDURAS (SACCHAROMYCES CEREVISIAE), APRESENTAÇÃO EM PÓ GRANULADO, DE COR CLARA, ODOR SUAVE E CARACTERÍSTICO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ALUMINIZADA A VÁCUO OU EM SACHÊ, ÍNTEGRA E ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO 10 G, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E QUANTIDADE DO PRODUTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	350	PCT
44	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO – PRODUTO ALIMENTÍCIO UTILIZADO COMO AGENTE DE FERMENTAÇÃO, QUE PROMOVE A EXPANSÃO DA MASSA SOB AÇÃO DO CALOR E/OU UMIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA E ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO 250 G, DE BOA QUALIDADE, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, NOME E/OU MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	4500	UND
45	FUBÁ DE MILHO – PRODUTO ALIMENTÍCIO OBTIDO DA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO DE BOA QUALIDADE, FORTIFICADO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, ÍNTEGRA E ORIGINAL DE FÁBRICA, PODENDO SER TRANSPARENTE OU COLORIDA, CONTENDO 1 KG, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E QUANTIDADE DO PRODUTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	450	KG
46	FLOCÃO DE MILHO – PRODUTO ALIMENTÍCIO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, ÍNTEGRA E ORIGINAL DE FÁBRICA, PODENDO SER TRANSPARENTE OU COLORIDA, CONTENDO 500 G, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E QUANTIDADE DO PRODUTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	600	UND
47	GELO EM CUBOS – GELO MINERAL PRODUZIDO COM ÁGUA POTÁVEL FILTRADA, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ÍNTEGRA E ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO 5 KG, PRODUZIDO EM CONFORMIDADE COM AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS E MONITORAMENTO DA QUALIDADE DA ÁGUA, ATENDENDO ÀS NORMAS DA ANVISA. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE CONFORME FABRICANTE, LOTE E PESO LÍQUIDO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	200	UND
48	KETCHUP – PRODUTO ALIMENTÍCIO SIMPLES E CONCENTRADO, OBTIDO DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATE, PREPARADO COM TOMATES MADUROS E SELECIONADOS, SEM PELE, SEM SEMENTES, SEM CORANTES ARTIFICIAIS E NÃO PICANTE, ISENTA DE SUJIDADES, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA E ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO 2 KG, COM EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPEL RESISTENTE, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE	6	UND

	ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, NOME E/OU MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.		
49	LEITE CONDENSADO – PRODUTO ALIMENTÍCIO À BASE DE LEITE E SACAROSE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TIPO TETRA PAK, ÍNTEGRA E ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO 350 G, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, NOME E/OU MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	250	UND
50	LEITE DE COCO – PRODUTO ALIMENTÍCIO NATURAL, INTEGRAL, HOMOGENEIZADO E PASTEURIZADO, DESTINADO AO USO CULINÁRIO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM UHT ÍNTEGRA E ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO 1 LITRO, COM EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO LIMPA, RESISTENTE E ÍNTEGRA, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	100	UND
51	LEITE EM PÓ - INTEGRAL, INSTANTÂNEO, COM NO MÍNIMO 26% DE GORDURAS (LIPÍDIOS), CONTENDO PIROFOSFATO FÉRRICO E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE FOLHA DE FLANDRES OU ALUMÍNIO LIMPA, RESISTENTE, ATÓXICA, ISENTA DE FERRUGEM, NÃO AMASSADA, CONTENDO 1 KG DE PESO LÍQUIDO. EMBALAGEM APRESENTANDO EXTERNAMENTE DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, E NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	200	UND
52	LEITE INTEGRAL UHT DE 1 LITRO - ORIGEM DE VACA, TIPO A EMBALAGEM TETRAPAK. LEITE INTEGRAL, ESTABILIZANTES CITRATOS DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, MONOFOSFATO DE SÓDIO E DIFOSFATO DE SÓDIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. TEOR DE SÓDIO ENTRE 120 A 165 MG EM PORÇÃO DE 200 ML. EMBALAGEM TETRAPAK DE 1 LITRO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO NO SIF, SISE OU SIM. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	10000	UND
53	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO ESPAGUETE COM OVOS – PRODUTO ALIMENTÍCIO ELABORADO COM SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS E CORANTES NATURAIS (URUCUM E CÚRCUMA), ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ÍNTEGRA E ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO 500 G, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E QUANTIDADE DO PRODUTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	1200	PCT

54	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO PARAFUSO COM OVOS – PRODUTO ALIMENTÍCIO ELABORADO COM SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS E CORANTES NATURAIS (URUCUM E CÚRCUMA), ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ÍNTEGRA E ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO 500 G, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E QUANTIDADE DO PRODUTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	1000	PCT
55	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO PENNE COM OVOS – PRODUTO ALIMENTÍCIO ELABORADO COM SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS E CORANTES NATURAIS (URUCUM E CÚRCUMA), ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ÍNTEGRA E ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO 500 G, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E QUANTIDADE DO PRODUTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	500	PCT
56	MAIONESE – MOLHO ALIMENTÍCIO À BASE DE ÓLEO E OVO, COM ASPECTO DE EMULSÃO HOMOGÊNEA, ISENTO DE SUJIDADES, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ÍNTEGRA E ORIGINAL DE FÁBRICA, COM PESO LÍQUIDO APROXIMADO DE 500 G, COM EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPEL RESISTENTE, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, NOME E/OU MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	350	UND
57	MARGARINA – PRODUTO ALIMENTÍCIO COM SAL, ELABORADO À BASE DE ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E INTERESTERIFICADOS, COM 0% DE GORDURA TRANS, PODENDO CONTER LEITE E/OU SORO DE LEITE EM PÓ, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS, COM TEOR DE SÓDIO MÁXIMO DE 60 MG E TEOR DE LIPÍDIOS MÍNIMO DE 70% POR PORÇÃO DE 10 G, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ÍNTEGRA E ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO 500 G, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E QUANTIDADE DO PRODUTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	1500	UND
58	MARGARINA ZERO LACTOSE – PRODUTO ALIMENTÍCIO ISENTO DE LACTOSE, ACONDICIONADO EM POTES OU EMBALAGENS PLÁSTICAS ÍNTEGRAS E ORIGINAIS DE FÁBRICA, CONTENDO 500 G, COM REGISTRO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 2 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, NOME E/OU MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM VEÍCULO REFRIGERADO, COM TEMPERATURA INFERIOR A 10 °C.	100	UND

59	MASSA PRONTA PARA BOLO – PRODUTO ALIMENTÍCIO EM SABORES DIVERSOS, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS, ISENTO DE GORDURAS TRANS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, ÍNTEGRA E ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO 450 G, DE BOA QUALIDADE, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E QUANTIDADE DO PRODUTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	200	UND
60	MILHO DE PIPOCA – GRÃO TIPO 1, GRUPO DURO, CLASSE AMARELA, ESPECIAL, BENEFICIADO, POLIDO E LIMPO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA DE 500 G, EM SACO FILME BOPP, CONTENDO EXTERNAMENTE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES, CONTADOS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	1500	UND
61	MILHO PARA CANJICA AMARELO – MILHO PARA CANJICA DE COR AMARELA, DE BOA QUALIDADE, BENEFICIADO, POLIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ÍNTEGRA E ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO 500 G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	500	UND
62	MILHO VERDE ENLATADO EM CONSERVA – MILHO VERDE EM CONSERVA, SIMPLES, GRÃOS INTEIROS, IMERSO EM LÍQUIDO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ACONDICIONADO EM LATA OU SACHÊ, ÍNTEGRA E ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO 300 G (CONSIDERADO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DRENADO), EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E QUANTIDADE DO PRODUTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	450	UND
63	MOLHO DE TOMATE 1KG - COMPOSTO POR TOMATE, CEBOLA, AMIDO MODIFICADO, AÇÚCAR, SAL, ÓLEO VEGETAL, SALSA E ALHO. PODE CONTER EXTRATO DE LEVEDURA, ORÉGANO, MANJERICÃO, AIPO, TOMILHO E REALÇADO DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO. TEOR MÁXIMO DE SÓDIO 316 MG EM PORÇÃO DE 60 G. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. LATA, SACHÊ OU TETRAPAK, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	100	UND
64	MOLHO DE TOMATE – PRODUTO ALIMENTÍCIO, ELABORADO A PARTIR DE TOMATES MADUROS E SELECIONADOS, SEM PELE E SEM SEMENTES, ISENTO DE FERMENTAÇÃO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA E ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO 300 G, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, NOME E/OU MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES	5000	UND

	NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.		
65	MOSTARDA AMARELA – PRODUTO ALIMENTÍCIO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ÍNTEGRA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, SEM SINAIS DE VIOLAÇÃO OU VAZAMENTO, CONTENDO 3,3 KG, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E QUANTIDADE DO PRODUTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	4	UND
66	ÓLEO VEGETAL DE SOJA – PRODUTO ALIMENTÍCIO OBTIDO DO GRÃO DE SOJA, COMESTÍVEL, REFINADO, LÍQUIDO VISCOSO, DE BOA QUALIDADE E LIMPO, DESTINADO AO USO EM FRITURAS, CONTENDO 810 KCAL/100 G, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO TEREFTALATO (PET), ÍNTEGRA E ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO 900 ML, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E QUANTIDADE DO PRODUTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	4000	UND
67	ORÉGANO PURO – PRODUTO ALIMENTÍCIO DE BOA QUALIDADE, COM FOLHAS SECAS E LIMPAS, PODENDO CONTER PEQUENAS SUJIDADES FLORAIS, ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO, CONTENDO 50 G, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E QUANTIDADE DO PRODUTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	200	UND
68	OVO BRANCO – PRODUTO ALIMENTÍCIO, OVO DE GALINHA BRANCO OU DE COR, CLASSE A, CASCA LIMPA, ÍNTEGRA, SEM MANCHAS OU DEFORMAÇÕES, ACONDICIONADO EM BANDEJA DE PAPELÃO PRÓPRIA, ÍNTEGRA E ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO 12 UNIDADES, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM REGISTRO NO SIF, SISE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E REGISTRO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	2500	DZ
69	PIRULITO SORTIDOS – PRODUTO ALIMENTÍCIO EM SABORES DIVERSOS, MASTIGÁVEL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA E ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO 400 G, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E QUANTIDADE DO PRODUTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	200	PCT
70	POLPA DE FRUTAS PASTEURIZADA SABOR ACEROLA – PRODUTO ALIMENTÍCIO, POLPA DE FRUTA PARA SUÇO, COM COR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICA DA FRUTA, ACONDICIONADO EM	3000	KG

	EMBALAGEM ÍNTEGRA E ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO 1 KG, COM RÓTULO INFORMANDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 (TRÊS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ENTREGA DEVERÁ SER REALIZADA EM VEÍCULO REFRIGERADO OU TÉRMICO, PARA QUE O PRODUTO CHEGUE AO DESTINO CONGELADO.		
71	POLPA DE FRUTAS PASTEURIZADA SABOR CAJU – PRODUTO ALIMENTÍCIO, POLPA DE FRUTA PARA SUCO, COM COR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICA DA FRUTA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA E ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO 1 KG, COM RÓTULO INFORMANDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 (TRÊS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ENTREGA DEVERÁ SER REALIZADA EM VEÍCULO REFRIGERADO OU TÉRMICO, PARA QUE O PRODUTO CHEGUE AO DESTINO CONGELADO.	3000	KG
72	POLPA DE FRUTAS PASTEURIZADA SABOR MARACUJÁ – PRODUTO ALIMENTÍCIO, POLPA DE FRUTA PARA SUCO, COM COR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICA DA FRUTA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA E ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO 1 KG, COM RÓTULO INFORMANDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 (TRÊS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ENTREGA DEVERÁ SER REALIZADA EM VEÍCULO REFRIGERADO OU TÉRMICO, PARA QUE O PRODUTO CHEGUE AO DESTINO CONGELADO.	3000	KG
73	POLPA DE FRUTAS PASTEURIZADA SABOR UVA – PRODUTO ALIMENTÍCIO, POLPA DE FRUTA PARA SUCO, COM COR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICA DA FRUTA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA E ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO 1 KG, COM RÓTULO INFORMANDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 (TRÊS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, NÃO DEVENDO ESTAR PRÓXIMO AO VENCIMENTO NO DIA DA ENTREGA. A ENTREGA DEVERÁ SER REALIZADA EM VEÍCULO REFRIGERADO OU TÉRMICO, PARA QUE O PRODUTO CHEGUE AO DESTINO CONGELADO.	1000	PCT
74	PIMENTA DO REINO – PRODUTO ALIMENTÍCIO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, MOFO E MATERIAIS TERROSOS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, ÍNTEGRO E ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO 200 G, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E QUANTIDADE DO PRODUTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	100	UND
75	POLVILHO DOCE – GRUPO FÉCULA DE MANDIOCA, TIPO 1, ISENTO DE SUJIDADES, UMIDADE E BOLOR, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ÍNTEGRA E ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO 1 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	1000	KG
76	REFRIGERANTE DE COLA – PRODUTO ALIMENTÍCIO, LÍQUIDO SABOR COLA, ACONDICIONADO EM GARRAFA PET ÍNTEGRA, ATÓXICA, DE 2	2500	UND

	LITROS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS E DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E QUANTIDADE DO PRODUTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.		
77	REFRIGERANTE DE GUARANÁ – PRODUTO ALIMENTÍCIO, LÍQUIDO SABOR GUARANÁ, ACONDICIONADO EM GARRAFA PET ÍNTEGRA, ATÓXICA, DE 2 LITROS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS E DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E QUANTIDADE DO PRODUTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	2000	UND
78	REFRIGERANTE DE LARANJA – PRODUTO ALIMENTÍCIO, LÍQUIDO SABOR LARANJA, ACONDICIONADO EM GARRAFA PET ÍNTEGRA, ATÓXICA, DE 2 LITROS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS E DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E QUANTIDADE DO PRODUTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	2000	UND
79	REFRIGERANTE DE COLA – PRODUTO ALIMENTÍCIO, LÍQUIDO SABOR COLA, ACONDICIONADO EM GARRAFA PET ÍNTEGRA, ATÓXICA, DE 200 ML, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS E DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E QUANTIDADE DO PRODUTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	10000	UND
80	REFRIGERANTE DE GUARANÁ – PRODUTO ALIMENTÍCIO, LÍQUIDO SABOR GUARANÁ, ACONDICIONADO EM GARRAFA PET ÍNTEGRA, ATÓXICA, DE 200 ML, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS E DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E QUANTIDADE DO PRODUTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	10000	UND
81	REFRIGERANTE DE LARANJA – PRODUTO ALIMENTÍCIO, LÍQUIDO SABOR LARANJA, ACONDICIONADO EM GARRAFA PET ÍNTEGRA, ATÓXICA, DE 200 ML, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS E DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E QUANTIDADE DO PRODUTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	10000	UND
82	REQUEIJÃO – PRODUTO ALIMENTÍCIO, CONTENDO CREME DE LEITE, LEITE DESNATADO, LEITE EM PÓ, CLORETO DE SÓDIO, FERMENTO LÁTICO E ESTABILIZANTE, COM TEOR DE SÓDIO MÁXIMO DE 195 MG POR PORÇÃO DE 30 G, ACONDICIONADO EM POTE PLÁSTICO DE POLIETILENO, RESISTENTE, ATÓXICO, CONTENDO 1 KG, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE	200	UND

	VALIDADE MÍNIMO DE 3 (TRÊS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E QUANTIDADE DO PRODUTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.		
83	SAL GROSSO – PRODUTO ALIMENTÍCIO, ISENTO DE SUJIDADES, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ÍNTEGRA, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, CONTENDO 1 KG, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E QUANTIDADE DO PRODUTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	100	KG
84	SAL REFINADO – PRODUTO ALIMENTÍCIO, ISENTO DE SUJIDADES, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ÍNTEGRA, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, CONTENDO 1 KG, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E QUANTIDADE DO PRODUTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	800	KG
85	SARDINHA EM CONSERVA – PRODUTO ALIMENTÍCIO, SARDINHA ACONDICIONADA EM LATA DE 125 G, COM REVESTIMENTO INTERNO APROPRIADO, VEDADA, ISENTA DE FERRUGEM E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E QUANTIDADE DO PRODUTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	500	UND
86	SORVETE DE CHOCOLATE – PRODUTO ALIMENTÍCIO, BASE LEITE, SABOR CHOCOLATE, APRESENTAÇÃO EM MASSA/CREMOSO, ACONDICIONADO EM POTE PLÁSTICO DE 1 LITRO, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM CONSERVAÇÃO EM TEMPERATURA DE 0 A 4 °C E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 18 (DEZOITO) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E QUANTIDADE DO PRODUTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	60	LT
87	SORVETE DE CREME – PRODUTO ALIMENTÍCIO, BASE LEITE, SABOR CREME, APRESENTAÇÃO EM MASSA/CREMOSO, ACONDICIONADO EM POTE PLÁSTICO DE 1 LITRO, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM CONSERVAÇÃO EM TEMPERATURA DE 0 A 4 °C E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 18 (DEZOITO) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E QUANTIDADE DO PRODUTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	60	LT
88	SUCO PRONTO PARA BEBER – PRODUTO ALIMENTÍCIO, LÍQUIDO, SABORES VARIADOS, PRONTO PARA CONSUMO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TIPO LONGA VIDA DE 1 LITRO, COM NO MÍNIMO 30% DE SUCO DA FRUTA, SEM CORANTES, APRESENTANDO CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS PRÓPRIAS DA FRUTA, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 (DOZE)	5000	UND

	MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E QUANTIDADE DO PRODUTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.		
89	TEMPERO COMPLETO COM ALHO – PRODUTO ALIMENTÍCIO, TIPO COMPLETO SEM PIMENTA, APRESENTAÇÃO EM PASTA, DESTINADO AO USO CULINÁRIO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, ATÓXICA, RESISTENTE, CONTENDO 1 KG, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E QUANTIDADE DO PRODUTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	100	UND
90	TEMPERO EM PÓ PARA CARNE – PRODUTO ALIMENTÍCIO, SABOR CARNE, ACONDICIONADO EM 12 SACHÊS DE 5 G CADA, EMBALAGEM ÍNTEGRA, ATÓXICA E RESISTENTE, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E QUANTIDADE DO PRODUTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	50	UND
91	TEMPERO EM PÓ PARA FEIJÃO – PRODUTO ALIMENTÍCIO, SABOR FEIJÃO, ACONDICIONADO EM 12 SACHÊS DE 5 G CADA, EMBALAGEM ÍNTEGRA, ATÓXICA E RESISTENTE, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E QUANTIDADE DO PRODUTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	50	UND
92	TEMPERO EM PÓ PARA SALADA – PRODUTO ALIMENTÍCIO, SABOR SALADA, ACONDICIONADO EM 12 SACHÊS DE 5 G CADA, EMBALAGEM ÍNTEGRA, ATÓXICA E RESISTENTE, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E QUANTIDADE DO PRODUTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	50	UND
93	TEMPERO EM TABLETS – PRODUTO ALIMENTÍCIO, DIVERSOS SABORES, CADA TABLET PESANDO 114 G, CONTENDO SAL, GORDURA VEGETAL, AMIDO DE AÇÚCAR, CONDIMENTO PREPARADO DE CEBOLA, ALHO, SALSA, REALÇADORES DE SABOR (GLUTAMATO MONOSSÓDICO E INOSIATO DISSÓDICO), AROMATIZANTES, CORANTES NATURAIS (CÚRCUMA E CARAMELO), CONTÉM GLÚTEN, SOJA E APO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, ATÓXICA E RESISTENTE, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E ALERTAS SOBRE ALÉRGENOS, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	200	PCT
94	TRIGO PARA QUIBE – PRODUTO ALIMENTÍCIO, TRIGO MOÍDO, LIMPO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, MOFO E MATERIAIS TERROSOS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, CONTENDO 500 G, EM CONFORMIDADE COM	350	PCT

	AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 (TRÊS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E QUANTIDADE DO PRODUTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.		
95	UVA PASSA – PRODUTO ALIMENTÍCIO, FRUTA IN NATURA, TIPO UVA, ESPÉCIE ITÁLIA, DESTINADO AO USO CULINÁRIO, LIVRE DE PODRIDÃO, SECA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, ATÓXICA E RESISTENTE, CONTENDO 500 G, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E QUANTIDADE DO PRODUTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	350	PCT
96	VINAGRE – PRODUTO ALIMENTÍCIO, FERMENTADO ACÉTICO DE FRUTAS, CEREAIS OU ÁLCOOL, PADRONIZADO E PASTEURIZADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO TEREFTALATO (PET) DE 750 ML, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E QUANTIDADE DO PRODUTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	250	UND
97	COGUMELO CHAMPIGNON EM CONSERVA – PRODUTO ALIMENTÍCIO, COGUMELO CHAMPIGNON, ACONDICIONADO EM BALDE DE 3,6 KG, CONSERVADO EM LÍQUIDO PRÓPRIO PARA CONSUMO, EMBALAGEM ÍNTEGRA, ATÓXICA E RESISTENTE, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E QUANTIDADE DO PRODUTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	5	UND

CLÁUSULA GERAL SOBRE A QUALIDADE DOS PRODUTOS

SERÃO ACEITOS EXCLUSIVAMENTE PRODUTOS DE PRIMEIRA QUALIDADE, PERTENCENTES A MARCAS AMPLAMENTE RECONHECIDAS NO MERCADO NACIONAL, DEVIDAMENTE REGISTRADOS NOS ÓRGÃOS COMPETENTES, DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE E EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO.

FICA EXPRESSAMENTE VEDADO O FORNECIMENTO DE PRODUTOS DE QUALIDADE INFERIOR, MARCAS DESCONHECIDAS, GENÉRICAS OU QUE NÃO ATENDAM AO PADRÃO MÍNIMO EXIGIDO PELA ADMINISTRAÇÃO, SOB PENA DE REJEIÇÃO IMEDIATA DO ITEM E APLICAÇÃO DAS SANÇÕES PREVISTAS NO EDITAL E NA LEGISLAÇÃO VIGENTE.

1.2 O valor global aproximado da contratação está estimado em **R\$ 0,00**, conforme levantamento por item de preços realizada junto ao mercado local e regional pelo Departamento de Compras, tendo como fonte os recursos do orçamento municipal. (Valor estimado sigiloso nos termos do art. 24 da Lei 14.133/2021.)

1.3 Nos termos do art. 24 da Lei 14.133/2021, os valores de referência, exceto para os órgãos fiscalizadores, estão mantidos sob sigilo e serão regularmente divulgadas, através de todos os portais, após a fase de lances do certame.

2. DO FORNECIMENTO

2.1. O fornecimento do objeto será de acordo com as necessidades da CONTRATANTE, mediante o envio da Ordem de Serviços/Autorização de Fornecimento por meio da Secretaria Solicitante, durante o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços;

2.1.1. O recebimento dos produtos será realizado por servidor competente e a fiscalização pelo cumprimento das normas referentes aos produtos entregues (quantidades, qualidade, características, respeito de prazos, enfim, previsões contidas neste Termo e no Edital de Convocação) de inteira responsabilidade do Fiscal indicado mediante Portaria oportunamente anexada aos autos, devendo ser entregues nas instalações do Fornecedor de forma parcelada, pelo sistema de requisição, através de Ordens de Fornecimentos sempre de acordo com a necessidade do órgão solicitante.

2.2. Para todos os itens serão avaliados os acondicionamentos dos produtos bem como conferido a data de fabricação e validade.

2.3. Não serão aceitos na entrega, produtos de marcas diferentes daquelas constantes na (s) proposta (s) vencedora (s). No caso de propostas que apresentarem mais de uma marca para um único item, o Município reserva-se o direito de escolher a que melhor lhe convier.

2.4. Verificada a desconformidade de algum dos produtos, a licitante vencedora deverá promover as correções necessárias no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, sujeitando-se às penalidades previstas no edital.

2.5. O recebimento não excluirá a CONTRATADA da responsabilidade civil, nem ético profissional, pelo perfeito funcionamento do objeto e dos serviços prestados, nos termos e limites da Lei de Licitações em vigência.

3 – JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO E DO FRACIONAMENTO.

3.1. A presente contratação, na modalidade Registro de Preços, permite as contratações pretendidas na medida em que surgem as demandas e necessidades, não exigindo prévia reserva de recursos orçamentários, o que dá ao gestor a possibilidade de melhor utilização dos recursos e escassos recursos públicos.

O Município, para executar suas atividades e programas, necessita adquirir gêneros alimentícios para manutenção de todas as Secretarias e Departamentos da Administração Pública, tendo como objetivo principal oferecer um atendimento diferenciado a população que frequenta os departamentos, bem como aos funcionários/atendentes e beneficiários dos programas, tais como os pacientes internados no Hospital Municipal, os grupos de gestantes e os alunos das oficinas acompanhadas pela Ação Social, dentre outros programas. Alguns gêneros alimentícios também são estendidos aos funcionários durante o exercício de suas funções no serviço público. A aquisição se faz necessária para atender as demandas mensais.

Estando o Município em plena tarefa de prestação de serviços públicos à população com o objetivo maior de atender os programas de governo e a população, torna-se indispensável à contratação da aquisição do objeto deste procedimento.

A oferta de uma alimentação de qualidade aos servidores públicos é fundamental para promover um ambiente de trabalho mais acolhedor e produtivo. Essa medida contribui para o bem-estar dos colaboradores, especialmente durante jornadas longas ou atividades contínuas.

Em encontros institucionais, eventos e reuniões promovidos pelo Poder Executivo e órgãos públicos, o fornecimento de lanches reflete hospitalidade e cuidado com os participantes, além de contribuir para a organização e o sucesso das atividades realizadas.

Oferecer refeições e lanches demonstra reconhecimento e valorização do trabalho dos servidores, fortalecendo a motivação e o engajamento das equipes.

Ao incluir o fornecimento desses itens no planejamento, a administração pública assegura uma melhor coordenação logística em eventos e reuniões, otimizando recursos e garantindo que essas demandas sejam atendidas com qualidade.

Esses alimentos são essenciais para a execução de programas voltados à segurança alimentar de populações em situação de vulnerabilidade. Eles garantem o direito humano à alimentação adequada, conforme preconizado pela Constituição Federal e pela Lei Orgânica de Assistência Social (LOAS).

O fornecimento de alimentos é crucial para assegurar o bem-estar e a produtividade nos órgãos públicos, especialmente aqueles que mantêm serviços essenciais e atendimento à população.

O investimento em gêneros alimentícios não só atende às necessidades da administração pública, mas também promove impactos positivos na comunidade, contribuindo para o desenvolvimento social e reduzindo desigualdades.

A aquisição segue os princípios da administração pública e é amparada pela Nova Lei de Licitações (Lei nº 14.133/2021), que regula a compra de bens e serviços com foco na eficiência e no atendimento às necessidades sociais.

A contratação de uma empresa especializada assegura que os gêneros alimentícios fornecidos atendam aos rigorosos padrões de qualidade e segurança alimentar. A empresa contratada será responsável por garantir que os alimentos estejam dentro das normas estabelecidas pela ANVISA e demais órgãos reguladores.

A empresa contratada deverá fornecer uma variedade de alimentos que incluam frutas, legumes, verduras, proteínas, carboidratos e laticínios, de forma a oferecer uma alimentação completa e equilibrada.

A contratação de uma empresa especializada em fornecimento de gêneros alimentícios garante uma logística eficiente e a pontualidade na entrega dos produtos. Isso é crucial para que os órgãos municipais recebam os alimentos frescos e no tempo adequado, evitando desperdícios e garantindo a qualidade das refeições.

A contratação de uma empresa terceirizada para o fornecimento de gêneros alimentícios mostra-se uma solução financeiramente viável e vantajosa. Ao terceirizar esse serviço, o município pode reduzir custos operacionais, garantir a qualidade dos alimentos fornecidos e focar seus recursos na melhoria da infraestrutura e na qualidade de vida da população.

A realização de uma licitação promove a concorrência entre os fornecedores, resultando em melhores condições comerciais e preços mais competitivos para a administração pública.

Um contrato licitatório bem planejado permite a previsão e o controle dos gastos ao longo do período contratual, evitando surpresas e garantindo uma gestão financeira mais eficiente.

A previsibilidade orçamentária possibilita a alocação de recursos para outras áreas prioritárias da administração pública, promovendo uma gestão equilibrada e sustentável.

A existência de preços registrados não obriga a Administração a contratar, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurada preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições.

Este procedimento atende a um dos princípios básicos da administração pública, disposto na Constituição Federal, que trata da economicidade.

A administração pública consegue atingir aos seus objetivos com menor custo e maior eficiência através das parcerias dos serviços e a permanente fiscalização.

4. CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E FONTE PAGADORA

4.1. As despesas decorrentes do objeto deste Termo correrão à conta de recursos específicos, consignados no Orçamento do Poder Executivo de Abadia de Goiás/GO, na seguinte dotação orçamentária:

- 03.18.04.122.0052.2.013.3.3.90.30 – Materiais de Consumo / Manutenção da Secretaria Municipal de Administração;
- 04.32.10.301.0210.2.095.3.3.90.30 – Materiais de Consumo / Manutenção do Fundo Municipal de Saúde;
- 03.46.15.452.0501.2.160.3.3.90.30 – Materiais de Consumo / Manutenção da Secretaria Municipal de Obras e Infraestrutura;
- 03.38.12.361.0403.2.045.3.3.90.30 – Materiais de Consumo / Manutenção da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte, Lazer e Turismo;
- 20.51.18.541.0619.2.229.3.3.90.30 – Materiais de Consumo / Manutenção da Secretaria Municipal de Meio Ambiente;
- 03.50.04.122.0052.2.228.3.3.90.30- Materiais de Consumo / Manutenção da Secretaria Municipal de Gestão e Compras;
- 03.49.04.122.0052.2.227.3.3.90.30 - Materiais de Consumo / Manutenção da Secretaria Municipal de Licitações e Contratos;
- 08.52.08.122.0125.2.028.3.3.90.30 - Materiais de Consumo / Manutenção da Secretaria Municipal do Bem-Estar Social;
- 03.47.20.606.0668.2.225.3.3.90.30 - Materiais de Consumo / Manutenção da Secretaria Municipal de Indústria, Comércio, Desenvolvimento, Economia, Agricultura;
- 03.38.12.365.0251.2.046.3.3.90.30 – Merenda Escolar – Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte, Lazer e Turismo.

5. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

5.1. A elaboração do PCA do município ainda se encontra em andamento.

6. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

6.1. A empresa vencedora deverá entregar qualquer quantidade solicitada pelo Município, não podendo, portanto, estipular em sua proposta de preços, cota mínima ou máxima, para remessa do produto.

6.1.2. Após o pedido de solicitação, a contratada deverá entregar no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos a partir da comprovação do recebimento da Ordem de Fornecimento pelo contratado, de segunda a sexta-feira das 7:30 às 10:30 horas e das 13:30 as 15:30 horas no endereço indicado pelo órgão solicitante, na presença de servidores devidamente autorizados, separadamente com as

devidas quantidades, conforme o cronograma estipulado pela secretaria de Compras, sendo o frete, carga e descarga por conta do fornecedor e vencedor da licitação até o local indicado..

6.2. Os alimentos deverão serem entregues acondicionados em embalagem adequadas, e transportadas em veículos de transporte, com condições adequadas de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade de modo a garantir a proteção contra contaminação e deterioração

6.3. No momento da entrega dos itens, os produtos fornecidos devem estar em perfeitas condições de higiene e conservação, livres de odores estranhos e de contaminantes químicos, físicos e biológicos. Os produtos perecíveis deverão ser embalados e mantidos, quando sua natureza assim exigir, sob resfriamento ou congelamento, desde sua origem até sua entrega definitiva, em temperaturas adequadas para sua perfeita conservação. As embalagens dos produtos devem estar em perfeitas condições, intactas e sem perfurações, e expressar claramente a data de validade do produto, que deverá ser de acordo com o termo de referência, contados a partir da data de recebimento.

6.4. Os produtos entregues serão submetidos a uma avaliação visual e sensorial de qualidade, e também quantitativamente conforme Autorização de Fornecimento e condições do Termo de Referência e seus apêndices, que será realizada da seguinte forma: caso sejam aprovados, de acordo com as condições expressas acima, os produtos serão denominados em conformidade. Estando fora dos padrões acima descritos, os produtos serão considerados em desconformidade. Todos os gêneros alimentícios bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverão estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial as Normas Técnicas Especiais de Alimentos constantes na Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 - ANVISA /MS, Resolução RDC nº 360, de 23 /12/2003, ANVISA/MS, Instrução Normativa nº 12 de 28/03 /08, MAPA, Resolução RDC Nº de 7, de 18/02/11 - ANVISA, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA.

6.5. Em relação às exigências sanitárias referentes às carnes bovinas, suínas, aves e pescados, deverão ser observadas as premissas descritas na RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002, a qual dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, e da Resolução SMG “N” nº 693 de 17 de agosto de 2004, que dispõe sobre o licenciamento de Estabelecimentos de Interesse para a Saúde, no âmbito da Vigilância Sanitária Municipal, e dá outras providências.

6.5.1. Acrescenta-se que os estabelecimentos de produtos de origem animal, objeto dessa aquisição, deverão estar consonantes com o disposto no decreto Nº 9.013, de 29 de março de 2017, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Os produtos de origem animal aqui descritos deverão possuir Selo de Inspeção Federal ou Estadual (SIF ou SIE), em conformidade com a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, a qual atribuiu aos estados e municípios a competência pela inspeção higiênicosanitária e tecnológica de produtos e subprodutos de origem animal.

6.5.2. Além das supracitadas legislações, deve-se cumprir as exigências relacionadas ao transporte de alimentos deste tipo, conforme orienta a Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997 e a Resolução SMG “N” nº 604, de 11 de setembro de 2002.

6.5.3. Aduzo que, em consonância com as legislações sobreditas, os produtos de origem animal deverão ser transportados em veículo fechado, com bom estado de conservação, limpo, organizado e exclusivo para este fim. Devem ser transportados em caixas plásticas vazadas ou apoiados em estrados ou paletes. Para os produtos congelados, resfriados e refrigerados, será necessário veículo refrigerado (isotérmico com paredes isoladas, incluindo as portas, o solo e o teto tendo uma fonte de frio que permite regular a temperatura até -20°C), em bom estado de conservação, limpo, organizado e exclusivo para este fim como forma de controle e garantia da qualidade dos alimentos,

com termômetros em perfeitas condições de funcionamento, estrados, prateleiras, caixas, ganchos removíveis para facilitar a limpeza e desinfecção. Sendo alimentos perecíveis, a distância pode comprometer a integridade dos mesmos quando não acondicionados na temperatura adequada (conforme tabela abaixo) em virtude do tempo gasto no transporte, levando a variação de temperatura e favorecendo a multiplicação bacteriana. As técnicas de preservação têm por objetivo manter, durante o maior tempo possível, as qualidades sanitárias do alimento reforçando os efeitos pelo tratamento empregado, e as principais medidas são: higiene, manipulação, agentes físicos ou químicos, embalagem, armazenamento e transporte. O binômio tempo x temperatura é comumente utilizado como processo de conservação, e a determinação de cada um deles depende dos efeitos que o calor seja capaz de exercer sobre o alimento.

6.6. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para a entrega na unidade.

6.6.1. Uniforme: calça e jaleco com identificação do fornecedor, touca tipo rede sob boné ou gorro, sapatos fechados e com solado antiderrapante.

6.7. No caso de fornecimento de produto com características organolépticas inadequadas ou fora das especificações constantes deste Termo de Referência e da Proposta de Preços vencedora, observando as condições estabelecidas para o fornecimento, sob pena de lhe serem aplicadas às sanções administrativas estabelecidas pelas Leis Federais nº 14.133/2021, caberá análise técnica por parte do gestor do contrato que, considerando a gravidade da ocorrência, decidirá pela rescisão do contrato ou a substituição do produto rejeitado, por parte da Contratada, em até no máximo 01 (uma) hora da Notificação, independentemente da quantidade rejeitada e sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.8. No caso de entrega em quantidade inferior à solicitada, a Contratada deverá também, em até no máximo 01 (um) dia, responsabilizar-se pela sua complementação.

6.9. A Contratada deverá verificar junto aos seus fornecedores/colaboradores, a disponibilidade e prazos de entrega dos mesmos, não podendo alegar, a posteriori, problemas de fornecimento e/ou impossibilidade de aquisição de produtos que compõem o objeto como motivos que justifiquem atrasos no fornecimento.

6.10. A PREFEITURA terá o prazo de até 01 (um) dia para aceitar os produtos fornecidos pela CONTRATADA, sendo que serão recebidos da seguinte forma:

- a) Provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade do material com a especificação;
- b) Definitivamente, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação, quando a nota fiscal será atestada e remetida para pagamento;
- c) Rejeitado, quando em desacordo com o estabelecido no Edital, e seus Anexos. Os produtos fornecidos em desacordo com o estipulado neste instrumento convocatório e na proposta do adjudicatário será rejeitado parcialmente ou totalmente, conforme o caso.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1. São obrigações da Contratante:

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

7.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

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

7.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado; e

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

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

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes do termo de referência, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

8.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

8.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12,13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

8.1.3. A execução e montagem do mobiliário e equipamentos de acordo com as normas da ABNT e do Fabricante;

8.1.4. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

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

8.1.6. Manter, durante toda a execução da ata de registro de preço, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

8.1.7. Indicar preposto para representá-la durante a execução da ata de registro de preço.

8.1.8. A emissão da nota fiscal, deverá conter todas as informações provenientes da ordem de fornecimento/serviço, como o nome do órgão emissor e CNPJ.

8.1.9. A contratada deverá emitir a nota fiscal com os dados da conta bancária, na qual o pagamento deverá ser executado.

8.1.10. Providenciar as autorizações que se fazem necessárias ao desempenho das atividades de execução dos serviços contratados, junto aos órgãos competentes, inclusive nos respectivos órgãos de fiscalização das atividades profissionais dos responsáveis técnicos pelos serviços.

9. DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

10. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

10.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições da ata de registro de preço; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade da ata de registro de preço.

11. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

11.1. A execução deverá ser executada fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

11.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão da ata de registro de preço o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

11.3. A execução da ata de registro de preço deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais fiscais do contrato, representantes da Administração especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no art. 7º da Lei 14.133/2021, ou pelos respectivos substitutos, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição.

11.4. O fiscal da ata de registro de preço anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

11.5. O fiscal da ata de registro de preço informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

11.6. O fiscal da ata de registro de preço será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução contratual.

11.7. O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto da ata de registro de preço em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados.

11.8. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução da ata de registro de preço, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante.

12. DO PAGAMENTO

12.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

12.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto da ata de registro de preço.

12.3. A Nota Fiscal deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, cujas certidões deverão ser apresentadas juntamente com a nota fiscal.

12.4. Constatando-se, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências administrativas com fito de realizar o pagamento.

12.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para

pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

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

12.7. Antes de cada pagamento à contratada, será verificar a regularidade fiscal da contratada.

12.8. Constatando-se, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

12.9. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá verificar a regularidade fiscal para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

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

12.11. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

12.12. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão da ata de registro de preço, caso a contratada não regularize sua situação fiscal.

12.13. Será rescindido a ata de registro de preço em execução com a contratada inadimplente, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

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

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

12.16. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios:

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$I = (TX) I = (6 / 100) 365$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

13. DO REAJUSTE

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

13.2. Dentro do prazo de vigência da ata de registro de preço e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA/IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

13.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

13.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

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

13.7. 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.

13.8. Ocorrendo o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, poderá ser restabelecida a relação a Lei 14.133/2021, mediante comprovação documental e requerimento expresso do Contratado.

13.9. O reequilíbrio econômico deverá ser precedido de pesquisa de preços prévia no mercado, banco de dados, índices ou tabelas oficiais e/ou outros meios disponíveis que assegurem o levantamento adequado das condições de mercado, envolvendo todos os elementos materiais para fins de guardar a justa remuneração do objeto contratado e no embasamento da decisão de deferir ou rejeitar o pedido.

13.10. O reajuste será realizado por apostilamento.

14. ALTERAÇÕES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do Art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

14.2. Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I do caput do art. 124 da Lei nº 14.133/2021, o contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da ata de registro de preço.

14.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da ata de registro de preço.

15. EXTINÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

15.1. Constituirão motivos para extinção da ata de registro de preço, a qual deverá ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as situações previstas nos incisos I a IX do art. 137 da Lei 14.133/2021.

15.2. A extinção da ata de registro de preço poderá ser:

I - Determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento de corrente de sua própria conduta;

II - Consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;

III- Determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

15.3. A extinção determinada por ato unilateral da Administração e a extinção consensual deverão ser precedidas de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente e reduzidas a termo no respectivo processo.

15.4. A extinção determinada por ato unilateral da Administração poderá acarretar as consequências indicadas no art. 139 da Lei 14.133/2021, sem prejuízo das sanções previstas na Lei 14.133/2021 e no Termo de Referência, anexo ao Edital.

15.5. O termo de rescisão será precedido de Relatório indicativo dos seguintes aspectos, conforme o caso:

15.5.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

15.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

15.5.3. Indenizações e multas.

16. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

16.1. Não haverá exigência de garantia contratual.

17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1. Comete infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:

17.1.1. Dar causa à inexecução parcial da ata de registro de preço;

17.1.2. Dar causa à inexecução parcial da ata de registro de preço que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

17.1.3. Dar causa à inexecução total da ata de registro de preço;

17.1.4. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

17.1.5. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

17.1.7. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação/ata de registro de preço sem motivo justificado;

17.1.8. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a execução da ata de registro de preço;

17.1.9. Fraudar a dispensa eletrônica ou praticar ato fraudulento na execução da ata de registro de preço;

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

17.1.10.1. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores, em qualquer momento da dispensa, mesmo após o encerramento da fase de lances.

17.1.11. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame.

17.1.12. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

a) Advertência pela falta do subitem 17.1.1 deste termo de referência, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

b) Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado dos itens prejudicados pela conduta do fornecedor, por qualquer das infrações dos subitens 17.1.1 a 17.1.12;

c) Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos dos subitens 17.1.2 a 17.1.7 deste termo de referência, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos casos dos subitens 17.1.8 a 17.1.12, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave;

17.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

17.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

17.3.2. As peculiaridades do caso concreto;

17.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

17.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

17.4. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

17.5. A aplicação das sanções previstas neste termo de referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

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

17.7. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

17.8. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 ou legislação local, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

17.9. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Municipal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

17.10. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/adjudicatário, observando-se o

procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999 e demais normas locais.

18. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1. A Prefeitura Municipal de ABADIA DE GOIÁS/GO, poderá revogar a Licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente que constitua óbice manifesto e incontornável, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, salvo quando for viável a convalidação do ato ou do procedimento viciado, desde que observados os princípios da ampla defesa e contraditório.

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

18.3. O licitante é o responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do documento equivalente, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

Este termo de referência foi elaborado em conjunto pelos(as) senhores(as) requisitantes com base na demanda/necessidade de cada respectiva secretaria e subscrita pela demandante. ASSINADO

ANEXO II

CARTA DE APRESENTAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO E ATENDIMENTO AO DISPOSTO NO ART. 7º, INCISO XXXIII DA C.F.

À

Prefeitura Municipal de Abadia de Goiás/GO

Av. Francisco Paiva da Silva, s/n, Jardim Nova Abadia, Abadia de Goiás-GO

A AGENTE DE CONTRATAÇÃO E EQUIPE DE APOIO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 008/2026

A Empresa (razão social da proponente), inscrita no CNPJ/MF sob n.º ----- e Inscrição Estadual sob n.º -----, com sede (endereço completo da matriz), por seu representante legal (Diretor, Gerente, Proprietário, etc.)

1. que tomou conhecimento de todas as informações e condições locais para o cumprimento das obrigações do objeto da licitação;
2. para fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei Federal nº 14.133/21 e em atendimento ao disposto no art. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal, declaramos que a empresa não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menores de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos na condição de aprendiz;
3. que, até a presente data, inexistem fatos impeditivos para a sua habilitação no presente processo licitatório, inclusive condenação judicial na proibição de contratar com o Poder Público ou receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, transitada em julgada ou não desafiada por recurso com efeito suspensivo, por ato de improbidade administrativa, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
4. que não se encontra declarada inidônea, nem suspensa ou impedida de licitar e contratar com a Administração Pública;
5. que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na CF/88, leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de condutas vigentes na data de entrega das propostas, sob pena de desclassificação;
6. que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social;
7. que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos II e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da CF/88;
8. que nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, não foi condenado 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;
9. que na composição societária não existe participação de dirigente e/ou empregados da entidade promotora da licitação;

10. o e-mail: _____, como sendo o oficial da licitante para recebimento de comunicações, convocações e notificações.

Para tal fim, apresentamos os documentos de Habilitação como exigidos no referido Edital.

_____, _____ de _____ de 2026.

Carimbo, nome e assinatura do responsável legal

ANEXO III
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS INICIAL E REALINHADA

..... timbre ou identificação do licitante

À

Prefeitura Municipal de Abadia de Goiás/GO

Av. Francisco Paiva da Silva, s/n, Jardim Nova Abadia, Abadia de Goiás-GO

A AGENTE DE CONTRATAÇÃO E EQUIPE DE APOIO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 008/2026

A Empresa (razão social da proponente), inscrita no CNPJ/MF sob n.º ----- e Inscrição Estadual sob n.º -----, com sede (endereço completo da matriz), por seu representante legal (Diretor, Gerente, Proprietário, etc.)

1. Atendendo o Pregão Eletrônico em epígrafe, apresentamos nossa proposta para Registro de preços para o fornecimento de gêneros alimentícios, destinados ao atendimento das demandas do Poder Executivo e demais órgãos da Administração Pública do Município de Abadia de Goiás/GO, conforme especificações estabelecidas na tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UN.	MARCA	P.UNIT	P.TOTAL
1						

2. Na proposta escrita, deverá conter: a) Os valores dos impostos já deverão estar computados no valor do produto e/ou serviço ou destacados; b) O prazo de validade da proposta que não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias, contados da abertura das propostas virtuais; c) Especificação e marca completa do serviço e/ou produto oferecido com informações técnicas que possibilitem a sua completa avaliação, totalmente conforme descrito no ANEXO 01, deste Edital e; d) Data e assinatura do Representante Legal da proponente.

3. O objeto, rigorosamente de acordo com o ofertado nas propostas, deverá ser entregue no endereço indicado no Anexo 01 deste edital. (*) o Valor Unitário – R\$ deverá corresponder ao preço unitário por item ao qual será acrescido a carga tributária incidente e frete, que correrão à conta do licitante.

4. PREÇO (READEQUADO AO LANCE VENCEDOR)

Deverá ser cotado, preço unitário, de acordo com o Anexo 01 do Edital. PROPOSTA: R\$ (Por extenso)

5. CONDIÇÕES GERAIS

5.1. A proponente declara conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação.

PRAZO DE GARANTIA A GARANTIA CONFORME EDITAL
LOCAL E PRAZO DE ENTREGA
De acordo com o especificado no Edital.

Obs: No preço cotado já estão incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, fretes, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como despesas com transportes e deslocamentos e outras quaisquer que incidam sobre a contratação.

_____, ____ de _____ de 2026.

Assinatura e carimbo do Representante Legal.

ANEXO IV

MINUTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Por este instrumento de contrato que entre si fazem, de um lado, **O MUNICIPIO DE ABADIA DE GOIÁS**, Estado de Goiás, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ (MF) sob o nº _____, com sede administrativa na _____, neste Município, neste ato representado pelo Sr. _____, inscrito no CPF (MF) n. _____, residente e domiciliado na cidade de Abadia de Goiás/GO, denominado simplesmente **CONTRATANTE**, e de outro lado, _____, neste instrumento, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, têm entre si justo e avençado a presente **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS** para fornecimento adiante discriminado.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

1.1 - A presente Ata de Registro de Preços decorre do processo licitatório, sob a modalidade de Pregão Eletrônico nº 008/2026, Registro de Preços ____/2026, nos termos da Lei nº. 14.133/21 e Lei Complementar 123/06, conforme consta do processo municipal nº. ____/2026.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO E ESPECIFICAÇÕES

DO OBJETO: - Constitui o objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO** _____, nas seguintes condições, especificações e forma a seguir:

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA/MODE	UNIDADE	QUANT	QUANT MINIMA	VUNI	VTOTAL
------	-----------	------------	---------	-------	-----------------	------	--------

CLÁUSULA TERCEIRA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

3.1 - As despesas com a presente licitação correrão a conta dos recursos financeiros alocado nos orçamentos _____ vigentes, nas _____ seguintes dotações:

CLÁUSULA QUARTA – DO PREÇO

4.1 - O valor desta Ata de Registro de Preços é de **R\$** _____ (_____), decorrente dos Veículos descritos na Cláusula Segunda Objeto desta Ata.

CLÁUSULA QUINTA – DA FORMA DE PAGAMENTO

5.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após atestado de conferência do material por parte da secretaria solicitante e liquidação da nota fiscal.

5.2. Havendo erro na Nota Fiscal ou outra circunstância que impeça a liquidação da despesa, a mesma ficará bloqueada e o pagamento susinado até que a licitante providencie as medidas saneadoras necessárias, não ocorrendo, neste caso, qualquer ônus para o Município.

5.3. O pagamento será efetuado, através de transferência eletrônica ou ordem de pagamento/cheque nominal, conforme legislação vigente mediante a apresentação da nota fiscal.

5.4. Nenhum pagamento será efetuado ao licitante vencedor, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

5.5. É condição para o pagamento do valor constante da Nota Fiscal/Fatura, a prova de regularidade para com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), com as contribuições para a Previdência Social (INSS), Fazenda Pública deste Município e demais exigida em lei

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

5.6 - Caso haja multa por inadimplemento contratual, será adotado o seguinte procedimento:

I – a multa será descontada do valor total do respectivo contrato e;

II – se o valor da multa for superior ao valor devido pelo fornecimento dos materiais, responderá o contratado pela sua diferença a qual será descontada do pagamento eventualmente devidos pelo CONTRATANTE, ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

CLÁUSULA SEXTA – DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1 – O objeto será fornecido pela contratada, conforme cláusula segunda.

6.2 – O fornecimento de produtos desta Ata de Registro de Preços se dará conforme autorização de fornecimento emitida pelo departamento de compras, depois de licitado e será executado conforme termo de referência.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DO CONTRATANTE

7.1 - São obrigações da **CONTRATADA**:

I – Responsabilizar integralmente pelo fornecimento contratado pelo CONTRATANTE, arcando com todo prejuízo que a mesma vier a sofrer em decorrência prazo pactuado;

II – Responder por qualquer prejuízo que seus empregados ou prepostos causarem ao patrimônio do CONTRATANTE, ou a servidores desta ou a terceiros, decorrente de ação ou omissão culposa ou dolosa, procedendo, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, aos reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente;

III – Responder por todo o ônus, tais como salário, encargos sociais e legais, uniformes, impostos, seguro, vale-transporte e outros relativos aos seus empregados, e por quaisquer acidentes que possam a vir a ser vítimas seus empregados e seus prepostos;

IV – Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando em ocorrência da espécie forem vítimas os seus empregados ou terceiros no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido em dependências do CONTRATANTE;

V – Prestar esclarecimentos que forem solicitados pelo CONTRATANTE, atendendo de imediato as reclamações;

VI – Manter, durante o período de vigência da Ata de Registro de Preços, todas as condições que ensejarem a sua habilitação e qualificação no certame;

VII - Não transferir, sob nenhum pretexto, sua responsabilidade para outrem;

VIII - Não delegar ou transferir a execução desta Ata de Registro de Preços a terceiros, sem prévia anuência do CONTRATANTE.

IX - Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente licitação;

X - Efetuar a ENTREGA dos produtos, no prazo e locais indicados pelo **Setor Requisitante**, em estrita observância das especificações do Edital e da proposta;

7.2 - São obrigações do **CONTRATANTE**:

I – Proporcionar todas as facilidades a boa execução do contrato;

II – Notificar a **CONTRATADA**, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no fornecimento de materiais para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;

- III – Fornecer por escrito às informações necessárias ao fornecimento, objeto do contrato;
- IV - Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;
- V - Efetuar o pagamento no prazo previsto.

CLÁUSULA OITAVA – DAS PENALIDADES

8.1 - Pela inexecução parcial ou total da Ata de Registro de Preços, O CONTRATANTE poderá aplicar a CONTRATADA, garantida a prévia defesa, no prazo de 10 (dez) dias, a contar da intimação, as seguintes sanções, sem prejuízo da Rescisão Contratual:

- I – Advertência;
- II – Multa de 2 % (dois por cento) sob o valor total do Contrato/Nota de Empenho;
- III – Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos;
- IV – Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública 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 o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada, com base no item III;

8.2 - Se o valor da multa não for recolhido pela **CONTRATADA**, será automaticamente descontado do pagamento a que fizer jus. Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito da **CONTRATADA**, o valor devido será cobrado administrativamente e/ou inscrito como Dívida Ativa do Município de Abadia de Goiás/GO e cobrado judicialmente;

8.3 - A **CONTRATADA** que se recusar, injustificadamente, a assinar o Contrato, dentro do prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da notificação que lhe será encaminhada, caracterizando o descumprimento da obrigação assumida, será aplicada a multa de 2 % (dois por cento) sob o valor do Contrato/Nota de Empenho, podendo o CONTRATANTE convidar a aceitar o Contrato/Nota de Empenho as demais licitantes, na sua ordem de classificação final, mantendo-se o prazo e as mesmas condições da vencedora.

8.4 - Será observada toda a previsão do item 13 do edital.

CLÁUSULA NONA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

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

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

9.2.1 - O instrumento contratual de que trata o item 9.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

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

9.4 – A existência de preços registrados não obriga a administração a contratar, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurada preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições

CLÁUSULA DÉCIMA – ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

10.1.2 - 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;

10.1.3 - 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.

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

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

10.2. - 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.

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

10.3 - 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.

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

10.3.2 - Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos da cláusula 12, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

10.3.3 - Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados.

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

10.3.5 - Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 10.3 e no item 0, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS ADESÕES (CARONA)

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

11.2 - O remanejamento (Carona) somente poderá ser feito:

- 11.2.1 - De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou
- 11.2.2 - De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.
- 11.3 - O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.
- 11.4 - Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2024.
- 11.5 - Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.
- 11.6 - Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.
- 11.7 - Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 0, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA RESCISÃO

- 12.1 - O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:
- 12.1.1- Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
- 12.1.2 - Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
- 12.1.3 - Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2024; ou
- 12.1.4 - Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 12.1.4.1 - Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.
- 12.2 - O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 0 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.
- 12.3 - Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.
- 12.4 - O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:
- 12.4.1 - Por razão de interesse público;
- 12.4.2 - A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
- 12.4.3 - Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2024.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS PENALIDADES

- 13.1 - O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.
- 13.1.1 - As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.
- 13.2 - É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462,

de 2024), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2024).

13.3 - O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 12.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA FISCALIZAÇÃO

14.1 A fiscalização do cumprimento do objeto deste pacto ficará a cargo do servidor:

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO FORO E CASOS OMISSOS

15.1 - Fica eleito o foro da Comarca de Abadia de Goiás/GO, para dirimir eventuais dúvidas ou questões emergentes oriundas do presente Contrato.

15.2 - Nos casos omissos serão aplicadas as regras da Lei 14.133/21 e suas alterações, os princípios do Direito Administrativo e Constitucional e os princípios Gerais dos Contratos.

E, por estarem de comum acordo, firmam o contrato em 03 (três) vias, juntamente e na presença de duas testemunhas idôneas.

Empresa Detentora da Ata

Gestor (a) da ATA

MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO REFERENTE À _____ DE
_____, na forma que segue:

DAS PARTES

CONTRATANTE: O **MUNICÍPIO DE ABADIA DE GOIÁS**, Estado de Goiás, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ (MF) sob o nº _____, com sede administrativa na _____, neste Município, neste ato representado pelo Sr. _____, inscrito no CPF (MF) n. _____, residente e domiciliado na cidade de Abadia de Goiás/GO, aqui denominado simplesmente CONTRATANTE

CONTRATADA: _____, pessoa jurídica, CNPJ nº. _____, estabelecida a _____, representada pelo (a) _____ portador da CI nº. _____, CPF n. _____, estado civil _____ residente e domiciliado (a) _____ doravante denominada simplesmente CONTRATADA.

FUNDAMENTO: Este contrato decorre da licitação realizada na modalidade de PREGÃO ELETRÔNICO nº. ____/2026 datado de ____/____/2026, regido pela Lei Federal nº. 14.133/2021, homologada pela Senhora Gestora de Contratos, em ____ de ____ de 2026, que é parte integrante do presente instrumento contratual.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 – Fornecimento de _____, conforme especificados no Anexo I – Especificações do Objeto e Propostas de Preços em anexo.

1.2. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição: 1.2.1. O Termo de Referência; 1.2.2. O Edital da Licitação; 1.2.3. A Proposta do contratado; 1.2.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da publicação do Extrato de Contrato no Portal Nacional de Compras Públicas (PNCP), prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

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

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA - PREÇO

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

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

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

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

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em __/__/__ (DD/MM/AAAA).

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do acumulado do período do índice IGP-M, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

7.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

7.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

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

7.7. 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.

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do Contratante:

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

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

8.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.6. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

8.7. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

8.8. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

- 8.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Prefeitura Municipal de Abadia de Goiás/GO para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 8.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 8.10.1. A Administração terá o prazo de 20 dias úteis, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 20 dias úteis.
- 8.12. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 8.13. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

- 9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- 9.2. Manter preposto aceito pela Administração para representá-lo na execução do contrato.
- 9.2.1. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.
- 9.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II);
- 9.4. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
- 9.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 9.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 9.7. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 9.8. O contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal e Estadual do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- 9.9. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;
- 9.10. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

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

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

9.13. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.

9.14. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

9.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

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

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

9.18. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único);

9.19. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato; 9.20. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

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

10. CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

10.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

10.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

10.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

10.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

10.6. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

10.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

10.8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

10.9. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

10.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

10.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

10.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

11.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que: a) der causa à inexecução parcial do contrato; b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo; c) der causa à inexecução total do contrato; d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado; e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato; f) praticar ato fraudulento na execução do contrato; g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza; h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções: a) Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021); b) Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021); c) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021). e) Multa: (1) moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 02 (dois) dias úteis; a. O atraso superior a 02 dias úteis autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021. (2) compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

12.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

12.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021): a) a natureza e a gravidade da infração cometida; b) as peculiaridades do caso concreto; c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes; d) os danos que dela provierem para o Contratante; e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

12.8. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.9. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep). (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

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

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

13.1. O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

13.2. O contrato pode 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.

13.3. 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.

13.4. 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.

13.5. O contrato pode 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.

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

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

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

13.6. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

13.6.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.6.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.6.3. Indenizações e multas.

13.7. 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).

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

14.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

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

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

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

16.2. 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.

16.3. 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.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. 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. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– FORO

18.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Abadia de Goiás/GO para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

E assim por estarem justos combinados e contratados, assinam este instrumento, as partes, por seus representantes, na presença de testemunhas abaixo nomeadas.

Abadia de Goiás, _____ de _____ de 2026.

Contratante

Contratada

Testemunhas:

1 - _____ CPF _____

2 - _____ CPF _____