

EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO 90017/2026

LICITAÇÃO COM COTA RESERVADA PARA MICRO-EMPRESAS – ME E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE – EPP E PARTICIPAÇÃO GERAL

PREGÃO ELETRÔNICO	Nº 90017/2026
UASG	989571
TIPO	Menor Preço
JULGAMENTO	Menor Preço por Item
MODO DE DISPUTA	Aberto
PROCESSO NÚMERO	136177/2025
INTERESSADO	Diversas Secretarias da Prefeitura Municipal de Rio Verde Goiás.
OBJETO	Pregão Eletrônico para Registro de preços para futura aquisição de gêneros alimentícios perecíveis para atender as necessidades de diversas Entidades Diretas e Indiretas da Administração da Prefeitura Municipal de Rio Verde – GO, conforme especificações estabelecidas no Termo de Referência – Anexo do Edital.
DATA/HORÁRIO DA REALIZAÇÃO DO CERTAME	06 de abril de 2026, às 09h00min.
NORMAS LEGAIS	Lei Federal n.º 14.133/2021, Decretos Municipais nº 185/2023 e 799/2023 , da Lei Complementar nº 123/2006, e subsidiariamente a Instrução Normativa Seges/ME n.º 73/2022, o Decreto Federal 11.462/2023, e demais normas regulamentadoras da matéria.
ENDEREÇO NA INTERNET	https://www.gov.br/compras http://www.rioverde.go.gov.br e-mail: pregaoeletronico@rioverde.go.gov.br
DECRETO DE NOMEAÇÃO DO AGENTE DE CONTRATAÇÃO	Nº 1.423, de 14 de março de 2025.
LOCAL DA REALIZAÇÃO	A presente licitação será processada exclusivamente por meio eletrônico, sendo utilizado o Sistema COMPRASNET, disponibilizado e processado no endereço eletrônico https://www.gov.br/compras
<p>Obs.1: Na hipótese de não haver expediente na data acima referida, fica este PREGÃO, automaticamente, transferido para o dia útil subsequente àquele, na mesma hora e local.</p> <p>Obs. 2: Todos os atos referentes a Licitação, Edital, Erratas, Atas, Convocações, Julgamentos de Impugnações e Recursos, Homologação, Anulação ou Revogação, enfim, TODOS os atos, serão publicados nos sites oficiais, acima mencionados. O acompanhamento do andamento da Licitação em todas as fases é de total responsabilidade do Licitante participante.</p> <p>Obs. 3: Em caso de discordância existente entre as especificações descritas no sistema eletrônico (COMPRASNET) e as especificações constantes deste Edital, prevalecerão as do Edital.</p> <p>Obs. 4: Solicitamos que todas as empresas interessadas em participar deste Pregão ao cadastrarem suas propostas no sistema atualizem suas documentações no SICAF para fins de habilitação.</p>	

AUTUAÇÃO

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO VERDE**, por meio de seus gestores, torna público que fará realizar na modalidade de **PREGÃO ELETRÔNICO**, Nº **90017/2026**, do tipo **MENOR PREÇO**, cujo objeto é **aquisição de gêneros alimentícios perecíveis para atender as necessidades de diversas Entidades Diretas e Indiretas da Administração da Prefeitura Municipal de Rio Verde – GO**, processado nos autos de nº **136177/2025** que será regido na forma da Lei Federal nº 14.133/2021, **Decretos Municipais nº 185/2023 e 799/2023**, da **Lei Complementar nº 123/2006**, e subsidiariamente a Instrução Normativa Seges/ME nº 73/2022, o Decreto Federal 11.462/2023, e demais normas regulamentadoras da matéria, assim como pelas regras deste Edital.

Todas as referências de tempo no Edital, no Aviso e durante a Sessão Pública observarão obrigatoriamente o horário de Brasília – DF, e dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

A presente licitação será processada exclusivamente por meio eletrônico, sendo utilizado o Sistema COMPRASNET, disponibilizado e processado no endereço eletrônico <https://www.gov.br/compras> mantido pelo Governo Federal, e regulamentado pelo Decreto Municipal nº 799/2023, a que as licitantes interessadas se submetem, devendo providenciar o seu credenciamento junto ao referido sistema, no sítio antes indicado, para obtenção da chave de identificação e da senha, antes da data determinada para a realização do Pregão Eletrônico.

A licitação que é objeto do presente Edital poderá ser adiada ou revogada por razões de interesse público, sem que caiba às licitantes qualquer direito a reclamação ou indenização por estes motivos, de acordo com o art. 71, II da Lei Federal nº 14.133/2021.

Sala de Licitação, datado e assinado digitalmente.

WELLINGTON SOARES CARRIJO FILHO
Prefeito de Rio Verde

EDILENE ALVES DA CRUZ
Secretária Interina de Assistência Social

ISAAC PIRES CABRAL
Fundação Municipal de Cultura

MIGUEL RODRIGUES RIBEIRO
Secretário Municipal de Educação

ANDRÉ LUIZ MARTINS FELIPE
Tenente-Coronel BM

CLÁUDIO LUIZ DE SOUSA
Secretário de Infraestrutura Rural

ÍNDICE GERAL

01 – EDITAL

- Item 1 - Do Objeto
- Item 2 - Condições de Participação
- Item 3 - Do Credenciamento e da Sessão Pública
- Item 4 - Do Envio da Proposta Eletrônica
- Item 5 - Da Abertura das Propostas e Formulação dos lances
- Item 6 - Do Julgamento das Propostas e do Direito de Preferência
- Item 7 – Da Habilitação e Julgamento
- Item 8 - Do Encaminhamento da Proposta reajustada e documentação complementar
- Item 9 – Do Pedido de Esclarecimento e da Impugnação do Edital
- Item 10 – Dos Recursos Administrativos
- Item 11 – Da Conexão com o Sistema Eletrônico
- Item 12 – Da Adjudicação, Homologação e Contratação
- Item 13 - Da Ata de Registro de Preço e sua Formalização
- Item 14 - Das Condições para Alterações dos Preços Registrados
- Item 15 - Do Cancelamento do Registro do Licitante vencedor e dos preços registrados
- Item 16 – Das Obrigações
- Item 17 – Da Entrega do Objeto e as condições de Pagamento
- Item 18 – Das Penalidades
- Item 19 – Das Disposições Gerais

02 – ANEXOS AO EDITAL

ANEXO 1 - PLANILHA DE ITENS A SEREM CONTRATADOS COM NUMERAÇÃO DIVERSA DO TERMO DE REFERÊNCIA (Para o cumprimento do que determina a Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014 – divisão dos itens em cota reservada e cota principal).

ANEXO 2 - TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO 3 - MINUTA DO CONTRATO

ANEXO 4 - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ANEXO 5 – MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE NÃO TENHA CELEBRADO CONTRATOS COM A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA CUJOS VALORES SOMADOS EXTRAPOLEM A RECEITA BRUTA MÁXIMA ADMITIDA PARA FINS DE ENQUADRAMENTO COMO EMPRESA DE PEQUENO PORTE.

1. DO OBJETO

1.1. A presente licitação, tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis para atender as necessidades de diversas Entidades Diretas e Indiretas da Administração da Prefeitura Municipal de Rio Verde – GO., quantitativos estimados e especificações no Termo de Referência – Anexo, do Edital.

1.1.1. Em caso de discordância existente entre as especificações descritas no sistema eletrônico (Comprasnet) e as especificações constantes deste Edital, prevalecerão as do Edital.

1.1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 2.849/2022.

2. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão **TODOS OS INTERESSADOS, SENDO QUE, PARA PARTICIPAÇÃO DE MICRO EMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE HAVERÁ TRATAMENTO DIFERENCIADO (Cota Reservada)**, cujo objeto social seja compatível com o objeto da licitação e que esteja previamente credenciadas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, sistema eletrônico provido pela Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (SLTI), por meio do sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, conforme regulamenta o art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018, que satisfaçam as exigências estabelecidas neste edital e seus anexos, com atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação.

2.1.1. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto à Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação (SLTI), onde também deverão informar-se a respeito do seu funcionamento e regulamento e receber instruções detalhadas para sua correta utilização;

2.1.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros (Decreto Municipal 799/2023, art. 12, III);

2.1.3. Comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso (Decreto Municipal 799/2023, art. 12, V).

2.1.4. A participação no certame está condicionada, ainda, a que o interessado, ao acessar, inicialmente, o ambiente eletrônico de contratações, declare, nos campos próprios, que inexistente qualquer fato impeditivo de sua participação no certame ou de sua contratação, que conhece e aceita o regulamento do sistema de compras eletrônicas relativo ao Pregão Eletrônico e que se responsabiliza pela origem e procedência dos serviços que cotar.

2.1.5. A Licitante responde integralmente por todos os atos praticados no pregão eletrônico por seus representantes devidamente credenciados, assim como pela utilização da senha de acesso ao sistema, ainda que indevidamente, inclusive por pessoa não credenciada como sua representante.

2.1.6. Os Licitantes arcarão com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas, sendo que o Município de Rio Verde não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

2.1.7. A participação na licitação implica, automaticamente, **na aceitação integral dos termos deste Edital e seus Anexos e leis aplicáveis.**

2.2. Não poderá participar direta ou indiretamente da Licitação.

2.2.1. Em obediência ao que estipula a Lei Federal nº 14.133/21 em seu artigo 14, não poderão disputar licitação ou participar da execução de contrato, direta ou indiretamente:

a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados, (equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico);

- b) Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- c) Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta, notadamente, no artigo 156, III e IV da lei 14.133/2021, art. 7º, da Lei Federal 10.520/2022 e art. 87, da Lei Federal 8.666/93;

c.1) O impedimento de que trata esta condição será também aplicado a **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 da **licitante** (art. 14, §1º da Lei 14.133/2021).

- d) Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do **órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato**, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, devendo essa proibição constar expressamente do edital de licitação;
- e) Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da [Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976](#), concorrendo entre si;
- f) 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.
- g) Em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação, conforme disposto no artigo 69, II da lei 14.133/2021;
- h) Cujos sócios ou diretores pertençam, simultaneamente, a mais de uma empresa licitante, concorrendo os mesmos itens;
- i) Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

2.4. Como condição para participação no Pregão, a Licitante manifestará em campo próprio do sistema eletrônico relativo às seguintes declarações:

2.4.1. Para participação no Pregão Eletrônico, a Licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório.

2.4.2. A licitante enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá declarar que **cumprir os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123/06**, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus **arts. 42 a 49**, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021:

2.4.2.1 - Nos itens exclusivos às microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “**não**” impedirá o prosseguimento no certame, para aqueles itens;

2.4.2.2. Nos itens não exclusivos, a assinalação do campo “**não**” apenas produzirá o efeito de o

que seja qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte.

2.4.2.3 - Nos termos do art. 4, § 1º, inciso II da Lei Federal nº 14.133/2021 (lei de licitações), os benefícios para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte constantes dos [arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006](#) não são aplicadas no caso de aquisição de bens ou contratação de serviços em geral, às licitações cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte. Ou seja, se o valor estimado da licitação for superior ao valor máximo admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte não haverá a aplicação dos benefícios de ME e EPP.

2.4.3. Que **inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame**, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

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

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

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

2.4.7. Não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

2.4.8. Que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

3. DO CREDENCIAMENTO E DA SESSÃO PÚBLICA

3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão em sua forma eletrônica. (**Decreto Federal nº 3.722/01**).

3.1.1. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico no endereço <https://www.gov.br/compras> devendo este credenciamento ser efetuado antes da data prevista para realização do Pregão na forma Eletrônica.

3.1.2. Todo o procedimento para credenciamento e cadastramento consta do “Manual do Fornecedor”, disponibilizado no endereço eletrônico <https://www.gov.br/compras>.

3.2. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica responsabilidade legal do licitante e a presunção de sua capacidade técnica para a realização das transações inerentes ao Pregão na forma Eletrônica (Decreto Municipal 799/2023, art. 12, III).

3.3. É de exclusiva responsabilidade da licitante a utilização da senha de acesso, inclusive qualquer transação efetuada diretamente ou por representante, não sendo cabível ao Provedor do Sistema ou à Prefeitura Municipal de Rio Verde/GO, promotora da presente licitação, responsabilidades por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

3.4. A perda da senha ou a quebra do sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio do acesso (Decreto Municipal 799/2023, art. 12, V).

3.5. A abertura da sessão pública deste **Pregão**, conduzida pelo **Agente de Contratação (Pregoeiro) e sua equipe de apoio**, ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste Edital, no sítio www.gov.br/compras.

3.5.1. Durante a sessão pública, a comunicação entre o **Agente de Contratação (Pregoeiro)** e as **licitantes** ocorrerá **exclusivamente** mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

3.5.2. Cabe à **licitante** acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do **Pregão**, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

4. DO ENVIO DA PROPOSTA ELETRÔNICA – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. A proposta deverá ser encaminhada/cadastrada no sistema COMPRASNET, até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando então encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento, conforme art. 17 do Decreto Municipal 799/2023.

4.1.1. A Proposta de Preços Final e os Documentos de Habilitação, deverão ser encaminhados, exclusivamente por meio do sistema COMPRASNET, através do site <https://www.gov.br/compras>, quando solicitadas pelo Agente de Contratação.

4.1.2. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF ou em sistemas semelhantes mantidos pelos Estados, pelo Distrito Federal ou pelos Municípios, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas (art. 35, Decreto Municipal nº. 799/2023).

4.1.3. O VALOR DO ITEM;

4.1.3.1. O preço deverá ser expresso em moeda corrente nacional, discriminado em algarismo arábico, considerando inclusos no preço os valores dos impostos, taxas, transporte, seguro, carga e descarga, encargos trabalhistas, sociais, sindicais, remunerações, e outras despesas, se houver.

4.1.3.2. Se houver custos omitidos serão considerados como inclusos na proposta, não sendo aceitos pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer outro título, devendo os produtos/serviços serem fornecidos sem ônus adicionais.

4.2. Os valores de referência para aquisição/contratação do objeto constam no Termo de Referência - Anexo 2.

4.3. A PROPOSTA DIGITADA/PREENCHIDA NO SISTEMA COMPRASNET.

4.3.1. É expressamente vedada a identificação do proponente nas propostas cadastradas, (digitadas no sistema COMPASNET) portanto qualquer elemento que possa identificar a **licitante** importará na desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas nesse Edital.

4.4. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente enviada ao sistema (Decreto Municipal 799/2023, art. 17).

4.5. Após a abertura da sessão pública não caberá desistência da proposta.

4.5.1. As propostas de preços são irretratáveis, não se admitindo retificações ou alterações nos preços e nas condições estabelecidas.

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

4.7. A licitante que se enquadre como **microempreendedor, microempresa ou empresa de pequeno porte** e que queira usufruir do tratamento privilegiado assegurado pela Lei Complementar Federal nº 123/06, deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos previstos no referido diploma legal, **especialmente no seu artigo 3º, sob as penas da lei, em especial do artigo 299, do Código Penal.**

4.7.1. A falta da declaração de enquadramento da licitante como **microempreendedor**, microempresa ou empresa de pequeno porte conduzirá ao seu afastamento aos itens/lotos exclusivos para EPP/ME.

4.7.2. A declaração falsa de enquadramento da licitante como **microempreendedor**, microempresa ou empresa de pequeno porte implicará a sua inabilitação quando a falsidade for constatada no curso do certame, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

4.7.3. A licitante deverá remeter a proposta de preços devidamente adequada aos preços ofertados na fase competitiva em arquivo único compactado, no curso da sessão pública, quando solicitada a fazê-lo pelo(a) **Agente de Contratação**.

5. DA ABERTURA DA SESSÃO E DA FORMULAÇÃO DOS LANCES

5.1. A partir da data e do horário previsto no edital de licitação, a sessão pública será aberta automaticamente pelo sistema.

5.2. A verificação da conformidade da proposta será feita exclusivamente na fase de julgamento da proposta, em relação à proposta mais bem classificada.

5.3. O sistema ordenará, automaticamente as propostas para participação da etapa de lances.

5.4. A etapa de lances será realizada exclusivamente por meio do sistema eletrônico para os autores das propostas classificadas.

5.4.1. Os lances deverão ser ofertados pelo **VALOR UNITÁRIO** do item.

5.5. Aberta a etapa de lances, as licitantes classificadas deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo a licitante imediatamente informada do recebimento do seu lance e do valor consignado no registro.

5.6. As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado e as regras de aceitação deles.

5.6.1. A licitante somente poderá oferecer valor inferior ao último lance por ela ofertado e registrado pelo sistema, observado, o intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

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

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

5.6.4. Durante o transcurso da etapa de lances, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação da detentora do lance.

5.6.5. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, a não ser em situação devidamente justificada e aceita pelo(a) **Agente de Contratação (Pregoeiro)**, **sujeitando-se a licitante às penalidades previstas no item 15 deste edital.**

5.6.6. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da **licitante**, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

5.6.7. Durante a fase de lances, o **Agente de Contratação (Pregoeiro)** poderá excluir, justificadamente, proposta ou lance cujo valor seja manifestamente inexecutável.

5.6.8. Se ocorrer a desconexão do **Agente de Contratação (Pregoeiro)** no decorrer da etapa de lances, e o sistema eletrônico permanecer acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem

prejuízo dos atos realizados.

5.6.9. No caso de a desconexão do **Agente de Contratação (Pregoeiro)** persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública do **Pregão** será suspensa e reiniciada somente decorridas 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação expressa do fato aos participantes no sítio www.gov.br/compras.

5.6.10. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o ofertado em sua proposta.

5.7. O modo de disputa dos lances

5.7.1. Neste Pregão o modo de disputa adotado é o **aberto**, conforme disposto no art. 22 do Decreto Municipal 799/2023.

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

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

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

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

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

5.7.6. O intervalo de diferença entre os lances, tanto em relação aos lances intermediários, quanto em relação do lance que cobrir a melhor oferta será/estará definido no sistema de processamento da licitação para cada item (Decreto Municipal nº. 799/2023, art. 21, §1º).

5.7.7. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados os critérios de desempate previstos no art. 60 da Lei n. 14.133/2021 e na Instrução Normativa nº 79, de 12 de setembro de 2024, que prevê o sorteio como critério de desempate.

5.7.8. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o(a) **Agente de Contratação (Pregoeiro)**, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

5.8. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o **Agente de Contratação (Pregoeiro)** poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, **contraproposta** ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas no Edital.

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

5.8.2. Após a fase de negociação o(a) **Agente de Contratação (Pregoeiro)** examinará a aceitabilidade da oferta de menor valor, decidindo motivadamente a respeito.

6. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E DO DIREITO DE PREFERÊNCIA

6.1. 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** para fornecimento do objeto nas condições previstas no Termo de Referência - Anexo 2.

Esse documento foi assinado por WELLINGTON SOARES CARRIJO FILHO, ANDRE LUIZ MARTINS FELIPE, EDILENE ALVES DA CRUZ, CLAUDIO LUIZ DE SOUSA, ISAAC PIRES CABRAL e MIGUEL RODRIGUES RIBEIRO. Para validar o documento e suas assinaturas acesse <https://www.dropsigner.com/validate/YUTU8-3H5QC-W764F-ZLX3L>

6.1.1. Encerrada a etapa de negociação, o(a) Agente de Contratação (Pregoeiro) examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto §4º do art. 28, nos arts. 28, 32 e 33 do Decreto Municipal 799/2023.

6.1.1.1. O (a) Agente de Contratação (Pregoeiro) verificará as propostas apresentadas e desclassificará aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no Edital.

6.1.1.2. Em se tratando de itens os quais sejam divididos por cota, quando a microempresa ou empresa de pequeno porte tiver sido classificada em primeiro lugar na participação geral e cota reservada, ocorrendo divergência de valores, será automaticamente considerado a proposta de menor valor.

6.1.1.3. Não serão aceitas propostas com valores superiores aos estimados ou com preços manifestamente inexequíveis.

6.1.1.3.1. Os critérios de aceitabilidade são cumulativos, verificando-se tanto o valor global quanto os valores unitários estimativos da contratação.

6.1.1.3.2. Considerar-se-á inexequível a proposta que não venha a ter demonstrada sua viabilidade por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado do objeto deste **Edital**.

6.1.2. O(a) Agente de Contratação (Pregoeiro) examinará a proposta mais bem classificada quanto à compatibilidade do preço ofertado com o valor estimado e à compatibilidade da proposta com as especificações técnicas do objeto.

6.1.3. Será assegurada, como critério de desempate, a preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte em relação àquelas empresas que não detenham essa condição.

6.1.3.1. Nos termos do art. 4, § 1º, inciso II da Lei Federal nº 14.133/2021 (lei de licitações), os benefícios para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte constantes dos [arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006](#) **não são aplicadas no caso de aquisição de bens ou contratação de serviços em geral, às licitações cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.** Ou seja, se o valor estimado da licitação for superior ao valor máximo admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte não haverá a aplicação dos benefícios de ME e EPP.

6.1.4. Serão consideradas em situação de empate as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte iguais ou superiores em até 5% (cinco por cento) àquela mais bem classificada.

6.1.5. Ocorrendo o empate, na forma do item anterior, proceder-se-á da seguinte forma:

- a)** A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar proposta de preço inferior àquela até então considerada a melhor oferta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos, após o encerramento da fase de lances, sob pena de preclusão;
- b)** Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte convocada apresente proposta de preço inferior, esta será considerada a melhor oferta;
- c)** Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte convocada não apresente proposta de preço inferior, serão convocadas, na ordem classificatória, as demais microempresas ou empresas de pequeno porte que se enquadrem na situação de empate antes prevista, para o exercício de igual direito, no prazo estabelecido no subitem anterior;
- d)** No caso de equivalência nos valores apresentados por mais de uma microempresa ou empresa de pequeno porte que se enquadrem na situação de empate antes prevista, será convocada para apresentar melhor oferta aquela que tenha tido o seu último lance recebido e registrado em primeiro lugar.

6.1.6. Caso nenhuma microempresa ou empresa de pequeno porte venha a ter sua proposta considerada a mais bem classificada pelo critério de desempate, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente mais bem classificada do certame.

6.1.7. Somente haverá aplicação do disposto nos itens acima quando a proposta originalmente mais bem classificada do certame não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

6.1.8. Caso o item de cota reservada para microempresa ou empresa de pequeno seja fracassado ou deserto, o item será adjudicado para o vencedor da cota principal.

6.2. O sistema eletrônico informará o licitante detentor da proposta ou do lance de menor valor imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública, cabendo decisão pelo (a) Agente de Contratação (Pregoeiro) acerca de sua aceitação.

6.3. O(A) Agente de Contratação (Pregoeiro) irá convocar o(s) licitante(s) melhor(es) classificado(s) para enviar os documentos em formato digital (Proposta realinhada), por meio da funcionalidade “convocação de anexo” disponível no sistema.

6.3.1. O prazo para envio dos documentos será de, **02 (duas) horas**, prorrogável por igual período (art. 28, §§ 2º e 3º do Decreto Municipal 799/2023), contados a partir da convocação de anexo pelo Agente de Contratação (Pregoeiro), sob pena de não aceitação da proposta.

6.3.1.1. Se a empresa convocada não apresentar a proposta final ou as amostras dentro do prazo estipulado a mesma será automaticamente desclassificada para os itens subsequentes que possam ser os próximos classificados.

6.3.2. O prazo estabelecido pelo(a) Agente de Contratação (Pregoeiro) poderá ser prorrogado por solicitação do licitante devidamente justificada, recebida antes de finalizar o prazo anteriormente estabelecido e, formalmente aceita pelo(a) Agente de Contratação (Pregoeiro) .

6.3.3. A **licitante** que abandonar o certame, deixando de enviar a documentação indicada neste Edital, na plataforma do Comprasnet ou no SICAF, será desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste instrumento convocatório.

6.3.4. Se a proposta não for aceitável, ou se a **licitante** não atender às exigências de habilitação, o Agente de Contratação (Pregoeiro) examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este Edital. (art. 38, § 8º do Decreto Municipal 799/2023).

6.4. A Proposta, documento anexado no COMPRASNET, deverá:

6.4.1. Conter o nome, CNPJ e endereço da empresa, ser datada, assinada, conter a discriminação do objeto, o valor unitário e total ofertado neste Pregão, marca/modelo e número de série (se houver) de todos os componentes e equipamentos que fazem parte do escopo de fornecimento.

6.4.2. Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

6.4.3. Apresentar validade de no mínimo **60 (sessenta) dias consecutivos, a contar de sua apresentação.**

6.4.3.1. Caso o prazo de que trata o item acima não esteja expressamente indicado na proposta, ele será considerado como aceito para efeito de julgamento.

6.4.4. Ser firme e precisa, limitada rigorosamente ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

6.4.5. Obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo a proposta de outro licitante.

6.4.6 Os licitantes interessados em participar do certame deverão junto a proposta de preços Alvará Sanitário ou Licença Sanitária expedida pelo órgão competente da sede da licitante, válido para o ano vigente.

6.5. A apresentação da proposta implica na declaração de conhecimento e aceitação de todas as condições da presente licitação, vinculando a licitante às informações apresentadas, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, entre outras.

6.6. Os licitantes arcarão integralmente com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas, independente do resultado do procedimento licitatório;

6.7. A proposta deverá vir acompanhada da Planilha de Composição de Custos (quando se tratar de Licitação que tem por objeto a Prestação de Serviços), ou seja, a Composição de Custos deverá discriminar as despesas que incidam ou venham a incidir, tais como, despesas com impostos, taxas, encargos trabalhistas e previdenciários, enfim, todos os custos diretos e indiretos necessários ao cumprimento do objeto ora licitado.

6.8. Será desclassificada a proposta que (art. 59 e incisos da Lei nº 14.133/2021):

6.8.1. Não atenda as exigências do ato convocatório e ou contiver vícios insanáveis;

6.8.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Edital ou Termo de Referência;

6.8.3. Esteja o valor final, acima do estimado previsto no Edital.

6.8.3.1. Os custos unitários também não poderão superar o valor de referência fixado pela Administração.

6.8.4. Apresente qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, bem como preço ou vantagem baseada nas ofertas dos demais licitantes, e ainda financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

6.8.5. Apresente preço manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado do objeto deste **Pregão**.

6.8.5.1. A proposta não deve apresentar valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade da **licitante**, para os quais ela renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração.

6.8.6. Apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências deste edital ou seus anexos, desde que insanável.

6.9. A desclassificação das propostas será sempre fundamentada e registrada no sistema, com possibilidade de acompanhamento “on line” pelos licitantes.

6.10. Erros no preenchimento da proposta não constituem motivo para a sua desclassificação, esta poderá ser adequada pelo licitante, desde que não haja majoração do preço final.

6.11. Ocorrendo divergência entre os valores unitários e o valor total prevalecerá o primeiro; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

6.12. A critério do(a) **Agente de Contratação (Pregoeiro)**, poderão ser relevados erros ou omissões formais de que não resultem prejuízo para o entendimento das propostas.

6.13. O(a) **Agente de Contratação (Pregoeiro)** poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal da Prefeitura Municipal de Rio Verde ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para orientar sua decisão.

6.14. Sendo aceitável a oferta, será verificado o atendimento das condições habilitatórias da licitante que a tiver formulado, com base na documentação e proposta apresentada.

6.15. Se a proposta não for aceitável, se o licitante deixar de enviar a proposta ou, ainda, se não atender às exigências habilitatórias, o(a) **Agente de Contratação (Pregoeiro)** examinará a proposta subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a este Edital.

6.15.1. No caso previsto no item anterior, o(a) **Agente de Contratação (Pregoeiro)** poderá negociar com o licitante, para que seja obtido melhor preço.

6.16. Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para contratação, ficam as **licitantes** liberadas dos compromissos assumidos.

7. DA HABILITAÇÃO E JULGAMENTO

7.1. A habilitação dos licitantes será verificada por meio do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, nos documentos por ele abrangidos (Art. 38, Decreto Municipal 799/2023).

7.1.1. Os documentos de Habilitação que não estiverem contemplados no SICAF, serão enviados por meio do sistema quando solicitado pelo Agente de Contratação (Pregoeiro), até a conclusão da fase de habilitação (Art. 38, § 1º do Decreto Municipal 799/2023).

7.1.1.1. O prazo para apresentação dos documentos mencionados no item 7.1.1 acima será de 02 (duas) horas, prorrogável por igual período, mediante solicitação e justificativa do licitante, aceita pelo Agente de Contratação (Pregoeiro) ou de ofício, art. 38, § 5º Decreto Municipal 799/2023.

7.1.1.2. Após a apresentação da documentação de Habilitação acima mencionada, item 7.1.1 e expirado o prazo mencionado no item 7.1.1.1, fica vedada a substituição ou apresentação de novos documentos, salvo diligência, conforme previsto no art. 38, § 4º Decreto Municipal 799/2023.

7.1.2. O **Agente de Contratação (Pregoeiro)** poderá consultar os sítios oficiais emissores de certidões, especialmente quando o(s) licitante(s) esteja(m) com alguma vencida, ou que tenha deixado de apresentar (anexar), realizando assim a emissão, no entanto, não se responsabilizará pela possível indisponibilidade desses sistemas, quando da consulta no julgamento da habilitação, sendo de inteira responsabilidade da licitante a comprovação de sua habilitação (art. 38, § 6º Decreto Municipal 799/2023).

7.1.3. A não apresentação dos documentos exigidos neste edital implicará em inabilitação da licitante, salvo se houver a possibilidade de consulta via internet durante o julgamento da habilitação pelo **Agente de Contratação (Pregoeiro)**, condicionado ao estipulado no item 7.1.2.

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

7.2. Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.

7.3. O julgamento da habilitação se processará na forma prevista no item 7.1, mediante o exame dos documentos a seguir relacionados, sendo parte da documentação complementar ou caso não estejam abrangidos pelo SICAF, os quais dizem respeito à:

- (A) Documentação relativa à habilitação jurídica;
- (B) Documentação relativa à qualificação econômico-financeira;
- (C) Documentação relativa à regularidade fiscal;
- (D) Documentação relativa à regularidade e trabalhista;
- (E) Declaração de que não tenha celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.
- (F) Documentação relativa à qualificação técnica.

7.4. Não serão aceitos como documentação hábil a suprir exigências deste Edital pedidos de inscrição, protocolos, cartas ou qualquer outro documento que visem a substituir os exigidos, exceto nos casos admitidos pela legislação.

7.5. Se os Certificados, Declarações, Registros e Certidões não tiverem prazo de validade declarado no próprio documento, da mesma forma que não conste previsão em legislação específica, os referidos documentos deverão ter sido emitidos há, no máximo, **60 (sessenta) dias**, contados até a data da realização da licitação.

7.5.1 - Ficam excluídos da validade acima mencionada, os atestados técnicos, na forma do §2º do artigo 67 da Lei Federal nº 14.133/2021.

(A) – HABILITAÇÃO JURÍDICA

(A.1) Registro comercial, no caso de empresário individual;

(A.2) Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, com chancela digital na forma eletrônica ou tradicional, em se tratando de sociedades empresárias, acompanhado dos documentos de designação de seus administradores, caso designados em ato separado;

(A.3) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade simples, acompanhada da prova da composição da diretoria em exercício.

(A.3.a) A sociedade simples que não adotar um dos tipos societários regulados no Código Civil deverá mencionar no respectivo ato constitutivo as pessoas naturais incumbidas de sua administração, exceto se assumir a forma de sociedade cooperativa.

(A.4) A prova da investidura dos administradores da sociedade limitada eventualmente designados em ato separado do Contrato Social, mediante termo de posse no livro de atas da Administração e averbação no registro competente.

(A.5) 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.

(A.6) Na hipótese de existir alteração nos documentos citados acima posteriormente à constituição da sociedade, os referidos documentos deverão ser apresentados de forma consolidada, contendo todas as cláusulas em vigor.

(B) – QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

(B.1) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos 2 dois últimos exercícios social, já exigíveis e apresentados na forma da lei (termo de abertura e encerramento do livro diário quando o registro do Órgão Competente constar somente neste), devidamente autenticados na Junta Comercial do Estado de sua sede ou domicílio ou em outro órgão equivalente.

(B.1.a) Comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), iguais a 1 (um) inteiro, resultantes da aplicação das fórmulas:

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo	Ativo Total	Ativo Circulante
LG = -----	SG = -----	LC = -----
-----	-----	----
Passivo Circulante + Passivo Não Circulante	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante	Passivo Circulante

(B.1.b) Os licitantes poderão apresentar no lugar do documento solicitado no item **(B.1.a)**, ou **quando algum dos índices forem menos que 1**, prova de que possuem, na data da apresentação da proposta, capital social ou patrimônio líquido mínimo, igual ou superior a **10% (dez por cento), do valor total pretendido pelo licitante em sua proposta final.**

(B.1.1) – A licitante que utiliza a escrituração em livro digital deverá apresentar o balanço patrimonial autenticado na forma eletrônica, acompanhado do Recibo de entrega do livro digital/Termo de Autenticação do Livro Diário.

(B.1.2) Serão considerados e aceitos como na forma da lei os balanços patrimoniais e demonstrações contábeis que contenham as seguintes exigências:

(B.1.2.1) Quando se tratar de sociedades anônimas, o balanço deverá ser apresentado em publicação no Diário Oficial do Estado de sua sede e jornais de grande circulação, ou na forma artigo 16 da Lei Complementar nº 182, de 01/06/2021.

(B.1.2.2). Quando se tratar de outro tipo societário, o balanço patrimonial acompanhado dos termos de abertura e de encerramento dos livros contábeis quando o registro do Órgão Competente constar somente neste, contendo:

(B.1.2.2.1) Quando se tratar de sociedade constituída há menos de um ano, esta deverá apresentar apenas o balanço de abertura, o qual deverá conter a identificação legível e assinatura do responsável contábil da empresa, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade – CRC, bem como ser devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente.

(B.1.2.2.2) Os documentos referidos na **alínea B.1** deste item, limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 1 (um) ano.

(B.1.3) - A comprovação do **patrimônio líquido** deverá ser feita por meio dos valores descritos no próprio **Balanço Patrimonial**.

(B.1.4) As Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP), ainda que sejam enquadradas no SIMPLES, deverão apresentar os documentos descritos nos itens anteriores.

(B.2) Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica ou de execução patrimonial, expedida pelo distribuidor do domicílio da pessoa física, datado dos últimos **60 (sessenta)** dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão;

(B.2.1) Quando se tratar de empresa em Recuperação Judicial, deverá apresentar certidão emitida pela instância judicial competente a qual homologou o plano/projeto de recuperação judicial, que certifique que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório e a suportar o cumprimento de um futuro contrato com a Administração, levando em consideração o objeto a ser licitado.

(C) – REGULARIDADE FISCAL

(C.1) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ.

(C.2) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente à atividade empresarial objeto desta licitação.

(C.3) Prova de regularidade com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal mediante a apresentação dos seguintes documentos:

(C.3.a) A prova de regularidade com a Fazenda Federal será efetuada por meio da Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais, inclusive contribuições sociais, e à Dívida Ativa da União, ou Certidão Conjunta Positiva com efeito negativo, em conjunto com Previdência Social - INSS, de acordo com a Portaria n.º 358/2014 (Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais e a Dívida Ativa da União), expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional – PGFN, da sede da licitante;

(C.3.b) A prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio da licitante será feita por meio da apresentação da certidão negativa ou positiva com efeito negativo do Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços e certidão negativa ou positiva com efeito negativo da dívida ativa, ou, se for o caso, certidão comprobatória de que a licitante, pelo respectivo objeto, está isenta de inscrição estadual;

(C.3.c) A prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio da licitante será

feita por meio da apresentação da certidão negativa ou positiva com efeito negativo do Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza e certidão negativa, ou positiva com efeito negativo da dívida ativa ou, se for o caso, certidão comprobatória de que a licitante, pelo respectivo objeto, está isenta de inscrição municipal;

(C.4) Prova de Regularidade perante ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – CRF-FGTS.

(C.5) As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

(C.5.a) Caso a documentação apresentada pela **microempresa ou empresa de pequeno porte** contenha alguma restrição, lhe será assegurado o **prazo de 5 (cinco) dias úteis**, contados do momento em que o proponente for declarado o vencedor da licitação, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativa.

(C.5.b) O prazo acima será prorrogado por igual período, mediante requerimento do interessado, ressalvadas as hipóteses de urgência na contratação ou prazo insuficiente para o empenho.

(C.5.c) A não regularização da documentação no prazo estipulado implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo do disposto no art. 90, §5º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

(C.5.d) Nos termos do art. 4, § 1º, inciso II da Lei Federal nº 14.133/2021 (lei de licitações), os benefícios para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte constantes dos [arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006](#) **não são aplicadas no caso de aquisição de bens ou contratação de serviços em geral, às licitações cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte**. Ou seja, se o valor estimado da licitação for superior ao valor máximo admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte não haverá a aplicação dos benefícios de ME e EPP mencionado no caput deste item.

(D) – DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À REGULARIDADE TRABALHISTA

(D.1) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com efeito negativo.

(E) - DECLARAÇÃO DE QUE NÃO TENHA CELEBRADO CONTRATOS COM A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA CUJOS VALORES SOMADOS EXTRAPOLEM A RECEITA BRUTA MÁXIMA ADMITIDA PARA FINS DE ENQUADRAMENTO COMO EMPRESA DE PEQUENO PORTE.

(E.1) Todas as microempresas e empresas de pequeno porte que desejam fazer jus aos benefícios constantes dos [arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006](#), deverão apresentar esta declaração em obediência ao que dispõe o § 2º, art. 4º da Lei 14.133/2021.

(F) – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

(F.1) As empresas interessadas em participar do certame deverão apresentar Alvará Sanitário ou Licença Sanitária expedida pelo órgão competente da sede da licitante, válido para o ano vigente.

(F.2) Justifica-se a exigência de alvará da Vigilância Sanitária por se tratar de um documento emitido pelas prefeituras que possui o papel de atestar que um estabelecimento atende às normas sanitárias e de saúde pública impostas. Como a futura aquisição refere-se à aquisição de gêneros alimentícios, que serão consumidos tanto por servidores, como por beneficiários das políticas públicas municipais, é imprescindível que a Administração adote como critério de seleção do fornecedor a **comprovação referente ao cumprimento dos normativos sanitários vigentes**.

(F.3) Quando se mostrar inviável a apresentação do documento em questão, será admitida a apresentação de um documento complementar (também emitido pelo órgão de vigilância sanitária competente) comprovando a prorrogação do prazo de validade do documento. Na ocorrência desta situação, a licitante deverá apresentar além dos documentos (alvará sanitário ou a licença sanitária), que esteja vencido, o outro documento (declaração) que comprove a prorrogação do prazo de validade de seu documento (alvará ou licença sanitária);

(F.4) Quando se tratar de empresa recém-constituída será admitida a apresentação do protocolo de solicitação de documento (alvará sanitário ou licença sanitária competente).

(F.5) Neste caso, o alvará deverá ser apresentado ao Gestor do Contrato, quando solicitado, sob pena de ser punido com medidas cabíveis;

(F.6) Nos casos em que a empresa licitante seja considerada isenta da apresentação do alvará sanitário ou licença sanitária, a licitante deverá fazer prova de sua isenção por meio de documento expedido pelo órgão sanitário competente;

(F.7) A não apresentação do documento (Alvará Sanitário ou Licença Sanitária) ou ainda da declaração ou protocolo de entrada, fará presumir que a licitante não possui documento, ou que não possui condições de revalidação, o que poderá ser motivo de inabilitação da participante;

(F.8) Será admitida a apresentação do documento (Alvará Sanitário ou Licença Sanitária) da sede da licitante, naqueles casos em que a licitante não possui sede ou filial no Município de Rio Verde.

(F.9) Os termos Alvará Sanitário ou Licença Sanitária tem o mesmo significado. A previsão das duas nomenclaturas se dá tão somente pelo de que há divergências de designação por localidade, contudo, a licitante deverá ter em mente que deverá apresentar um documento que comprove que ela adota as medidas cabíveis de asseio e Vigilância Sanitária no acondicionamento ou manuseio de seus produtos.

7.7. DA PARTICIPAÇÃO DE COOPERATIVAS

7.7.1. No caso de participação de Cooperativas, estas deverão ser constituídas conforme Lei nº 5.764/71, desde que comprovem todos os requisitos de HABILITAÇÃO descritos neste Edital, salvo aqueles que a própria lei os dispensar.

7.7.2. Estando dispensadas de apresentar alguma documentação **Habilitação do item 7**, deverão declarar e comprovar que se encontram dispensadas, na forma da Lei, devendo fundamentar no artigo da referida lei e, se assim não o fizer serão julgadas inabilitadas;

7.7.3. As cooperativas deverão apresentar também os seguintes documentos como requisito de habilitação:

- a) Ata de fundação;
- b) Comprovação expressa, de que a Cooperativa pode prestar serviços a não cooperados;
- c) Regimento interno;
- d) Regimento dos fundos (com ata de aprovação);
- e) Ata de sessão em que os cooperados autorizam a cooperativa a contratar o objeto deste certame, se vencedora;
- f) No estatuto social deverá ser previsto que a Assembleia Geral é órgão máximo da sociedade e deve deter poderes de revisão sobre os atos da Diretoria.

7.8. O não atendimento dos itens “6 – Do Julgamento das Propostas e do Direito de Preferência” e “7 – Da Habilitação e Julgamento” ensejará na desclassificação/inabilitação da empresa.

7.9. Não serão aceitos pelo (a) Agente de Contratação (Pregoeiro) “protocolos de entrega” ou “solicitação de documento” em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos.

Esse documento foi assinado por WELLINGTON SOARES CARRIJO FILHO, ANDRÉ LUIZ MARTINS FELIPE, EDILENE ALVES DA CRUZ, CLAUDIO LUIZ DE SOUSA, ISAAC PIRES CABRAL e MIGUEL RODRIGUES RIBEIRO. Para validar o documento e suas assinaturas acesse <https://www.dropsigner.com/validate/YUTU8-3H5QC-W764F-ZLX3L>

7.10. Se a licitante não atender às exigências de habilitação, o (a) Agente de Contratação (Pregoeiro) examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta e documentações que melhor atendam a este Edital.

7.11. O(a) Agente de Contratação (Pregoeiro) poderá, no julgamento da habilitação e das propostas, sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes, e lhes atribuirá validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

8. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA REAJUSTADA E DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

8.1. A licitante classificada em primeiro lugar deverá encaminhar em arquivo único, no prazo de 02 (duas) horas contadas à partir da solicitação do(a) Agente de Contratação (Pregoeiro) no sistema eletrônico, a proposta de preço reformulada e documentação complementar (quando esta solicitada pelo Agente de Contratação – Pregoeiro).

8.1.1. O prazo estabelecido no subitem acima poderá ser prorrogado pelo(a) **Agente de Contratação (Pregoeiro)** no caso da ocorrência de fato excepcional superveniente para o qual não tenha concorrido a licitante;

8.1.2. A habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF, sistemas semelhantes mantidos pelos entes federativos, nos documentos por eles abrangidos.

8.1.3. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF e sistemas semelhantes mantidos pelos entes federativos, serão enviados nos termos do disposto no Art. 38, § 1º do Decreto Municipal 799/2023.

8.1.4. A proposta de preço e os documentos complementares de habilitação deverão ser encaminhados por meio da opção “enviar anexo” do sistema COMPRASNET;

8.2. Os documentos remetidos por meio do sistema COMPRASNET poderão ser solicitados pelo(a) Agente de Contratação (Pregoeiro) em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, devendo ser encaminhado em prazo não superior a 5 (cinco) dias.

8.2.1. Os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados, deverão ser encaminhados ao Departamento de Licitação da Prefeitura Municipal de Rio Verde, no endereço descrito no preâmbulo.

8.3. A licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a proposta e documentação indicada no subitem 8.1, será desclassificada/inabilitada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.

9. DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO E DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

9.1. Decairá do direito de solicitar esclarecimento ou providências, assim como de impugnar o Edital, aquele que não o fizer até o **terceiro dia útil** antecedente à data de abertura da sessão do Pregão.

9.2. Caberá ao(a) Agente de Contratação (Pregoeiro), auxiliado pelo setor técnico competente, decidir os pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação no prazo de até três dias úteis contado da data de recebimento do pedido, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, podendo requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital de licitação e dos anexos. (art. 15, §1º do Decreto Municipal 799/2023).

9.3. Acolhida à petição contra o Edital, **caso** acarrete mudança que afetará a confecção de Proposta, será designada nova data para a realização do certame.

9.4. A impugnação feita tempestivamente pela licitante não o impedirá de participar de processo licitatório até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente.

9.5. Na fluência dos prazos para interposição de impugnação, o processo ficará no Departamento de Licitação, onde as licitantes poderão ter vista dos autos.

9.6. As impugnações interpostas fora do prazo serão consideradas intempestivas.

9.7. Qualquer pedido de esclarecimento e/ou impugnação quanto ao Edital poderá ser solicitado/interposto junto à Comissão Permanente de Licitações, por e-mail: pregaoeletronico@rioverde.go.gov.br.

9.7.1. Os pedidos de esclarecimento e/ou impugnação encaminhados só terão validade após a devida confirmação de recebimento via e-mail por parte da entidade impugnada.

9.8. A decisão sobre o pedido de esclarecimentos ou impugnação ao Edital será publicada no site da Prefeitura, qual seja: <http://www.rioverde.go.gov.br>.

10. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

10.1. Qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, **não inferior a 10 minutos**, de forma imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão, ficando a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

10.2. As razões do recurso deverão ser apresentadas em momento único, em campo próprio no sistema, no prazo de três dias úteis, contados a partir da data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação.

10.3. Os demais licitantes ficarão intimados para se desejarem, apresentar suas contrarrazões, no prazo de três dias úteis, contado da data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso.

10.4. Será assegurado ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

10.6. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos que não possam ser aproveitados.

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

11. DA CONEXÃO COM O SISTEMA ELETRÔNICO

11.1. As licitantes, como responsáveis por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumem como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

11.2. Caso o Sistema do Pregão Eletrônico fique inacessível por problemas operacionais, exclusivamente do próprio sistema, com a desconexão de todos os participantes no decorrer da etapa competitiva do pregão, por mais de 30 (trinta) minutos, o procedimento licitatório será suspenso e somente será retomado após a comunicação aos participantes no endereço eletrônico <https://www.gov.br/compras>.

11.2.1. Incumbirá à licitante acompanhar as operações no sistema durante a sessão pública do pregão eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas por meio do sistema ou em virtude de sua desconexão.

11.3. A desconexão do(a) **Agente de Contratação (Pregoeiro)** no decorrer da etapa de lances não prejudica o seu transcurso. Caso o sistema eletrônico permaneça acessível às licitantes para o oferecimento de lances, estes continuarão a ser recebidos, retornando o **Agente de Contratação (Pregoeiro)**, quando possível, à sua atuação na etapa de lances, sem prejuízo dos atos realizados.

11.3.1. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o(a) **Agente de Contratação (Pregoeiro)** persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas vinte e quatro horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação. <https://www.gov.br/compras>.

12. DA ADJUDICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO E CONTRATAÇÃO

12.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior para adjudicar o objeto e homologar a licitação, observado o disposto no art. 71 da Lei Federal nº 14.133/2021.

12.2. A decisão da **AUTORIDADE COMPETENTE** será publicada no sítio da Prefeitura Municipal de Rio Verde. www.rioverde.go.gov.br

12.3. Integra o presente Edital, sob a forma de **Anexo 3**, a minuta do Contrato cujas disposições disciplinarão as relações entre a **CONTRATANTE** e a ADJUDICATÁRIA.

12.4. Uma vez homologado o resultado da licitação pela **AUTORIDADE COMPETENTE**, poderá ser a licitante vencedora convocada, **para no prazo de 5 (cinco) dias úteis**, assinar o contrato ou a ata de registro de preços, ou aceitar ou retirar instrumento equivalente, ciente de que deverá comparecer no endereço informado, podendo, na impossibilidade de comparecimento do seu representante legal, enviar mandatário munido da respectiva procuração, por instrumento público ou particular, com firma reconhecida, e da via original do documento de identidade e do cartão do Cadastro de Pessoas Físicas – CPF do outorgado, conferindo-lhe poderes específicos para a assinatura de contrato administrativo ou para a retirada de instrumento equivalente.

12.4.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

12.5. Deixando a ADJUDICATÁRIA de assinar o Contrato ou a ata de registro de preços, ou aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo assinalado, poderá o(a) **Agente de Contratação (Pregoeiro)**, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas à faltosa, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor, observado o direito de preferência para as microempresas e empresas de pequeno porte. (art. 90, §2º da NLLC)

12.6. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do subitem 12.5, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

12.6.1. Convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;

12.6.2. Adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

12.7. A ADJUDICATÁRIA deverá comprovar, no momento da assinatura do Contrato ou da retirada do instrumento equivalente, a manutenção das condições demonstradas para habilitação no Edital através do SICAF ou CRC – Certificado de Registro Cadastral do Município devidamente atualizados.

12.8. Antes de formalizar ou prorrogar o prazo de vigência do contrato, a Administração deverá verificar a regularidade fiscal do contratado, consultar o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), emitir as certidões negativas de inidoneidade, de impedimento e de débitos trabalhistas e juntá-las ao respectivo processo (Art. 91, § 4, Lei 14.133/2021).

12.9. O ato de recebimento do objeto da licitação não implica a sua aceitação definitiva e não eximirá a licitante de sua responsabilidade no que concerne à qualidade dos equipamentos fornecidos.

12.10. A Fiscalização da execução do objeto contratado, será indicada pela **AUTORIDADE COMPETENTE**.

12.11. A recusa injustificada da ADJUDICATÁRIA em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento

equivalente, ou prestar os serviços/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 cujo prazo da proposta esteja vencido.

13. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO E SUA FORMALIZAÇÃO

13.1. O registro de preços será formalizado pela Ata de Registro de Preços, na forma do Anexo 4.

13.2. Os preços serão registrados em conformidade com a classificação obtida, observados os critérios estabelecidos no instrumento convocatório.

13.3. A Ata de Registro de Preços vigorará pelo prazo de 01 (um) ano, a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), podendo ser prorrogada, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, devendo constar previsão expressa quanto à possibilidade de renovação dos quantitativos registrados, condicionada à nova pesquisa de preços, à anuência do fornecedor e à formalização por termo aditivo dentro da vigência original.

13.4. As condições quanto ao local, prazo de entrega, forma de pagamento, e nos casos de serviços quando cabível, frequência, periodicidade, características do pessoal, materiais e equipamentos a serem utilizados, procedimentos, cuidados, deveres, disciplina e controles a serem adotados, relativamente ao objeto do presente Edital, são aquelas previstas no Termo de Referência ou em documento próprio de autorização de fornecimento a ser expedido pelo setor competente da Administração Pública (art. 7º, inciso X, Decreto Municipal 185/2023).

13.5. As licitantes ficam obrigadas a manter a validade da proposta por **60 (sessenta) dias consecutivos, a contar de sua apresentação.**

13.5.1. Decorrido o prazo consignado no item anterior sem que tenha havido convocação para assinatura da Ata de Registro de Preços, as licitantes ficarão liberadas de quaisquer compromissos assumidos.

13.6. Após o julgamento da proposta e a homologação do certame será lavrada a Ata de Registro de Preços, assinada pela autoridade competente e pelas licitantes vencedoras.

13.6.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, não podendo o licitante oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital¹;

13.6.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

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

13.6.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

13.7. O registro a que se refere o item **13.6.2** tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

13.7.1. A convocação dos licitantes para compor o cadastro de reserva dar-se-á, via chat, no sistema COMPRASNET. Após a convocação, os interessados em participar do cadastro reserva deverão manifestar seu interesse em até 24 (vinte e quatro) horas, através do e-mail pregaoeletronico@rioverde.go.gov.br. Assim, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar os itens com preços iguais aos do adjudicatário na sequência da classificação da licitação.

¹ A oportunidade de o licitante ofertar proposta em quantitativo inferior ao estabelecido no edital traria a possibilidade de haver fornecedores distintos para o mesmo item, o que exige demanda maior de pessoal para gerir diversos contratos, além de que podem ocorrer adversidades e eventuais atrasos no momento da entrega, entre os possíveis fornecedores distintos. Ademais, possibilitar que o licitante ofereça um número maior de itens, encoraja em economia de escala para o licitante e o ente, o que vai ao encontro do Princípio Constitucional da Economicidade.

13.7.2. Durante o prazo de manifestação previsto no item 13.7.1, a sessão será suspensa via chat, sendo definida nova data e hora de reabertura.

13.7.3. Após a manifestação dos interessados, na data designada para reabertura da sessão o pregoeiro os convocará, via chat, para confirmarem sua adesão ao cadastro de reserva da Ata de Registro de Preços, com a indicação dos respectivos itens.

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

13.9. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item **13.6.2.2** somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes.

13.10. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços. (ART. 11, INCISO III, DM 185/2023)

13.11. A Ata de Registro de Preços discriminará todos os itens que compõem o objeto licitado, com os respectivos preços unitários e totais, ficando esclarecido que a contratação das aquisições obedecerá à conveniência e às necessidades da Administração, que não se obriga a requisitar todas as quantidades registradas.

13.12. A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador e aceitação do fornecedor, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 14.133/21 e no Decreto Municipal nº 185/2023. (art. 7º, inciso XV, Decreto Municipal 185/2023).

13.12.1. As aquisições ou as contratações adicionais de que trata este artigo não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes.

13.12.2. O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem a ata.

13.13. O órgão gerenciador formalizará por intermédio de instrumental contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, na forma estabelecida no art. 95 da Lei nº 14.133/2021, contendo o número de referência da Ata de Registro de Preços e procederá diretamente a solicitação com o fornecedor, com os preços registrados, obedecida a ordem de classificação.

13.13.1. Os órgãos e entidades participantes da Ata de Registro de Preços deverão apresentar suas solicitações de aquisição ou contratação ao órgão gerenciador, que formalizará por intermédio de instrumental ou emissão de nota de empenho de despesa ou autorização de compra ou outro instrumento equivalente, na forma estabelecida no inciso II do art. 95 da Lei nº 14.133/2021 e procederá diretamente a solicitação com fornecedor, com os preços registrados, obedecida a ordem de classificação.

13.14. A existência de preços registrados em Ata de Registro de Preços vigente não obriga a Administração a efetuar contratações unicamente com aquelas empresas beneficiárias do registro, cabendo-lhes, no entanto, a preferência na contratação em igualdade de condições.

13.15. Dentro do prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, as empresas beneficiárias que tiverem seus preços registrados ficarão obrigadas ao fornecimento dos bens, observadas as condições do Termo de Referência (Anexo 2) e da própria Ata de Registro de Preços (Anexo 4).

13.16. As empresas beneficiárias que tiverem seus preços registrados se obrigam a manter, durante o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, a compatibilidade de todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação

13.17. O Órgão Gerenciador acompanhará periodicamente a evolução das condições de mercado dos preços registrados, para comprovação da vantajosidade.

13.18. Os preços registrados serão considerados compatíveis com os de mercado se forem iguais ou inferiores à média daqueles apurada em pesquisa.

13.19. As Atas de Registro de Preço serão firmadas entre a Administração Pública e as licitantes vencedoras.

13.20. As licitantes vencedoras terão o **prazo de 05 (cinco) dias úteis**, contados a partir da convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

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

13.21. Na hipótese de o vencedor da licitação não assinar o contrato ou a ata de registro de preços, ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, outro licitante poderá ser convocado, respeitada a ordem de classificação, para celebrar a contratação ou a ata de registro de preços, ou instrumento equivalente, nas condições propostas pelo licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e em outras legislações aplicáveis.

13.22. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

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

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

13.23. A recusa injustificada do adjudicatário em **assinar o contrato ou a Ata de Registro de Preços, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente** no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total das obrigações assumidas, reservando-se a Administração Pública o direito de, independentemente de qualquer aviso ou notificação, realizar nova licitação ou convocar as licitantes remanescentes, respeitada a ordem de classificação, prevalecendo, neste caso, as mesmas condições da proposta da primeira classificada, inclusive quanto ao preço.

13.24. As licitantes remanescentes convocadas na forma do item 13.23, que não concordarem em assinar a Ata de Registro de Preços, não estarão sujeitas às penalidades mencionadas no item 18.

14. DAS CONDIÇÕES PARA ALTERAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

14.1.1. 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 pactuado, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

14.1.2. Decorrente de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

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

14.2. Na ocorrência do preço registrado se tomar superior ao preço praticado no mercado, por motivo superveniente, caberá ao órgão gerenciador da Ata convocar os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado, mediante as providências seguintes:

a) convocar o fornecedor primeiro classificado, visando estabelecer a negociação para redução de preços originalmente registrados e sua adequação ao praticado no mercado;

b) frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido, e

c) convocar os demais fornecedores registrados, na ordem de classificação, visando igual oportunidade de negociação.

14.3. Quando o preço registrado se tornar inferior aos preços de mercado e o fornecedor não puder cumprir o compromisso inicialmente assumido, o órgão gerenciador poderá liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, caso em que o órgão gerenciador providenciará convocação dos demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

14.3.1. A negociação prevista item **14.3** será no sentido de os demais convocados manterem os preços registrados inicialmente pelo primeiro colocado. Não havendo êxito nessas negociações, o órgão gerenciador deverá, então, negociar com o adjudicatário a revisão dos valores. Caso não haja consenso entre o órgão gerenciador e o adjudicatário, a possibilidade de negociação deve ser estendida a eventuais integrantes do cadastro de reserva, respeitando a ordem de classificação.

14.3.2. Não havendo êxito nas negociações, de que se trata o subitem **14.3.1**, estes serão formalmente desonerados do compromisso de fornecimento em relação ao item ou lote, pelo órgão gerenciador, com consequente cancelamento dos seus preços registrados, sem aplicação das penalidades

14.3.3. Para que se viabilize eventual modificação de proposta, vigente por força de Registro de Preços, objetivando a elevação de valor registrado, lastreado no reequilíbrio econômico-financeiro previsto no item **14.1.1**, é indispensável a rigorosa verificação da situação fática e a inatacável demonstração do atendimento aos requisitos fixados na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

14.4. A fixação do novo preço pactuado deverá ser consignado em termo aditivo à Ata de Registro de Preços, com as justificativas cabíveis, observada a anuência das partes.

14.5. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou a entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do **item 15**, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

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

15.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

15.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços;

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

15.1.3. Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tomar superior àqueles praticados no mercado;

15.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133/2021;

15.1.5. Em qualquer hipótese de inexecução total ou parcial do contrato de fornecimento;

15.2. No caso do **subitem 15.1.4**, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapassar o prazo de vigência da ata de registro de preços, e caso não seja o órgão ou entidade gerenciadora o responsável pela aplicação da sanção, poderá o órgão ou entidade gerenciadora, mediante decisão fundamentada, garantido o contraditório e a ampla defesa, decidir pela manutenção do registro de preços.

15.3. 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:

15.3.1. Por razão de interesse público;

15.3.2. Pelo cancelamento de todos os preços registrados;

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

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

publicada na imprensa oficial juntando-se o comprovante ao expediente que deu origem ao registro.

15.6. O cancelamento do registro, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente.

15.7. A solicitação da detentora da ata para cancelamento do registro de preço deverá ser protocolada no protocolo geral da ADMINISTRAÇÃO, facultada a esta aplicação das sanções administrativas previstas no Edital, se não aceitar as razões do pedido, sendo assegurado ao fornecedor o contraditório e a ampla defesa.

15.8. Cancelada a ata em relação a uma detentora, o Órgão Gerenciador poderá emitir ordem de fornecimento àquela com classificação imediatamente subsequente.

16. DAS OBRIGAÇÕES

16.1. Pelo presente instrumento convocatório, observados todos os preceitos legais, na forma da Lei vigente a LICITANTE VENCEDORA obriga-se precipuamente:

16.1.1. Fazer o Cadastro de Fornecedor (CRC) junto ao Município **em até 05 (cinco) dias úteis**, após a Homologação da licitação e mantê-lo atualizado durante toda a vigência do Contrato, ficando sujeito às penalidades cabíveis em caso de descumprimento.

16.1.2. Comunicar o Município por escrito, **no prazo de 03 (três) dias úteis**, quaisquer alterações ocorridas no Contrato Social, durante o prazo de vigência do Proposta e/ou Contrato, bem como apresentar documentos comprobatórios, ficando sujeito às penalidades cabíveis em caso de descumprimento.

16.1.3. Assinar o CONTRATO no **prazo de 05 (cinco) dias úteis**, após a comunicação formal, ficando sujeito às penalidades cabíveis em caso de descumprimento.

16.2. É obrigação da licitante vencedora cumprir o objeto licitado(s), descrito(s) no Formulário da Proposta, que poderá a qualquer tempo, sem aviso prévio, ser vistoriado pela ADMINISTRAÇÃO, ficando o contrato rescindido se verificado qualquer irregularidade no fornecimento dos produtos e/ou serviços.

16.3. O(a) licitante vencedor(a) deverá observar com rigor a pontualidade e assiduidade na prestação de serviço/fornecimento, objeto deste Edital, **ficando sujeito à multa em caso de descumprimento.**

16.4. O descumprimento de qualquer das obrigações do(a) licitante vencedor(a) implicará na aplicação de multa correspondente, de acordo com as normas estabelecidas em contrato.

16.5. Se o(a) licitante vencedor(a), injustificadamente ou se não apresentar situação regular no ato da confecção do contrato ou da nota de empenho, será facultado a Administração, retomar a sessão, os demais licitantes serão chamados, na ordem de classificação, para fazê-lo nas condições de suas respectivas ofertas, observado que o(a) **Agente de Contratação (Pregoeiro)** examinará a aceitabilidade, quanto ao objeto e valor, sujeitando-se o desistente às penalidades constantes neste Edital e na legislação pertinente. (Art. 90, §2º da Lei 14.133/21)

16.5.1. Se o (a) licitante vencedor(a), injustificadamente, não apresentar situação regular no ato da confecção do contrato ou instrumento equivalente, estará sujeito às penalidades constantes neste Edital e na legislação pertinente.

16.6. Ocorrendo a hipótese prevista no item anterior, a sessão do Pregão poderá ser retomada.

16.7. Cabe, ainda, ao licitante vencedor e ao contratado se submeter às Cláusulas da Minuta Contratual, que se encontra como documento Anexo deste Edital.

17. DA ENTREGA DO OBJETO E AS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

17.1. O pagamento será feito mediante a apresentação da nota fiscal/fatura correspondente dos objetos entregues, devidamente atestada pelo setor responsável, em 10 (dez) dias.

estipulado no **subitem 17.1** passará a ser contado a partir da data da sua reapresentação.

17.2. Caso o objeto entregue não corresponda ao que foi licitado, o pagamento só será liberado após a sua substituição;

17.3. Os preços contratados serão fixos e irrevogáveis, salvo em casos previstos neste Edital e na Lei 14.133/2021.

17.4. Nenhum pagamento será efetuado ao licitante vencedor antes que este tenha pago eventual multa aplicada, ou que se tenha relevado a aplicação da penalidade.

17.5. Passados 30 (trinta) dias sem o devido pagamento por culpa exclusiva da Administração, a parcela devida será atualizada monetariamente, desde o vencimento da obrigação até a data do efetivo pagamento, de acordo com a variação “*pro rata tempore*” do INPC;

17.6. O pagamento a ser efetuado à empresa adjudicatária deverá obedecer à ordem cronológica de exigibilidade das obrigações estabelecidas pela contratante, de acordo com o disposto no artigo 141 da Lei nº 14.133/21.

17.7. Os materiais deverão ser entregues de acordo com o ANEXO 2 – Termo de Referência, Contrato ou instrumento equivalente e disposições estabelecidas pela contratante.

18. DAS PENALIDADES

18.1. A licitante vencedora e/ou contratada que descumprir quaisquer das cláusulas ou condições do presente Edital ficará sujeito às penalidades previstas na Lei nº 14.133/2021 (Título IV – Das Irregularidades), Minuta Contratual (anexo 3) e Ata de Registro de Preços (Anexo 4), do presente Edital as quais fazem parte integrante deste.

18.1.1. Serão ainda aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas na Lei 14.133/2021 as seguintes sanções:

18.1.1.1. Impedimento de licitar e contratar quando:

- a) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- b) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- c) não celebrar o contrato, ou aceitar ou retirar o instrumento equivalente ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- e) quando se tratar de amostra, o licitante que não apresentar dentro do prazo estipulado (no caso da impossibilidade da apresentação das amostras por motivo não previsto, o licitante deverá comunicar a Administração formalmente com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito horas) devidamente justificado, sendo facultado a prorrogação do prazo pela Administração);

18.1.1.2. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar quando:

- a) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- b) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

- d) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- e) praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).

19. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

19.2. Fica assegurado à Autoridade Competente, mediante justificativa motivada, o direito de a qualquer tempo e no interesse da Administração, adiar a data de abertura, anular ou revogar a presente licitação, total ou parcialmente, sem que caiba direito de qualquer indenização, bem como alterar as condições deste Edital, divulgando-o pela mesma forma que se deu o texto original, fixando novo prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, a alteração não afetar a formulação das propostas, nos termos do § 1º, art. 55 da Lei 14.133/2021.

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

19.4. Após a finalização da fase de lances, não caberá desistência da proposta inicial ou lance ofertado, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente o qual o (a) **Agente de Contratação (Pregoeiro)** terá a faculdade de aceitar depois de devidamente analisado.

19.5. É vedada a subcontratação, cessão ou transferência parcial ou total do objeto ora licitado, sem expressa anuência do Contratante.

19.6. Será vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem 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 se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau, devendo essa proibição constar expressamente do edital de licitação

19.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e nos seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o dia do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Prefeitura Municipal de Rio Verde.

19.8. O desatendimento das exigências formais não essenciais, não importará no afastamento do Licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta:

19.8.1. Por exigências formais não essenciais entende-se que são aquelas cujo descumprimento não acarrete irregularidade no procedimento, em termos de processualidade, bem como, não importem em vantagem a um ou mais licitantes em detrimento dos demais.

19.9. As normas que disciplinam este pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança do futuro Contrato de Fornecimento ou instrumento equivalente.

19.10. A Administração poderá, até a assinatura da Ordem de Fornecimento/Serviço, inabilitar a 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.

19.10.1. Ocorrendo a situação acima, o (a) **Agente de Contratação (Pregoeiro)** convocará o (a) s licitantes remanescentes, na ordem de classificação, restabelecendo a sessão para negociar diretamente com a Proponente mais bem classificada e posterior Habilitação, sendo declarada vencedora e a ela será adjudicado os objetos deste Pregão.

19.11. É de responsabilidade do (a) licitante o acompanhamento do processo até a data da realização da

sessão pública e demais atos.

19.12. Durante a vigência do contrato, é vedado ao contratado contratar cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do órgão ou entidade contratante ou de agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato.

19.13. Aos casos omissos, aplicarão as demais disposições da Lei nº 14.133/2021 e demais legislações pertinentes.

19.14. Para dirimir as questões relativas ao presente Edital, elege-se o Foro da Comarca de Rio Verde, Estado de Goiás, com exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

Rio Verde - GO, datado e assinado digitalmente.

WELLINGTON SOARES CARRIJO FILHO
Prefeito de Rio Verde

EDILENE ALVES DA CRUZ
Secretária Interina de Assistência Social

ISAAC PIRES CABRAL
Fundação Municipal de Cultura

MIGUEL RODRIGUES RIBEIRO
Secretário Municipal de Educação

ANDRÉ LUIZ MARTINS FELIPE
Tenente-Coronel BM

CLÁUDIO LUIZ DE SOUSA
Secretário de Infraestrutura Rural

ANEXO 1

PLANILHA DE ITENS A SEREM CONTRATADOS COM NUMERAÇÃO DIVERSA DO TERMO DE REFERÊNCIA (Para o cumprimento do que determina a Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014 – divisão dos itens em cota reservada e cota principal)

1. A presente licitação, tem por objeto o **Pregão Eletrônico para Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios perecíveis para atender as necessidades de diversas Entidades Diretas e Indiretas da Administração da Prefeitura Municipal de Rio Verde – GO, conforme quantitativo – anexo ao Termo de Referência.**

1.1. A descrição diferente do Termo de Referência, inicialmente proposto pelo(a) Secretaria/Órgão/Setor requisitante, visualizada logo abaixo, se deve a necessidade da divisão dos itens em cumprimento ao que determina a Lei Complementar 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº147/2014.

1.2. Deverá ser observado que alguns itens são exclusivos a participação de Microempresa e Empresas de Pequeno Porte pelo fato de que o valor total do item não ultrapassa R\$80.000,00 (oitenta mil reais).

1.3. Deverá ser observado ainda que alguns itens foram divididos em 02 (dois) itens, que por sua vez os primeiros itens correspondem ao restante (quantitativo) do item que foi dividido em cotas e estão abertos a participação todo o de pequenas empresas, enquanto que os últimos itens correspondem as cotas, e são destinados exclusivamente à participação de Microempresa e Empresas de Pequeno Porte, em atendimento ao que determina a Lei Complementar 123/2006, alterada pela Lei Complementar 147/2014.

1.4. Os licitantes não enquadrados na situação de ME/EPP, deverão apresentar suas propostas tão somente nos itens que permitem a sua participação.

Item	Descrição	Und. Med.	Qtd.	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
1	Abacaxi pérola com grau de maturação que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. (ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)	Unidade	4.630	R\$ 8,42	R\$ 38.984,60
2	Abobrinha verde; de primeira qualidade; tamanho e coloração uniformes; isenta de enfermidades, material terroso; sem danos físicos e mecânico oriundos do manuseio e transporte. (ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)	kg	8.680	R\$ 2,59	R\$ 22.481,20
3	Acelga – o produto deverá ter uma textura crocante e sabor doce. As folhas verdes deverão ser de cor viva e não devem apresentar qualquer escurecimento ou amarelecimento. As folhas não devem ter pequenos buracos. As hastes devem ser frescas. Maço com no mínimo 500 gr (ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)	Unidade	2.500	R\$ 8,00	R\$ 20.000,00

4	Alface verde crespa, nova, de 1° qualidade, folhas sãs, sem rupturas, acondicionada em embalagem (pacote) transparente e resistente com 435g, com etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos. (ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)	Unidade	2.800	R\$ 4,23	R\$ 11.844,00
5	Alho – bulbo inteiro, nacional, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física e ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e Larvas. (PARTICIPAÇÃO GERAL)	kg	3.520	R\$ 22,90	R\$ 80.608,00
6	Alho – descascado, nacional, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física e ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. (ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)	kg	1.820	R\$ 23,00	R\$ 41.860,00
7	Almôndega de carne bovina fresca com tempero caipira, acondicionada em embalagem plástica atóxica. Não congelada. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (ministério da saúde – anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal – sif/sie/sim) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. O produto deverá apresentar validade máxima de 5 dias a partir da data de entrega na Unidade requisitante. Forma de entrega do produto: bolinhas de almôndega. A temperatura para recebimento do produto é de no máximo +5°C. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado. (PARTICIPAÇÃO GERAL)	kg	4.305	R\$ 29,81	R\$ 128.332,05
8	Ameixa nacional; fruto de coloração vermelha roseada à roxa; com casca de espessura mais fina e firme; sem cortes; rachaduras ou manchas. (ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)	kg	730	R\$ 18,50	R\$ 13.505,00
9	Apresuntado – de carne suína, em peças resfriadas, contendo resfriados, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. (PARTICIPAÇÃO GERAL)	kg	2.585	R\$ 31,45	R\$ 81.298,25

10	Bacon fatiado, embalado à vácuo em embalagens primárias plásticas atóxicas, resistentes e transparentes, com peso de 250g cada e temperatura média entre + 3°C e + 5°C. Embalagens secundárias: caixas de papelão. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (ministério da saúde – anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, selo do serviço de inspeção federal, estadual ou municipal – sif/sie/sim). O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior à 7 dias. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega na Unidade requisitante. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado. Temperatura para recebimento do produto entre +3 e +5°C. (ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)	Pacote	1.790	R\$ 18,55	R\$ 33.204,50
11	Banana nanica (o produto deverá estar com bom aspecto e aroma característico, casca bem amarela com pequenas manchas marrons, de aspecto firme e sem partes moles ou machucadas. Com maturação média). (ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)	kg	500	R\$ 6,25	R\$ 3.125,00
12	Banana prata - com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e coloração uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. (ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)	kg	6.800	R\$ 5,56	R\$ 37.808,00
13	Banana tipo terra, primeira qualidade, aspecto e cheiros próprios, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitas, amações e sinais de apodrecimento. (ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)	kg	7.620	R\$ 8,99	R\$ 68.503,80
14	Batata doce integra, casca lisa, uniforme, sem fungos, brocas, danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionadas em caixas de madeira para preservar a qualidade do produto. (ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)	kg	6.520	R\$ 3,76	R\$ 24.515,20
15	Batata inglesa, lavada, lisa, primeira qualidade, firme sem lesões de origem física ou mecânica, com coloração e tamanho uniformes, ausência de sujidades, parasitas, larvas e sinais de apodrecimento. (ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)	kg	9.930	R\$ 3,56	R\$ 35.350,80

16	Beterraba casca lisa e sem rachaduras e cor concentrada, tamanho de médio a grande, consistência firme, sem indícios de germinação, isenta de sujidades e objetos estranho. (ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)	kg	5.090	R\$ 2,99	R\$ 15.219,10
17	Biscoito de queijo congelado, preparado com polvilho, óleo, sal, água, ovo e queijo. Textura macia e granulação fina. Embalado em embalagem plástica transparente com Unidades de 50 g cada biscoito de queijo. Acondicionado em pacotes de 1 kg. O produto deve estar limpo, íntegro e adequado para consumo, contendo cheiro, cor e aparência característicos. Devem estar livres de poeira, sujidades e danos. Deve apresentar identificação contendo as seguintes informações: lista de ingredientes, origem do produto, data de fabricação, prazo de validade e conteúdo líquido. Deve ser entregue em carro refrigerado. (PARTICIPAÇÃO GERAL)	Unidade	6.398	R\$ 20,30	R\$ 129.879,40
18	Brócolis – nacional de primeira qualidade, fresca, sem fungos, bactérias ou podridão, acondicionada em embalagem plástica atóxica. Pacote no mínimo 550 gr. (ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)	Unidade	2.680	R\$ 5,20	R\$ 13.936,00
19	Cará de 1º, casca íntegra e sem rachaduras, brocas, cor uniforme, tamanho de médio e grande, consistência firme, sem indícios de germinação, isenta de sujidades e objetos estranho. (ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)	kg	4.740	R\$ 5,12	R\$ 24.268,80
20	Carne bovina de 1º lagarto, em peças inteiras, fresca. O produto deverá estar refrigerado, de abate recente de gado sadio, desossado e limpo. Não congelado. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente. Em peças inteiras, o produto deve corresponder ao corte bovino lagarto, limpo, sem sebo, isenta de cartilagens e isento de ossos e com no máximo 10% do peso em gordura e sebo e no máximo 3% de aponeuroses. O produto deverá ser entregue com temperatura de no máximo 5°C. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (ministério da saúde – anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal – sif/sie/sim) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal etc.	kg	3.660	R\$ 37,63	R\$ 137.725,80

	Forma de entrega do produto: peça inteira do lagarto. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado. (PARTICIPAÇÃO GERAL)				
21	Carne bovina músculo moído (pedaço parte traseira), fresca. Deverão ser resfriadas sem osso, limpa, livre de aparas com no máximo 5% de gordura igualmente distribuída pela peça, apresentando cor vermelho vivo brilhante com consistência firme e elástico. Não congelada.(ACONDICIONADO E transportado sob refrigeração adequada, embalagem contendo tipo da peça data de fabricação e prazo de validade e especificação do produto conforme legislação vigente (ministério da saúde – anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal – sif/sie/sim)) e informações sobre procedência do mesmo. Forma de entrega do produto: músculo moído por 2 vezes. Temperatura para recebimento do produto de no máximo +5°C. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado. (PARTICIPAÇÃO GERAL)	kg	9.497	R\$ 29,61	R\$ 281.206,17
22	Carne de 2ª acém, fresca, resfriado sem osso. Não congelada. A carne deve ser limpa, livre de aparas com no máximo de 5% de gordura igualmente distribuída pela peça. Apresentando cor vermelha vivo brilhante com consistência firme elástica. Acondicionada e transportada sob refrigeração adequada. Embalagem contendo tipo da peça data de fabricação e prazo de validade e especificação do produto conforme legislação vigente (ministério da saúde – anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal – sif/sie/sim)) e informações sobre procedência do mesmo. Forma de entrega do produto: acém em cubos (cubos de 70g); acém picadinho (tipo estrogonofe); acém retalhado (tiras de 20g). Temperatura para recebimento do produto de no máximo +5°C. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado. (PARTICIPAÇÃO GERAL)	kg	19.908	R\$ 26,50	R\$ 527.562,00
23	Carne de sol fatiada, embalada à vácuo em embalagens primárias plásticas atóxicas, resistentes e transparentes, respeitando todas as normas sanitária e com certificação em pacotes contendo 01 kg. (PARTICIPAÇÃO GERAL)	kg	1.725	R\$ 52,31	R\$ 90.234,75

24	<p>Carne suína corte lombo, fresca, peça inteira ou fatias, sem osso. O produto deverá ser fresco, refrigerado, de abate recente de porco sadio, desossado e limpo. Não congelado. Deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deve estar de acordo com as ntas 1-2-3 (normas técnicas para produtos "in natura"; rotulagem e carnes - decreto n°.12.486 de 20 de outubro de 1978). O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, a qual deverá conter data de fabricação, lote, data de validade impresso na embalagem. Forma de entrega do produto: lombo em fatias (fatias de 150g); peça inteira. Temperatura para recebimento do produto de no máximo +5°C. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado.</p> <p>(PARTICIPAÇÃO GERAL)</p>	kg	5.018	R\$ 22,99	R\$ 115.363,82
25	<p>Carne suína corte pernil, fresca, sem osso. Não congelado. O produto deverá ser fresco, refrigerado, de abate recente de animal sadio, desossado e limpo. Deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos ou larvas. O produto deverá ser embalado em embalagens plásticas flexíveis, atóxica, resistentes, transparentes. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (ministério da saúde-anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal – sif/sie/sim) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. Forma de entrega do produto: pernil em cubos (cubos de 70g); pernil picadinho (tipo estrogonofe); bife de pernil (bifes de 130g); tiras de pernil (tiras de 20g). Temperatura para recebimento do produto de no máximo +5°C. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado.</p> <p>(PARTICIPAÇÃO GERAL)</p>	kg	8.573	R\$ 20,75	R\$ 177.889,75

26	<p>Carnes – bovina 1ª coxão mole, fresca, resfriada sem osso. Não congelada. A carne deve ser limpa, livre de aparas com no máximo de 5% de gordura igualmente distribuída pela peça. Apresentando cor vermelha vivo brilhante com consistência firme elástica. Acondicionada e transportada sob refrigeração adequada. Embalagem contendo tipo da peça data de fabricação e prazo de validade e especificação do produto conforme legislação vigente (ministério da saúde – anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal – sif/sie/sim)) e informações sobre procedência do mesmo. Forma de entrega do produto: bife (bifes de 120g); moída (moer 2x). Temperatura para recebimento do produto de no máximo +5°C. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado.</p> <p>(PARTICIPAÇÃO GERAL)</p>	kg	16.893	R\$ 38,82	R\$ 655.786,26
27	<p>Cebola branca de primeira qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme sem lesões de Origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes, sem manchas, com tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>(ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)</p>	kg	10.520	R\$ 2,99	R\$ 31.454,80
28	<p>Cenoura - cenoura de 1º qualidade, casca lisa, tamanho médio uniforme (pesando em média de 100 a 200 gramas), sem fungos, com consistência firme, sem indício de germinação, sem rugas, de aparência fresca e de cor laranja vivo.</p> <p>(ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)</p>	kg	7.010	R\$ 2,80	R\$ 19.628,00
29	<p>Cheiro verde em pacote/maço contendo cebolinha e salsinha, folhas íntegras, frescas, coloração uniforme, bem desenvolvida, salsinha com talos. Maços (pacote) com aproximadamente 150 g, sem as raízes.</p> <p>(ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)</p>	Unidade	5.630	R\$ 3,02	R\$ 17.002,60
30	<p>Chuchu para consumo fresco; verde escuro; médio; não apresentar defeitos interno e externo que prejudiquem o consumo, dano profundo, defeito grave; fibroso e podridão ; embalado adequadamente para preservar a qualidade do produto.</p> <p>(ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)</p>	kg	6.380	R\$ 2,20	R\$ 14.036,00

31	Costela bovina fatiada, fresca, sem tempero, resfriada, não congelada, acondicionada em embalagem atóxica. Embalagem contendo tipo da peça data de fabricação e prazo de validade e especificação do produto conforme legislação vigente (ministério da saúde - anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal – sif/sie/sim)) e informações sobre procedência do mesmo. Forma de entrega do produto: fatias (fatias de 150g). Temperatura para recebimento do produto de no máximo +5°C. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado. (PARTICIPAÇÃO GERAL)	kg	3.708	R\$ 21,78	R\$ 80.760,24
32	Costela suína fatiada, fresca, resfriada, não congelada, sem tempero, acondicionada em embalagem atóxica. Embalagem contendo tipo da peça data de fabricação e prazo de validade e especificação do produto conforme legislação vigente (ministério da saúde - anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal – sif/sie/sim)) e informações sobre procedência do mesmo. Forma de entrega do produto: fatias (fatias de 150g). Temperatura para recebimento do produto de no máximo +5°C. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado. (PARTICIPAÇÃO GERAL)	kg	3090	R\$ 28,92	R\$ 89.362,80
33	Couve flor - cabeças compactas fechadas de cor branca ou creme, sem manchas escuras, pois ao contrário demonstram estarem queimadas ou com fungos, se tiver envolvida pelas folhas, estas de- vem estar verdes e sem sinais de estarem murchas. Unidade com no mínimo 500 gr. (ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)	Unidade	3.700	R\$ 7,82	R\$ 28.934,00
34	Couve tipo manteiga, com folhas firmes, de primeira qualidade, com coloração uniforme, sem manchas, bem desenvolvidas, livre de parasitas e larvas, sem danos físicos oriundos do manuseio e Transporte. Talo verde ou roxo. Embalado em pacotes de 150g cada. (ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)	Pacote	4.030	R\$ 3,50	R\$ 14.105,00

35	<p>Coxa e sobrecoxa o produto deverá ser embalado em embalagens plásticas flexíveis, atóxica, resistentes, transparentes. As embalagens primárias deverão estar íntegras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, sendo acondicionadas em embalagens secundárias de caixas de papelão resistentes, com temperatura de entrega entre +3°C e +5°C. O produto deverá ser fresco, refrigerado. Deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos ou larvas. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (ministério da saúde-anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal - sif/sie/sim) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. O produto. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado. Forma de entrega do produto: pacote com as peças. Deverá ser feita com veículo refrigerado.</p> <p>(PARTICIPAÇÃO GERAL)</p>	kg	15.694	R\$ 10,51	R\$ 164.943,94
36	<p>Filé de frango - "in natura", fresco, não congelado, em embalagem primária plástica transparente, atóxica, lacrada, resistente, que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, e embalagem secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido e armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), e temperatura na entrega de no máximo +5°C. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (ministério da saúde - anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal - sif/sie/sim) e informações sobre a procedência do mesmo. Os produtos solicitados deverão ter nível de hidratação (adição de água) estabelecido em média de 6% e máximo de 8%, de acordo com a resolução n°. 4 de 29/10/2002 do departamento de inspeção de produtos de origem animal. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. A entrega deverá ser feita em veículo refrigerado. Forma de entrega do produto: bife (120g).</p>	kg	5.370	R\$ 19,59	R\$ 105.198,30

	Temperatura para recebimento do produto entre +3 e +5°C. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado. (PARTICIPAÇÃO GERAL)				
37	Frango inteiro de 1º qualidade, congelado por processo rápido e conservado à temperatura de congelamento, o produto não deverá apresentar qualquer indício de descongelamento, cada Unidade deverá ser embalada em saco plástico resistente com identificação de marca, peso líquido, data de fabricação, validade, dizeres de rotulagem e especificações conforme a legislação vigente do ministério da saúde - anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal - sif/sie/sim). (ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)	kg	2.250	R\$ 9,54	R\$ 21.465,00
38	Jiló fresco cor verde escuro uniforme, casca firme sem fungos ou broca acondicionado em embalagem plástica atóxica. (ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)	kg	2.000	R\$ 5,74	R\$ 11.480,00
39	Kabotiá (madura, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânico oriundos do manuseio e transporte). (ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)	kg	8.110	R\$ 3,40	R\$ 27.574,00
40	Kit feijoada - miudos de porco em pedaço resfriado, produto não deverá apresentar qualquer sinal e descongelamento. Cada Unidade deverá ser envasado em plástico resistente com identificação do produto, prazo de validade. Com selo de inspeção municipal (PARTICIPAÇÃO GERAL)	kg	5.670	R\$ 22,78	R\$ 129.162,60
41	Laranja - fruta procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, deverá ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver. Os frutos deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. (ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)	kg	5.170	R\$ 4,00	R\$ 20.680,00
42	Limão taiti - fruto procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos	kg	350	R\$ 5,85	R\$ 2.047,50

	e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. (ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)				
43	Linguiça de frango – preparada exclusivamente com carne picada de frango, e condimentos (exceto pimenta), embutida adequadamente em embalagem primária plástica, a vácuo, atóxica, flexível, resistente, transparente, lacrada. As embalagens primárias deverão estar íntegras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, sendo acondicionadas em embalagens secundárias de caixas de papelão resistentes, com temperatura de entrega entre +3°C e +5°C. O produto deverá ser fresco, refrigerado. Deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos ou larvas. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (ministério da saúde-anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal - sif/sie/sim) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 meses a partir de data de entrega na Unidade requisitante. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. (ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)	kg	1.650	R\$ 22,30	R\$ 36.795,00
44	Linguiça suína. Preparada com 100% de carne suína, picada, toucinho e condimentos (exceto pimenta) embutida adequadamente em embalagem primária plástica, a vácuo, atóxica, flexível, resistente, transparente, lacrada. As embalagens deverão estar íntegras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento. O produto deverá ser fresco, refrigerado, de abate recente de animal sadio, desossado e limpo. Deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos ou larvas. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (ministério da saúde-anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal – sif/sie/sim). O produto deverá apresentar validade mínima de 03 meses a partir de data	kg	4.793	R\$ 24,65	R\$ 118.147,45

	de entrega na Unidade requisitante. A entrega deverá ser feita com veículo o produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. (PARTICIPAÇÃO GERAL)				
45	Linguiça tipo calabresa, de boa qualidade – embalada a vácuo em embalagem plástica atóxica, transparente e resistente, contendo 400g cada pacote. Embalagem secundária: papelão. Temperatura média entre +3°C e 5°C. O produto deve apresentar aspecto próprio, firme, sem umidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas e apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente (ministério da saúde – anvisa e ministério da agricultura, pecuária e abastecimento). No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente, com identificação do sif/sie/sim. A entrega deverá ser feita em veículo refrigerado. Temperatura para recebimento do produto entre 3 e 5°C. (ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)	Pacote	1.415	R\$ 13,53	R\$ 19.144,95
46	Maçã vermelha nacional - fruto procedente de espécimes vegetais genuínos e são, deverá ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. (PARTICIPAÇÃO GERAL)	kg	5.957	R\$ 13,90	R\$ 82.802,30
47	Mamão formosa, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e coloração uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. (ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)	kg	4.200	R\$ 6,25	R\$ 26.250,00
48	Mandioca processada e congelada (tipo branca ou amarela, de primeira qualidade, não fibrosa, firme e compacta, sabor e cor próprios da espécie, embalada à vácuo. Prazo de validade não superior a 90 dias se congelada ou não superior a 10 dias se resfriada). (ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)	kg	1.950	R\$ 7,12	R\$ 13.884,00
49	Manga tommy de 1ª qualidade – aspecto globoso – mista verde e madura cor própria classificada como fruta com pele firme e	kg	1.440	R\$ 5,60	R\$ 8.064,00

	intacta, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas, sem lesões de origem física. Acondicionada em embalagem própria. (ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)				
50	Melancia - procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, deverá ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. (ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)	kg	6.800	R\$ 2,90	R\$ 19.720,00
51	Melão amarelo; fresco; deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação; casca e polpa deverão estar intactos e firmes; sem lesões. (ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)	kg	1.510	R\$ 5,83	R\$ 8.803,30
52	Mexerica - fruta procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, deverá ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver. Os frutos deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. (ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)	kg	1.940	R\$ 7,50	R\$ 14.550,00
53	Milho verde bandeja com 5 espigas (milho verde cor amarelo claro do grão, sabor adocicado, não apresentar defeito como passado, podre ou danificado por pragas, devendo ser entregues em embalagens descartáveis protegidas com filme plástico transparente. Constar data que foi embalado e prazo de validade). (ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)	Bandeja	7.700	R\$ 6,76	R\$ 52.052,00
54	Morango fresco, de primeira qualidade, bandeja de 250gr. (ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)	Unidade	500	R\$ 11,99	R\$ 5.995,00

55	<p>Mortadela de 1º qualidade – carne bovina, toucinho em cubos, carne suína, água, sal, umectante: lactato de sódio, condimentos naturais (pimenta do reino), estabilizante: tripolifosfato de sódio, conservadores: nitrato e nitrito de sódio, glicose, glutamato monossódico, antioxidante: eritorbato de sódio. Fatiada. Não congelado, embalada á vácuo (acondicionado e transportado sob refrigeração adequada, embalagem contendo tipo da peça data de fabricação e prazo de validade e especificação do produto conforme legislação vigente (ministério da saúde – anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal – sif/sie/sim)) e informações sobre procedência do mesmo. O produto deverá apresentar validade mínima de 5 dias a partir da data de entrega na Unidade requisitante. Forma de entrega do produto : fatias de 10 a 15 gramas. Temperatura para recebimento do produto entre +3 e +5°C. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado.</p> <p>(PARTICIPAÇÃO GERAL)</p>	kg	2.580	R\$ 32,00	R\$ 82.560,00
56	<p>Ovos – dúzia tipo a. Características gerais: constituída por ovos de qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, apresentando cor branca, com formação e tamanho grandes e uniformes. Deverão ser frescos, apresentar casca limpa e intacta, isenta de umidade externa anormal, mofo ou cheiro desagradável.</p> <p>(ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)</p>	Dúzia	6.525	R\$ 8,80	R\$ 57.420,00
57	<p>Pão de queijo congelado, preparado com polvilho, óleo, sal, água, ovo e queijo. Textura macia e granulação fina. Embalado em embalagem plástica transparente com Unidades de 50 g cada pão de queijo. Acondicionado em pacotes de 1 kg. O produto deve estar limpo, íntegro e adequado para consumo, contendo cheiro, cor e aparência característicos. Devem estar livres de poeira, sujidades e danos. Deve apresentar identificação contendo as seguintes informações: lista de ingredientes, origem do produto, data de fabricação, prazo de validade e conteúdo líquido. Deve ser entregue em carro refrigerado.</p> <p>(PARTICIPAÇÃO GERAL)</p>	Unidade	6.240	R\$ 16,99	R\$ 106.017,60

58	<p>Peito de frango – peito inteiro, "in natura", fresco, não congelado, em embalagem primária plástica transparente, atóxica, lacrada, resistente, que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, e embalagem secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido e armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), e temperatura na entrega de no máximo +5°C. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (ministério da saúde – anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal – sif/sie/sim) e informações sobre a procedência do mesmo. Os produtos solicitados deverão ter nível de hidratação (adição de água) estabelecido em média de 6% e máximo de 8%, de acordo com a resolução n°. 4 de 29/10/2002 do departamento de inspeção de produtos de origem animal. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. A entrega deverá ser feita em veículo refrigerado. Forma de entrega do produto : bife (bife de 120g). Temperatura para recebimento do produto entre +3 e +5°C. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado.</p> <p>(ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)</p>	kg	1.470	R\$ 15,00	R\$ 22.050,00
59	<p>Peixe de couro em postas, sem espinha, sem cabeça e sem vísceras. Validade mínima de 03 meses.</p> <p>(ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)</p>	kg	1.200	R\$ 40,45	R\$ 48.540,00
60	<p>Pepino tipo caipira, fresco, cor verde uniforme, tamanho médio, casca firme sem fungos ou broca acondicionado em embalagem plástica atóxica</p> <p>(ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)</p>	kg	1.480	R\$ 4,63	R\$ 6.852,40
61	<p>Pepino tipo japonês, fresco, cor verde uniforme, tamanho médio, casca firme sem fungos ou broca acondicionado em embalagem plástica atóxica.</p> <p>(ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)</p>	kg	3.120	R\$ 6,04	R\$ 18.844,80
62	<p>Pera willians; fresca; apresentar tamanho; cor e conformação uniforme; devendo ser bem desenvolvimento; casca e polpa deverão estar intactos e firmes; sem lesões.</p> <p>(ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)</p>	kg	1.340	R\$ 15,17	R\$ 20.327,80

63	Pêssego aurora, íntegro; com casca firme e coloração amarelo – avermelhada; fresco; com grau de maturação que permita a manipulação no transporte; sem lesões; devendo ser bem maduras e desenvolvidas. (ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)	kg	640	R\$ 14,07	R\$ 9.004,80
64	Pimenta bode verde fresca recém colhida (ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)	kg	345	R\$ 25,59	R\$ 8.828,55
65	Pimenta de cheiro verde (na cor verde embaladas em bandejas com no mínimo 100 g em perfeito estado). (ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)	Bandeja	1.150	R\$ 3,71	R\$ 4.266,50
66	Pimenta do reino preta moída embalada em plástico atóxico com no mínimo 500 gramas. (ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)	Unidade	290	R\$ 28,79	R\$ 8.349,10
67	Pimentão amarelo; de primeira, tamanho e coloração uniformes; sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes acondicionado em embalagem adequada para preservar a qualidade do produto. (ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)	kg	400	R\$ 24,84	R\$ 9.936,00
68	Pimentão verde; de primeira; tamanho e coloração uniformes; sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes acondicionado em embalagem adequada para preservar a qualidade do produto. (ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)	kg	1.050	R\$ 8,35	R\$ 8.767,50
69	Polpa concentrada da fruta maracujá, pura, 100% natural, processada, para uso no preparo de sucos naturais, sem aditivos, corantes, conservantes ou quaisquer substâncias químicas. Congelada. Acondicionada em caixa adequada para transporte, contendo embalagens plásticas de 1 kg de polpa cada. O produto deverá possuir o selo de inspeção federal, estadual e/ou municipal (sif, sie, sim) e ter prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado. Similar a marca brasfrut ou de melhor qualidade. (ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)	kg	1.300	R\$ 25,19	R\$ 32.747,00
70	Presunto de 1ª qualidade fatiada ou barra, não congelado, embalada á vácuo (acondicionado e transportado sob refrigeração adequada, embalagem contendo tipo da peça data de fabricação e prazo de validade e especificação do produto conforme legislação vigente (ministério da saúde - anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal - sif/sie/sim)) e informações sobre procedência do mesmo. O produto deverá apresentar validade mínima de 5 dias a partir da data de entrega na Unidade requisitante. Forma de entrega do produto : fatias de 10 a 15 gramas ou barra. Temperatura para recebimento de	kg	3.293	R\$ 33,19	R\$ 109.294,67

	produto entre +3 e +5°C. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado. (PARTICIPAÇÃO GERAL)				
71	Queijo minas curado e ralado. Acondicionado em embalagem plástica de 01 quilo. A embalagem deve mencionar os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade, número do registro no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento e/ou carimbo de inspeção sif/sie/sim. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº. 369 de 04/09/97 do mapa e do regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. (ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)	Unidade	1.340	R\$ 39,40	R\$ 52.796,00
72	Queijo minas fresco. Embalado em embalagem plástica atóxica, pesando no mínimo 01 quilo. A embalagem deve mencionar os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade, número do registro no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento e/ou carimbo de inspeção sif/sie/sim. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº. 369 de 04/09/97 do mapa e do regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 05 dias a partir da data de entrega. A entrega deverá ser feita em carro refrigerado. Temperatura para recebimento do produto entre +3 e +5°C. (ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)	kg	630	R\$ 38,76	R\$ 24.418,80
73	Queijo mussarela, com sabor e cheiro característicos, com pouco sal, de 1ª qualidade, sem ranço. Não congelado. Embalado à vácuo em embalagem plástica transparente e atóxica, limpa, resistente, que garanta a integridade do produto até o consumo. O produto deverá ser entregue fatiado com fatias entre 10 a 15 gramas. A embalagem deve mencionar os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade, número do registro no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento e/ou carimbo de inspeção sif/sie/sim. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº. 369 de 04/09/97 do mapa e do regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 05 dias a partir da data de entrega. Temperatura para recebimento do produto entre +3 e +5°C. A entrega deverá ser feita em carro refrigerado. Similar a marca piracanjuba, italac ou de melhor qualidade. (PARTICIPAÇÃO GERAL)	kg	4.887	R\$ 38,60	R\$ 188.638,20

74	Quiabo verde fresco, de primeira qualidade, fresco, firme, tamanho e coloração uniformes; isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, acondicionado em embalagem adequada para preservar a qualidade do produto. (ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)	kg	4.850	R\$ 8,31	R\$ 40.303,50
75	Repolho - limpo e de boa qualidade. O produto deve se apresentar em tamanho médio e uniforme (cerca de 1 kg a 2 kg cada), sem defeitos, cabeça fechada, folhas verdes, viçosas e firmes, sem manchas, rasgos ou marcas de insetos e com coloração uniforme. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. (ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)	kg	6.280	R\$ 3,99	R\$ 25.057,20
76	Rucula – as folhas devem estar com aspecto de produto fresco, ou seja, brilhantes, firmes, sem aerea escuras e sem folhas murchas. As folhas externas são de cor verde mais escuro do que as folhas internas. Pacote com no mínimo 135 gramas. (ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)	Unidade	2.600	R\$ 5,50	R\$ 14.300,00
77	Salsicha, produto preparado com carnes, toucinhos e condimentos perfeitamente triturados e misturados, embutidos adequadamente, com no máximo 2% de amido, e máximo de 10% de água ou gelo. O produto deverá ser embalado a vácuo, em embalagem primária de plástico flexível, atóxica, resistente, lacrada, transparente. O peso por Unidade de cada salsicha deverá ser de aproximadamente 50 g cada, contendo na embalagem 01 kg. As embalagens primárias devem estar integras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, sendo acondicionadas em embalagem secundária de papelão resistente, com temperatura média na entrega entre +3°C e +5°C. O produto solicitado deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente (ministério da saúde – anvisa e ministério da agricultura, pecuária e abastecimento). No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente, com identificação do sif, sie e/ou sim. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado. Similar a marca copacol ou de melhor qualidade. (ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)	kg	4.950	R\$ 14,70	R\$ 72.765,00

78	Tomate in natura, extra a. Frutos são, limpos, de boa qualidade. Tamanho médio a grande (com peso médio de 100 gramas) uniforme, com grau médio de maturação (aproximadamente 70%). O produto deve se apresentar sem defeitos, aroma e sabor típicos da variedade, tenro, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. (ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)	kg	8.550	R\$ 4,89	R\$ 41.809,50
79	Uva rubi; nacional; de primeira qualidade; fresca; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidas e maduras; com polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. (ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)	kg	750	R\$ 18,43	R\$ 13.822,50
80	Vagem verde, nova, de 1ª qualidade, sã, sem rupturas, grau médio de amadurecimento. Acondicionada em embalagem resistente e transparente, com etiquetas de pesagem e prazo de validade semanal. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos. (ITEM EXCLUSIVO ME E EPP)	kg	2.730	R\$ 14,49	R\$ 39.557,70
81	Almôndega de carne bovina fresca com tempero caipira, acondicionada em embalagem plástica atóxica. Não congelada. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (ministério da saúde – anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal – sif/sie/sim) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. O produto deverá apresentar validade máxima de 5 dias a partir da data de entrega na Unidade requisitante. Forma de entrega do produto: bolinhas de almôndega. A temperatura para recebimento do produto é de no máximo +5°C. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado. (PARTICIPAÇÃO COTA EXCLUSIVA ME E EPP, refere-se ao item 07)	kg	1.435	R\$ 29,81	R\$ 42.777,35
82	Apresuntado – de carne suína, em peças resfriadas, contendo resfriados, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. (PARTICIPAÇÃO COTA EXCLUSIVA ME E EPP, refere-se ao item 09)	kg	255	R\$ 31,45	R\$ 8.019,75

83	<p>Biscoito de queijo congelado, preparado com polvilho, óleo, sal, água, ovo e queijo. Textura macia e granulação fina. Embalado em embalagem plástica transparente com Unidades de 50 g cada biscoito de queijo. Acondicionado em pacotes de 1 kg. O produto deve estar limpo, íntegro e adequado para consumo, contendo cheiro, cor e aparência característicos. Devem estar livres de poeira, sujidades e danos. Deve apresentar identificação contendo as seguintes informações: lista de ingredientes, origem do produto, data de fabricação, prazo de validade e conteúdo líquido. Deve ser entregue em carro refrigerado.</p> <p>(PARTICIPAÇÃO COTA EXCLUSIVA ME E EPP, refere-se ao item 17)</p>	Unidade	2132	R\$ 20,30	R\$ 43.279,60
84	<p>Carne bovina de 1º lagarto, em peças inteiras, fresca. O produto deverá estar refrigerado, de abate recente de gado sadio, desossado e limpo. Não congelado. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente. Em peças inteiras, o produto deve corresponder ao corte bovino lagarto, limpo, sem sebo, isenta de cartilagens e isento de ossos e com no máximo 10% do peso em gordura e sebo e no máximo 3% de aponeuroses. O produto deverá ser entregue com temperatura de no máximo 5°C. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (ministério da saúde – anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal – sif/sie/sim) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc.</p> <p>Forma de entrega do produto: peça inteira do lagarto. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado.</p> <p>(PARTICIPAÇÃO COTA EXCLUSIVA ME E EPP, refere-se ao item 20)</p>	kg	1.220	R\$ 37,63	R\$ 45.908,60
85	<p>Carne bovina músculo moído (pedaço parte traseira), fresca. Deverão ser resfriadas sem osso, limpa, livre de aparas com no máximo 5% de gordura igualmente distribuída pela peça, apresentando cor vermelho vivo brilhante com consistência firme e elástico. Não congelada. (ACONDICIONADO E transportado sob refrigeração adequada, embalagem contendo tipo da peça data de fabricação e prazo de validade e especificação do produto conforme legislação vigente (ministério da saúde – anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal – sif/sie/sim) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc.</p>	kg	2.678	R\$ 29,61	R\$ 79.295,58

	agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal – sif/sie/sim)) e informações sobre procedência do mesmo. Forma de entrega do produto: músculo moído por 2 vezes. Temperatura para recebimento do produto de no máximo +5°C. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado. (PARTICIPAÇÃO COTA EXCLUSIVA ME E EPP, refere-se ao item 21)				
86	Carne de 2ª acém, fresca, resfriado sem osso. Não congelada. A carne deve ser limpa, livre de aparas com no máximo de 5% de gordura igualmente distribuída pela peça. Apresentando cor vermelha vivo brilhante com consistência firme elástica. Acondicionada e transportada sob refrigeração adequada. Embalagem contendo tipo da peça data de fabricação e prazo de validade e especificação do produto conforme legislação vigente (ministério da saúde – anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal – sif/sie/sim)) e informações sobre procedência do mesmo. Forma de entrega do produto: acém em cubos (cubos de 70g); acém picadinho (tipo estrogonofe); acém retalhado (tiras de 20g). Temperatura para recebimento do produto de no máximo +5°C. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado. (PARTICIPAÇÃO COTA EXCLUSIVA ME E EPP, refere-se ao item 22)	kg	2.714	R\$ 26,50	R\$ 71.921,00
87	Carne de sol fatiada, embalada à vácuo em embalagens primárias plásticas atóxicas, resistentes e transparentes, respeitando todas as normas sanitária e com certificação em pacotes contendo 01 kg. (PARTICIPAÇÃO COTA EXCLUSIVA ME E EPP, refere-se ao item 23)	kg	575	R\$ 52,31	R\$ 30.078,25
88	Carne suína corte lombo, fresca, peça inteira ou fatias, sem osso. O produto deverá ser fresco, refrigerado, de abate recente de porco sadio, desossado e limpo. Não congelado. Deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deve estar de acordo com as ntas 1-2-3 (normas técnicas para produtos "in natura"; rotulagem e carnes - decreto n°.12.486 de 20 de outubro de 1978). O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, a qual deverá conter data de fabricação, lote, data de validade impresso na embalagem. Forma de entrega do produto: lombo em fatias (fatias de 150g); peça inteira. Temperatura para recebimento do produto de	kg	1.672	R\$ 22,99	R\$ 38.439,28

	no máximo +5°C. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado. (PARTICIPAÇÃO COTA EXCLUSIVA ME E EPP, refere-se ao item 24)				
89	Carne suína corte pernil, fresca, sem osso. Não congelado. O produto deverá ser fresco, refrigerado, de abate recente de animal sadio, desossado e limpo. Deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos ou larvas. O produto deverá ser embalado em embalagens plásticas flexíveis, atóxica, resistentes, transparentes. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (ministério da saúde-anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal – sif/sie/sim) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. Forma de entrega do produto: pernil em cubos (cubos de 70g); pernil picadinho (tipo estrogonofe); bife de pernil (bifes de 130g); tiras de pernil (tiras de 20g). Temperatura para recebimento do produto de no máximo +5°C. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado. (PARTICIPAÇÃO COTA EXCLUSIVA ME E EPP, refere-se ao Item 25)	kg	2.857	R\$ 20,75	R\$ 59.282,75
90	Carnes – bovina 1ª coxão mole, fresca, resfriada sem osso. Não congelada. A carne deve ser limpa, livre de aparas com no máximo de 5% de gordura igualmente distribuída pela peça. Apresentando cor vermelha vivo brilhante com consistência firme elástica. Acondicionada e transportada sob refrigeração adequada Embalagem contendo tipo da peça data de fabricação e prazo de validade e especificação do produto conforme legislação vigente (ministério da saúde – anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal – sif/sie/sim)) e informações sobre procedência do mesmo. Forma de entrega do produto: bife (bifes de 120g); moída (moer 2x). Temperatura para recebimento do produto de no máximo +5°C. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado. (PARTICIPAÇÃO COTA EXCLUSIVA ME E EPP, refere-se ao Item 26)	kg	1.877	R\$ 38,82	R\$ 72.865,14
91	Costela bovina fatiada, fresca, sem tempero, resfriada, não congelada, acondicionada em embalagem atóxica. Embalagem contendo tipo da peça data de fabricação e prazo de validade e especificação do produto conforme	kg	412	R\$ 21,78	R\$ 8.937,36

	legislação vigente (ministério da saúde - anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal – sif/sie/sim)) e informações sobre procedência do mesmo. Forma de entrega do produto: fatias (fatias de 150g). Temperatura para recebimento do produto de no máximo +5°C. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado. (PARTICIPAÇÃO COTA EXCLUSIVA ME E EPP, refere-se ao Item 31)				
92	Costela suína fatiada, fresca, resfriada, não congelada, sem tempero, acondicionada em embalagem atóxica. Embalagem contendo tipo da peça data de fabricação e prazo de validade e especificação do produto conforme legislação vigente (ministério da saúde - anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal – sif/sie/sim)) e informações sobre procedência do mesmo. Forma de entrega do produto: fatias (fatias de 150g). Temperatura para recebimento do produto de no máximo +5°C. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado. (PARTICIPAÇÃO COTA EXCLUSIVA ME E EPP, refere-se ao item 32)	kg	1030	R\$ 28,92	R\$ 29.787,60
93	Coxa e sobrecoxa o produto deverá ser embalado em embalagens plásticas flexíveis, atóxica, resistentes, transparentes. As embalagens primárias deverão estar íntegras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, sendo acondicionadas em embalagens secundárias de caixas de papelão resistentes, com temperatura de entrega entre +3°C e +5°C. O produto deverá ser fresco, refrigerado. Deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos ou larvas. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (ministério da saúde - anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal - sif/sie/sim) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. O produto. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado. Forma de entrega do produto: pacote com as peças. Deverá ser feita com veículo refrigerado. (PARTICIPAÇÃO COTA EXCLUSIVA ME E EPP, refere-se ao Item 35)	kg	5.231	R\$ 10,51	R\$ 54.977,81

94	<p>Filé de frango - "in natura", fresco, não congelado, em embalagem primária plástica transparente, atóxica, lacrada, resistente, que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, e embalagem secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido e armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), e temperatura na entrega de no máximo +5°C. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (ministério da saúde - anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal - sif/sie/sim) e informações sobre a procedência do mesmo. Os produtos solicitados deverão ter nível de hidratação (adição de água) estabelecido em média de 6% e máximo de 8%, de acordo com a resolução n°. 4 de 29/10/2002 do departamento de inspeção de produtos de origem animal. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. A entrega deverá ser feita em veículo refrigerado. Forma de entrega do produto : bife (bife de 120g). Temperatura para recebimento do produto entre +3 e +5°C. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado.</p> <p>(PARTICIPAÇÃO COTA RESERVADA ME E EPP, refere-se ao Item 36)</p>	Kg	1.790	R\$ 19,59	R\$ 35.066,10
95	<p>Kit feijoada - miudos de porco em pedaço resfriado, produto não devesa apresentar qualquer sinal e descongelamento. Cada Unidade devesa ser envasado em plástico resistente com identificação do produto, prazo de validade. Com selo de inspeção municipal.</p> <p>(PARTICIPAÇÃO COTA RESERVADA ME E EPP, refere-se ao Item 40)</p>	kg	1.890	R\$ 22,78	R\$ 43.054,20
96	<p>Linguiça suína. Preparada com 100% de carne suína, picada, toucinho e condimentos (exceto pimenta) embutida adequadamente em embalagem primária plástica, a vácuo, atóxica, flexível, resistente, transparente, lacrada. As embalagens deverão estar íntegras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento. O produto deverá ser fresco, refrigerado, de abate recente de animal sadio, desossado e limpo. Deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos ou larvas. No rótulo da embalagem</p>	kg	1.597	R\$ 24,65	R\$ 39.366,05

	deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (ministério da saúde- anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal – sif/sie/sim). O produto deverá apresentar validade mínima de 03 meses a partir de data de entrega na Unidade requisitante. A entrega deverá ser feita com veículo o produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. (PARTICIPAÇÃO COTA EXCLUSIVA ME E EPP, refere-se ao item 44)				
97	Maçã vermelha nacional - fruto procedente de espécimes vegetais genuínos e são, deverá ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. (PARTICIPAÇÃO COTA EXCLUSIVA ME E EPP, refere-se ao item 46)	kg	313	R\$ 13,90	R\$ 4.350,70
98	Mortadela de 1º qualidade – carne bovina, toucinho em cubos, carne suína, água, sal, umectante: lactato de sódio, condimentos naturais (pimenta do reino), estabilizante: tripolifosfato de sódio, conservadores: nitrato e nitrito de sódio, glicose, glutamato monossódico, antioxidante: eritorbato de sódio. Fatiada. Não congelado, embalada á vácuo (acondicionado e transportado sob refrigeração adequada, embalagem contendo tipo da peça data de fabricação e prazo de validade e especificação do produto conforme legislação vigente (ministério da saúde – anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal – sif/sie/sim)) e informações sobre procedência do mesmo. O produto deverá apresentar validade mínima de 5 dias a partir da data de entrega na Unidade requisitante. Forma de entrega do produto : fatias de 10 a 15 gramas. Temperatura para recebimento do produto entre +3 e +5°C. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado. (PARTICIPAÇÃO COTA EXCLUSIVA ME E EPP, refere-se ao item 55)	kg	860	R\$ 32,00	R\$ 27.520,00

99	Pão de queijo congelado, preparado com polvilho, óleo, sal, água, ovo e queijo. Textura macia e granulação fina. Embalado em embalagem plástica transparente com Unidades de 50 g cada pão de queijo. Acondicionado em pacotes de 1 kg. O produto deve estar limpo, íntegro e adequado para consumo, contendo cheiro, cor e aparência característicos. Devem estar livres de poeira, sujidades e danos. Deve apresentar identificação contendo as seguintes informações: lista de ingredientes, origem do produto, data de fabricação, prazo de validade e conteúdo líquido. Deve ser entregue em carro refrigerado. (PARTICIPAÇÃO COTA EXCLUSIVA ME E EPP, refere-se ao item 57)	Unidade	2.080	R\$ 16,99	R\$ 35.339,20
100	Presunto de 1ª qualidade fatiada ou barra, não congelado, embalada á vácuo (acondicionado e transportado sob refrigeração adequada, embalagem contendo tipo da peça data de fabricação e prazo de validade e especificação do produto conforme legislação vigente (ministério da saúde - anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal - sif/sie/sim)) e informações sobre procedência do mesmo. O produto deverá apresentar validade mínima de 5 dias a partir da data de entrega na Unidade requisitante. Forma de entrega do produto : fatias de 10 a 15 gramas ou barra. Temperatura para recebimento do produto entre +3 e +5°C. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado. (PARTICIPAÇÃO COTA EXCLUSIVA ME E EPP, refere-se ao item 70)	kg	1.097	R\$ 33,19	R\$ 36.409,43
101	Queijo mussarela, com sabor e cheiro característicos, com pouco sal, de 1ª qualidade, sem ranço. Não congelado. Embalado à vácuo em embalagem plástica transparente e atóxica, limpa, resistente, que garanta a integridade do produto até o consumo. O produto deverá ser entregue fatiado com fatias entre 10 a 15 gramas. A embalagem deve mencionar os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade, número do registro no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento e/ou carimbo de inspeção sif/sie/sim. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº. 369 de 04/09/97 do mapa e do regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 05 dias a partir da data de entrega. Temperatura para recebimento do produto entre +3 e +5°C. A entrega deverá ser feita em carro refrigerado. Similar a marca piracanjuba, italac ou de melhor qualidade. (PARTICIPAÇÃO COTA EXCLUSIVA ME E EPP, refere-se ao item 70)	kg	1.628	R\$ 38,60	R\$ 62.840,80

	EPP, refere-se ao item 73)				
Total					R\$ 5.931.362,70

ANEXO 2 – TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO Nº 136177/2025

1. OBJETO

Registro de preço para futura aquisição de gêneros alimentícios perecíveis para atender as necessidades de diversas Entidades Diretas e Indiretas da Administração da Prefeitura Municipal de Rio Verde – GO.

Item	Descrição	Und. Med.	Qtd.	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
1	Abacaxi pérola com grau de maturação que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo imediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	Unidade	4.630	R\$ 8,42	R\$ 38.984,60
2	Abobrinha verde; de primeira qualidade; tamanho e coloração uniformes; isenta de enfermidades, material terroso; sem danos físicos e mecânico oriundos do manuseio e transporte.	kg	8.680	R\$ 2,59	R\$ 22.481,20
3	Acelga – o produto deverá ter uma textura crocante e sabor doce. As folhas verdes deverão ser de cor viva e não devem apresentar qualquer escurecimento ou amarelecimento. As folhas não devem ter pequenos buracos. As hastes devem ser frescas. Maço com no mínimo 500 gr	Unidade	2.500	R\$ 8,00	R\$ 20.000,00
4	Alface verde crespa, nova, de 1º qualidade, folhas sãs, sem rupturas, acondicionada em embalagem (pacote) transparente e resistente com 435g, com etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	Unidade	2.800	R\$ 4,23	R\$ 11.844,00
5	Alho – bulbo inteiro, nacional, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física e ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e Larvas.	kg	3.520	R\$ 22,90	R\$ 80.608,00
6	Alho – descascado, nacional, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física e ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas	kg	1.820	R\$ 23,00	R\$ 41.860,00

7	Almôndega de carne bovina fresca com tempero caipira, acondicionada em embalagem plástica atóxica. Não congelada. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (ministério da saúde – anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal – sif/sie/sim) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. O produto deverá apresentar validade máxima de 5 dias a partir da data de entrega na Unidade requisitante. Forma de entrega do produto: bolinhas de almôndega. A temperatura para recebimento do produto é de no máximo +5°C. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado.	kg	5.740	R\$ 29,81	R\$ 171.109,40
8	Ameixa nacional; fruto de coloração vermelha roseada à roxa; com casca de espessura mais fina e firme; sem cortes; rachaduras ou manchas.	kg	730	R\$ 18,50	R\$ 13.505,00
9	Apresuntado – de carne suína, em peças resfriadas, contendo resfriados, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura.	kg	2.840	R\$ 31,45	R\$ 89.318,00
10	Bacon fatiado, embalado à vácuo em embalagens primárias plásticas atóxicas, resistentes e transparentes, com peso de 250g cada e temperatura média entre + 3°C e + 5°C. Embalagens secundárias: caixas de papelão. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (ministério da saúde – anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, selo do serviço de inspeção federal, estadual ou municipal – sif/sie/sim). O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior à 7 dias. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega na Unidade requisitante. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado. Temperatura para recebimento do produto entre +3 e +5°C.	Pacote	1.790	R\$ 18,55	R\$ 33.204,50
11	Banana nanica (o produto deverá estar com bom aspecto e aroma característico, casca bem amarela com pequenas manchas marrons, de aspecto firme e sem partes moles ou machucadas. Com maturação média)	kg	500	R\$ 6,25	R\$ 3.125,00

12	Banana prata - com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo imediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e coloração uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	kg	6.800	R\$ 5,56	R\$ 37.808,00
13	Banana tipo terra, primeira qualidade, aspecto e cheiros próprios, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitas, amações e sinais de apodrecimento.	kg	7.620	R\$ 8,99	R\$ 68.503,80
14	Batata doce integra, casca lisa, uniforme, sem fungos, brocas, danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionadas em caixas de madeira para preservar a qualidade do produto.	kg	6.520	R\$ 3,76	R\$ 24.515,20
15	Batata inglesa, lavada, lisa, primeira qualidade, firme sem lesões de origem física ou mecânica, com coloração e tamanho uniformes, ausência de sujidades, parasitas, larvas e sinais de apodrecimento.	kg	9.930	R\$ 3,56	R\$ 35.350,80
16	Beterraba casca lisa e sem rachaduras e cor concentrada, tamanho de médio a grande, consistência firme, sem indícios de germinação, isenta de sujidades e objetos estranho.	kg	5.090	R\$ 2,99	R\$ 15.219,10
17	Biscoito de queijo congelado, preparado com polvilho, óleo, sal, água, ovo e queijo. Textura macia e granulação fina. Embalado em embalagem plástica transparente com Unidades de 50 g cada biscoito de queijo. Acondicionado em pacotes de 1 kg. O produto deve estar limpo, íntegro e adequado para consumo, contendo cheiro, cor e aparência característicos. Devem estar livres de poeira, sujidades e danos. Deve apresentar identificação contendo as seguintes informações: lista de ingredientes, origem do produto, data de fabricação, prazo de validade e conteúdo líquido. Deve ser entregue em carro refrigerado.	Unidade	8.530	R\$ 20,30	R\$ 173.159,00
18	Brócolis – nacional de primeira qualidade, fresca, sem fungos, bactérias ou podridão, acondicionada em embalagem plástica atóxica. Pacote no mínimo 550 gr	Unidade	2.680	R\$ 5,20	R\$ 13.936,00
19	Cará de 1º, casca integra e sem rachaduras, brocas, cor uniforme, tamanho de médio e grande, consistência firme, sem indícios de germinação, isenta de sujidades e objetos estranho.	kg	4.740	R\$ 5,12	R\$ 24.268,80

20	<p>Carne bovina de 1º lagarto, em peças inteiras, fresca. O produto deverá estar refrigerado, de abate recente de gado sadio, desossado e limpo. Não congelado. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente. Em peças inteiras, o produto deve corresponder ao corte bovino lagarto, limpo, sem sebo, isenta de cartilagens e isento de ossos e com no máximo 10% do peso em gordura e sebo e no máximo 3% de aponeuroses. O produto deverá ser entregue com temperatura de no máximo 5°C. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (ministério da saúde – anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal – sif/sie/sim) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc.</p> <p>Forma de entrega do produto: peça inteira do lagarto. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado.</p>	kg	4.880	R\$ 37,63	R\$ 183.634,40
21	<p>Carne bovina músculo moído (pedaço parte traseira), fresca. Deverão ser resfriadas sem osso, limpa, livre de aparas com no máximo 5% de gordura igualmente distribuída pela peça, apresentando cor vermelho vivo brilhante com consistência firme e elástico. Não congelada.(ACONDICIONADO E transportado sob refrigeração adequada, embalagem contendo tipo da peça data de fabricação e prazo de validade e especificação do produto conforme legislação vigente (ministério da saúde – anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal – sif/sie/sim)) e informações sobre procedência do mesmo. Forma de entrega do produto: músculo moído por 2 vezes. Temperatura para recebimento do produto de no máximo +5°C. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado.</p>	kg	12.175	R\$ 29,61	R\$ 360.501,75

22	Carne de 2ª acém, fresca, resfriado sem osso. Não congelada. A carne deve ser limpa, livre de aparas com no máximo de 5% de gordura igualmente distribuída pela peça. Apresentando cor vermelha vivo brilhante com consistência firme elástica. Acondicionada e transportada sob refrigeração adequada. Embalagem contendo tipo da peça data de fabricação e prazo de validade e especificação do produto conforme legislação vigente (ministério da saúde – anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal – sif/sie/sim)) e informações sobre procedência do mesmo. Forma de entrega do produto: acém em cubos (cubos de 70g); acém picadinho (tipo estrogonofe); acém retalhado (tiras de 20g). Temperatura para recebimento do produto de no máximo +5°C. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado.	kg	22.622	R\$ 26,50	R\$ 599.483,00
23	Carne de sol fatiada, embalada à vácuo em embalagens primárias plásticas atóxicas, resistentes e transparentes, respeitando todas as normas sanitária e com certificação em pacotes contendo 01 kg.	kg	2.300	R\$ 52,31	R\$ 120.313,00
24	Carne suína corte lombo, fresca, peça inteira ou fatias, sem osso. O produto deverá ser fresco, refrigerado, de abate recente de porco sadio, desossado e limpo. Não congelado. Deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deve estar de acordo com as ntas 1-2-3 (normas técnicas para produtos "in natura"; rotulagem e carnes - decreto n°.12.486 de 20 de outubro de 1978). O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, a qual deverá conter data de fabricação, lote, data de validade impresso na embalagem. Forma de entrega do produto: lombo em fatias (fatias de 150g); peça inteira. Temperatura para recebimento do produto de no máximo +5°C. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado.	kg	6.690	R\$ 22,99	R\$ 153.803,10

25	Carne suína corte pernil, fresca, sem osso. Não congelado. O produto deverá ser fresco, refrigerado, de abate recente de animal sadio, desossado e limpo. Deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos ou larvas. O produto deverá ser embalado em embalagens plásticas flexíveis, atóxica, resistentes, transparentes. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (ministério da saúde-anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal – sif/sie/sim) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. Forma de entrega do produto: pernil em cubos (cubos de 70g); pernil picadinho (tipo estrogonofe); bife de pernil (bifes de 130g); tiras de pernil (tiras de 20g). Temperatura para recebimento do produto de no máximo +5°C. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado.	kg	11.430	R\$ 20,75	R\$ 237.172,50
26	Carnes – bovina 1ª coxão mole, fresca, resfriada sem osso. Não congelada. A carne deve ser limpa, livre de aparas com no máximo de 5% de gordura igualmente distribuída pela peça. Apresentando cor vermelha vivo brilhante com consistência firme elástica. Acondicionada e transportada sob refrigeração adequada. Embalagem contendo tipo da peça data de fabricação e prazo de validade e especificação do produto conforme legislação vigente (ministério da saúde – anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal – sif/sie/sim)) e informações sobre procedência do mesmo. Forma de entrega do produto: bife (bifes de 120g); moída (moer 2x). Temperatura para recebimento do produto de no máximo +5°C. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado.	kg	18.770	R\$ 38,82	R\$ 728.651,40
27	Cebola branca de primeira qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme sem lesões de Origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes, sem manchas, com tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas.	kg	10.520	R\$ 2,99	R\$ 31.454,80
28	Cenoura - cenoura de 1º qualidade, casca lisa, tamanho médio uniforme (pesando em média de 100 a 200 gramas), sem fungos, com consistência firme, sem indício de germinação, sem rugas, de aparência fresca e de cor laranja vivo.	kg	7.010	R\$ 2,80	R\$ 19.628,00

29	Cheiro verde em pacote/maço contendo cebolinha e salsinha, folhas íntegras, frescas, coloração uniforme, bem desenvolvida, salsinha com talos. Maços (pacote) com aproximadamente 150 g, sem as raízes.	Unidade	5.630	R\$ 3,02	R\$ 17.002,60
30	Chuchu para consumo fresco; verde escuro; médio; não apresentar defeitos interno e externo que prejudiquem o consumo, dano profundo, defeito grave; fibroso e podridão ; embalado adequadamente para preservar a qualidade do produto	kg	6.380	R\$ 2,20	R\$ 14.036,00
31	Costela bovina fatiada, fresca, sem tempero, resfriada, não congelada, acondicionada em embalagem atóxica. Embalagem contendo tipo da peça data de fabricação e prazo de validade e especificação do produto conforme legislação vigente (ministério da saúde - anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal – sif/sie/sim)) e informações sobre procedência do mesmo. Forma de entrega do produto: fatias (fatias de 150g). Temperatura para recebimento do produto de no máximo +5°C. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado.	kg	4.120	R\$ 21,78	R\$ 89.733,60
32	Costela suína fatiada, fresca, resfriada, não congelada, sem tempero, acondicionada em embalagem atóxica. Embalagem contendo tipo da peça data de fabricação e prazo de validade e especificação do produto conforme legislação vigente (ministério da saúde - anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal – sif/sie/sim)) e informações sobre procedência do mesmo. Forma de entrega do produto: fatias (fatias de 150g). Temperatura para recebimento do produto de no máximo +5°C. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado.	kg	4.120	R\$ 28,92	R\$ 119.150,40
33	Couve flor - cabeças compactas fechadas de cor branca ou creme, sem manchas escuras, pois ao contrário demonstram estarem queimadas ou com fungos, se tiver envolvida pelas folhas, estas de- vem estar verdes e sem sinais de estarem murchas. Unidade com no mínimo 500 gr.	Unidade	3.700	R\$ 7,82	R\$ 28.934,00
34	Couve tipo manteiga, com folhas firmes, de primeira qualidade, com coloração uniforme, sem manchas, bem desenvolvidas, livre de parasitas e larvas, sem danos físicos oriundos do manuseio e Transporte. Talo verde ou roxo. Embalado em pacotes de 150g cada.	Pacote	4.030	R\$ 3,50	R\$ 14.105,00

35	<p>Coxa e sobrecoxa o produto deverá ser embalado em embalagens plásticas flexíveis, atóxica, resistentes, transparentes. As embalagens primárias deverão estar íntegras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, sendo acondicionadas em embalagens secundárias de caixas de papelão resistentes, com temperatura de entrega entre +3°C e +5°C. O produto deverá ser fresco, refrigerado. Deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos ou larvas. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (ministério da saúde-anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal - sif/sie/sim) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. O produto. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado. Forma de entrega do produto: pacote com as peças. Deverá ser feita com veículo refrigerado.</p>	kg	20.925	R\$ 10,51	R\$ 219.921,75
36	<p>Filé de frango - "in natura", fresco, não congelado, em embalagem primária plástica transparente, atóxica, lacrada, resistente, que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, e embalagem secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido e armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), e temperatura na entrega de no máximo +5°C. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (ministério da saúde - anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal - sif/sie/sim) e informações sobre a procedência do mesmo. Os produtos solicitados deverão ter nível de hidratação (adição de água) estabelecido em média de 6% e máximo de 8%, de acordo com a resolução n°. 4 de 29/10/2002 do departamento de inspeção de produtos de origem animal. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. A entrega deverá ser feita em veículo refrigerado. Forma de entrega do produto : bife (bife de 120g). Temperatura para recebimento do produto</p>	kg	7.160	R\$ 19,59	R\$ 140.264,40

	entre +3 e +5°C. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado.				
37	Frango inteiro de 1º qualidade, congelado por processo rápido e conservado à temperatura de congelamento, o produto não deverá apresentar qualquer indício de descongelamento, cada Unidade deverá ser embalada em saco plástico resistente com identificação de marca, peso líquido, data de fabricação, validade, dizeres de rotulagem e especificações conforme a legislação vigente do ministério da saúde - anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal - sif/sie/sim).	kg	2.250	R\$ 9,54	R\$ 21.465,00
38	Jiló fresco cor verde escuro uniforme, casca firme sem fungos ou broca acondicionado em embalagem plástica atóxica.	kg	2.000	R\$ 5,74	R\$ 11.480,00
39	Kabotiá (madura, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânico oriundos do manuseio e transporte).	kg	8.110	R\$ 3,40	R\$ 27.574,00
40	Kit feijoada - miudos de porco em pedaço resfriado, produto não devesa apresentar qualquer sinal e descongelamento. Cada Unidade devesa ser envasado em plástico resistente com identificação do produto, prazo de validade. Com selo de inspeção municipal	kg	7.560	R\$ 22,78	R\$ 172.216,80
41	Laranja - fruta procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, deverá ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver. Os frutos deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	kg	5.170	R\$ 4,00	R\$ 20.680,00
42	Limão taiti - fruto procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	kg	350	R\$ 5,85	R\$ 2.047,50

43	Linguixa de frango – preparada exclusivamente com carne picada de frango, e condimentos (exceto pimenta), embutida adequadamente em embalagem primária plástica, a vácuo, atóxica, flexível, resistente, transparente, lacrada. As embalagens primárias deverão estar íntegras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, sendo acondicionadas em embalagens secundárias de caixas de papelão resistentes, com temperatura de entrega entre +3°C e +5°C. O produto deverá ser fresco, refrigerado. Deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos ou larvas. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (ministério da saúde-anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal - sif/sie/sim) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 meses a partir de data de entrega na Unidade requisitante. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias.	kg	1.650	R\$ 22,30	R\$ 36.795,00
44	Linguixa suína. Preparada com 100% de carne suína, picada, toucinho e condimentos (exceto pimenta) embutida adequadamente em embalagem primária plástica, a vácuo, atóxica, flexível, resistente, transparente, lacrada. As embalagens deverão estar íntegras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento. O produto deverá ser fresco, refrigerado, de abate recente de animal sadio, desossado e limpo. Deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos ou larvas. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (ministério da saúde-anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal – sif/sie/sim). O produto deverá apresentar validade mínima de 03 meses a partir de data de entrega na Unidade requisitante. A entrega deverá ser feita com veículo o produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias	kg	6.390	R\$ 24,65	R\$ 157.513,50

45	Linguíça tipo calabresa, de boa qualidade – embalada a vácuo em embalagem plástica atóxica, transparente e resistente, contendo 400g cada pacote. Embalagem secundária: papelão. Temperatura média entre +3°C e 5°C. O produto deve apresentar aspecto próprio, firme, sem umidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas e apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente (ministério da saúde – anvisa e ministério da agricultura, pecuária e abastecimento). No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente, com identificação do sif/sie/sim. A entrega deverá ser feita em veículo refrigerado. Temperatura para recebimento do produto entre 3 e 5°C.	Pacote	1.415	R\$ 13,53	R\$ 19.144,95
46	Maçã vermelha nacional - fruto procedente de espécimes vegetais genuínos e são, deverá ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	kg	6.270	R\$ 13,90	R\$ 87.153,00
47	Mamão formosa, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e coloração uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	kg	4.200	R\$ 6,25	R\$ 26.250,00
48	Mandioca processada e congelada (tipo branca ou amarela, de primeira qualidade, não fibrosa, firme e compacta, sabor e cor próprios da espécies, embalada à vácuo. Prazo de validade não superior a 90 dias se congelada ou não superior a 10 dias se resfriada).	kg	1.950	R\$ 7,12	R\$ 13.884,00
49	Manga tommy de 1ª qualidade – aspecto globoso – mista verde e madura cor própria classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas, sem lesões de origem física. Acondicionada em embalagem própria.	kg	1.440	R\$ 5,60	R\$ 8.064,00

50	Melancia - procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, deverá ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	kg	6.800	R\$ 2,90	R\$ 19.720,00
51	Melão amarelo; fresco; deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação; casca e polpa deverão estar intactos e firmes; sem lesões.	kg	1.510	R\$ 5,83	R\$ 8.803,30
52	Mexerica - fruta procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, deverá ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver. Os frutos deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca	kg	1.940	R\$ 7,50	R\$ 14.550,00
53	Milho verde bandeja com 5 espigas (milho verde cor amarelo claro do grão, sabor adocicado, não apresentar defeito como passado, podre ou danificado por pragas, devendo ser entregues em embalagens descartáveis protegidas com filme plástico transparente. Constar data que foi embalado e prazo de validade).	Bandeja	7.700	R\$ 6,76	R\$ 52.052,00
54	Morango fresco, de primeira qualidade, bandeja de 250gr	Unidade	500	R\$ 11,99	R\$ 5.995,00

55	Mortadela de 1° qualidade – carne bovina, toucinho em cubos, carne suína, água, sal, umectante: lactato de sódio, condimentos naturais (pimenta do reino), estabilizante: tripolifosfato de sódio, conservadores: nitrato e nitrito de sódio, glicose, glutamato monossódico, antioxidante: eritorbato de sódio. Fatiada. Não congelado, embalada á vácuo (acondicionado e transportado sob refrigeração adequada, embalagem contendo tipo da peça data de fabricação e prazo de validade e especificação do produto conforme legislação vigente (ministério da saúde – anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal – sif/sie/sim)) e informações sobre procedência do mesmo. O produto deverá apresentar validade mínima de 5 dias a partir da data de entrega na Unidade requisitante. Forma de entrega do produto : fatias de 10 a 15 gramas. Temperatura para recebimento do produto entre +3 e +5°C. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado.	kg	3.440	R\$ 32,00	R\$ 110.080,00
56	Ovos – dúzia tipo a. Características gerais: constituída por ovos de qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, apresentando cor branca, com formação e tamanho grandes e uniformes. Deverão ser frescos, apresentar casca limpa e intacta, isenta de umidade externa anormal, mofo ou cheiro desagradável	Dúzia	6.525	R\$ 8,80	R\$ 57.420,00
57	Pão de queijo congelado, preparado com polvilho, óleo, sal, água, ovo e queijo. Textura macia e granulação fina. Embalado em embalagem plástica transparente com Unidades de 50 g cada pão de queijo. Acondicionado em pacotes de 1 kg. O produto deve estar limpo, íntegro e adequado para consumo, contendo cheiro, cor e aparência característicos. Devem estar livres de poeira, sujidades e danos. Deve apresentar identificação contendo as seguintes informações: lista de ingredientes, origem do produto, data de fabricação, prazo de validade e conteúdo líquido. Deve ser entregue em carro refrigerado.	Unidade	8.320	R\$ 16,99	R\$ 141.356,80

58	Peito de frango – peito inteiro, "in natura", fresco, não congelado, em embalagem primária plástica transparente, atóxica, lacrada, resistente, que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, e embalagem secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido e armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), e temperatura na entrega de no máximo +5°C. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (ministério da saúde – anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal – sif/sie/sim) e informações sobre a procedência do mesmo. Os produtos solicitados deverão ter nível de hidratação (adição de água) estabelecido em média de 6% e máximo de 8%, de acordo com a resolução n°. 4 de 29/10/2002 do departamento de inspeção de produtos de origem animal. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. A entrega deverá ser feita em veículo refrigerado. Forma de entrega do produto : bife (bife de 120g). Temperatura para recebimento do produto entre +3 e +5°C. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado.	kg	1.470	R\$ 15,00	R\$ 22.050,00
59	Peixe de couro em postas, sem espinha, sem cabeça e sem vísceras. Validade mínima de 03 meses.	kg	1.200	R\$ 40,45	R\$ 48.540,00
60	Pepino tipo caipira, fresco, cor verde uniforme, tamanho médio, casca firme sem fungos ou broca acondicionado em embalagem plástica atóxica	kg	1.480	R\$ 4,63	R\$ 6.852,40
61	Pepino tipo japonês, fresco, cor verde uniforme, tamanho médio, casca firme sem fungos ou broca acondicionado em embalagem plástica atóxica.	kg	3.120	R\$ 6,04	R\$ 18.844,80
62	Pera willians; fresca; apresentar tamanho; cor e conformação uniforme; devendo ser bem desenvolvimento; casca e polpa deverão estar intactos e firmes; sem lesões.	kg	1.340	R\$ 15,17	R\$ 20.327,80
63	Pêssego aurora, íntegro; com casca firme e coloração amarelo – avermelhada; fresco; com grau de maturação que permita a manipulação no transporte; sem lesões; devendo ser bem maduras e desenvolvidas.	kg	640	R\$ 14,07	R\$ 9.004,80
64	Pimenta beld verde fresca recém colhida	kg	345	R\$ 25,59	R\$ 8.828,55

65	Pimenta de cheiro verde (na cor verde embaladas em bandejas com no mínimo 100 g em perfeito estado)	Bandeja	1.150	R\$ 3,71	R\$ 4.266,50
66	Pimenta do reino preta moída embalada em plástico atóxico com no mínimo 500 gramas	Unidade	290	R\$ 28,79	R\$ 8.349,10
67	Pimentão amarelo; de primeira, tamanho e coloração uniformes; sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes acondicionado em embalagem adequada para preservar a qualidade do produto.	kg	400	R\$ 24,84	R\$ 9.936,00
68	Pimentão verde; de primeira; tamanho e coloração uniformes; sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes acondicionado em embalagem adequada para preservar a qualidade do produto.	kg	1.050	R\$ 8,35	R\$ 8.767,50
69	Polpa concentrada da fruta maracujá, pura, 100% natural, processada, para uso no preparo de sucos naturais, sem aditivos, corantes, conservantes ou quaisquer substâncias químicas. Congelada. Acondicionada em caixa adequada para transporte, contendo embalagens plásticas de 1 kg de polpa cada. O produto deverá possuir o selo de inspeção federal, estadual e/ou municipal (sif, sie, sim) e ter prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado. Similar a marca brasfrut ou de melhor qualidade.	kg	1.300	R\$ 25,19	R\$ 32.747,00
70	Presunto de 1ª qualidade fatiada ou barra, não congelado, embalada á vácuo (acondicionado e transportado sob refrigeração adequada, embalagem contendo tipo da peça data de fabricação e prazo de validade e especificação do produto conforme legislação vigente (ministério da saúde - anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal - sif/sie/sim)) e informações sobre procedência do mesmo. O produto deverá apresentar validade mínima de 5 dias a partir da data de entrega na Unidade requisitante. Forma de entrega do produto : fatias de 10 a 15 gramas ou barra. Temperatura para recebimento do produto entre +3 e +5°C. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado.	kg	4.390	R\$ 33,19	R\$ 145.704,10
71	Queijo minas curado e ralado. Acondicionado em embalagem plástica de 01 quilo. A embalagem deve mencionar os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade, número do registro no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento e/ou carimbo de inspeção sif/sie/sim. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº. 369 de 04/09/97 do mapa e do regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.	Unidade	1.340	R\$ 39,40	R\$ 52.796,00

72	Queijo minas fresco. Embalado em embalagem plástica atóxica, pesando no mínimo 01 quilo. A embalagem deve mencionar os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade, número do registro no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento e/ou carimbo de inspeção sif/sie/sim. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº. 369 de 04/09/97 do mapa e do regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 05 dias a partir da data de entrega. A entrega deverá ser feita em carro refrigerado. Temperatura para recebimento do produto entre +3 e +5°C.	kg	630	R\$ 38,76	R\$ 24.418,80
73	Queijo mussarela, com sabor e cheiro característicos, com pouco sal, de 1ª qualidade, sem ranço. Não congelado. Embalado à vácuo em embalagem plástica transparente e atóxica, limpa, resistente, que garanta a integridade do produto até o consumo. O produto deverá ser entregue fatiado com fatias entre 10 a 15 gramas. A embalagem deve mencionar os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade, número do registro no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento e/ou carimbo de inspeção sif/sie/sim. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº. 369 de 04/09/97 do mapa e do regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 05 dias a partir da data de entrega. Temperatura para recebimento do produto entre +3 e +5°C. A entrega deverá ser feita em carro refrigerado. Similar a marca piracanjuba, italac ou de melhor qualidade.	kg	6.515	R\$ 38,60	R\$ 251.479,00
74	Quiabo verde fresco, de primeira qualidade, fresco, firme, tamanho e coloração uniformes; isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, acondicionado em embalagem adequada para preservar a qualidade do produto.	kg	4.850	R\$ 8,31	R\$ 40.303,50
75	Repolho - limpo e de boa qualidade. O produto deve se apresentar em tamanho médio e uniforme (cerca de 1 kg a 2 kg cada), sem defeitos, cabeça fechada, folhas verdes, viçosas e firmes, sem manchas, rasgos ou marcas de insetos e com coloração uniforme. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes.	kg	6.280	R\$ 3,99	R\$ 25.057,20

76	Rucula – as folhas devem estar com aspecto de produto fresco, ou seja, brilhantes, firmes, sem áreas escuras e sem folhas murchas. As folhas externas são de cor verde mais escura do que as folhas internas. Pacote com no mínimo 135 gramas.	Unidade	2.600	R\$ 5,50	R\$ 14.300,00
77	Salsicha, produto preparado com carnes, toucinhos e condimentos perfeitamente triturados e misturados, embutidos adequadamente, com no máximo 2% de amido, e máximo de 10% de água ou gelo. O produto deverá ser embalado a vácuo, em embalagem primária de plástico flexível, atóxica, resistente, lacrada, transparente. O peso por Unidade de cada salsicha deverá ser de aproximadamente 50 g cada, contendo na embalagem 01 kg. As embalagens primárias devem estar integras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, sendo acondicionadas em embalagem secundária de papelão resistente, com temperatura média na entrega entre +3°C e +5°C. O produto solicitado deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente (ministério da saúde – anvisa e ministério da agricultura, pecuária e abastecimento). No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente, com identificação do sigla, sigla e/ou sim. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado. Similar a marca copacol ou de melhor qualidade.	kg	4.950	R\$ 14,70	R\$ 72.765,00
78	Tomate in natura, extra a. Frutos são, limpos, de boa qualidade. Tamanho médio a grande (com peso médio de 100 gramas) uniforme, com grau médio de maturação (aproximadamente 70%). O produto deve se apresentar sem defeitos, aroma e sabor típicos da variedade, tenro, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes.	kg	8.550	R\$ 4,89	R\$ 41.809,50
79	Uva rubi; nacional; de primeira qualidade; fresca; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidas e maduras; com polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg	750	R\$ 18,43	R\$ 13.822,50
80	Vagem verde, nova, de 1ª qualidade, sã, sem rupturas, grau médio de amadurecimento. Acondicionada em embalagem resistente e transparente, com etiquetas de pesagem e prazo de validade semanal. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	kg	2.730	R\$ 14,49	R\$ 39.557,70
Total					R\$ 5.931.362,70

1.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 5.931.362,70 (Cinco milhões, novecentos e trinta e um mil, trezentos e sessenta e dois reais e setenta centavos) conforme custos unitários apostos na tabela acima, baseado em cotações realizadas de acordo com o art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021, e do Decreto Municipal 2.850/2022.

1.2. A adoção do Sistema de Registro de Preços proporciona uma série de benefícios à Administração Pública, dos quais podemos destacar: maior celeridade nas contratações; redução da quantidade de licitações; redução dos custos de armazenamento e controle de estoques; menores preços pelo efeito da economia de escala.

1.2.1. Diante disto, o SRP mostra-se como um forte aliado aos princípios da eficiência e da economicidade, por ser um procedimento que resulta em vantagens à Administração, descomplicando procedimentos para aquisição de bens por disponibilizá-los por um ano em ata para quando surgir a necessidade, o objeto ser executado pela Administração.

1.2.2. Objeto desta licitação objetiva a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis para atender as necessidades de diversas Entidades Diretas e Indiretas da Administração da Prefeitura Municipal de Rio Verde – GO., sendo o fornecimento a ser realizado de forma parcelada.

1.2.3. Desta forma, o Sistema de Registro de Preço (SRP) foi adotado com base nos arts. 82 a 86 da Lei 14.133/2021 e em conformidade com os pressupostos do art. 3º, incisos I e II do Decreto Municipal 185/2023.

1.2.4. Será permitida a adesão de órgãos não participantes, o regulamento municipal – Decreto nº 185/2023 – em seu art. 22 permite expressamente a utilização das atas por órgão não participante, existem diversas vantagens ao se permitir o aproveitamento de um procedimento licitatório por um órgão não participante, dentre elas: agilidade nas aquisições, economia de recursos, regulação de estoques e facilidade na execução orçamentária dos recursos. A adesão se utilizada de forma correta, cumprindo com todos requisitos legais exigidos, se mostra um importante instrumento de gestão administrativa, permitindo que os órgãos públicos resolvam suas demandas de forma célere, contribuindo para a concretização das políticas públicas. Considerando que o regulamento municipal permite a adesão de órgãos não participantes, e demonstradas as séries de vantagens relacionadas a este procedimento, é cabível que se faça constar no edital a possibilidade de adesão.

1.3. Os produtos objetos desta contratação não se enquadram como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 2.849, de 25 de agosto de 2022.

1.4. Os produtos objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme art. 6º, inciso XIII da Lei Nº 14.133, de 2021.

1.5. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano, contado a partir do 1º dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, segundo o Art. 84 da Lei Nº 14.133/2021 e Art. 12 do Decreto Municipal 185/2023;

1.5.1. Em caso de prorrogação da ata, poderá ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

1.6. Formalizando o contrato o mesmo terá vigência de 12 (doze) meses a contar da data da última assinatura eletrônica das partes apostas no instrumento na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.6.1. O instrumento contratual de que trata o item 1.6 deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, anexado ao processo.

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

3.1. Registro de preço para futura aquisição de gêneros alimentícios perecíveis para atender as necessidades de diversas Entidades Diretas e Indiretas da Administração da Prefeitura Municipal de Rio Verde – GO.

3.2. A especificação técnica detalhada dos itens encontra-se no tópico 1 deste termo de referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.2. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei Nº 14.133, de 2021, por se tratar de aquisição de bens de consumo e comuns, sendo substituídos pela contratada caso esteja em desarco com os padrões de qualidade estabelecido neste Termo.

4.3. Todos os produtos a serem entregues a contratante deverão ser de 1ª qualidade e devidamente acondicionados em embalagens adequadas a fim de evitar estragos que possam comprometer a qualidade do produto e seu consumo. No caso de algum produto não atender as especificações do objeto deverão ser substituídos.

4.4. Além dos critérios eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos:

4.5. Os licitantes interessados em participar do certame deverão junto a proposta de preços Alvará Sanitário ou Licença Sanitária expedida pelo órgão competente da sede da licitante, válido para o ano vigente.

4.6. Indicação de marcas ou modelos

4.7. A similaridade de marcas foi solicitada para os itens 71 (polpa de fruta congelada), 75 (queijo mussarela) e 79 (salsicha). Com o objetivo de tornar a aquisição mais vantajosa, uma vez que essas marcas seguem padrões de segurança alimentar e da qualidade superior dos ingredientes, à qual a Administração está habituada.

4.8. A Administração poderá exigir que a empresa participante do certame demonstre desempenho, qualidade e produtividade compatíveis com a marca de referência mencionada.

4.9. Requisito de Sustentabilidade

4.10. Não incidem critérios de sustentabilidade na presente licitação, pois não foram identificados elementos que possam gerar impacto ambiental em sua execução.

4.11. Entretanto, a contratada deverá empregar, sempre que possível e no que couber para a correta execução do objeto, materiais e equipamentos que atendam a critérios de sustentabilidade, tais como segurança, durabilidade e eficiência, de modo a gerar menos resíduos, menor desperdício e menor impacto ambiental.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O fornecimento dos produtos, deverá ser realizado em um prazo não superior a 05 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento da ordem de fornecimento emitida pela Secretaria solicitante.

5.2. Os produtos serão entregues conforme quantidade estabelecida e endereço especificado na Ordem de Fornecimento no Município de Rio Verde e/ou Distritos, em horário comercial das 08 horas às 11 horas e das 13 horas às 17 horas, de segunda a sexta-feira.

5.3. Para os produtos onde o prazo de validade não foi informado no item 1.1, deverão ser observados as condições a seguir:

5.4. Para produtos refrigerados devem se monitorar e comprovar a manutenção da temperatura adequada até no máximo 5 °C ou de acordo com o produto, podendo os mesmos não serem aceitos, caso seja detectado a falha no transporte.

5.5. Os gêneros alimentícios (frutas, verduras, hortaliças) deverão apresentar consistência firme, aparência fresca, sem machucado, sem fungos e embaladas adequadamente;

5.6. Para os demais produtos o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior à metade do prazo total recomendado pelo fabricante.

5.7. Os produtos perecíveis deverão ser transportados em veículos que atendam a legislação vigente (Lei Estadual nº 16.140/2007 RDC ANVISA 216/2004). Veículo fechado, onde os produtos ficam protegidos do sol e intempéries e com registro de higienização periódica.

5.8. As entregas deverão ser efetuadas em veículo climatizado especialmente designado ao transporte de alimentos, obedecendo ao horário de funcionamento do órgão.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

6.5. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

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

6.7. O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º);

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

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

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

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

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

6.13. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14133/2021.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento do Objeto

7.1.1. Os produtos serão recebidos:

7.1.2. **Provisoriamente:** de forma sumária, a partir da entrega, junto a nota fiscal, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.;

7.1.3. **Definitivamente:** pelo Gestor do Contrato, após a verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta, e sua consequente aceitação que se dará até 01 (um) dia útil do recebimento provisório;

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

7.3. A administração rejeitará, no todo ou em parte, a entrega dos móveis em desacordo com as especificações técnicas exigidas.

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

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

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

Forma de pagamento

7.7. A CONTRATADA deverá apresentar a Nota Fiscal Eletrônica, indicando o número da conta-corrente, agência e banco, correspondente a entrega dos produtos recebidos, que será atestada pelo Secretário ou servidor expressamente designado;

7.8. O pagamento será efetuado em 10 (dez) dias, após o cumprimento do subitem 7.7;

7.9. A liberação do pagamento ficará condicionada a consulta prévia ao sistema de cadastro de fornecedores da Prefeitura para verificação da situação da contratada em relação às condições de habilitação e qualificação exigidas também no processo licitatório, cujo resultado será impresso e juntado aos autos do processo;

7.10. No caso de incorreção nos documentos apresentados, inclusive na nota fiscal/fatura, serão devolvidos à CONTRATADA para as correções necessárias, não respondendo a CONTRATANTE por quaisquer encargos resultantes de atraso na liquidação dos pagamentos correspondentes, quando este se der por culpa da CONTRATADA.

7.11. Passados 30 (trinta) dias sem o devido pagamento, por culpa exclusiva da Administração, a parcela devida será atualizada monetariamente, desde o vencimento da obrigação até a data do efetivo pagamento, de acordo com a variação “*pro rata tempore*” do INPC;

7.12. Nenhum pagamento será efetuado ao (à) CONTRATADO(A) enquanto pendente de liquidação, qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária (quando for o caso);

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO e modo de disputa ABERTO.

8.1.2. O pregão será adotado por se tratar de modalidade obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, a forma eletrônica possui preferência de utilização em detrimento do modo presencial, além de propiciar maior eficiência e economia, conforme art. 6º inc. XLI da Lei Geral de Licitações, na modalidade pregão somente poderá ser adotado o critério de julgamento menor preço ou maior desconto, sendo o critério de menor preço o mais adequado a presente licitação, por fim o modo de disputa aberto será utilizado conforme estabelece o Regulamento Municipal (Decreto 799/2023). Isto posto, resta demonstrado a adequação e eficiência da forma de combinação dos parâmetros de modalidade de licitação, critério de julgamento e modo de disputa em conformidade com o que preconiza o art.7º, inc. XVIII, alínea f) da IN nº 09/2023/TCM-GO e o art. 18, inciso VIII da Lei nº 14.133/2021.

8.2. Qualificação Técnica

8.2.1. As empresas interessadas em participar do certame deverão apresentar Alvará Sanitário ou Licença Sanitária expedida pelo órgão competente da sede da licitante, válido para o ano vigente.

8.2.2. Justifica-se a exigência de alvará da Vigilância Sanitária por se tratar de um documento emitido pelas prefeituras que possui o papel de atestar que um estabelecimento atende às normas sanitárias e de saúde pública impostas. Como a futura aquisição refere-se à aquisição de gêneros alimentícios, que serão consumidos tanto por servidores, como por beneficiários das políticas públicas municipais, é imprescindível que a Administração adote como critério de seleção do fornecedor a comprovação referente ao cumprimento dos normativos sanitários vigentes.

8.2.3. Quando se mostrar inviável a apresentação do documento em questão, será admitida a apresentação de um documento complementar (também emitido pelo órgão de vigilância sanitária competente) comprovando a prorrogação do prazo de validade do documento. Na ocorrência desta situação, a licitante deverá apresentar além dos documentos (alvará sanitário ou a licença sanitária), que esteja vencido, o outro documento (declaração) que comprove a prorrogação do prazo de validade de seu documento (alvará ou licença sanitária);

8.2.4. Quando se tratar de empresa recém-constituída será admitida a apresentação do protocolo de solicitação de documento (alvará sanitário ou licença sanitária competente).

8.2.5. Neste caso, o alvará deverá ser apresentado ao Gestor do Contrato, quando solicitado, sob pena de ser punido com medidas cabíveis;

8.2.6. Nos casos em que a empresa licitante seja considerada isenta da apresentação do alvará sanitário ou licença sanitária, a licitante deverá fazer prova de sua isenção por meio de documento expedido pelo órgão sanitário competente;

8.2.7. A não apresentação do documento (Alvará Sanitário ou Licença Sanitária) ou ainda da declaração ou protocolo de entrada, fará presumir que a licitante não possui documento, ou que não possui condições de revalidação, o que poderá ser motivo de inabilitação da participante;

8.2.8. Será admitida a apresentação do documento (Alvará Sanitário ou Licença Sanitária) da sede da licitante, naqueles casos em que a licitante não possui sede ou filial no Município de Rio Verde.

8.2.9. Os termos Alvará Sanitário ou Licença Sanitária tem o mesmo significado. A previsão das duas nomenclaturas se dá tão somente pelo de que há divergências de designação por localidade, contudo, a licitante deverá ter em mente que deverá apresentar um documento que comprove que ela adota as medidas cabíveis de asseio e Vigilância Sanitária no acondicionamento ou manuseio de seus produtos.

9. REAJUSTE

9.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em **15/12/2025**.

9.2. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o Índice INPC exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

9.3. O reajuste terá seus efeitos financeiros iniciados a partir da data de aquisição do direito da Contratada, nos termos do item 9.1.

9.4. Caso a Contratada não pleiteie tempestivamente o reajuste e prorrogue o contrato sem pleiteá-lo, ocorrerá a preclusão do direito.

9.5. 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.

9.6. 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.

9.7. 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.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. Efetuar a entrega dos produtos nas condições estipuladas, no prazo e local indicados pela Administração em estrita observância das especificações do Termo de Referência e da proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal;

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

10.3. O dever previsto no subitem anterior implica a obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir ou remover, às suas expensas os móveis com avarias ou defeitos;

10.4. Comunicar à Administração, 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;

10.5. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

10.6. Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente contratação;

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

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

10.9. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do objeto;

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

10.11. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);

10.12. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);

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

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

10.15. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência;

10.16. Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do servidor da contratante encarregado de acompanhar a execução do objeto prestando todos os esclarecimentos que forem solicitados e atendendo as reclamações formuladas;

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

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

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

11.4. Efetuar o pagamento no prazo previsto;

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

11.6. A Administração terá o prazo de 01 (um) mês, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

11.7. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 01 (um) mês.

11.8. 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.

12. DAS PENALIDADES

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

- a) dar causa à inexecução parcial do contrato;
- b) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) dar causa à inexecução total do contrato;
- d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

- e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- h) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- i) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- k) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- l) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.2. Caso a CONTRATADA não cumpra quaisquer das obrigações assumidas, ou fraude, por qualquer meio, a presente contratação, poderão ser aplicadas, segundo a gravidade da falta cometida, uma ou mais das seguintes penalidades, a juízo da Administração da Prefeitura:

12.2.1. Advertência;

12.2.2. Multa:

- (1) Moratória de 1,5 % (Um vírgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias;
- (2) Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de 20 % a 30 % do valor do Contrato.
- (3) Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de 30 % do valor do Contrato.
- (4) Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de 25% a 30% do valor do Contrato.
- (5) Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1, a multa será de 2 % a 10% do valor do Contrato.
- (6) Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 12.1, a multa será de 2% a 10% do valor do Contrato.

12.2.3. Impedimento de licitar e contratar;

12.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar;

12.3. A aplicação das sanções previstas neste termo 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).

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

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

12.7. A aplicação das sanções previstas nos itens 12.2.1 a 12.2.4 deverá observar os seguintes fatores no

- a) danos causados à Administração Pública ou à prestação do serviço público;
- b) circunstâncias agravantes e atenuantes;
- c) funções social e econômica da empresa.

12.8. Constituem circunstâncias agravantes, entre outras previstas no edital de licitação ou no contrato administrativo:

- a) reincidência, verificada a partir de identificação em cadastro oficial, de sanção aplicada ao licitante ou contratado por conduta idêntica ou mais grave que aquela sob apuração, nos doze meses que antecederem o fato em decorrência do qual será aplicada a penalidade;
- b) não atendimento às diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo licitatório;
- c) ausência de resposta às notificações e às solicitações dirigidas ao licitante ou contratado pela Unidade gestora ou fiscalizadora do contrato.

12.9. Constituem circunstâncias atenuantes, entre outras:

- a) o licitante ou o contratado, por sua espontânea vontade, após detectada a irregularidade, ter procurado evitar ou minorar, com eficiência, as consequências do problema ou reparar o dano;
- b) a conduta praticada ser decorrente da apresentação de documentação que contenha vícios ou omissões para os quais o licitante ou o contratado não tenha contribuído, ou que não sejam de fácil identificação.

12.10. Quando a ação ou omissão do licitante ou contratado ensejar o enquadramento da conduta em tipos distintos, prevalecerá aquele que comine a sanção mais grave.

12.11. A aplicação das sanções administrativas acima previstas não exclui outras penalidades previstas na legislação vigente, sem prejuízo da responsabilização civil e criminal do agente envolvido.

12.12. A dosimetria das sanções previstas nos itens 12.2.1 a 12.2.4 deve considerar, além dos princípios relacionados no art. 5º da Lei nº 14.133, de 2021, os seguintes aspectos:

- a) a importância da preservação da empresa e o reconhecimento de sua relevante função social;
- b) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- c) as peculiaridades do caso concreto;
- d) a constatação de que a prática de atos ilícitos por parte de licitantes e contratados gera ineficiência ao desenvolvimento dos trabalhos e à rotina da administração municipal, com consequentes prejuízos ao erário;
- e) o caráter pedagógico da sanção e o respectivo impacto positivo sobre licitações e contratações futuras;
- f) a implantação ou o aperfeiçoamento do programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle;
- g) a manutenção do emprego dos trabalhadores.

12.13. As infrações administrativas de que tratam os subitens “b” a “g” do item 12.1 serão punidas com a sanção de impedimento de licitar e contratar na seguinte gradação:

- a) de três meses a dois anos, na hipótese de dano causado à execução parcial do contrato que cause

dano à administração municipal, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

- b) de seis meses a três anos, na hipótese de dar causa à inexecução total do contrato;
- c) de dois meses a seis meses, na hipótese de deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- d) de dois meses a um ano, na hipótese de não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- e) de seis meses a um ano, na hipótese de não celebrar o contrato ou a ata de registro de preços ou de não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade da respectiva proposta;
- f) de três meses a um ano, na hipótese de ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado.

12.14. Caso as infrações administrativas a que se refere o item 12.13 implicarem danos financeiros significativos para a administração municipal, impactos severos na eficiência do contrato ou nas rotinas administrativas, será aplicada a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar na seguinte gradação:

- a) de três a cinco anos, na hipótese de dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à administração municipal, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- b) de quatro a seis anos, na hipótese de dar causa à inexecução total do contrato;
- c) de três a quatro anos, na hipótese de deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- d) de três a quatro anos, na hipótese de não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- e) de três a quatro anos, na hipótese de não celebrar o contrato ou a ata de registro de preços ou de não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade da respectiva proposta;
- f) de três a cinco anos, na hipótese de ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado.

12.15. As infrações administrativas de que tratam os subitens “h” a “l” do item 12.1 serão punidas com a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar na seguinte gradação:

- a) de três a quatro anos, na hipótese de apresentar declaração ou documentação falsas exigidas no certame ou de prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- b) de quatro a seis anos, na hipótese de fraudar a licitação ou de praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- c) de três a quatro anos, na hipótese de comportar-se de modo inidôneo ou de cometer fraude de qualquer natureza;
- d) de três a cinco anos, na hipótese de praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- e) de quatro a seis anos, na hipótese de praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.

12.16. Aplica-se ainda o previsto na Lei 14.133/2021 e no edital.

13. EXTINÇÃO CONTRATUAL

13.1. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

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

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

13.5. A extinção do contrato não configura óbice ara 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).

Rio Verde-GO, datado e assinado digitalmente.

ANEXO 3 – MINUTA DO CONTRATO

**MINUTA DO CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE
MATERIAL DE CONSUMO**

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE MATERIAL DE CONSUMO, PARA SUPRIR AS NECESSIDADES DE **DIVERSAS SECRETARIAS**, QUE ENTRE SI, CELEBRAM O **MUNICÍPIO DE RIO VERDE E A EMPRESA** _____, NA FORMA ABAIXO:

Nº.

Por este instrumento de contrato que entre si fazem, de um lado, o **MUNICÍPIO DE RIO VERDE – GOIÁS**, com sede nesta cidade a Av. Flamboyant, esquina com RG 12, Bairro Gameleira II, inscrito no CNPJ/MF sob o n.º 02.056.729/0001-05, representado pelo seu Prefeito, **SR. WELLINGTON SOARES CARRIJO FILHO**, com matrícula sob n.º 3016115, residente e domiciliado nesta cidade, através do **FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL -FMAS**, pessoa jurídica inscrita no CNPJ sob o n.º 01.806.908/0001-50, com sede administrativa na Rua Goiânia, n.º. 1.391- Jardim Goiás, Rio Verde-GO, neste ato representada pela sua Excelentíssima Gestora, **Sra. LARA SANTUX ANDRADE CARRIJO**, brasileira, casada, inscrita no CPF sob o n.º xxx.173.xxx-x0, residente e domiciliada nesta cidade,, através do **FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - FME**, inscrito no CNPJ sob o n.º 26.903.042.0001-26, com endereço, na Rua Joaquim Fonseca - Setor Morada do Sol, Rio Verde - Goiás, neste ato representado pelo seu Gestor, **Sr. MIGUEL RODRIGUES RIBEIRO**, brasileiro, educador, inscrito no CPF sob o n.º xxx.314.xxx-x5, através da **FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE CULTURA - FMC**, com sede administrativa na Rua São Sebastião n.º 511, Centro, inscrita no CNPJ sob o n.º. 74.145.392/0001-13, representado por seu Presidente o Sr. **ISAAC PIRES CABRAL**, brasileiro, inscrito no CPF sob o n.º. xxx.390.xxx-x7, e através do **FUNDO ESPECIAL MUNICIPAL PARA O CORPO DE BOMBEIROS DO ESTADO DE GOIAS/RIO VERDE – FEMBOM**, inscrito no CNPJ sob n.º 04.424.486/0001-46, com sede administrativa na Rua Dario Alves de Paiva, n.º 1823, Jardim Goiás – Rio Verde/GO, neste ato representado pelo Tenente-Coronel o Sr. **ANDRÉ LUIZ MARTINS FELIPE**, brasileiro, portador do RG sob n.º 1433 CBM/GO e inscrito no CPF sob n.º xxx.637.xxx-x5, residente e domiciliado nesta cidade, no uso de suas atribuições legais e em conformidade com a Lei n.º 4.320 de 17/03/1964 e Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021 e suas alterações, neste instrumento denominado **CONTRATANTE** e de outro lado, a empresa _____, neste ato denominado(a) **CONTRATADO(A)**, têm como justo e **CONTRATADO(A)** o que segue, regido pelas cláusulas e disposições seguintes:

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL – O presente contrato é regido pela Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, decorrente da licitação n.º _____, na modalidade _____, protocolo n.º _____, realizada em _____.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO CONTRATUAL

- I. Constitui objeto do presente contrato registro de preço para futura aquisição de gêneros alimentícios perecíveis para atender as necessidades de diversas Entidades Diretas e Indiretas da Administração da Prefeitura Municipal de Rio Verde – GO., nas quantidades e especificações abaixo descritas e conforme Termo de Referência anexo ao processo:

Item	Descrição	Und. Med.	Qtd.	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
1	Abacaxi pérola com grau de maturação que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros	Unidade	4.630		

	defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.				
2	Abobrinha verde; de primeira qualidade; tamanho e coloração uniformes; isenta de enfermidades, material terroso; sem danos físicos e mecânico oriundos do manuseio e transporte.	kg	8.680		
3	Acelga – o produto deverá ter uma textura crocante e sabor doce. As folhas verdes deverão ser de cor viva e não devem apresentar qualquer escurecimento ou amarelecimento. As folhas não devem ter pequenos buracos. As hastes devem ser frescas. Maço com no mínimo 500 gr	Unidade	2.500		
4	Alface verde crespa, nova, de 1° qualidade, folhas sãs, sem rupturas, acondicionada em embalagem (pacote) transparente e resistente com 435g, com etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	Unidade	2.800		
5	Alho – bulbo inteiro, nacional, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física e ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e Larvas.	kg	3.520		
6	Alho – descascado, nacional, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física e ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas	kg	1.820		
7	Almôndega de carne bovina fresca com tempero caipira, acondicionada em embalagem plástica atóxica. Não congelada. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (ministério da saúde – anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal – sif/sie/sim) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. O produto deverá apresentar validade máxima de 5 dias a partir da data de entrega na Unidade requisitante. Forma de entrega do produto: bolinhas de almôndega. A temperatura para recebimento do produto é de no máximo +5°C. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado.	kg	5.740		
8	Ameixa nacional; fruto de coloração vermelha roseada à roxa; com casca de espessura mais fina e firme; sem cortes; rachaduras ou manchas.	kg	730		

9	Apresentado – de carne suína, em peças resfriadas, contendo resfriados, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura.	kg	2.840		
10	Bacon fatiado, embalado à vácuo em embalagens primárias plásticas atóxicas, resistentes e transparentes, com peso de 250g cada e temperatura média entre + 3°C e + 5°C. Embalagens secundárias: caixas de papelão. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (ministério da saúde – anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, selo do serviço de inspeção federal, estadual ou municipal – sif/sie/sim). O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior à 7 dias. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega na Unidade requisitante. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado. Temperatura para recebimento do produto entre +3 e +5°C.	Pacote	1.790		
11	Banana nanica (o produto deverá estar com bom aspecto e aroma característico, casca bem amarela com pequenas manchas marrons, de aspecto firme e sem partes moles ou machucadas. Com maturação média)	kg	500		
12	Banana prata - com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e coloração uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	kg	6.800		
13	Banana tipo terra, primeira qualidade, aspecto e cheiros próprios, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitas, amações e sinais de apodrecimento.	kg	7.620		
14	Batata doce integra, casca lisa, uniforme, sem fungos, brocas, danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionadas em caixas de madeira para preservar a qualidade do produto.	kg	6.520		
15	Batata inglesa, lavada, lisa, primeira qualidade, firme sem lesões de origem física ou mecânica, com coloração e tamanho uniformes, ausência de sujidades, parasitas, larvas e sinais de apodrecimento.	kg	9.930		

16	Beterraba casca lisa e sem rachaduras e cor concentrada, tamanho de médio a grande, consistência firme, sem indícios de germinação, isenta de sujidades e objetos estranho.	kg	5.090		
17	Biscoito de queijo congelado, preparado com polvilho, óleo, sal, água, ovo e queijo. Textura macia e granulação fina. Embalado em embalagem plástica transparente com Unidades de 50 g cada biscoito de queijo. Acondicionado em pacotes de 1 kg. O produto deve estar limpo, íntegro e adequado para consumo, contendo cheiro, cor e aparência característicos. Devem estar livres de poeira, sujidades e danos. Deve apresentar identificação contendo as seguintes informações: lista de ingredientes, origem do produto, data de fabricação, prazo de validade e conteúdo líquido. Deve ser entregue em carro refrigerado.	Unidade	8.530		
18	Brócolis – nacional de primeira qualidade, fresca, sem fungos, bactérias ou podridão, acondicionada em embalagem plástica atóxica. Pacote no mínimo 550 gr	Unidade	2.680		
19	Cará de 1º, casca íntegra e sem rachaduras, brocas, cor uniforme, tamanho de médio e grande, consistência firme, sem indícios de germinação, isenta de sujidades e objetos estranho.	kg	4.740		
20	Carne bovina de 1º lagarto, em peças inteiras, fresca. O produto deverá estar refrigerado, de abate recente de gado sadio, desossado e limpo. Não congelado. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente. Em peças inteiras, o produto deve corresponder ao corte bovino lagarto, limpo, sem sebo, isenta de cartilagens e isento de ossos e com no máximo 10% do peso em gordura e sebo e no máximo 3% de aponeuroses. O produto deverá ser entregue com temperatura de no máximo 5°C. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (ministério da saúde – anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal – sif/sie/sim) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. Forma de entrega do produto: peça inteira do lagarto. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado.	kg	4.880		

21	Carne bovina músculo moído (pedaço parte traseira), fresca. Deverão ser resfriadas sem osso, limpa, livre de aparas com no máximo 5% de gordura igualmente distribuída pela peça, apresentando cor vermelho vivo brilhante com consistência firme e elástico. Não congelada.(ACONDICIONADO E transportado sob refrigeração adequada, embalagem contendo tipo da peça data de fabricação e prazo de validade e especificação do produto conforme legislação vigente (ministério da saúde – anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal – sif/sie/sim)) e informações sobre procedência do mesmo. Forma de entrega do produto: músculo moído por 2 vezes. Temperatura para recebimento do produto de no máximo +5°C. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado.	kg	12.175		
22	Carne de 2ª acém, fresca, resfriado sem osso. Não congelada. A carne deve ser limpa, livre de aparas com no máximo de 5% de gordura igualmente distribuída pela peça. Apresentando cor vermelha vivo brilhante com consistência firme elástica. Acondicionada e transportada sob refrigeração adequada. Embalagem contendo tipo da peça data de fabricação e prazo de validade e especificação do produto conforme legislação vigente (ministério da saúde – anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal – sif/sie/sim)) e informações sobre procedência do mesmo. Forma de entrega do produto: acém em cubos (cubos de 70g); acém picadinho (tipo estrogonofe); acém retalhado (tiras de 20g). Temperatura para recebimento do produto de no máximo +5°C. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado.	kg	22.622		
23	Carne de sol fatiada, embalada à vácuo em embalagens primárias plásticas atóxicas, resistentes e transparentes, respeitando todas as normas sanitária e com certificação em pacotes contendo 01 kg.	kg	2.300		

24	Carne suína corte lombo, fresca, peça inteira ou fatias, sem osso. O produto deverá ser fresco, refrigerado, de abate recente de porco sadio, desossado e limpo. Não congelado. Deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deve estar de acordo com as ntas 1-2-3 (normas técnicas para produtos "in natura"; rotulagem e carnes - decreto n°.12.486 de 20 de outubro de 1978). O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, a qual deverá conter data de fabricação, lote, data de validade impresso na embalagem. Forma de entrega do produto: lombo em fatias (fatias de 150g); peça inteira. Temperatura para recebimento do produto de no máximo +5°C. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado.	kg	6.690		
25	Carne suína corte pernil, fresca, sem osso. Não congelado. O produto deverá ser fresco, refrigerado, de abate recente de animal sadio, desossado e limpo. Deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos ou larvas. O produto deverá ser embalado em embalagens plásticas flexíveis, atóxica, resistentes, transparentes. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (ministério da saúde-anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal – sif/sie/sim) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. Forma de entrega do produto: pernil em cubos (cubos de 70g); pernil picadinho (tipo estrogonofe); bife de pernil (bifes de 130g); tiras de pernil (tiras de 20g). Temperatura para recebimento do produto de no máximo +5°C. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado.	kg	11.430		

26	Carnes – bovina 1ª coxão mole, fresca, resfriada sem osso. Não congelada. A carne deve ser limpa, livre de aparas com no máximo de 5% de gordura igualmente distribuída pela peça. Apresentando cor vermelha vivo brilhante com consistência firme elástica. Acondicionada e transportada sob refrigeração adequada. Embalagem contendo tipo da peça data de fabricação e prazo de validade e especificação do produto conforme legislação vigente (ministério da saúde – anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal – sif/sie/sim)) e informações sobre procedência do mesmo. Forma de entrega do produto: bife (bifes de 120g); moída (moer 2x). Temperatura para recebimento do produto de no máximo +5°C. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado.	kg	18.770		
27	Cebola branca de primeira qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme sem lesões de Origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes, sem manchas, com tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas.	kg	10.520		
28	Cenoura - cenoura de 1º qualidade, casca lisa, tamanho médio uniforme (pesando em média de 100 a 200 gramas), sem fungos, com consistência firme, sem indício de germinação, sem rugas, de aparência fresca e de cor laranja vivo.	kg	7.010		
29	Cheiro verde em pacote/maço contendo cebolinha e salsinha, folhas íntegras, frescas, coloração uniforme, bem desenvolvida, salsinha com talos. Maços (pacote) com aproximadamente 150 g, sem as raízes.	Unidade	5.630		
30	Chuchu para consumo fresco; verde escuro; médio; não apresentar defeitos interno e externo que prejudiquem o consumo, dano profundo, defeito grave; fibroso e podridão ; embalado adequadamente para preservar a qualidade do produto	kg	6.380		
31	Costela bovina fatiada, fresca, sem tempero, resfriada, não congelada, acondicionada em embalagem atóxica. Embalagem contendo tipo da peça data de fabricação e prazo de validade e especificação do produto conforme legislação vigente (ministério da saúde - anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal – sif/sie/sim)) e informações sobre procedência do mesmo. Forma de entrega do produto: fatias (fatias de 150g). Temperatura para recebimento do produto de no máximo +5°C. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado.	kg	4.120		

32	Costela suína fatiada, fresca, resfriada, não congelada, sem tempero, acondicionada em embalagem atóxica. Embalagem contendo tipo da peça data de fabricação e prazo de validade e especificação do produto conforme legislação vigente (ministério da saúde - anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal – sif/sie/sim)) e informações sobre procedência do mesmo. Forma de entrega do produto: fatias (fatias de 150g). Temperatura para recebimento do produto de no máximo +5°C. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado.	kg	4.120		
33	Couve flor - cabeças compactas fechadas de cor branca ou creme, sem manchas escuras, pois ao contrário demonstram estarem queimadas ou com fungos, se tiver envolvida pelas folhas, estas de- vem estar verdes e sem sinais de estarem murchas. Unidade com no mínimo 500 gr.	Unidade	3.700		
34	Couve tipo manteiga, com folhas firmes, de primeira qualidade, com coloração uniforme, sem manchas, bem desenvolvidas, livre de parasitas e larvas, sem danos físicos oriundos do manuseio e Transporte. Talo verde ou roxo. Embalado em pacotes de 150g cada.	Pacote	4.030		
35	Coxa e sobrecoxa o produto deverá ser embalado em embalagens plásticas flexíveis, atóxica, resistentes, transparentes. As embalagens primárias deverão estar íntegras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, sendo acondicionadas em embalagens secundárias de caixas de papelão resistentes, com temperatura de entrega entre +3°C e +5°C. O produto deverá ser fresco, refrigerado. Deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos ou larvas. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (ministério da saúde-anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal - sif/sie/sim) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. O produto. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado. Forma de entrega do produto: pacote com as peças. Deverá ser feita com veículo refrigerado.	kg	20.925		

36	Filé de frango - "in natura", fresco, não congelado, em embalagem primária plástica transparente, atóxica, lacrada, resistente, que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, e embalagem secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido e armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), e temperatura na entrega de no máximo +5°C. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (ministério da saúde - anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal - sif/sie/sim) e informações sobre a procedência do mesmo. Os produtos solicitados deverão ter nível de hidratação (adição de água) estabelecido em média de 6% e máximo de 8%, de acordo com a resolução n.º. 4 de 29/10/2002 do departamento de inspeção de produtos de origem animal. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. A entrega deverá ser feita em veículo refrigerado. Forma de entrega do produto : bife (bife de 120g). Temperatura para recebimento do produto entre +3 e +5°C. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado.	kg	7.160		
37	Frango inteiro de 1º qualidade, congelado por processo rápido e conservado à temperatura de congelamento, o produto não deverá apresentar qualquer indício de descongelamento, cada Unidade deverá ser embalada em saco plástico resistente com identificação de marca, peso líquido, data de fabricação, validade, dizeres de rotulagem e especificações conforme a legislação vigente do ministério da saúde - anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal - sif/sie/sim).	kg	2.250		
38	Jiló fresco cor verde escuro uniforme, casca firme sem fungos ou broca acondicionado em embalagem plástica atóxica.	kg	2.000		
39	Kabotiá (madura, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânico oriundos do manuseio e transporte).	kg	8.110		

40	Kit feijoadada - miudos de porco em pedaço resfriado, produto não devera apresentar qualquer sinal e descongelamento. Cada Unidade devera ser envasado em plástico resistente com identificação do produto, prazo de validade. Com selo de inspeção municipal	kg	7.560		
41	Laranja - fruta procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, deverá ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver. Os frutos deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	kg	5.170		
42	Limão taiti - fruto procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	kg	350		
43	Linguça de frango – preparada exclusivamente com carne picada de frango, e condimentos (exceto pimenta), embutida adequadamente em embalagem primária plástica, a vácuo, atóxica, flexível, resistente, transparente, lacrada. As embalagens primárias deverão estar íntegras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, sendo acondicionadas em embalagens secundárias de caixas de papelão resistentes, com temperatura de entrega entre +3°C e +5°C. O produto deverá ser fresco, refrigerado. Deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos ou larvas. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (ministério da saúde-anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal - sif/sie/sim) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 dias.	kg	1.650		

	meses a partir de data de entrega na Unidade requisitante. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias.				
44	Linguiça suína. Preparada com 100% de carne suína, picada, toucinho e condimentos (exceto pimenta) embutida adequadamente em embalagem primária plástica, a vácuo, atóxica, flexível, resistente, transparente, lacrada. As embalagens deverão estar íntegras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento. O produto deverá ser fresco, refrigerado, de abate recente de animal sadio, desossado e limpo. Deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos ou larvas. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (ministério da saúde- anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal – sif/sie/sim). O produto deverá apresentar validade mínima de 03 meses a partir de data de entrega na Unidade requisitante. A entrega deverá ser feita com veículo o produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias	kg	6.390		
45	Linguiça tipo calabresa, de boa qualidade – embalada a vácuo em embalagem plástica atóxica, transparente e resistente, contendo 400g cada pacote. Embalagem secundária: papelão. Temperatura média entre +3°C e 5°C. O produto deve apresentar aspecto próprio, firme, sem umidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas e apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente (ministério da saúde – anvisa e ministério da agricultura, pecuária e abastecimento). No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente, com identificação do sif/sie/sim. A entrega deverá ser feita em veículo refrigerado. Temperatura para recebimento do produto entre 3 e 5°C.	Pacote	1.415		
46	Maçã vermelha nacional - fruto procedente de espécimes vegetais genuínos e são, deverá ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a	kg	6.270		

	polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.				
47	Mamão formosa, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediano e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e coloração uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	kg	4.200		
48	Mandioca processada e congelada (tipo branca ou amarela, de primeira qualidade, não fibrosa, firme e compacta, sabor e cor próprios da espécie, embalada à vácuo. Prazo de validade não superior a 90 dias se congelada ou não superior a 10 dias se resfriada).	kg	1.950		
49	Manga tommy de 1ª qualidade – aspecto globoso – mista verde e madura cor própria classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas, sem lesões de origem física. Acondicionada em embalagem própria.	kg	1.440		
50	Melancia - procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, deverá ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	kg	6.800		
51	Melão amarelo; fresco; deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação; casca e polpa deverão estar intactos e firmes; sem lesões.	kg	1.510		
52	Mexerica - fruta procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, deverá ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver. Os frutos deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca	kg	1.940		

53	Milho verde bandeja com 5 espigas (milho verde cor amarelo claro do grão, sabor adocicado, não apresentar defeito como passado, podre ou danificado por pragas, devendo ser entregues em embalagens descartáveis protegidas com filme plástico transparente. Constar data que foi embalado e prazo de validade).	Bandeja	7.700		
54	Morango fresco, de primeira qualidade, bandeja de 250gr	Unidade	500		
55	Mortadela de 1º qualidade – carne bovina, toucinho em cubos, carne suína, água, sal, umectante: lactato de sódio, condimentos naturais (pimenta do reino), estabilizante: tripolifosfato de sódio, conservadores: nitrato e nitrito de sódio, glicose, glutamato monossódico, antioxidante: eritorbato de sódio. Fatiada. Não congelado, embalada á vácuo (acondicionado e transportado sob refrigeração adequada, embalagem contendo tipo da peça data de fabricação e prazo de validade e especificação do produto conforme legislação vigente (ministério da saúde – anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal – sif/sie/sim)) e informações sobre procedência do mesmo. O produto deverá apresentar validade mínima de 5 dias a partir da data de entrega na Unidade requisitante. Forma de entrega do produto : fatias de 10 a 15 gramas. Temperatura para recebimento do produto entre +3 e +5°C. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado.	kg	3.440		
56	Ovos – dúzia tipo a. Características gerais: constituída por ovos de qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, apresentando cor branca, com formação e tamanho grandes e uniformes. Deverão ser frescos, apresentar casca limpa e intacta, isenta de umidade externa anormal, mofo ou cheiro desagradável	Dúzia	6.525		
57	Pão de queijo congelado, preparado com polvilho, óleo, sal, água, ovo e queijo. Textura macia e granulação fina. Embalado em embalagem plástica transparente com Unidades de 50 g cada pão de queijo. Acondicionado em pacotes de 1 kg. O produto deve estar limpo, íntegro e adequado para consumo, contendo cheiro, cor e aparência característicos. Devem estar livres de poeira, sujidades e danos. Deve apresentar identificação contendo as seguintes informações: lista de ingredientes, origem do produto, data de fabricação, prazo de validade e conteúdo líquido. Deve ser entregue em carro refrigerado.	Unidade	8.320		

58	Peito de frango – peito inteiro, "in natura", fresco, não congelado, em embalagem primária plástica transparente, atóxica, lacrada, resistente, que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, e embalagem secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido e armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), e temperatura na entrega de no máximo +5°C. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (ministério da saúde – anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal – sif/sie/sim) e informações sobre a procedência do mesmo. Os produtos solicitados deverão ter nível de hidratação (adição de água) estabelecido em média de 6% e máximo de 8%, de acordo com a resolução n°. 4 de 29/10/2002 do departamento de inspeção de produtos de origem animal. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. A entrega deverá ser feita em veículo refrigerado. Forma de entrega do produto : bife (bife de 120g). Temperatura para recebimento do produto entre +3 e +5°C. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado.	kg	1.470		
59	Peixe de couro em postas, sem espinha, sem cabeça e sem vísceras. Validade mínima de 03 meses.	kg	1.200		
60	Pepino tipo caipira, fresco, cor verde uniforme, tamanho médio, casca firme sem fungos ou broca acondicionado em embalagem plástica atóxica	kg	1.480		
61	Pepino tipo japonês, fresco, cor verde uniforme, tamanho médio, casca firme sem fungos ou broca acondicionado em embalagem plástica atóxica.	kg	3.120		
62	Pera willians; fresca; apresentar tamanho; cor e conformação uniforme; devendo ser bem desenvolvimento; casca e polpa deverão estar intactos e firmes; sem lesões.	kg	1.340		
63	Pêssego aurora, íntegro; com casca firme e coloração amarelo – avermelhada; fresco; com grau de maturação que permita a manipulação no transporte; sem lesões; devendo ser bem maduras e desenvolvidas.	kg	640		
64	Pimenta beld verde fresca recém colhida	kg	345		

65	Pimenta de cheiro verde (na cor verde embaladas em bandejas com no mínimo 100 g em perfeito estado)	Bandeja	1.150		
66	Pimenta do reino preta moída embalada em plástico atóxico com no mínimo 500 gramas	Unidade	290		
67	Pimentão amarelo; de primeira, tamanho e coloração uniformes; sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes acondicionado em embalagem adequada para preservar a qualidade do produto.	kg	400		
68	Pimentão verde; de primeira; tamanho e coloração uniformes; sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes acondicionado em embalagem adequada para preservar a qualidade do produto.	kg	1.050		
69	Polpa concentrada da fruta maracujá, pura, 100% natural, processada, para uso no preparo de sucos naturais, sem aditivos, corantes, conservantes ou quaisquer substâncias químicas. Congelada. Acondicionada em caixa adequada para transporte, contendo embalagens plásticas de 1 kg de polpa cada. O produto deverá possuir o selo de inspeção federal, estadual e/ou municipal (sif, sie, sim) e ter prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado. Similar a marca brasfrut ou de melhor qualidade.	kg	1.300		
70	Presunto de 1ª qualidade fatiada ou barra, não congelado, embalada á vácuo (acondicionado e transportado sob refrigeração adequada, embalagem contendo tipo da peça data de fabricação e prazo de validade e especificação do produto conforme legislação vigente (ministério da saúde - anvisa, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal - sif/sie/sim)) e informações sobre procedência do mesmo. O produto deverá apresentar validade mínima de 5 dias a partir da data de entrega na Unidade requisitante. Forma de entrega do produto : fatias de 10 a 15 gramas ou barra. Temperatura para recebimento do produto entre +3 e +5°C. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado.	kg	4.390		
71	Queijo minas curado e ralado. Acondicionado em embalagem plástica de 01 quilo. A embalagem deve mencionar os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade, número do registro no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento e/ou carimbo de inspeção sif/sie/sim. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº. 369 de 04/09/97 do mapa e do regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.	Unidade	1.340		

72	Queijo minas fresco. Embalado em embalagem plástica atóxica, pesando no mínimo 01 quilo. A embalagem deve mencionar os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade, número do registro no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento e/ou carimbo de inspeção sif/sie/sim. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº. 369 de 04/09/97 do mapa e do regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 05 dias a partir da data de entrega. A entrega deverá ser feita em carro refrigerado. Temperatura para recebimento do produto entre +3 e +5°C.	kg	630		
73	Queijo mussarela, com sabor e cheiro característicos, com pouco sal, de 1ª qualidade, sem ranço. Não congelado. Embalado à vácuo em embalagem plástica transparente e atóxica, limpa, resistente, que garanta a integridade do produto até o consumo. O produto deverá ser entregue fatiado com fatias entre 10 a 15 gramas. A embalagem deve mencionar os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade, número do registro no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento e/ou carimbo de inspeção sif/sie/sim. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº. 369 de 04/09/97 do mapa e do regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 05 dias a partir da data de entrega. Temperatura para recebimento do produto entre +3 e +5°C. A entrega deverá ser feita em carro refrigerado. Similar a marca piracanjuba, italac ou de melhor qualidade.	kg	6.515		
74	Quiabo verde fresco, de primeira qualidade, fresco, firme, tamanho e coloração uniformes; isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, acondicionado em embalagem adequada para preservar a qualidade do produto.	kg	4.850		
75	Repolho - limpo e de boa qualidade. O produto deve se apresentar em tamanho médio e uniforme (cerca de 1 kg a 2 kg cada), sem defeitos, cabeça fechada, folhas verdes, viçosas e firmes, sem manchas, rasgos ou marcas de insetos e com coloração uniforme. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes.	kg	6.280		

76	Rucula – as folhas devem estar com aspecto de produto fresco, ou seja, brilhantes, firmes, sem áreas escuras e sem folhas murchas. As folhas externas são de cor verde mais escura do que as folhas internas. Pacote com no mínimo 135 gramas.	Unidade	2.600		
77	Salsicha, produto preparado com carnes, toucinhos e condimentos perfeitamente triturados e misturados, embutidos adequadamente, com no máximo 2% de amido, e máximo de 10% de água ou gelo. O produto deverá ser embalado a vácuo, em embalagem primária de plástico flexível, atóxica, resistente, lacrada, transparente. O peso por Unidade de cada salsicha deverá ser de aproximadamente 50 g cada, contendo na embalagem 01 kg. As embalagens primárias devem estar integras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, sendo acondicionadas em embalagem secundária de papelão resistente, com temperatura média na entrega entre +3°C e +5°C. O produto solicitado deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente (ministério da saúde – anvisa e ministério da agricultura, pecuária e abastecimento). No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente, com identificação do sigla, sigla e/ou sim. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado. Similar a marca copacol ou de melhor qualidade.	kg	4.950		
78	Tomate in natura, extra a. Frutos são, limpos, de boa qualidade. Tamanho médio a grande (com peso médio de 100 gramas) uniforme, com grau médio de maturação (aproximadamente 70%). O produto deve se apresentar sem defeitos, aroma e sabor típicos da variedade, tenro, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes.	kg	8.550		
79	Uva rubi; nacional; de primeira qualidade; fresca; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidas e maduras; com polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg	750		
80	Vagem verde, nova, de 1ª qualidade, sã, sem rupturas, grau médio de amadurecimento. Acondicionada em embalagem resistente e transparente, com etiquetas de pesagem e prazo de validade semanal. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	kg	2.730		
TOTAL					

PARÁGRAFO ÚNICO - Vinculam-se ao presente contrato independente de transcrição, o Edital, o Termo de Referência e seus anexos, bem como a proposta ofertada pelo(a) **CONTRATADO(A)** no momento do certame.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO VALOR CONTRATUAL

O valor total do presente contrato importa em R\$ _____ (_____).

PARÁGRAFO ÚNICO - 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.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A despesa do presente contrato correrá por conta da Dotação Orçamentária:

- _____.

CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA CONTRATUAL E PRORROGAÇÃO

- O presente contrato terá vigência **terá vigência de 12 (doze) meses a contar da data da última assinatura eletrônica das partes aposta no instrumento**, podendo ser prorrogado caso haja previsão legal, interesse entre as partes e o valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a Administração, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133 de 2021.
- Em caso de prorrogação do prazo de vigência do contrato, deverá ser verificada a regularidade fiscal do contratado, consultar o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), emitir as certidões negativas de inidoneidade, de impedimento e de débitos trabalhistas e juntá-las ao respectivo processo.

CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

- O(A) **CONTRATADO(A)** deverá apresentar a Nota Fiscal Eletrônica, correspondente à entrega dos produtos recebidos, que será atestada pelo Secretário ou servidor expressamente designado;
- O pagamento será efetuado em 10 (dez) dias, após o cumprimento do inciso anterior;
- Passados 30 (trinta) dias corridos sem o devido pagamento por culpa exclusiva da Administração, a parcela devida será atualizada monetariamente, desde o vencimento da obrigação até a data do efetivo pagamento, de acordo com a variação “pro rata tempore” do INPC;
- Nenhum pagamento será efetuado ao(à) **CONTRATADO(A)** enquanto pendente de liquidação, qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária (quando for o caso);
- O pagamento será via Ordem Bancária, creditado na instituição bancária eleita pelo(a) **CONTRATADO(A)**, que deverá indicar na Nota Fiscal Eletrônica o banco, nº da conta corrente e agência com a qual opera. A **CONTRATANTE** não efetuará pagamento por meio de títulos de cobrança bancária;
- No caso de incorreção nos documentos apresentados, inclusive na Nota Fiscal/Fatura, serão devolvidos ao(à) **CONTRATADO(A)** para as correções necessárias, não respondendo a **CONTRATANTE** por quaisquer encargos resultantes de atrasos na liquidação dos pagamentos correspondentes, quando este se der por culpa do(a) **CONTRATADO(A)**;
- A liberação do pagamento ficará condicionada a consulta prévia ao Sistema de Cadastro de Fornecedores da Prefeitura para verificação da situação do(a) **CONTRATADO(A)** em relação às condições de habilitação e qualificação exigidas também no processo licitatório, cujo resultado será impresso e juntado aos autos do processo.
- Os pagamentos a serem efetuados em favor da contratada estarão sujeitos à retenção, na fonte, dos seguintes tributos, quando couber:
- Imposto de Renda das Pessoas Jurídicas (IRPJ), na forma da Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, conforme determina o art. 64 da Lei nº 9.430, de 27 de dezembro de 1996 e Decreto Municipal nº 1.496/2023,

- X. Contribuição previdenciária, correspondente a 11% (onze por cento), na forma da Instrução Normativa RFB nº 210, de 17 de outubro de 2022, conforme determina a Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991;
- XI. Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISSQN), na forma da Lei Complementar nº 116, de 31 de julho de 2003, combinada com o Código Tributário Municipal (Lei nº 5.727/2009 e alterações), Decretos e Atos Normativos Municipais.
- XII. Dúvidas sobre retenção de tributos na fonte, podem ser esclarecidas no canal de atendimento da Secretaria da Fazenda, através do e-mail: sefaz_retencoes@rioverde.go.gov.br;

CLÁUSULA SEXTA – DO REAJUSTAMENTO

- I. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em **15/12/2025**.
- II. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice INPC exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- III. O reajuste terá seus efeitos financeiros iniciados a partir da data de aquisição do direito da Contratada, nos termos do inciso I acima.
- IV. Caso a Contratada não pleiteie tempestivamente o reajuste e prorrogue o contrato sem pleiteá-lo, ocorrerá a preclusão do direito.
- V. 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.
- VI. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- VII. 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.
- VIII. 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.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DO(A) CONTRATADO(A)

Além das disposições contidas neste Contrato, constituirão ainda obrigações do(a) CONTRATADO(A):.

- I. Efetuar a entrega dos produtos nas condições estipuladas, no prazo e local indicados pela Administração em estrita observância das especificações do Termo de Referência e da proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal;
- II. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes dos produtos, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- III. O dever previsto no subitem anterior implica a obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir ou remover, às suas expensas os produtos com avarias ou defeitos;
- IV. Comunicar à Prefeitura por escrito, no prazo de 03 (três) dias úteis, quaisquer alterações ocorridas no Contrato Social, durante o prazo de vigência do Contrato, bem como apresentar documentos comprobatórios;
- V. Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente contratação;

- VI. Comunicar à Administração, 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;
- VII. Atender as determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior, conforme art.137, II da Lei 14.133 de 2021, e prestar todos esclarecimentos ou informação por eles solicitados;
- VIII. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- IX. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução dos itens, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- X. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do objeto;
- XI. Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições para habilitação na licitação;
- XII. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);
- XIII. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);
- XIV. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- XV. 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, inciso II, alínea “d” da Lei 14.133 de 2021;
- XVI. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está sendo obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência;
- XVII. Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do servidor do **CONTRATANTE** encarregado de acompanhar a execução do contrato, prestando todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados e atendendo as reclamações formuladas.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

Constituem obrigações do **CONTRATANTE**:

- I. Cumprir pontualmente com todas as obrigações financeiras para com o(a) **CONTRATADO(A)**;
- II. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo(a) **CONTRATADO(A)**, de acordo com o contrato e seus anexos;
- III. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- IV. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do objeto recebido provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivos;

- V. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações do(a) **CONTRATADO(A)**;
- VI. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestadamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;
- VII. A Administração terá o prazo de 01 (um) mês, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período;
- VIII. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro realizados pelo(a) **CONTRATADO(A)** no prazo máximo de 01 (um) mês;
- IX. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo (a) **CONTRATADO(A)** com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do(a) **CONTRATADO(A)**, de seus empregados, prepostos ou subordinados;
- X. Notificar o(a) **CONTRATADO(A)**, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso do fornecimento dos mesmos, com ônus total ao(a) **CONTRATADO(A)**;
- XI. Fornecer a qualquer tempo e com máximo de presteza, mediante solicitação escrita do(a) **CONTRATADO(A)**, informações adicionais, dirimir dúvidas e orientá-la em todos os casos omissos.

CLÁUSULA NONA – DA EXECUÇÃO E DA FORMA DE FORNECIMENTO

- I. O fornecimento dos produtos, deverá ser realizado em um prazo não superior a 05 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento da ordem de fornecimento emitida pela Secretaria solicitante.
- II. Os itens serão entregues conforme quantidade estabelecida e endereço especificado na Ordem de Fornecimento no Município de Rio Verde e/ou Distritos, em horário comercial das 08 horas às 11 horas e das 13 horas às 17 horas, de segunda a sexta-feira.
- III. Para os itens onde o prazo de validade não foi informado no Inciso I da Cláusula Primeira, deverão ser observados as condições a seguir:
- IV. Para produtos refrigerados devem se monitorar e comprovar a manutenção da temperatura adequada até no máximo 5 °C ou de acordo com o produto, podendo os mesmos não serem aceitos, caso seja detectado a falha no transporte.
- V. Os gêneros alimentícios (frutas, verduras, hortaliças) deverão apresentar consistência firme, aparência fresca, sem machucado, sem fungos e embaladas adequadamente;
- VI. Para os demais produtos o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior à metade do prazo total recomendado pelo fabricante.
- VII. Os produtos perecíveis deverão ser transportados em veículos que atendam a legislação vigente (Lei Estadual nº 16.140/2007 RDC ANVISA 216/2004). Veículo fechado, onde os produtos ficam protegidos do sol e intempéries e com registro de higienização periódica.
- VIII. As entregas deverão ser efetuadas em veículo climatizado especialmente designado ao transporte de alimentos, obedecendo ao horário de funcionamento do órgão.
- IX. Todos os produtos a ser entregue a contratante deverão ser de 1ª qualidade e devidamente acondicionados em embalagens adequadas a fim de evitar estragos que possam comprometer a qualidade do produto e seu consumo. No caso de algum produto não atender as especificações do objeto deverão ser substituídos.
- X. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

- XI.** Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei Nº 14.133, de 2021, por se tratar de aquisição de bens de consumo e comuns, sendo substituídos pela contratada caso esteja em desarco com os padrões de qualidade estabelecido no Termo de Referência;
- XII.** Os produtos serão recebidos:
- a) Provisoriamente:** de forma sumária, a partir da entrega, junto a nota fiscal, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.;
 - b) Definitivamente:** pelo Gestor do Contrato, após a verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta, e sua consequente aceitação que se dará até 01 (um) dia útil do recebimento provisório;
- XIII.** O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.
- XIV.** A administração rejeitará, no todo ou em parte, a entrega dos produtos em desacordo com as especificações técnicas exigidas;
- XV.** No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- XVI.** O prazo para a solução, pelo(a) **CONTRATADO(A)**, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da Nota Fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins de recebimento definitivo;
- XVII.** O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS PENALIDADES

- I.** Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que, notadamente:
- 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)** Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
 - e)** Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
 - f)** Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
 - g)** Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
 - h)** Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
 - i)** Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
 - j)** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
 - k)** Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
 - l)** Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- II.** Caso a **CONTRATADA** não cumpra quaisquer das obrigações assumidas, ou fraude, por qualquer meio, a presente contratação, poderão ser aplicadas, segundo a gravidade da falta cometida, uma ou mais das seguintes penalidades, a juízo da Administração da Prefeitura:
- 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) Multa:

Esse documento foi assinado por WELINGTON SOARES CARVALHO FILHO, ANDRÉ LUIZ MARTINS FÉLIX, EDILENE ALVES DA CRUZ, CLAUDIO LUIZ DE SOUSA, ISAAC PIRES CABRAL e MIGUEL RODRIGUES RIBEIRO. Para validar o documento e suas assinaturas acesse <https://www.dropsigner.com/validate/YUTU8-3H5QC-W764F-ZLX3L>

valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias;

b1.1) O atraso superior a 20 (vinte) dias 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;

b.2) Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do Inciso I, de 20 % a 30 % do valor do Contrato.

b.3) Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do Inciso I, de até 30 % do valor do Contrato.

b.4) Para infração descrita na alínea “b” do Inciso I, a multa será de 25% a 30% do valor do Contrato.

b.5) Para infrações descritas na alínea “d” do Inciso I, a multa será de 2 % a 10% do valor do Contrato.

b.6) Para a infração descrita na alínea “a” do Inciso I, a multa será de 2% a 10% do valor do Contrato.

c) 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);

d) 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);

III. A aplicação das sanções previstas neste termo 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);

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

V. 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);

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

VII. A aplicação das sanções previstas nas alíneas “a” a “d” do Inciso II deverá observar os seguintes fatores no caso concreto:

- a)** danos causados à Administração Pública ou à prestação do serviço público;
- b)** circunstâncias agravantes e atenuantes;
- c)** funções social e econômica da empresa.

VIII. Constituem circunstâncias agravantes, entre outras previstas no edital de licitação ou no contrato administrativo:

- a)** reincidência, verificada a partir de identificação em cadastro oficial, de sanção aplicada ao contratado por conduta idêntica ou mais grave que aquela sob apuração, nos doze meses que antecederem o fato em decorrência do qual será aplicada a penalidade;
- b)** não atendimento às diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo licitatório;
- c)** ausência de resposta às notificações e às solicitações dirigidas ao contratado pela unidade gestora ou fiscalizadora do contrato.

IX. Constituem circunstâncias atenuantes, entre outras:

- a)** o contratado, por sua espontânea vontade, após detectada a irregularidade, ter procurado evitar ou minorar, com eficiência, as consequências do problema ou reparar o dano;

- b)** a conduta praticada ser decorrente da apresentação de documentação que contenha vícios ou omissões para os quais o licitante ou o contratado não tenha contribuído, ou que não sejam de fácil identificação.
- X.** Quando a ação ou omissão do licitante ou contratado ensejar o enquadramento da conduta em tipos distintos, prevalecerá aquele que comine a sanção mais grave.
- XI.** A aplicação das sanções administrativas acima previstas não exclui outras penalidades previstas na legislação vigente, sem prejuízo da responsabilização civil e criminal do agente envolvido.
- XII.** A dosimetria das sanções previstas nas alíneas “a” a “d” do Inciso II deve considerar, além dos princípios relacionados no art. 5º da Lei nº 14.133, de 2021, os seguintes aspectos:
- a)** a importância da preservação da empresa e o reconhecimento de sua relevante função social;
 - b)** a natureza e a gravidade da infração cometida;
 - c)** as peculiaridades do caso concreto;
 - d)** a constatação de que a prática de atos ilícitos por parte de contratados gera ineficiência ao desenvolvimento dos trabalhos e à rotina da administração municipal, com consequentes prejuízos ao erário;
 - e)** o caráter pedagógico da sanção e o respectivo impacto positivo sobre licitações e contratações futuras;
 - f)** a implantação ou o aperfeiçoamento do programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle;
 - g)** a manutenção do emprego dos trabalhadores.
- XIII.** As infrações administrativas de que tratam as alíneas “b” a “g” do Inciso I serão punidas com a sanção de impedimento de licitar e contratar na seguinte graduação:
- a)** de três meses a dois anos, na hipótese de dar causa à inexecução parcial do contrato que cause dano à administração municipal, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
 - b)** de seis meses a três anos, na hipótese de dar causa à inexecução total do contrato;
 - c)** de dois meses a seis meses, na hipótese de deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
 - d)** de dois meses a um ano, na hipótese de não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
 - e)** de seis meses a um ano, na hipótese de não celebrar o contrato ou a ata de registro de preços ou de não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade da respectiva proposta;
 - f)** de três meses a um ano, na hipótese de ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado.
- XIV.** Caso as infrações administrativas a que se refere o Inciso XIII implicarem danos financeiros significativos para a administração municipal, impactos severos na eficiência do contrato ou nas rotinas administrativas, será aplicada a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar na seguinte graduação:
- a)** de três a cinco anos, na hipótese de dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à administração municipal, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
 - b)** de quatro a seis anos, na hipótese de dar causa à inexecução total do contrato;
 - c)** de três a quatro anos, na hipótese de deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
 - d)** de três a quatro anos, na hipótese de não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
 - e)** de três a quatro anos, na hipótese de não celebrar o contrato ou a ata de registro de preços ou de não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade da respectiva proposta;
 - f)** de três a cinco anos, na hipótese de ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado.

- XV.** As infrações administrativas de que tratam as alíneas “h” a “l” do Inciso I serão punidas com a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar na seguinte graduação:

- a) de três a quatro anos, na hipótese de apresentar declaração ou documentação falsas exigidas no certame ou de prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- b) de quatro a seis anos, na hipótese de fraudar a licitação ou de praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- c) de três a quatro anos, na hipótese de comportar-se de modo inidôneo ou de cometer fraude de qualquer natureza;
- d) de três a cinco anos, na hipótese de praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- e) de quatro a seis anos, na hipótese de praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.

XVI. Aplica-se ainda o previsto na Lei 14.133/2021 e no edital.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESCINDIBILIDADE/EXTINÇÃO

- I. A rescisão do presente contrato poderá ocorrer, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis, quando a CONTRATADA:
 - a) Transferir, no todo ou em parte, as obrigações decorrentes deste instrumento sem prévia anuência do CONTRATANTE;
 - b) Deixar de cumprir, total ou parcialmente, as obrigações deste contrato, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas neste instrumento;
 - c) Desatender às determinações do servidor do CONTRATANTE, no exercício de suas atribuições de acompanhamento e fiscalização da execução do contrato;
 - d) Cometer, reiteradamente, faltas na execução do contrato;
 - e) Ocorrer alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que restrinja sua capacidade de concluir o contrato;
 - f) Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.
 - g) Decretação de falência ou de insolvência civil, dissolução da sociedade ou falecimento do contratado;
- II. A rescisão do contrato poderá ocorrer por mútuo consentimento entre as partes, devendo ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente e reduzida a termo no respectivo processo, desde que haja interesse da Administração.
- III. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).
- IV. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que, após a instrução de processo administrativo devidamente fundamentado, será concedida, em sendo o caso, indenização por meio de termo indenizatório ([art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)).
- V. O contrato poderá ser extinto ou rescindido, ainda, pelos motivos previstos nos artigos 106, inciso III, 137, 138 e 139 da Lei nº 14.133, de 01/04/2021 e alterações.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS ALTERAÇÕES

- I. Quaisquer eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos Arts. 124 a 135 da Lei nº. 14.133 de 01/04/2021, e alterações;
- II. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).
- III. A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem necessários até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, em observância ao art. 125 da Lei 14.133/21.

- IV. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do [art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA PUBLICAÇÃO

- I. Incumbirá ao CONTRATANTE divulgar o presente instrumento contratual no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no [art. 94 da Lei 14.133, de 2021](#), bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- I. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- II. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- III. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- IV. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- V. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).
- VI. O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.
- VII. O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º);
- VIII. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
- IX. O gestor do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário
- X. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;
- XI. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.
- XII. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.
- XIII. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- I. Nos casos omissos, serão decididos pelo contratante, aplicadas as regras da Lei nº 14.133/2021, suas alterações e demais normas federais aplicáveis, os princípios do Direito Administrativo e Constitucional, os princípios da teoria geral dos contratos 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.
- II. Em caso algum a **CONTRATANTE** pagará indenização à **CONTRATADA** por encargos resultantes da Legislação Trabalhista e da Previdência Social, oriundos de contrato entre as mesmas e seus empregados, prepostos ou terceiros.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO

O Foro do presente Contrato é o da cidade de Rio Verde – GO, com renúncia expressa de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E, por estar assim justos e acordados com tudo o que aqui foi expresso, firmam o presente instrumento, na presença das testemunhas abaixo, para que produza os efeitos legais necessários.

Rio Verde,

WELLINGTON SOARES CARRIJO FILHO
Prefeito Municipal

ISAAC PIRES CABRAL
Fundação Municipal de Cultura

ANDRÉ LUIZ MARTINS FELIPE
Tenente – Coronel BM

EDILENE ALVES DA CRUZ
Secretária Interina de Assistência Social

CLAUDIO LUIZ DE SOUSA
Secretario de Infraestrutura Rural

MIGUEL RODRIGUES RIBEIRO
Secretario Municipal de Educação

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1ª _____

CPF: _____

2ª _____

CPF: _____

ANEXO 4 – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº.

Ata de registro de preço,	:	
Processo Nº	:	
Validade: 12(doze) meses.		

Abaixo segue os licitantes que participaram da licitação e que tiveram itens vencedores:

...Nome das empresas e itens vencedores...

As empresas DETENTORAS DA ATA dos itens, resolvem firmar a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS de acordo com o resultado da licitação decorrente do processo e licitação acima especificado, regido pela Lei Federal nº. 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto Municipal nº 185, de 13 de janeiro 2023 (Registro de Preços) e, pelas condições do Edital, termos da proposta, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

...Tabela com Razão Social das empresas e demais dados de qualificação...

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

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. O presente termo tem por objetivo e finalidade:....

Tudo em conformidade com as especificações constantes no Edital, nas condições definidas no ato convocatório, seus anexos, proposta de preços e demais documentos, Atas do Processo de Licitação acima descrito, os quais integram este instrumento independente de transcrição, pelo prazo de validade do presente Registro de Preços.

1.2. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar contratações com os respectivos fornecedores ou a contratar na totalidade dos bens registrados, sendo-lhe facultada a utilização de outros meios permitidos pela legislação relativa às licitações, sem cabimento de recurso, sendo assegurado ao beneficiário do registro de preços preferência em igualdade de condições.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO PREÇO

2.1. O preço unitário para fornecimento do objeto de registro será o de menor preço por _____, inscrito na Ata do Processo e Licitação descritos acima e de acordo com a ordem de classificação das respectivas propostas que integram este documento, independente de transcrição, pelo prazo de validade do registro, conforme segue:

...Tabela...

2.2. Os preços registrados serão fixos e irrevogáveis durante a vigência da Ata de Registro de Preços, salvo:

2.2.1. Visando ao restabelecimento da relação inicialmente pactuada, os preços registrados poderão ser alterados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, obras ou serviços registrados, nas seguintes situações:

2.2.1.1. 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 pactuado, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

2.2.1.2. Decorrente de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

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

cláusula sexta, a comprovação deverá ser feita por meio de documentação comprobatória de elevação dos preços inicialmente pactuados, mediante juntada da planilha de custos, lista de preços de fabricantes, notas fiscais de aquisição, de transporte, encargos e outros, alusivos à data de apresentação da proposta e do momento do pleito, sob pena de indeferimento do pedido.

2.2.3. A revisão será precedida de pesquisa prévia de mercado, banco de dados, índices ou tabelas oficiais e ou outros meios disponíveis para levantamento das condições de mercado, envolvendo todos os elementos materiais para fins de fixação de preço máximo a ser pago pela administração.

2.2.4. O Órgão gerenciador deverá decidir sobre a revisão dos preços no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, salvo por motivo de força maior devidamente justificado no processo.

2.2.5. No reconhecimento do desequilíbrio econômico financeiro do preço inicialmente estabelecido, o órgão gerenciador, se julgar conveniente, poderá optar pelo cancelamento do preço, liberando os fornecedores do compromisso assumido, sem aplicação de penalidades ou determinar a negociação.

2.2.6. No ato de negociação de preservação do equilíbrio econômico financeiro do contrato será dada preferência ao fornecedor de primeiro menor preço e, sucessivamente, aos demais classificados, respeitada a ordem de classificação.

2.3. Na ocorrência do preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado, por motivo superveniente, caberá ao órgão gerenciador da Ata convocar os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado, mediante as providências seguintes:

- a) convocar o fornecedor primeiro classificado, visando estabelecer a negociação para redução de preços originalmente registrados e sua adequação ao praticado no mercado;
- b) frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido; e
- c) convocar os demais fornecedores registrados, na ordem de classificação, visando igual oportunidade de negociação.

2.4. Quando o preço registrado se tornar inferior aos preços de mercado e o fornecedor não puder cumprir o compromisso inicialmente assumido, o órgão gerenciador poderá liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, caso em que o órgão gerenciador providenciará convocação dos demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

2.4.1. A negociação prevista item **2.4** será no sentido de os demais convocados manterem os preços registrados inicialmente pelo primeiro colocado. Não havendo êxito nessas negociações, o órgão gerenciador deverá, então, negociar com o adjudicatário a revisão dos valores. Caso não haja consenso entre o órgão gerenciador e o adjudicatário, a possibilidade de negociação deve ser estendida a eventuais integrantes do cadastro de reserva, respeitando a ordem de classificação.

2.4.2. Não havendo êxito nas negociações, de que se trata o subitem **2.4.1**, estes serão formalmente desonerados do compromisso de fornecimento em relação ao item ou lote, pelo órgão gerenciador, com consequente cancelamento dos seus preços registrados, sem aplicação das penalidades

2.4.3. Para que se viabilize eventual modificação de proposta, vigente por força de Registro de Preços, objetivando a elevação de valor registrado, lastreado no reequilíbrio econômico-financeiro previsto no item **2.2.1.1**, é indispensável a rigorosa verificação da situação fática e a inatacável demonstração do atendimento aos requisitos fixados na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

2.5. A fixação do novo preço pactuado deverá ser consignada em termo aditivo à Ata de Registro de Preços, com as justificativas cabíveis, observada a anuência das partes.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO PRAZO DE VALIDADE, FORMALIZAÇÃO E CADASTRO DE RESERVA DO REGISTRO DE PREÇOS

3.1. A Ata de Registro de Preços vigorará pelo prazo de 01 (um) ano, a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), podendo ser prorrogada, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, devendo constar previsão expressa quanto à possibilidade de renovação dos quantitativos registrados, condicionada à nova pesquisa de preços, à anuência do fornecedor e à formalização por termo aditivo dentro da vigência original.

3.2. Os contratos decorrentes da Ata de Registro de Preços terão sua vigência conforme as disposições contidas nos instrumentos convocatórios e respectivas minutas contratuais, obedecendo o disposto no art. 105 da Lei 14.133/2021.

3.3. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços. (Art. 11, Inciso III, DM 185/2023)

CLÁUSULA QUARTA – DOS USUÁRIOS DO REGISTRO DE PREÇOS E DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. A Ata de Registro de Preços será utilizada pelos órgãos ou entidades da Administração Municipal relacionada no objeto deste Edital;

4.2. Os órgãos e entidades participantes da Ata de Registro de Preços deverão apresentar suas solicitações de aquisição ou contratação ao órgão gerenciador, que formalizará por intermédio de instrumental ou emissão de nota de empenho de despesa ou autorização de compra ou outro instrumento equivalente, na forma estabelecida no inciso II do art. 95 da Lei nº 14.133/2021 e procederá diretamente a solicitação com fornecedor, com os preços registrados, obedecida a ordem de classificação.

4.2.1. O instrumento contratual de que trata o item acima deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços. (art. 12, §5º do Decreto Municipal 185/2023).

4.3. Os quantitativos dos contratos de fornecimento serão sempre fixos e os preços a serem pagos serão aqueles registrados em ata.

4.4. Aplicam-se aos contratos de fornecimento as disposições pertinentes da Lei Federal nº 14.133/2021, suas alterações posteriores e demais normas cabíveis.

4.5. Os órgãos e entidades participantes da Ata de Registro de Preços manterão o órgão gerenciador informado a respeito dos processos de aquisições por meio de registro de preços, devendo encaminhar cópia dos comprovantes das aquisições, para a anexação ao respectivo processo de registro.

4.6. A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador e aceitação do fornecedor, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 14.133/21 e no Decreto Municipal nº 185/2023. (art. 7º, inciso XV, Decreto Municipal 185/2023)

CLÁUSULA QUINTA – DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DAS PARTES

5.1. Compete ao órgão Gestor:

5.1.1. A Administração e os atos de controle da Ata de Registro de Preços decorrente da presente licitação serão do Órgão gerenciador do Sistema de Registro de Preços, nos termos do 5º do Decreto Municipal 185/2023;

5.1.2. O órgão gerenciador acompanhará, periodicamente, os preços praticados no mercado para os materiais/produtos/serviços registrados, para fins de controle e fixado do valor máximo a ser pago pela Administração.

5.1.2.1. O órgão gerenciador sempre que os órgãos e entidades usuários da ata de registro de preços necessitarem da entrega dos materiais, indicará os fornecedores e seus respectivos a serem fornecidos.

5.1.3. Optar pela contratação ou não dos bens ou serviços decorrentes do Sistema Registro de Preços ou das quantidades estimadas, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios para aquisição de item, respeitada a legislação relativas às licitações, em que caiba recurso ou indenização;

5.1.4. Dilatar o prazo de vigência do registro de preços “de ofício” através de termo aditivo, com a publicação na mesma forma da ARP originária, observando o prazo legalmente permitido, quando os preços apresentarem mais vantajosos para a administração e/ou existirem demandas para atendimento dos órgãos usuários.

5.1.5. Decidir sobre a revisão ou cancelamento dos preços registrados no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, salvo motivo de força maior devidamente justificado no processo;

5.1.6. Emitir a autorização de compra;

5.1.7. Dar preferência de contratação com detentor de registro de preços ou conceder igualdade de condições, no caso de contratações por outros meios permitidos pela legislação;

5.2. Compete aos órgãos ou entidades usuárias:

5.2.1. Proporcionar ao detentor da ata todas as condições para cumprimento de suas obrigações e entrega dos materiais dentro das normas estabelecidas no Edital;

5.2.2. Tomar conhecimento da ata de registros de preços, inclusive de eventuais alterações, para o correto cumprimento de suas disposições; (art. 6º, inciso III, o DM 185/2023)

5.2.3. Proceder à fiscalização da contratação, mediante controle do cumprimento de todas as obrigações relativas ao fornecimento, inclusive encaminhando ao órgão gerenciador qualquer irregularidade verificada;

5.2.3.1. Cabe ao órgão participante aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na ata de registro de preços ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador; (art. 6º, §1º do Decreto Municipal 185/2023)

5.2.3. Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com as obrigações assumidas pelo detentor da ata.

5.3. Compete ao Compromitente Detentor da Ata:

5.3.1. Entregar os produtos nas condições estabelecidas no Edital e seus anexos e atender todos os pedidos de contratação durante o período de duração do registro de preços, independente da quantidade do pedido ou de valor mínimo, de acordo com a sua capacidade de fornecimento fixada na proposta de preços de sua titularidade, observando as quantidades, prazos e locais estabelecidas pelo Órgão Usuários da Ata de Registro de Preços;

5.3.2. Manter durante a vigência do registro de preços, a compatibilidade de todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

5.3.3. Substituir os produtos recusados pelo órgão ou entidade usuária, sem qualquer ônus para a Administração no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis;

5.3.4. Ter revisado ou cancelado o registro de seus preços, quando presentes os pressupostos previstos na cláusula segunda desta ata;

5.3.5. Atender a demanda dos órgãos ou entidades usuários, durante a fase de negociação de revisão de preços de que trata a cláusula segunda desta ata, com os preços inicialmente registrados, garantida a compensação dos valores dos produtos já entregues, caso do reconhecimento pela Administração do rompimento do equilíbrio originalmente estipulado;

5.3.6. Vincular-se ao preço máximo (novo preço) definido pela Administração, resultante do ato de revisão;

5.3.7. Ter direito de preferência ou, igualdade de condições caso a Administração optar pela contratação dos bens ou serviços objeto de registro por outros meios facultados na legislação relativa às licitações;

5.3.8. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo até a entrega do objeto de registro de preços.

5.3.9. Receber os pagamentos respectivos nas condições pactuadas no Edital e cláusula oitava desta Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA SEXTA – CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS:

6.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

- 6.1.1.** Descumprir as condições da ata de registro de preços;
- 6.1.2.** Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- 6.1.3.** Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tomar superior àqueles praticados no mercado;
- 6.1.4.** Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133/2021;
- 6.1.5.** Em qualquer hipótese de inexecução total ou parcial do contrato de fornecimento;

6.2. No caso do subitem 6.1.4, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapassar o prazo de vigência da ata de registro de preços, e caso não seja o órgão ou entidade gerenciadora o responsável pela aplicação da sanção, poderá o órgão ou entidade gerenciadora, mediante decisão fundamentada, garantido o contraditório e a ampla defesa, decidir pela manutenção do registro de preços.

6.3. 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:

- 6.3.1.** Por razão de interesse público;
- 6.3.2.** Pelo cancelamento de todos os preços registrados;
- 6.3.3.** A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior.

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

6.5. Nas hipóteses previstas nos subitens, a comunicação do cancelamento de preços registrados será publicada na imprensa oficial juntando-se o comprovante ao expediente que deu origem ao registro.

6.6. O cancelamento do registro, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente.

6.7. A solicitação da detentora da ata para cancelamento do registro de preço deverá ser protocolada no protocolo geral da ADMINISTRAÇÃO, facultada a esta aplicação das sanções administrativas previstas no Edital, se não aceitar as razões do pedido, sendo assegurado ao fornecedor o contraditório e a ampla defesa.

6.8. Cancelada a ata em relação a uma detentora, o Órgão Gerenciador poderá emitir ordem de fornecimento àquela com classificação imediatamente subsequente.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO FORNECIMENTO, LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

7.1. A Ata de Registro de Preços será utilizada para aquisição do respectivo objeto, pelos órgãos e entidades da Administração Municipal.

7.2. Cada fornecimento deverá ser efetuado mediante solicitação por escrito, formalizado pelo órgão ou entidade participante ao órgão gerenciador, dela devendo constar: a data, o valor unitário do fornecimento, a quantidade pretendida, o local para a entrega, o prazo, o carimbo e a assinatura do responsável.

7.3. O órgão gerenciador formalizará por intermédio de instrumental contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, na forma estabelecida no art. 95 da Lei nº 14.133/2021, contendo o número de referência da Ata de Registro de Preços e procederá diretamente a solicitação com o fornecedor, com os preços registrados, obedecida a ordem de classificação.

Esse documento foi assinado por WELLINGTON SOARES CARRIJO FILHO, ANDRE LUIZ MARTINS FELIPE, EDILENE ALVES DA CRUZ, CLAUDIO LUIZ DE SOUSA, ISAAC PIRES CABRAL e MIGUEL RODRIGUES RIBEIRO. Para validar o documento e suas assinaturas acesse <https://www.dropsigner.com/validate/YUTU8-3H5QC-W764F-ZLX3L>

7.4. Caso a fornecedora classificada não puder fornecer os produtos solicitados, ou o quantitativo total

requisitado ou parte dele, deverá comunicar o fato ao Departamento de Compras – órgão gerenciador, por escrito, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar do recebimento da Ordem de fornecimento.

7.5. A(s) fornecedora(s) classificada(s) ficará(ão) obrigada(s) a atender as ordens de fornecimento efetuadas dentro do prazo de validade do registro, mesmo se a entrega dos materiais ocorrer em data posterior ao seu vencimento.

7.5.1. O local de entrega dos materiais será estabelecido em cada Ordem de Fornecimento, podendo ser na sede da unidade requisitante, ou em local em que esta indicar.

7.5.2. A entrega será conforme solicitação do órgão ou entidade requisitante, devendo seguir o prazo de fornecimento estabelecido no Termo de Referência.

7.5.3. Se a Detentora da ata não puder fornecer o quantitativo total requisitado, ou parte, dele deverá comunicar o fato à administração, por escrito, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas a contar do recebimento da ordem de fornecimento.

7.5.4. Serão aplicadas as sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021 e suas alterações posteriores, além das determinações do Edital, se a detentora da ata não atender as ordens de fornecimento.

7.6. A segunda fornecedora classificada só poderá fornecer à Administração, quando estiver esgotada a capacidade de fornecimento da primeira, e assim sucessivamente, de acordo com o consumo anual previsto para cada item da licitação, ou quando da primeira classificada tiver seu registro junto a Ata cancelado.

7.7. As despesas relativas à entrega dos materiais correrão por conta exclusiva da fornecedora detentora da Ata.

7.8. A Detentora da Ata obriga-se a fornecer os materiais, descritos na presente Ata, novos e de primeiro uso, em conformidade com as especificações descritas na proposta de Preços, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição, caso não esteja em conformidade com as referidas especificações.

7.8.1. Serão recusados os materiais impréstáveis ou defeituosos, que não atendam as especificações constantes no Edital e/ou que não estejam adequados para uso.

7.8.2. Os materiais deverão ser entregues embalados de forma a não serem danificados durante as operações de transporte e descarga no local da entrega.

7.9. Independentemente de aceitação, a contratada garantirá a qualidade e segurança dos materiais licitados contra defeitos de fabricação, pelo prazo mínimo de 06 (seis) meses a partir da data da entrega, conforme manual da fabricante, salvo o uso indevido, acidente e desgaste natural.

7.10. Todas as despesas relativas à entrega e transporte dos materiais, bem como todos os impostos, taxas e demais despesas decorrentes da presente Ata, correrão por conta exclusiva da contratada.

CLÁUSULA OITAVA – DO PAGAMENTO

8.1. O pagamento, decorrente do fornecimento do objeto desta licitação, será efetuado mediante crédito em conta bancária, em 10 (dez) dias, contados do recebimento definitivo dos materiais, após a apresentação da respectiva Nota Fiscal, devidamente atestada pelo setor competente.

8.2. Os pagamentos somente serão efetuados após a comprovação, pela(s) fornecedoras(s), de que se encontra com a regularidade fiscal e trabalhista em dias, por meio das certidões ou CRC.

8.3. Ocorrente erro no documento da cobrança, este será devolvido e o pagamento será susado para que o fornecedor tome as medidas necessárias, passando o prazo para o pagamento a ser contado a partir da data da representação do mesmo.

8.4. Caso se constate erro ou irregularidade na Nota Fiscal, o órgão, a seu critério, poderá devolvê-la, para as devidas correções.

8.5. Na hipótese de devolução, a Nota Fiscal será considerada como não apresentada, para fins de atendimento das condições contratuais.

8.6. Na pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual o valor será descontado da fatura ou créditos existentes em favor da fornecedora.

8.7. A Administração efetuará retenção, na fonte dos tributos e contribuições sobre todos os pagamentos devidos à fornecedora classificada.

CLÁUSULA NONA – DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

9.1. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o art. 125 da Lei nº 14.133/2021.

9.2. A supressão dos produtos registrados na Ata de Registro de Preços poderá ser total ou parcial, a critério do órgão gerenciador, considerando-se o disposto no art. 83 da Lei n. 14.133/2021 e alterações.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da contratação dos objetos da presente Ata de Registro correrão a cargo dos órgãos ou Entidades Usuários da Ata, cujos Programas de Trabalho e Elementos de Despesas constarão nas respectivas notas de empenho, contrato ou documento equivalente, observada as condições estabelecidas no Edital e ao que dispõe a Lei n. 14.133/2021 e alterações.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS PENALIDADES E DAS MULTAS

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

- 11.1.1.** Der causa à inexecução parcial do contrato;
- 11.1.2.** Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 11.1.3.** Der causa à inexecução total do contrato;
- 11.1.4.** Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- 11.1.5.** Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- 11.1.6.** Praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 11.1.7.** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 11.1.8.** Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2. Caso a CONTRATADA não cumpra quaisquer das obrigações assumidas, ou fraude, por qualquer meio, a presente contratação, poderão ser aplicadas, segundo a gravidade da falta cometida, uma ou mais das seguintes penalidades, a juízo da Administração da Prefeitura:

- 11.2.1.** 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);
- 11.2.2.** Multa:
 - a)** As multas a serem aplicadas serão as estabelecidas no Edital e na Minuta Contratual.
- 11.2.3.** 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);
- 11.2.4.** 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);

11.3. A aplicação das sanções previstas neste instrumento 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);

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

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

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

14.133, de 2021.

11.8. 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.

11.9. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art.5º, inc. IX, do Decreto Municipal nº 185, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 6º, §1º, do Decreto Municipal nº 185, de 2023).

11.4. As multas referidas nesta cláusula poderão ser descontadas no pagamento ou cobradas judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA RESCINDIBILIDADE

12.1. A rescisão da presente Ata poderá ocorrer sem prejuízos da aplicação das penalidades previstas neste Instrumento.

12.1.1. Transferir, no todo ou em parte, as obrigações decorrentes deste instrumento sem prévia anuência do CONTRATANTE;

12.1.2. Deixar de cumprir, total ou parcialmente, as obrigações deste instrumento;

12.1.3. Desatender às determinações do servidor do CONTRATANTE, no exercício de suas atribuições de acompanhamento e fiscalização da execução da avença;

12.1.4. Cometer, reiteradamente, faltas na execução do contrato;

12.1.5. Ocorrer alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que restrinja sua capacidade de concluir o contrato;

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

12.1.6. Decretação de falência ou de insolvência civil, dissolução da sociedade ou falecimento do contratado;

12.1.7. Por mútuo consentimento entre as partes, devendo ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente e reduzida a termo no respectivo processo, desde que haja interesse da Administração;

12.1.8. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

12.1.8.1. 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.

12.1.8.2. 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;

12.1.9. 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).

12.1.10. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

12.1.11. E demais motivos de rescisão/extinção prevista nos Arts. 106, inciso III, 137, 138 e 139 da Lei nº 14.133, de 01/04/2021 e alterações.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EFICÁCIA

13.1. O presente Termo de Registro de Preços somente terá eficácia após a publicação do respectivo extrato na imprensa oficial do município e demais meios legais disponíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO FORO

14.1. Fica eleito do Foro da Comarca de Rio Verde para dirimir quaisquer dúvidas ou questões oriundas do presente instrumento.

E por estarem as partes justas e compromissadas, assim o presente Termo em duas vias, de igual teor, na presença das testemunhas abaixo assinadas.

Rio Verde, _____.

GESTOR DA PASTA

Empresas Vencedoras:

CNPJ:

ANEXO 5 – MODELO DE DECLARAÇÃO

DECLARAÇÃO DE CELEBRAÇÃO DE CONTRATOS

A empresa _____, inscrita no CNPJ (M.F.) sob o nº _____, sediada à Rua/Avenida _____ nº _____, Setor/Bairro _____, na cidade de _____ Estado de _____, por seu (diretor ou sócio com poderes de gerência), declaro para os devidos fins que não celebramos contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

.....
Local e data.

.....
Nome completo e assinatura do declarante

Assinado digitalmente por:
WELLINGTON SOARES CARRIJO FILHO
CPF: ***.786.871-**
Data: 16/03/2026 10:31:16 -03:00



Assinado digitalmente por:
ANDRE LUIZ MARTINS FELIPE
CPF: ***.637.271-**
Data: 16/03/2026 10:54:03 -03:00



Assinado digitalmente por:
EDILENE ALVES DA CRUZ
CPF: ***.246.411-**
Data: 16/03/2026 12:07:44 -03:00



Assinado digitalmente por:
CLAUDIO LUIZ DE SOUSA
CPF: ***.906.311-**
Data: 16/03/2026 10:31:16 -03:00



Assinado digitalmente por:
ISAAC PIRES CABRAL
CPF: ***.906.311-**
Data: 17/03/2026 08:30:21 -03:00



Este documento foi assinado por WELLINGTON SOARES CARRIJO FILHO, ANDRE LUIZ MARTINS FELIPE, EDILENE ALVES DA CRUZ, CLAUDIO LUIZ DE SOUSA, ISAAC PIRES CABRAL e MIGUEL RODRIGUES RIBEIRO. Para validar o documento e suas assinaturas acesse <https://www.dropsigner.com/validate/YUTU8-3H5QC-W764F-ZLX3L>





MANIFESTO DE ASSINATURAS



Código de validação: YUTU8-3H5QC-W764F-ZLX3L

Tipo de assinatura: Qualificada

Esse documento foi assinado pelos seguintes signatários nas datas indicadas (Fuso horário de Brasília):

- ✓ WELLINGTON SOARES CARRIJO FILHO (CPF ***.786.871-**) em 16/03/2026 10:31 - Assinado com certificado digital ICP-Brasil
- ✓ ANDRE LUIZ MARTINS FELIPE (CPF ***.637.271-**) em 16/03/2026 10:54 - Assinado com certificado digital ICP-Brasil
- ✓ EDILENE ALVES DA CRUZ (CPF ***.246.411-**) em 16/03/2026 12:07 - Assinado com certificado digital ICP-Brasil
- ✓ CLAUDIO LUIZ DE SOUSA (CPF ***.906.311-**) em 16/03/2026 14:31 - Assinado com certificado digital ICP-Brasil
- ✓ ISAAC PIRES CABRAL (CPF ***.390.771-**) em 17/03/2026 08:30 - Assinado com certificado digital ICP-Brasil
- ✓ MIGUEL RODRIGUES RIBEIRO (CPF ***.314.068-**) em 17/03/2026 09:48 - Assinado com certificado digital ICP-Brasil

Para verificar as assinaturas, acesse o link direto de validação deste documento:

<https://www.dropsigner.com/validate/YUTU8-3H5QC-W764F-ZLX3L>

Ou acesse a consulta de documentos assinados disponível no link abaixo e informe o código de validação:

<https://www.dropsigner.com/validate>