

PREGÃO ELETRÔNICO

016/2026

CONTRATANTE
O MUNICÍPIO DE ITAPORÃ

OBJETO

Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento da alimentação escolar dos alunos matriculados na rede municipal de ensino.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 879.638,00

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 01/07/2026 às 09h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor preço por item

MODO DE DISPUTA:

Aberto/Fechado

ITENS EXCLUSIVOS E COTA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM

ITENS AMPLA CONCORRÊNCIA

SIM

EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 016/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 067/2026

(LICITAÇÃO COM ITENS EXCLUSIVOS PARA ME/EPP/MEI, ITEM AMPLA CONCORRÊNCIA E COM RESERVA DE COTA PARA ME/ EPP/ MEI)

Torna-se público que a **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPORÃ-MS**, por meio do Setor de Licitações e Contratos, sediada na Rua Duque de Caxias, nº 250, Centro, CEP: 79.890-000, Itaporã-MS, realizará licitação, pelo SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento **MENOR PREÇO, com itens exclusivos para ME, EPP e MEI, item ampla concorrência e com reserva de cota de até 25% (vinte e cinco por cento), para Microempresas (ME) e Empresa de Pequeno Porte (EPP), inclusive Microempreendedor Individual (MEI)**, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, Lei Complementar nº 123/06, Lei nº 8.078/90 (Código de Proteção e Defesa do Consumidor) e Lei nº 10.406/02 (Código Civil Brasileiro), e suas alterações e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

INÍCIO CADASTRO DE PROPOSTAS: 16/06/2026 às 09:00h
TÉRMINO CADASTRO DE PROPOSTAS: 01/07/2026 às 09h00min
ABERTURA DE PROPOSTAS INICIAIS: 01/07/2026 às 09h00min
INÍCIO DO PREGÃO (Lances): 01/07/2026 às 09h15min

****Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília - DF.**

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

Local: www.bllcompras.org.br "Acesso Identificado no link –licitações".

O Pregão Eletrônico será realizado em Sessão Pública, por meio da internet, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases através do Sistema de Pregão Eletrônico (licitações) da BLL.

1. DO OBJETO

1.1 Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento da alimentação escolar dos alunos matriculados na rede municipal de ensino.

1.2 Os quantitativos do objeto desta licitação estão divididos, observando o seguinte:

- **COTA EXCLUSIVA PARA ME, EPP E MEI** – itens com valores inferiores à de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais).
- **COTA PRINCIPAL** – correspondente a 75% (setenta e cinco por cento) da quantidade total do item, destinado à participação dos interessados que atendam aos requisitos do edital.
- **COTA RESERVADA** – Correspondente a 25% (vinte e cinco por cento) da quantidade total do item, destinado a participação de empresas enquadradas como Microempresas-ME e Empresas de Pequeno Porte-EPP, inclusive Microempreendedores Individuais-MEI, sem prejuízo da sua participação na cota principal.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste pregão os interessados que atenderem a todas as exigências de habilitação contidas neste edital e seus anexos, pertençam ao ramo de atividade pertinente ao objeto licitado, bem como, que apresentarem toda a documentação exigida para o respectivo cadastramento junto a Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil (BLL) no endereço eletrônico (<http://bllcompras.org.br>).

2.2. 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.

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

2.4. O custo de operacionalização e uso do sistema, ficará a cargo da licitante vencedora do certame, que pagará a Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil, provedora do sistema eletrônico, o equivalente ao percentual estabelecido pela mesma sobre o valor contratual ajustado, a título de taxa pela utilização dos recursos de tecnologia da informação, em conformidade com o regulamento operacional da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil (BLL).

2.5. O cadastramento da licitante deverá ser requerido no site "<https://bllcompras.com/Home/Register>".

2.6. Para melhores esclarecimentos relativos a cadastramento da licitante, acessar o endereço eletrônico "<https://bll.org.br/wp-content/uploads/2021/02/REGULAMENTO-BLL.pdf>".

2.6.1. A obtenção do benefício da LC 123/06 fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados excedam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

2.7. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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

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

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

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

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

2.7.8. Agente público do órgão ou entidade licitante;

2.7.9. Pessoas jurídicas reunidas em consórcio, *"Justificativa: A ausência de consórcio não trará prejuízos à competitividade do certame, visto que, em regra, a formação de consórcios é admitida quando o objeto a ser licitado envolve questões de alta complexidade ou de relevante vulto, em que empresas, isoladamente, não teriam condições de suprir os requisitos de habilitação do edital. Nestes casos, a Administração, com vistas a aumentar o número de participantes, admite a formação de consórcio"*;

2.7.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

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

2.8. O impedimento de que trata o item 2.7.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.7.2 e 2.7.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

2.11. O disposto nos itens 2.7.2 e 2.7.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

2.13. A vedação de que trata o item 2.7.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

2.14. COMPROVAÇÃO DE ENQUADRAMENTO E BENEFÍCIOS ÀS MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL

2.15. **Às Microempresas (ME's), Empresas de Pequeno Porte (EPP's) e Microempreendedor Individual (MEI), serão aplicados os benefícios e exigências do Capítulo V da Lei Complementar nº 123/06 e suas alterações.**

2.16. **As Microempresas (ME's) e Empresas de Pequeno Porte (EPP's), deverão comprovar seu enquadramento mediante Declaração de atendimento, podendo ser utilizado o modelo constante no anexo V.**

2.17. **A não entrega da Declaração ou sua imperfeição, implicará na anulação do direito em usufruir o regime diferenciado garantido pela Lei Complementar nº 123/06 e alterações.**

2.18. **No caso de MEI (Microempreendedor Individual) fica dispensada a apresentação da declaração referida no subitem anterior.**

2.19. As Microempresas (ME's), Empresas de Pequeno Porte (EPP's) e Microempreendedor Individual (MEI) deverão apresentar toda a documentação exigida para a habilitação, inclusive os documentos comprobatórios da regularidade fiscal, social e trabalhista, ainda que os mesmos veiculem restrições impeditivas à referida comprovação, ou seja, como critério de habilitação não será exigida comprovação da regularidade, sendo a confirmação dessa situação condicionada à posterior regularização da documentação. *(Lei Complementar nº 123 art. 43, § 1º, com redação dada pela Lei Complementar 147/14).*

I. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, social e trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogável por igual período, a pedido do interessado e a critério do Município de Itaporã/MS, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

- II. A prorrogação do prazo para a regularização fiscal, social e trabalhista dependerá de requerimento, devidamente fundamentado, a ser dirigido ao Pregoeiro;
- III. Entende-se por tempestivo o requerimento apresentado dentro dos 05 (cinco) dias úteis inicialmente concedidos;
- IV. A não regularização da documentação no prazo previsto implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções cabíveis.

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

2.21. As cotas obedecerão os seguintes termos:

- **COTA EXCLUSIVA PARA ME, EPP E MEI** – itens com valores inferior à de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais).
- **COTA PRINCIPAL** – correspondente a 75% (setenta e cinco por cento) da quantidade total do item, destinado à participação dos interessados que atendam aos requisitos do edital.
- **COTA RESERVADA** – Correspondente a 25% (vinte e cinco por cento) da quantidade total do item, destinado a participação de empresas enquadradas como Microempresas-ME e Empresas de Pequeno Porte-EPP, inclusive Microempreendedores Individuais-MEI, sem prejuízo da sua participação na cota principal.

3. CREDENCIAMENTO NO SISTEMA

3.1. As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão nomear através do instrumento de mandato, com firma reconhecida, operador devidamente credenciado em qualquer empresa associada à Bolsa de Licitações do Brasil, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no site: www.bll.org.br.

3.2. A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à BLL – Bolsa de Licitações do Brasil, a qual deverá manifestar, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

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

3.4. A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da BLL - Bolsa De Licitações do Brasil.

3.5. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a BLL - Bolsa de Licitações do Brasil a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

3.6. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

3.7. A participação no Pregão, na Forma Eletrônica, se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado (operador da corretora de mercadorias) e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecido.

3.8. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante.

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

3.10. Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional poderá ser esclarecida ou através de uma empresa associada ou pelos telefones: Curitiba-PR (41) 3097-4600, ou através da Bolsa de Licitações do Brasil ou pelo e-mail contato@bll.org.br.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

4.2.1. A Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

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

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

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

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

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

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

5.1.1. **As propostas deverão ser cadastradas com valor unitário do item**, tendo em vista que o próprio sistema da BLL fará a multiplicação e emitirá os relatórios com o (s) valor (es) total (is) do (s) item (ns), nesse caso os lances serão sobre o valor unitário do item.

5.1.2. No caso do (s) lote (s) formado (s) com mais de 1 (um) item, nessa situação os lances serão pelo valor total do lote, face a uma funcionalidade do sistema da BLL–Bolsa de Licitações e Leilões.

5.1.3. Valor da Proposta, marca e modelo;

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

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

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

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

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

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

5.8. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelos Órgãos de Controle Externo e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

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

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

6.2.1. **Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.**

6.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

6.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

6.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

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

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

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

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

6.8. **O procedimento seguirá o modo de disputa "Aberto e Fechado".**

6.9. No modo de disputa **"aberto e fechado"**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

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

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

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

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

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

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

6.12. No caso de desconexão com o Agente de Contratação, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

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

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

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

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

6.14.1.2. Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos na Lei de Licitações e Contratos Administrativos;

6.14.1.3. Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conformeregulamento;

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

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

6.14.2.1. Empresas estabelecidas no território do Estado de Mato Grosso do Sul;

6.14.2.2. Empresas brasileiras;

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

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

6.14.2.5. As regras previstas nos subitens anteriores não prejudicarão a aplicação do disposto nos arts. 44 e 45, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

6.15. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o Agente de Contratação poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

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

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

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

6.15.4. **O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 04 (quatro) horas, envie a proposta adequada e documentação de habilitação ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, sob pena de desclassificação.**

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

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

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 2.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros (art. 91, § 4º da lei 14.133/21):

a) **Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União; e**

b) **Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União.**

7.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, *caput*)

7.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).

7.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).

7.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.4. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

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

7.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.6.1. Contiver vícios insanáveis;

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

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

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

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

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

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

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

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

7.8. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.

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

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1 Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de MÍNIMO DE 04 (QUATRO) HORAS, prorrogável por igual período a critério da Administração, contado da solicitação do pregoeiro.

8.1. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

8.2.1 Documentos Relativos à Habilitação Jurídica:

a) Registro comercial, no caso de empresa individual;

b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais (**Contrato Social com todas as Alterações Contratuais ou Contrato social consolidado**);

c) Documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações, acompanhados da documentação mencionada na alínea "b", deste subitem;

d) Ato constitutivo devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedades civis, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

e) Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir.

8.3. Documentos Relativos à Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista:

8.3.1 **Prova de inscrição no CNPJ** - Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

8.3.2 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto da licitação, em plena validade.

I. A comprovação poderá ser realizada mediante a apresentação da seguinte documentação:

- a) No caso do cadastro de contribuintes estadual, através do Cartão de Inscrição Estadual ou Ficha de Inscrição Cadastral-FIC ou Documento de Identificação de Contribuinte;
- b) No caso do cadastro de contribuintes municipal, através do Cartão de Inscrição Municipal, Alvará de Licença e Funcionamento ou Alvará de Localização e Funcionamento.

8.3.3 Certidão Conjunta Negativa, ou Conjunta Positiva com Efeito de Negativa de Débitos relativos a tributos federais e à Dívida Ativa da União, emitida conjuntamente pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional e Secretaria da Receita Federal do Brasil, comprovando a regularidade para com a **Fazenda Federal e INSS**, com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 02/10/2014.

8.3.4 Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, mediante Certidão Negativa de Débitos ou Certidão Positiva de Débitos com Efeitos de Negativa, expedida pelo órgão competente, relativa ao domicílio ou sede da licitante que ora se habilita, na forma da Lei.

8.3.5 Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, mediante Certidão Negativa de Débitos ou Certidão Positiva de Débitos com Efeitos de Negativa, expedida pelo órgão competente, relativa ao domicílio ou sede da licitante que ora se habilita, através de Certidão de Débitos Gerais ou Mobiliários, de acordo com o expedidor;

8.3.6 Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), fornecido pela Caixa Econômica Federal, de acordo com a Lei nº 8.036, de 11 de maio de 1990.

8.3.7 Certidão Negativa ou Positiva, com efeito de Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), nos termos do art. 642-A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentado pela Lei nº 12.440, de 7 de julho de 2011 e na Resolução Administrativa nº 1470/2011 do Tribunal Superior do Trabalho, de 24 de agosto de 2011; (www.tst.jus.br).

8.4 Documentos Relativos à Qualificação Econômico-Financeira:

8.4.1 Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede do licitante. Caso não houver prazo fixado, a validade será de 60 (sessenta) dias.

8.5 Documentos relativos à qualificação técnica:

8.5.1 Alvará da Vigilância Sanitária da empresa licitante referente ao objeto deste Edital, expedido pelo órgão competente (Estadual ou Municipal);

8.5.2 Para empresa declarada vencedora os itens carne bovina e carne suína (item nº27, 28, 29, 30, 31 e 98) a empresa deverá apresentar registro do serviço de inspeção municipal - SIM (quando comercializada no próprio município), ou serviço de inspeção estadual - SIE (quando comercializada no próprio estado), ou serviço de inspeção federal - SIF (válido em todo o Brasil e para exportação).

8.5.3 A licitante declarada vencedora deverá comprovar que possui estrutura adequada para o transporte dos gêneros alimentícios refrigerados nos itens nº 27, 28, 29, 30, 31, 53, 59, 70, 72, 87, 90, 91, 93 e 98), mediante a apresentação de:

8.5.3.1 Declaração da empresa, em papel timbrado, atestando que dispõe de veículo(s) com sistema de controle de temperatura, próprios ou contratados exclusivamente para essa finalidade;

8.5.3.2 Documento de propriedade ou contrato de locação/terceirização dos veículos destinados ao transporte dos alimentos;

8.5.4 Laudo sanitário emitido por órgão competente ou certificado de vistoria que comprove que o(s) veículo(s) atende(m) às exigências sanitárias, especialmente quanto à higienização e conservação de temperatura.

8.6 Declarações expressas da licitante, sob as penalidades cabíveis, de que:

8.6.1 Declaração Unificada;

8.7 OUTRAS COMPROVAÇÕES

8.7.1 Declaração de enquadramento e observância dos limites de contratações para ME/EPP, se for o caso.

OBS. As licitantes deverão apresentar as declarações supracitadas redigidas, preferencialmente, em papel timbrado da empresa, devidamente assinada pelo representante legal da licitante, podendo ser utilizado os modelos sugeridos nos Anexos do edital.

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

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

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

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

8.12 Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.

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

8.14 Não serão admitidos documentos subscritos por mandatário não habilitado legalmente para representar a empresa licitante.

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

8.16 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por autenticação realizada por servidor do órgão contratante.

8.17 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).

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

8.19 Os documentos relativos à regularidade fiscal, social e trabalhista que constem do Edital somente serão exigidos, em qualquer caso, **em momento posterior ao julgamento das propostas**, e apenas do licitante mais bem classificado.

8.20 Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):

- 8.21 Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
- 8.22 Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- 8.23 Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 8.24 Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.
- 8.25 Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.
- 8.26 As certidões apresentadas pelo licitante que, não tragam sua validade expressa, serão consideradas pelo Pregoeiro, como válidas por 60 (sessenta) dias da data de expedição.

9 DOS RECURSOS

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

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

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

9.3.1 A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão, **durante o prazo de 15 (quinze) minutos** a ser concedido em sessão pública, após o término do julgamento das propostas ou do ato de habilitação ou inabilitação, conforme o caso;

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

9.4 Os recursos poderão ser encaminhados em campo próprio do sistema, por e-mail no endereço eletrônico licitacaoitapora@gmail.com ou protocolados na Prefeitura Municipal de Itaporã-MS, localizada na rua Duque de Caxias, nº 250, Centro, CEP: 79.890-000, Itaporã-MS.

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

9.6 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

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

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

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

9.10 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na Prefeitura Municipal de Itaporã-MS e poderão ser solicitados através do endereço eletrônico licitacaoitapora@gmail.com.

10 DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

10.1 Todas as infrações administrativas e sanções para esta contratação estão previstas no Termo de Referência, Minuta da Ata de Registro de Preços e Minuta de Contrato, anexo a este edital.

11 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

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

11.3 A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados na forma eletrônica, no próprio portal BLL, no endereço eletrônico licitacaoitapora@gmail.com ou protocolados na Prefeitura Municipal de Itaporã-MS, localizada na rua Duque de Caxias, nº 250, Centro, CEP: 79.890-000, Itaporã-MS.

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

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

11.5 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, salvo se dela não decorrer alteração editalícia que comprometa a formulação das propostas.

12 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

12.1 As despesas decorrentes da contratação dos objetos da Ata de Registro de Preços 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 o artigo 95, da Lei nº. 14.133/21.

12.2 Conforme dispõe o art. 96, § 5º, do Decreto Municipal n.º 1.213/23, na licitação para registro de preços não é necessário indicar a dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil.

13 DA FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

13.1 A cada requisição o contratado terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis para a assinatura do contrato, ou para aceitar ou retirar o instrumento equivalente nos termos do art. 95, da Lei nº 14.133/21.

13.1.1 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.

13.1.2 Aplicar-se-ão à futura contratação as disposições previstas no Título III, Capítulo I, da Lei nº 14.133/21.

13.2 O contrato poderá ser formalizado a qualquer tempo durante o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços sobre o saldo remanescente do item, com entrega integral ou parcelada.

14 DO(S) VALOR (ES) DE REFERÊNCIA.

14.1 O objeto desta licitação terá como referência o(s) valor (es) unitários e totais indicados no anexo III a este edital.

15 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO E DA SUBCONTRATAÇÃO

15.1 Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação, nem será permitida a subcontratação do objeto.

16 DAS CONDIÇÕES E DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1 As obrigações decorrentes desta licitação, a serem firmadas entre a Administração Municipal e o licitante vencedor, serão formalizadas mediante Ata de Registro de Preços, observando-se as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, na legislação vigente e na proposta do licitante vencedor.

16.2 A Administração Municipal convocará o licitante vencedor para assinar a Ata de Registro de Preços, que deverá comparecer dentro do prazo de **05 (cinco) dias úteis**, contados a partir da convocação.

16.3 O prazo estipulado no subitem anterior poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo licitante vencedor, durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração Municipal.

16.4 Será facultado à Administração, quando o adjudicatário não assinar a ata no prazo estabelecido neste Edital, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura da ata nas condições propostas pelo licitante vencedor.

16.5 Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos deste subitem anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização, poderá:

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

16.5.2 Registrar os preços nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

16.6 O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 01 (um) ano, contado do ato de assinatura, podendo ser prorrogado por igual período.

16.7 Ata de Registro de Preços não obriga a Administração a firmar as contratações que dela poderão advir.

16.8 A estimativa de custos prevista constitui-se em mera previsão dimensionada, não estando o Município obrigado a realizá-la em sua totalidade e não cabendo ao licitante vencedor o direito de pleitear qualquer tipo de reparação.

16.9 Será constituído cadastro de reserva, nos seguintes termos:

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

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

16.9.1.2 Dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

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

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

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

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

16.9.3.1 Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

16.9.3.2 Quando houver o cancelamento da ata de registro de preços ou do registro de preços.

16.9.4 Será facultado à Administração, quando o adjudicatário não assinar a ata no prazo estabelecido neste edital, convocar os licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação, para a assinatura da ata nas condições propostas pelo licitante vencedor.

16.9.5 Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do subitem 2.4, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

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

16.9.5.2 Registrar os preços nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

17 DA ALTERAÇÃO, NEGOCIAÇÃO E CANCELAMENTO DOS PREÇOS REGISTRADOS

17.1 Os critérios de reajuste da presente contratação estão previstas na Minuta da Ata de registro de Preços e Minuta de Contrato, anexo a este edital.

18 DO RECEBIMENTO E ENTREGA DO OBJETO, DA FISCALIZAÇÃO, DA GESTÃO DO CONTRATO, DO PAGAMENTO E DO REAJUSTE

18.1 Os critérios de recebimento e entrega do objeto, de fiscalização, de gestão do contrato, do pagamento e do reajuste estão previstos no Termo de Referência, Minuta da Ata de Registro de Preços e na Minuta do contrato, anexos a este Edital.

19 DO CADASTRO DAS LICITANTES VENCEDORAS NO E-CJUR DO TCE/MS

19.1 Para o fim de atender a exigência do art. 15, V, da Resolução nº 65, de 13 de dezembro de 2017, do Tribunal de Contas do estado de Mato Grosso do Sul (TCE/MS), a empresa a ser contratada deverá até a data de assinatura do contrato, promover seu cadastro no sistema E-CJUR DO TCE/MS, no seguinte endereço eletrônico: <https://ww4.tce.ms.gov.br/ecjur/Login/Login?ReturnUrl=%2f#/>.

19.2 O passo-a-passo para o cadastramento de empresas pode ser acessado no Capítulo 10 do Manual e-CJUR disponível no Portal do Jurisdicionado no menu "Manuais", no seguinte endereço: <http://www.tce.ms.gov.br/portaljurisdicionado/conteudos/lista/4/9>.

19.3 Deverá ser encaminhado à Administração o comprovante do cadastramento.

20 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

20.1 Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

20.2 É vedada a participação do órgão ou entidade em mais de uma ata de registro de preços com o mesmo objeto no prazo de validade daquela de que já tiver participado, salvo na ocorrência de ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto no edital;

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

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

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

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

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

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

20.9 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no endereço eletrônico www.itapora.ms.gov.br, na seção portal transparência, editais de licitação pelo link <http://s2.asp.srv.br/etransparencia.pm.Itaporã.ms/servlet/wpeditallicitacaoconsulta> ou no portal BII Compras pelo link <https://bii.org.br/editais>.

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

Anexo I – Termo de Referência
Anexo II - Modelo de Proposta;
Anexo III – Preço máximo de referência;
Anexo IV – Modelo de Declaração Unificada.
Anexo V – Modelo de Declaração de ME/EPP;
Anexo VI – Minuta da Ata de Registro de Preços
Anexo VII – Minuta de Termo de Contrato.

Itaporã-MS, 15 de junho de 2026



Documento assinado digitalmente
RAPHAEL DA SILVA MATOS
Data : 15/06/2026 10:22:28
CPF:***.***.321-49
<https://itapora.flowdocs.com.br/public/assinaturas/79,43B5A2E573F7F339A66F>

RAPHAEL DA SILVA MATOS
Gerente Municipal de Administração e Gestão



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

I – OBJETO

Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento da alimentação escolar dos alunos matriculados na rede municipal de ensino.

Aspectos gerais do objeto:

A demanda inicial, após averiguação técnica, indica a necessidade da aquisição conforme segue.

ITENS EXCLUSIVOS PARA ME/EPP/MEI:

| ITEM | DESCRIÇÃO DO PRODUTO | QTE | UNID. |
|------|--|------|-------|
| 1 | ABACAXI TIPO PÉROLA, APRESENTAÇÃO NATURAL, MADURO, TAMANHO MÉDIO, NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, UNIFORMES, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS. | 670 | KG |
| 2 | ABÓBORA MADURA, TIPO CABOTIÁ, DE TAMANHO GRANDE, UNIFORME, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, LIVRE DE TERRA OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A SUPERFÍCIE EXTERNA. | 400 | KG |
| 3 | AÇAFRÃO PÓ FINO, HOMOGÊNEO, COLORAÇÃO AMARELA INTENSA, EMBALAGEM PLÁSTICA COM 500 G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. | 200 | UN |
| 4 | ACELGA, EXTRA, COM FOLHAS VERDES, INTEGRAS, SEM LARVAS, PARASITA, SEM FOLHAS MURCHAS, LIMPA E SEM DEFEITO QUE AFETE SUA APARÊNCIA. | 600 | KG |
| 5 | ACHOCOLATADO EM PÓ, SOLÚVEL À BASE DE CACAU, AÇÚCAR E ENRIQUECIDO COM VITAMINAS, ISENTO DE GRUMOS E CONTAMINANTES, COM FÁCIL DISSOLUÇÃO EM LÍQUIDOS QUENTES E FRIOS, EMBALADO DE FORMA HERMÉTICA, CONTENDO APROXIMADAMENTE 400G | 200 | UN |
| 6 | AÇÚCAR CRISTAL BRANCO, ESPECIAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE ORIGINAL DO FABRICANTE COM 2KG. | 240 | PCT |
| 7 | ALFACE (AMERICANA, CRESPA OU LISA) COM FOLHAS VERDES, INTEGRAS, SEM LARVAS, PARASITAS, SEM DEFEITO, SEM FOLHAS MURCHAS, CADA MAÇO DEVERÁ TER NO MÍNIMO DE 350 GRAMAS | 1400 | MACO |
| 8 | ALHO, CABEÇA INTEIRA, DENTES GRANDES E UNIFORMES, FIRMES E COM BRILHO | 480 | KG |
| 9 | AMENDOIM, CRU, FORA DA CASCA (DEBULHADO), GRÃOS DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM POLIPROPILENO TRANSPARENTE ORIGINAL DE FÁBRICA DE 500 G | 100 | UN |
| 10 | AMIDO DE MILHO, EM PÓ, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE PAPELÃO ORIGINAL DE FÁBRICA DE 500G. | 100 | PCT |
| 11 | ARROZ AGULHINHA LONGO FINO TIPO 1, PACOTE 5KG, ALIMENTO COMPOSTO DE ARROZ, VITAMINAS (A, B1, PP, B9, B12) E MINERAIS (FERRO E ZINCO) BENEFICIADO, POLIDO, PROCEDÊNCIA NACIONAL E SER DE SAFRA CORRENTE, LIMPO, GRÃOS INTEIROS MÍNIMO DE 90%, UMIDADE MÁXIMA DE 14%, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, BIOLÓGICAS E DA EMBALAGEM DEVEM OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. | 1000 | PCT |
| 12 | ARROZ INTEGRAL - CLASSE: LONGO, FINO, TIPO 1 INTEGRAL. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR MOFO, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, PREPARAÇÃO FINAL DIETÉTICA INADEQUADA (ENCAPAMENTO). EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG, EM POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | 50 | PCT |
| 13 | AVEIA EM FLOCOS FINOS. 100% NATURAL, SEM ADITIVOS OU CONSERVANTES, FABRICADA A PARTIR DE MATERIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, INSENTA DE MATERIA TERROSA, FUNGOS E PARASITOS, LIVRES DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO OU RANÇO. ROTULAGEM CONTENDO, NO MÍNIMO, O NOME DO FABRICANTE E O DO PRODUTO, O CNPJ DO FABRICANTE, O NUMERO DO LOTE, A DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA OU PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM CONTENDO APROXIMADAMENTE 165G. | 50 | UN |
| 14 | BANANA MAÇÃ DE PRIMEIRA QUALIDADE, DE TAMANHO MÉDIO, UNIFORMES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, LIVRE DE CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A SUPERFÍCIE EXTERNA. | 670 | KG |
| 15 | BANANA, NANICA, EM PENCA, FRUTOS COM 60 A 70% DE MATURAÇÃO CLIMATIZADA, UNIFORMES, NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRMES E COM BRILHO, CAIXA COM 20 KG, COM 100 A 120 FRUTOS, PONTO INICIAL NO PROCESSO DE AMADURECIMENTO. | 1170 | KG |
| 16 | BATATA DOCE BEM DESENVOLVIDA; ISENTA DE ENFERMIDADES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; LAVADA, INTEIRAS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRMES E COM BRILHO, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA. | 800 | KG |
| 17 | BATATA, BENEFICIADA LISA ESPECIAL, INGLESA, CONFORMAÇÃO UNIFORME, PORTE MÉDIO/GRANDE, LAVADA, INTEIRAS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRMES E COM BRILHO, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA. | 2000 | KG |

| | | | |
|----|---|------|------|
| 18 | BETERRABA, SEM FOLHAS, PRIMEIRA, BULBOS DE TAMANHO MÉDIO, UNIFORME, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDA À SUPERFÍCIE EXTERNA. | 600 | KG |
| 19 | BISCOITO DE POLVILHO: OBTIDO MISTURA DE FARINHA, AMIDO OU FÉCULA COM OUTROS INGREDIENTES, SUBMETIDOS A PROCESSO DE AMASSAMENTO E COCÇÃO, FERMENTADOS OU NÃO. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM ESTAR QUEBRADIÇO. FARINHA DE TRIGO, SAL REFINADO, GORDURA VEGETAL (LIVRE DE GORDURA TRANS) AMIDO DE MILHO. DUPLA EMBALAGEM DE POLIETILENO DE 100G. | 400 | PCT |
| 20 | BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, SEM RECHEIO, ZERO GORDURA TRANS, COM FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, CREME DE MILHO, AMIDO, SAL, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS, ACIDULANTE ÁCIDO LÁTICO, AROMATIZANTE E MELHORADOR DE FARINHA PROTEASE. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 350G. COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | 400 | UN |
| 21 | BISCOITO INTEGRAL SEM AÇÚCAR: EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 120G. DEVERÁ CONTER FARINHA DE TRIGO INTEGRAL COMO PRIMEIRO INGREDIENTE. NÃO DEVE CONTER: ACESSULFAME K, ASPARTAME, CICLAMATO, SACARINA, LACTOSE E/ OU FRUTOSE. ATENDER PORTARIA N° 29 DE 13 DE JANEIRO 1998, ANVISA | 100 | UN |
| 22 | BISCOITO SALGADO, CREAM CRACKER, DE PRIMEIRA QUALIDADE, VITAMINADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO COM DUPLA PROTEÇÃO, EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 350G, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | 500 | UN |
| 23 | BRÓCOLIS, EXTRA, COM FOLHAS VERDES, ÍNTEGRAS, SEM LARVAS, PARASITAS, SEM DEFEITO, SEM FOLHAS E TALOS MURCHOS, COM BUQUÊS VERDES, CADA MAÇO DEVERÁ TER NO MÍNIMO DE 300 GRAMAS. | 360 | MAÇO |
| 24 | CAMOMILA, PRODUTO NATURAL COMPOSTO POR FLORES SECAS DE CAMOMILA (MATRICARIA RECUTITA), DESTINADO AO PREPARO DE INFUSÕES. POSSUI AROMA SUAVE E PROPRIEDADES RELAXANTES. EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 10G. | 200 | UN |
| 25 | CANELA EM PAU (RAMA OU CASCA), ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO ORIGINAL DE FÁBRICA, COM PESO APROXIMADO DE 10 G | 120 | UN |
| 26 | CANELA EM PÓ: ESPECIARIA, CASCAS DO TRONCO DA CANELA DA ÍNDIA MOÍDA, SEM ADULTERAÇÕES E CONTAMINAÇÕES DE QUALQUER ESPÉCIE, PÓ FINO E HOMOGÊNEO, NA COR MARROM CLARO, COM CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM DEVE CONTER OS INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E /OU LOTE, DATA DE VALIDADE. EMBALAGEM COM 10G. | 80 | PCT |
| 27 | CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO DE CORTE: ACEM, SEM OSSO, CORTADO EM CUBOS, LIVRE DE GORDURA E DE APARAS, RESFRIADA, COM ASPECTO FIRME, COR VERMELHO VIVO, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, COM NÚMERO DE LOTE, DATA DE PRODUÇÃO, DATA DE VALIDADE. PRAZO DE VALIDADE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | 1100 | KG |
| 29 | CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO DE CORTE: PATINHO, MOÍDO, EXTRA LIMPO, SEM OSSO, LIVRE DE GORDURA E DE APARAS, RESFRIADA, COM ASPECTO FIRME, COR VERMELHO VIVO, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, COM NÚMERO DE LOTE, DATA DE PRODUÇÃO, DATA DE VALIDADE. PRAZO DE VALIDADE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | 1000 | KG |
| 30 | CARNE DE FRANGO IN NATURA, TIPO DE CORTE: COXA E SOBRECOXA, PROCESSAMENTO: SEM OSSO. ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO. COM COR, ODOR E ASPECTO CARACTERÍSTICO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA-SIF, NÚMERO DE LOTE, DATA DE PRODUÇÃO, DATA DE VALIDADE. PRAZO DE VALIDADE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | 4200 | KG |
| 31 | CARNE SUINA IN NATURA, TIPO DE CORTE: LOMBO, SEM OSSO, CORTADO EM CUBOS, COM NO MÁXIMO 15% DE GORDURA, RESFRIADA, ASPECTO FIRME, COR ROSADA, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, COM NÚMERO DE LOTE, DATA DE PRODUÇÃO, DATA DE VALIDADE. PRAZO DE VALIDADE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA | 1000 | KG |
| 32 | CEBOLA, TAMANHO MÉDIO, UNIFORME, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENRA E COM BRILHO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. | 900 | KG |
| 33 | CENOURA, SEM FOLHAS, PRIMEIRA, TAMANHO MÉDIO, UNIFORME, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENRAS, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDA À SUPERFÍCIE EXTERNA. | 950 | KG |
| 34 | CEREAL INFANTIL À BASE DE FARINHA DE ARROZ, AMIDO DE MILHO, BANANA DESIDRATADA, MAÇA DESIDRATADA, MALTODESTRINA, COM VITAMINAS E MINERAIS, AROMATIZANTES. ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCARES. EMBALAGEM COM MÍNIMO DE 150G. | 100 | PCT |
| 35 | CHA MATE COMPOSTO DE FOLHAS E TALOS DE ERVA MATE TOSTADA, SABOR MATE NATURAL, EMBALAGEM DE 250G. | 100 | UN |
| 36 | CHEIRO VERDE, EXTRA, SEM DEFEITO, SEM FOLHAS MURCHAS, 50% SALSA E 50% CEBOLINHA, CADA MAÇO DEVERÁ TER NO MÍNIMO 500 GRAMAS. | 320 | MÇ |
| 37 | CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU. INGREDIENTES: CACAU EM PÓ SOLÚVEL. CAIXA COM 200G, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06(SEIS) MESES | 200 | CX |
| 38 | CHUCHU, DE TAMANHO MÉDIO, DE PRIMEIRA, INTEIROS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS E COM COLORAÇÃO UNIFORME. | 520 | KG |
| 39 | COCO RALADO SEM AÇÚCAR: PRODUTO OBTIDO DO FRUTO DO COQUEIRO, POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO E SEPARADO PARCIALMENTE DE EMULSÃO ÓLEO/ ÁGUA (LEITE DE COCO) POR PROCESSOS MECÂNICOS, SEM AÇÚCAR- EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 100G. | 40 | PCT |

| | | | |
|----|--|-------|------|
| 40 | COLORAU, EM PÓ, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO ORIGINAL DE FÁBRICA, COM 500G. | 550 | PCT |
| 41 | COMINHO DE 1ª QUALIDADE, PURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. APRESENTAÇÃO: PACOTE CONTENDO APROXIMADAMENTE 500 GRAMAS. | 300 | UN |
| 42 | COUVE FLOR: TAMANHO MÉDIO, FLORES ÍNTEGRAS E ESBRANQUIÇADAS, SEM PARTES ESTRAGADAS. GRAU DE AMADURECIMENTO APROPRIADO PARA CONSUMO. | 380 | UN |
| 43 | COUVE, TIPO MANTEIGA, EXTRA, SEM DEFEITOS, SEM FOLHAS MURCHAS, CORN FOLHAS VERDES, ÍNTEGRAS SEM LARVAS, PARASITAS, CORN MAÇOS PADRONIZADOS. | 400 | MAÇO |
| 44 | ERVA DOCE, SEMENTES SECAS, UNIFORMES, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO, ORIGINAL DE FÁBRICA, COM APROXIMADAMENTE 10 G. | 300 | PCT |
| 45 | EXTRATO DE TOMATE, PURA POLPA DE TOMATE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO APROXIMADAMENTE 300G. | 200 | UN |
| 46 | FARINHA DE MANDIOCA, TORRADA DE 1ª QUALIDADE, SECA, FINA, BRANCA, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA: 82% DE CARBOIDRATOS. PACOTE DE 1KG. | 500 | PCT |
| 47 | FARINHA DE MILHO (FLOCÃO) - AMARELA PRÉ-COZIDA, FINA, DE 1ª QUALIDADE, EM FLOCOS, DEVIDAMENTE ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MATÉRIA TERROSA, FUNGOS E MATERIAL ESTRANHO, NÃO PODENDO APRESENTAR-SE ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA. APRESENTAÇÃO: PACOTE CONTENDO 500G. | 200 | UN |
| 48 | FARINHA DE TRIGO ESPECIAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, TIPO 1, PACOTE COM 1 KG. | 130 | PCT |
| 49 | FARINHA FINA DE MILHO (FUBÁ), AMARELO, DE 1ª QUALIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE OU DE PAPEL ORIGINAL DE FÁBRICA COM 1 KG, ASPECTO FINO. | 200 | PC |
| 50 | FEIJÃO, TIPO 1 PRETO, NOVO, GRUPO 1, FEIJÃO COMUM, CLASSE PRETO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM POLIPROPILENO TRANSPARENTE ORIGINAL DE FÁBRICA COM 1KG, GRÃOS INTEIROS, ASPECTO BRILHOSO, LISO. | 520 | PC |
| 51 | FEIJÃO, TIPO 1, CARIOQUINHA, NOVO, GRUPO 1, FEIJÃO COMUM, CLASSE CORES, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM POLIPROPILENO TRANSPARENTE ORIGINAL DE FÁBRICA COM 1KG, GRÃOS INTEIROS, ASPECTO BRILHOSO, LISO, COLORAÇÃO CLARA ISENTO DE MATERIAL TERROSO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 4 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | 1000 | PC |
| 52 | FERMENTO QUÍMICO, UTILIZADO NO PREPARO DE BOLOS, MASSAS E BISCOITOS, GARANTINDO LEVEZA E CRESCIMENTO ADEQUADO. EMBALAGEM 100G. | 100 | UN |
| 53 | FILE DE PEITO DE FRANGO, SEM OSSO, CONGELADO, SEM PELE E SEM GORDURA, APRESENTANDO COR AMARELO ROSADA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ESCURECIMENTO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA- SIF, ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO E DATA DE VENCIMENTO ESTAMPADO NA EMBALAGEM. PRAZO DE VALIDADE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | 3000 | KG |
| 54 | GENGIBRE , EXTRA, CONFORMAÇÃO UNIFORME, LAVADO, INTEIROS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRMES E COM BRILHO, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA. | 100 | KG |
| 55 | IOGURTE NATURAL INTEGRAL: CONTENDO APENAS LEITE E FERMENTO VIVO EM SUA FORMULAÇÃO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, SEM CONSERVANTES E FONTE DE CÁLCIO. EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 160G. | 400 | UN |
| 56 | LARANJA PÊRA, MADURA, FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO, NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, UNIFORMES, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRMES E COM BRILHO | 700 | KG |
| 57 | LEITE DE CÔCO 200 ML: PRODUTO OBTIDO DO LEITE DE CÔCO PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, PODENDO CONTER CONSERVANTES, ACIDULANTES E /OU ESPESSANTE- GARRAFA DE 200 ML. | 60 | UN |
| 58 | LEITE EM PÓ INTEGRAL, SOLÚVEL, INSTANTÂNEO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE PAPEL OU LATA ORIGINAL DE FÁBRICA COM APROXIMADAMENTE 400 G, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SIF. | 200 | LT |
| 59 | LEITE PASTEURIZADO, DISPERSÃO MISTA DE ASPECTO BRANCO. OPAÇO, LEVEMENTE ADOICADO, TENDENDO A NEUTRALIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 LITRO ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NUMERO DE LOTE DO PRODUTO, ENTREGUE A TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A 4°C, BEM COMO REGISTRO NO SIM (SISTEMA DE INSPEÇÃO MUNICIPAL); SISTEMA DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE) E/ OU SISTEMA DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). | 10000 | UN |
| 60 | LEITE, FLUIDO, ZERO LACTOSE, LONGA VIDA INDICADO PARA TODOS OS NÍVEIS DE ITOLERANCIA A LACTOSE, MESMO PARA CONSUMIDORES MAIS SENSÍVEIS, DE FÁCIL DIGESTÃO, SEMIDESNATADO. CAIXA COM 1 LITRO. | 1040 | UN |
| 61 | LIMÃO TIPO TAITY, FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO, NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, UNIFORMES, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRMES, SUCULENTOS E COM BRILHO | 100 | KG |
| 62 | LOURO EM FOLHAS DESIDRATADAS CONSTITUÍDO DE FOLHAS ISENTAS DE MATERIAIS TERROSOS, PARASITAS, COR PARDA ESCURA, CHEIRO FORTEMENTE CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM ATÓXICA, CONTENDO NOME E DADOS DO FORNECEDOR. EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 10G. | 300 | UN |
| 63 | MAÇÃ VERMELHA, NACIONAL, FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO — TP 100/135, NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, SEM FERIMENTOS, FIRMES, TENRAS E COM BRILHO | 4000 | KG |

| | | | |
|----|--|------|-----|
| 64 | MACARRÃO DE SÊMOLA, TIPO AVE MARIA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE OU CAIXAS DE PAPEL RESISTENTE ORIGINAL DE FÁBRICA COM 500 G. | 200 | PCT |
| 65 | MACARRÃO, DE SÊMOLA COM OVOS, TIPO PADRE NOSSO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE OU CAIXAS DE PAPEL RESISTENTE ORIGINAL DE FÁBRICA COM 500 G. | 800 | PCT |
| 66 | MACARRÃO, TIPO ESPAGUETE, FINO, MASSA COM OVOS, DE 1 QUALIDADE, CONTENDO SEMOLINA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINADO), ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE OU EM CAIXA DE PAPEL RESISTENTE ORIGINAL DE FÁBRICA COM 500G | 300 | PCT |
| 67 | MACARRÃO, TIPO PARAFUSO, MASSA COM OVOS, DE 1ª QUALIDADE, CONTENDO SEMOLINA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINADO), ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE OU EM CAIXA DE PAPEL RESISTENTE ORIGINAL DE FÁBRICA COM 500G. | 1000 | PCT |
| 68 | MAMÃO TIPO FORMOSA, COM 80 A 90% DE MATURAÇÃO, FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO, GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRMES E COM BRILHO. | 400 | KG |
| 69 | MANDIOCA TIPO BRANCA/AMARELA, PRIMEIRA, DESCASCADA, RAÍZES GRANDES, NO GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, SABOR E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, UNIFORMES, FRESCAS, INTEIRAS, SEM FERIMENTOS, OU DEFEITOS, NÃO FIBROSA, LIVRES DE CORPOS ESTRANHOS, ADERENTE A SUPERFÍCIE EXTERNA, EMBALADAS EM POLIPROPILENO TRANSPARENTE COM 1KG | 300 | KG |
| 70 | MANTEIGA, PURA DE LEITE, COM SAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE PAPEL 500GR, MATERIAL PLÁSTICO OU EM LATA ORIGINAL DE FÁBRICA, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SIF. | 300 | UN |
| 71 | MARACUJÁ TIPO AZEDO, FRUTOS FRESCOS E MADUROS, DE TAMANHO MÉDIO, GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE. MARACUJÁ TIPO AZEDO, FRUTOS FRESCOS E MADUROS, DE TAMANHO MÉDIO, UNIFORMES, INTACTOS, FIRMES, TENROS E BEM DESENVOLVIDOS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, LIVRE DE CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A SUPERFÍCIE EXTERNA. | 150 | KG |
| 72 | MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL, 500G: DE 1ª QUALIDADE, CONTENDO NO MÍNIMO 65% DE LIPÍDEOS, A BASE DE ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E HIDROGENADOS, ÁGUA, SAL (2%), LEITE EM PÓ DESNATADO E/OU SORO DE LEITE EM PÓ. ESTABILIZANTES: MONO E DIGLICERÍDEOS, LECITINA DE SOJA E ÉSTERES DE POLIGLICEROL, CONSERVANTES: SORBATO DE POTÁSSIO E/OU BENZOATO DE SÓDIO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MANTEIGA, CORANTE NATURAL DE URUCUM E CÚRCUMA OU IDÊNTICO AO NATURAL BETA CAROTENO E VITAMINA A, SEM COLESTEROL. EMBALAGEM EM POTE PLÁSTICO ATÓXICO, LACRADO COM FILME TERMO-SELADO, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SIF. | 200 | PT |
| 73 | MELÂNCIA, PESO ACIMA DE 10 KG, FRESCA, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. | 3000 | KG |
| 74 | MELÃO: TAMANHO PEQUENO A MÉDIO, CASCA FIRME, COLORAÇÃO AMARELA, LISA E BRILHANTE. SEM AMASSADOS E PARTES APODRECIDAS. GRAU DE AMADURECIMENTO APROPRIADO PARA CONSUMO. | 780 | KG |
| 75 | MILHO, PARA PIPOCA, AMARELO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TIPO 1, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE ORIGINAL DE FÁBRICA COM 500 GR, GRÃOS COM ASPECTO BRILHOSO. | 300 | PCT |
| 76 | MILHO VERDE EM CONSERVA, REIDRATADO, DE 1ª QUALIDADE, TRADICIONAL, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA COM APROXIMADAMENTE 200G. | 80 | UN |
| 77 | MILHO, PARA CANJICA (SEM PELE), AMARELO OU BRANCO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE ORIGINAL DE FÁBRICA COM 500 G. | 60 | PCT |
| 78 | ÓLEO, DE SOJA REFINADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA COM NO MÍNIMO 900 ML. | 1800 | FR |
| 79 | ORÉGANO, DESIDRATADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA COM NO MÍNIMO 200G. | 180 | PCT |
| 80 | OVOS DE GALINHA, BRANCOS OU VERMELHOS, GRANDES, ACONDICIONADOS EM BANDEJAS DE PAPELÃO FORTE COM 12 UNIDADES CADA. CARACTERÍSTICAS: CONSTITUINDO OVOS SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS SEM DEFEITOS, APRESENTANDO COR RANCA/VERMELHA E TAMANHO GRANDE, UNIFORME E NÃO SERÁ PERMITIDA RACHADURA NA CASCA. COM PRAZO DE VALIDADE IGUAL OU SUPERIOR A 15 DIAS | 580 | DZ |
| 81 | PÃO INTEGRAL DE FORMA, CONTENDO FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, SAL. PACOTE DE 400G, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DOS INGREDIENTES PRESENTES. COM PRAZO DE VALIDADE DE 03 ATÉ 05 DIAS À PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | 20 | PCT |
| 82 | PAO, MACIO, PARA CACHORRO QUENTE, FRESCO DO DIA, COM APROXIMADAMENTE 50 GR CADA, COM SAL, ELABORADO COM FARINHA DE TRIGO ESPECIAL. | 2300 | KG |
| 83 | PAO, TIPO FRANCES, FRESCO DO DIA, COM APROXIMADAMENTE 50 GR CADA, COM SAL, ELABORADO COM FARINHA DE TRIGO ESPECIAL | 500 | KG |
| 84 | PÁPRICA DOCE EM PÓ, DE 1ª QUALIDADE, PURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. APRESENTAÇÃO: PACOTE CONTENDO 20 A 30 GRAMAS. | 500 | UN |

| | | | |
|----|---|------|-----|
| 85 | PEPINO DE PRIMEIRA, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO OU TRANSPORTE. | 900 | KG |
| 86 | PERA: FRESCA DE 1ª QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDA, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, COM AROMA E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AGROQUÍMICOS, AROMA E SABOR ESTRANHOS. | 1800 | KG |
| 87 | PESCADO: TILÁPIA, EM FILÉ, CONGELADO COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E PARASITAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, CONTENDO 1 KG COM CARIMBO DE INSPEÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE, DIPOA N304 DE 22/04/96 E N 145 DE 22/04/98 E DA RESOLUÇÃO DA ANVISA N 105 DE 19/05/99. A ROTULAGEM DO PESCADO CONGELADO COMERCIALIZADO DEVE ATENDER A INSTRUÇÃO NORMATIVA MAMA N 22, DE 24/11/05, DEVENDO APRESENTAR IDENTIFICAÇÃO E CONTATO DO FORNECEDOR, NOME DO PRODUTO, PESO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. | 800 | KG |
| 88 | PIMENTÃO VERDE, DE PRIMEIRA, TAMANHO MÉDIO, TENROS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME E COM BRILHO, TURGESCENTES, FIRMES E BEM DESENVOLVIDOS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, LIVRES DE TERRA OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. | 350 | KG |
| 89 | REPOLHO LISO, VERDE, TIPO MACIO, EXTRA, PRIMEIRA, LIMPO, CABEÇAS FECHADAS, TENROS, SEM MANCHAS E COM COLORAÇÃO UNIFORME E SEM DEFEITO QUE AFETE SUA APARÊNCIA COM PESO APROXIMADO DE 800G. | 1000 | KG |
| 90 | REQUEIJÃO CREMOSO LIGHT, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE VIDRO OU MATERIAL PLÁSTICO ORIGINAL DE FÁBRICA COM APROXIMADAMENTE 200 GRAMAS, COM 46% MENOS GORDURA E 32% MENOS CALORIAS, INGREDIENTES: LEITE RECONSTITUÍDO INTEGRAL E/OU LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL, CREME DE LEITE, ÁGUA, PROTEÍNA CONCENTRADA DE LEITE, CASEINATO DE CÁLCIO, CONCENTRADO DE PROTEÍNAS LÁCTEAS, SAL, CLORETO DE CÁLCIO, FERMENTO LÁCTEO, ESTABILIZANTES POLIFOSFATO DE SÓDIO E PIROFOSFATO DE SÓDIO, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO E REGULADOR DE ACIDEZ ÁCIDO LÁCTICO. COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | 60 | UN |
| 91 | REQUEIJÃO, CREMOSO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE VIDRO OU MATERIAL PLÁSTICO ORIGINAL DE FABRICA COM APROXIMADAMENTE 220 GRAMAS, SEM ADIÇÃO DE AMIDO, CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES, CREME DE LEITE, MASSA COALHADA PARA REQUEIJÃO (LEITE DESNATADO E ACIDULANTE ACIDO LÁCTICO), CLORETO DE SÓDIO (SAL), ESTABILIZANTE POLIFOSFATO DE SÓDIO, REGULADOR DE ACIDEZ FOSFATO TRISSODICO E CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF. | 300 | PT |
| 92 | SAL, REFINADO EXTRA, IODADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ORIGINAL DE FÁBRICA COM 1KG. | 700 | PCT |
| 93 | SALSICHA TIPO HOT DOG, DE 1ª QUALIDADE, FRESCA, MISTURADOS E COZIDOS, NÃO ADMITINDO SUPERFÍCIE COM UMIDADE E PEGAJOSA. TEMPERATURA ENTRE -3° C E +5° C. COM IDENTIFICAÇÃO DO SIF. EMBALAGEM: PRIMÁRIA – EMBALAGEM A VÁCUO COM 03 KG (DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM: NOME E ENDEREÇO DO MATADOURO, REGISTRO NO ÓRGÃO DESTINADO A FISCALIZAÇÃO, DATA DE ABATE E VALIDADE DO PRODUTO COM LACRE ORIGINAL DO MATADOURO). | 200 | KG |
| 94 | TANGERINA, TIPO PONKAN, MADURA, FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO, NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, UNIFORMES, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRMES, SUCULENTOS E COM BRILHO. | 2000 | KG |
| 95 | TOMATE, PARA SALADA, TIPO RASTEIRO, CLASSE EXTRA AA, COM APROXIMADAMENTE 60% DE MATURAÇÃO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME E BRILHO. | 1000 | KG |
| 96 | UVA SEM SEMENTE (CRINSON, THOMPSON OU VITÓRIA), DE 1ª, PESO POR CACHO VARIANDO DE 200 A 300G, COLORAÇÃO DA CASCA CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE, BAGA MEDIA E ARREDONDADA, A UVA DEVE APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO, NÃO APRESENTAR DEFEITOS COMO PODRIDÃO, UVAS SOLTAS, DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM CONTENDO DE 400G A 500G, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR. | 40 | KG |
| 97 | VINAGRE DE ÁLCOOL, ESCURO, EMBALAGEM PLÁSTICA COM 750 ML. | 400 | UN |

COTA PRINCIPAL (75%) - AMPLA CONCORRÊNCIA:

| | | | |
|----|--|------|----|
| 28 | CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO DE CORTE: MUSCULO, SEM OSSO, MOÍDA, LIVRE DE GORDURA E DE APARAS, RESFRIADA, COM ASPECTO FIRME, COR VERMELHO VIVO, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, COM NÚMERO DE LOTE, DATA DE PRODUÇÃO, DATA DE VALIDADE. PRAZO DE VALIDADE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | 2700 | KG |
|----|--|------|----|

COTA RESERVADA (25%) - EXCLUSIVA PARA ME, EPP E MEI:

| | | | |
|----|--|-----|----|
| 98 | CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO DE CORTE: MUSCULO, SEM OSSO, MOÍDA, LIVRE DE GORDURA E DE APARAS, RESFRIADA, COM ASPECTO FIRME, COR VERMELHO VIVO, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, COM NÚMERO DE LOTE, DATA DE PRODUÇÃO, DATA DE VALIDADE. PRAZO DE VALIDADE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | 900 | KG |
|----|--|-----|----|

II - JUSTIFICATIVA

A Gerência Municipal de Educação de Itaporã/MS, responsável pela administração, coordenação e manutenção da Rede Municipal de Ensino, atualmente composta por seis unidades escolares, Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs) e setor administrativo, atende aproximadamente 1.823 alunos, conforme levantamento de matrículas realizado em março de 2026. Os estudantes encontram-se distribuídos em diferentes regiões do município, assegurando o acesso à educação pública municipal e ao adequado desenvolvimento das atividades pedagógicas e administrativas.

Diante disso, a presente contratação tem por finalidade garantir o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios destinados à preparação da alimentação escolar oferecida aos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino, atendendo às necessidades nutricionais durante o período letivo.

A aquisição é necessária para assegurar a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, proporcionando alimentação adequada, saudável e balanceada aos estudantes da educação infantil e do ensino fundamental, contribuindo para o desenvolvimento, aprendizagem, rendimento escolar e permanência dos alunos nas unidades de ensino.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem como objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio da oferta de refeições que cubram suas necessidades nutricionais durante o período letivo, bem como mediante ações de educação alimentar e nutricional. A execução técnica, administrativa e financeira da alimentação escolar deve observar as diretrizes estabelecidas pela Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, além das disposições contidas nas Resoluções FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, nº 20, de 2 de dezembro de 2020 e nº 4, de 26 de fevereiro de 2026.

Considerando que a alimentação escolar constitui direito dos alunos da educação básica pública e dever da Administração Pública, faz-se indispensável a contratação para manutenção regular do abastecimento das unidades escolares, evitando descontinuidade no fornecimento das refeições ofertadas diariamente aos estudantes.

III – GENERALIDADES

Os quantitativos referidos neste termo de referência constituem-se uma mera previsão dimensionada, não estando o Município de Itaporã/MS obrigado a adquirir em sua totalidade, e não cabendo à Contratada o direito de pleitear qualquer tipo de reparação, portanto o Município de Itaporã/MS se reserva o direito de, a seu critério, utilizar ou não a quantidade prevista.

IV – VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

A vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período.

V - CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

CONDIÇÕES DE ENTREGA

Os itens deverão ser entregues/fornecidos mediante Autorização de Fornecimento, expedida pelo Setor de Compras da Gerência Municipal de Educação;

Os itens deverão apresentar boa qualidade e padrões sanitários que atendam a legislação vigente, serem entregues na embalagem original em perfeito estado, sem sinais de violação, sem indícios de umidade, sem inadequação de conteúdo a fim de garantir sua integridade e padrões sanitários;

Os itens de carne bovina e carne suína (itens nº 27, 28, 29, 30 e 31) deverão ser entregues quinzenalmente no almoxarifado da merenda escolar, acondicionados em embalagens plásticas contendo etiqueta com identificação do número do lote, data de produção e data de validade, com peso individual de 2 kg cada embalagem;

Os itens leite e pão (item nº59, 82 e 83) deverão ser entregues diariamente nos Centros Municipais de Educação Infantil – CMEI;

Os itens hortifrúti (frutas, legumes e verduras) deverão ser entregues semanalmente nas unidades escolares, em conformidade com as quantidades especificadas pela nutricionista responsável;

No ato do recebimento dos produtos, somente serão aceitas embalagens nas quantidades e medidas especificadas na Autorização de fornecimento;

O fornecedor sujeitar-se à fiscalização dos produtos alimentícios no ato da entrega, reservando-se a contratante o direito de não proceder ao recebimento, caso não encontre os mesmos em condições satisfatórias de conservação ou esteja com divergência da especificação que venceu no certame;

A empresa será responsável pelo descarregamento da mercadoria no ato da entrega. Caso a qualidade dos produtos não atenda às exigências estabelecidas na autorização de fornecimento, a remessa será devolvida imediatamente ao fornecedor. Se, por qualquer motivo, a mercadoria não for vistoriada no momento da entrega, a vistoria deverá ser realizada posteriormente no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas;

Constatada a conformidade quantitativa e qualitativa, os objetos serão recebidos definitivamente, mediante atesto na Nota Fiscal;

A entrega do objeto desta licitação é responsabilidade da Contratada, bem como as despesas de seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

A empresa deverá apresentar o Alvará de Licença Sanitária de titularidade da empresa licitante, expedido pelo Órgão competente da esfera Estadual ou Municipal da sede do licitante, compatível com o objeto licitado.

Para os itens carne bovina e carne suína (item nº27, 28, 29, 30, e 31) a empresa deverá apresentar registro do serviço de inspeção municipal - SIM (quando comercializada no próprio município), ou serviço de inspeção estadual - SIE (quando comercializada no próprio estado), ou serviço de inspeção federal - SIF (válido em todo o Brasil e para exportação).

O transporte dos itens refrigerados (carnes bovina, suína, frango, peixe, manteiga, margarina, requeijão, iogurte e leite pasteurizado) deverá ser realizado em veículo adequado e exclusivo para o transporte de alimentos, com sistema de refrigeração ativo (controle de temperatura), de forma a garantir a manutenção da cadeia de frio, conforme as exigências da ANVISA, RDC nº 275/2002 e demais normas sanitárias vigentes.

A licitante deverá comprovar que possui estrutura adequada para o transporte dos gêneros alimentícios refrigerados, mediante a apresentação de:

- a) Declaração da empresa, em papel timbrado, atestando que dispõe de veículo(s) com sistema de controle de temperatura, próprios ou contratados exclusivamente para essa finalidade;
- b) Documento de propriedade ou contrato de locação/terceirização dos veículos destinados ao transporte dos alimentos;
- c) Laudo sanitário emitido por órgão competente ou certificado de vistoria que comprove que o(s) veículo(s) atende(m) às exigências sanitárias, especialmente quanto à higienização e conservação de temperatura.

PRAZO DE ENTREGA

A entrega deverá ser realizada no prazo máximo de até 5 (cinco) dias, contados do recebimento da Autorização de Fornecimento (AF), encaminhada por e-mail.

Na hipótese de não conformidade quantitativa e/ou qualitativa, o fornecedor será notificado para realizar a substituição dos itens no prazo de até 24 horas, contados do recebimento da notificação, sob pena de aplicação das penalidades cabíveis.

LOCAIS DA ENTREGA

- ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA SÔNIA TEIXEIRA PAIVA: Rua Fernando Corrêa da Costa, nº10, Centro, Itaporã/MS.
- ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA ROZÂNIA MOURA DE LIMA: Rua Edson Bezerra, nº320, Centro, Itaporã/MS.
- ESCOLA MUNICIPAL VEREADOR SALVADOR F. DE AGUIAR: Rua Bororós, nº05, Bairro COHAB, Itaporã/MS.
- ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA MARIA TIMIRA DOS SANTOS BORBA: Rua Constanciano Cavalheiro, s/n, Vila Pedra Bonita.
- CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL (CMEI) MILTON MENANI: Rua Rosalina Salomão Saturnino, nº10, Jardim Santa Terra, Itaporã/MS.
- CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL (CMEI) MARIA RODRIGUES DIAS: Rua João Pacheco Pontes, nº85, Cristo Rei, Itaporã/MS.
- CENTRAL DE RECEBIMENTO DA MERENDA ESCOLAR, Rua Darci Quequeto, s/n, Bairro Porciúncula, Itaporã – Ms. Funcionamento de segunda-feira a sexta-feira horário: 07:00hs as 11:00hs.

VI – DO PAGAMENTO

Os pagamentos devidos à Contratada serão efetuados por meio de ordem bancária, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento do objeto, seja ele bem fornecido ou serviço prestado, e da apresentação da respectiva Nota Fiscal ou Fatura, devidamente atestada pelo setor competente, nos termos do art. 25 c/c art. 92, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

Serão retidos os tributos e taxas legais do valor da Nota Fiscal, se for o caso.

Os pagamentos devidos à licitante vencedora serão por meio de Ordem Bancária, devendo para isso ficar especificado:

- Nome do Banco.
- Agência com a qual opera.
- Localidade.
- Número da conta corrente em que deverá ser efetivado o Crédito.

As Notas Fiscais deverão ser preenchidas com as descrições dos itens constantes na Autorização de Fornecimento ou Nota de Empenho, bem como quantidade, valor unitário, valor total de cada item e valor total da nota, ou seja, em conformidade com a proposta de preços apresentada no processo licitatório.

O pagamento somente será efetuado após a comprovação pela CONTRATADA de que se encontra em dia com todas as condições de habilitação exigidas na licitação, nos termos do Art. 92, XVI da Lei nº 14.133/21.

Caso se constate erro ou irregularidade na Nota Fiscal, o Município de Itaporã, a seu critério, poderá devolvê-la, para as devidas correções, ou aceitá-la, com a glosa da parte que considerar indevida. Na hipótese de devolução, a Nota Fiscal será considerada como não apresentada, para fins de atendimento.

Os eventuais encargos financeiros, processuais e outros, decorrentes da inobservância, pela empresa vencedora, de prazo de pagamento, serão de sua exclusiva responsabilidade.

Não será efetuado qualquer pagamento a licitante vencedora enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidades.

O Município não efetuará nenhum pagamento a licitante vencedora sem a devida apresentação da Nota Fiscal Eletrônica – NF-e, além das demais exigências legais.

VII - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Fornecer o objeto deste instrumento de acordo estritamente com as especificações descritas, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição ao mesmo quando constatado no seu recebimento, não estar em conformidade com as referidas especificações.

Ficar responsável pelas operações e despesas de transporte.

Responsabilizar-se por todos os encargos sociais, trabalhista, previdenciários, da infelizmente do trabalho, fiscais, comerciais e outros resultantes da execução desse contrato. A inadimplência da contratada, com referência a esses encargos, não transfere a contratante a responsabilidade de seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato.

A licitante vencedora ficará obrigada a trocar as suas expensas os materiais que vier a ser recusado, sendo que o ato de recebimento não importará sua aceitação.

Manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na presente licitação, bem como a compatibilidade com as obrigações assumidas.

Manter sob sigilo todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

Instruir o fornecimento do equipamento com as notas fiscais correspondentes, juntando cópia da solicitação expedida pela gerência solicitante.

Cumprir todas as leis e posturas federais, estaduais e municipais pertinentes e responsabilizar-se por todos prejuízos decorrentes de infrações a que houver dado causa.

Obrigações e responsabilidades previstas pela Lei Federal nº 14.133/2021 e demais legislações pertinentes.

Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente ao Município de Itaporã-MS ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução deste contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização ou acompanhamento pelo representante do Município.

Arcar com todas as eventuais despesas relativas ao cumprimento do objeto contratado, tais como impostos, taxas, encargos sociais, bem como, providências quanto a legalização da prestação de serviços perante órgãos Municipal, Estadual ou Federal.

Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do contrato.

VIII - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

A CONTRATANTE se obriga a proporcionar à CONTRATADA todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes da contratação.

Providenciar os pagamentos à CONTRATADA na apresentação das Notas Fiscais/Faturas devidamente atestadas nos prazos fixados.

Cumprir todos os compromissos financeiros assumidos com a CONTRATADA;

Notificar, formal e tempestivamente, a CONTRATADA sobre as irregularidades observadas no cumprimento deste Contrato;

Notificar a CONTRATADA por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade;

Aplicar as sanções administrativas contratuais pertinentes, em caso de inadimplemento.

Notificar, por escrito, à CONTRATADA toda e qualquer irregularidade constatada no desempenho de suas atividades contratuais, solicitando as providências cabíveis para a regularização do ato ou procedimento.

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

Aplicar as sanções administrativas contratuais pertinentes, em caso de inadimplemento.

Fornecer todas as informações necessárias para o desenvolvimento do objeto do contrato.

Efetuar os pagamentos devidos à Contratada, no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência.

Obrigações e responsabilidades previstas pela Lei Federal nº 14.133/21 e demais legislações pertinentes.

IX – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na realização de procedimento licitatório para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento da alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino de Itaporã/MS, contemplando o fornecimento parcelado dos produtos conforme a demanda das unidades escolares durante o período letivo.

A contratação abrangerá gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados à preparação das refeições ofertadas aos alunos da educação infantil e do ensino fundamental, observando os cardápios elaborados pelo profissional nutricionista responsável, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

O fornecimento deverá ocorrer de forma programada, conforme cronograma e quantitativos definidos pela Gerência Municipal de Educação, possibilitando maior controle do consumo, redução de desperdícios, manutenção da qualidade dos produtos e abastecimento regular das unidades escolares.

A solução contempla, ainda, a observância das normas sanitárias, nutricionais e de qualidade aplicáveis aos gêneros alimentícios, incluindo requisitos relacionados ao armazenamento, transporte, acondicionamento, validade e entrega dos produtos, garantindo segurança alimentar e adequado atendimento aos alunos da Rede Municipal de Ensino.

A forma de contratação mais adequada identificada para atendimento da demanda é o pregão eletrônico, com adoção do Sistema de Registro de Preços, considerando a natureza comum dos itens, a necessidade de aquisições parceladas ao longo da vigência contratual e a variação do consumo conforme o calendário escolar e a demanda das unidades de ensino.

X - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Os recursos para a aquisição dos produtos objeto do presente Registro de Preços, de acordo com os quantitativos efetivamente contratados, possuem dotação orçamentária própria e serão certificados por ocasião de cada contratação ou da emissão da Nota de Empenho.

XI – CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

A utilização da presente modalidade de licitação, Pregão Eletrônico, para a aquisição do(s) serviço(s) tem-se como apropriada, ao verificarmos que o(s) serviço(s) em questão referem-se a serviço(s) com ampla disponibilidade no mercado, sendo possível sua aquisição em qualquer tempo, sendo também passíveis de padronização, ou seja, não estão a exigir grandes inovações ou variações em suas características para que possam vir a atender a necessidade da Administração. Assim temos que o(s) serviço(s) em questão podem ser definidos como comuns, uma vez que objetivamente definidos por meio de especificações comuns do mercado, nos termos do artigo 6º, inciso XIII, da Lei 14.133/21.

XII - DA GESTÃO DO CONTRATO

Da fiscalização.

Cumprindo o disposto no artigo 117, da Lei nº 14.133/21, a execução do contrato será acompanhada e fiscalizada pelo fiscal de contratos designado pela Administração.

- a) O fiscal de contratos anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos, podendo recusar o objeto da contratação que estiver em desacordo com o padrão de qualidade, ou impróprio para a finalidade a que se destina;
- b) As decisões e providências que ultrapassarem a competência do fiscal de contratos deverão ser encaminhadas aos seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas necessárias.

Conforme o art. 120 da Lei nº 14.133/21, o contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante.

A Administração, na gestão do contrato, buscará garantir o cumprimento de obrigações do Contratado, são elas:

- a) Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela contratante, obrigando-se a atender com brevidade;
- b) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições e exigências constantes deste instrumento, inclusive todas as condições exigidas para a habilitação na licitação, ou para a qualificação, na contratação direta;
- c) Responsabilizar-se civil, administrativa e criminalmente por qualquer descumprimento das disposições legais e contratuais, inclusive por acidentes decorrentes da sua ação ou omissão;
- d) Arcar com todos os custos com impostos, taxas, pedágios, fretes e demais despesas que, porventura, que decorrerem da execução do objeto da contratação;
- e) Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da contratação.

XIII – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente, respeitado o devido processo legal, ao incorrer nas infrações descritas no art. 155, I a XII da Lei 14.133/21. Tal responsabilização se efetivará na forma e por meio da aplicação das sanções previstas no Título IV, Capítulo I, da referida lei.

Quanto à multa prevista no art. 156, II, da Lei nº 14.133/21, sua aplicação ocorrerá conforme o exposto a seguir:

- a) Multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total da Ata de Registro de Preços, a contar do último de dia de prazo para execução do objeto, sendo limitado a 30 (trinta) dias;
- b) Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total da Ata de Registro de Preços, no caso de inexecução total do objeto;
- c) Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida.
- d) Suspensão de licitar e impedimento de contratar com a prefeitura Municipal de Itaporã - MS, pelo prazo de até dois anos;
- e) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.
- f) A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- g) Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a Instituição poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- h) A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021.
- i) A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida.

XIV - ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

Os preços unitários referenciais estão expressos na tabela Anexo III do Edital.

XV – FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

A forma e critérios de seleção do fornecedor encontram-se no Edital.

XVI – CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS PROPOSTAS

As propostas serão julgadas com critério de menor preço por item.

Aprovado por:

VERA LUCIA AMADOR ALVES
Gerente Municipal de Educação

**ANEXO II
MODELO DE PROPOSTA**

| | | | | |
|---------------------------|-------------------------------------|------------------------|--------------------------|------------------------------------|
| PROPOSTA DE PREÇOS | MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO | NÚMERO 016/2026 | PROCESSO 067/2026 | TIPO “MENOR PREÇO POR ITEM” |
| Proponente: | | | | |
| Endereço: | | | Bairro: | |
| Cidade: | | | UF: | |
| Telefone/Fax: | | | E-Mail: | |
| Dados bancários – Banco: | | | Agência: | Conta: |

| ITEM | DESCRIÇÃO DO PRODUTO | QTE | UNID. | MARCA | VALOR UNIT. | VALOR TOTAL |
|------|--|------|-------|-------|-------------|-------------|
| 1 | ABACAXI TIPO PÉROLA, APRESENTAÇÃO NATURAL, MADURO, TAMANHO MÉDIO, NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, UNIFORMES, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS. | 670 | KG | | | |
| 2 | ABÓBORA MADURA, TIPO CABOTIÁ, DE TAMANHO GRANDE, UNIFORME, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, LIVRE DE TERRA OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A SUPERFÍCIE EXTERNA. | 400 | KG | | | |
| 3 | AÇAFRÃO PÓ FINO, HOMOGÊNEO, COLORAÇÃO AMARELA INTENSA, EMBALAGEM PLÁSTICA COM 500 G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. | 200 | UN | | | |
| 4 | ACELGA, EXTRA, COM FOLHAS VERDES, INTEGRAS, SEM LARVAS, PARASITA, SEM FOLHAS MURCHAS, LIMPA E SEM DEFEITO QUE AFETE SUA APARÊNCIA. | 600 | KG | | | |
| 5 | ACHOCOLATADO EM PÓ, SOLÚVEL À BASE DE CACAU, AÇÚCAR E ENRIQUECIDO COM VITAMINAS, ISENTO DE GRUMOS E CONTAMINANTES, COM FÁCIL DISSOLUÇÃO EM LÍQUIDOS QUENTES E FRIOS, EMBALADO DE FORMA HERMÉTICA, CONTENDO APROXIMADAMENTE 400G | 200 | UN | | | |
| 6 | AÇÚCAR CRISTAL BRANCO, ESPECIAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE ORIGINAL DO FABRICANTE COM 2KG. | 240 | PCT | | | |
| 7 | ALFACE (AMERICANA, CRESPA OU LISA) COM FOLHAS VERDES, ÍNTEGRAS, SEM LARVAS, PARASITAS, SEM DEFEITO, SEM FOLHAS MURCHAS, CADA MAÇO DEVERÁ TER NO MÍNIMO DE 350 GRAMAS | 1400 | MACO | | | |
| 8 | ALHO, CABEÇA INTEIRA, DENTES GRANDES E UNIFORMES, FIRMES E COM BRILHO | 480 | KG | | | |
| 9 | AMENDOIM, CRU, FORA DA CASCA (DEBULHADO), GRÃOS DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM POLIPROPILENO TRANSPARENTE ORIGINAL DE FÁBRICA DE 500 G | 100 | UN | | | |
| 10 | AMIDO DE MILHO, EM PÓ, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE PAPELÃO ORIGINAL DE FÁBRICA DE 500G. | 100 | PCT | | | |
| 11 | ARROZ AGULHINHA LONGO FINO TIPO 1, PACOTE 5KG, ALIMENTO COMPOSTO DE ARROZ, VITAMINAS (A, B1, PP, B9, B12) E MINERAIS (FERRO E ZINCO) BENEFICIADO, POLIDO, PROCEDÊNCIA NACIONAL E SER DE SAFRA CORRENTE, LIMPO, GRÃOS INTEIROS MÍNIMO DE 90%, UMIDADE MÁXIMA DE 14%. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, BIOLÓGICAS E DA EMBALAGEM DEVEM OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. | 1000 | PCT | | | |



| | | | | | | |
|----|---|------|-----|--|--|--|
| 12 | ARROZ INTEGRAL - CLASSE: LONGO, FINO, TIPO 1 INTEGRAL. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR MOFO, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, PREPARAÇÃO FINAL DIETÉTICA INADEQUADA (ENCAPAMENTO). EMBALAGEM: DEVE ESTAR ÍNTEGRA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG, EM POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | 50 | PCT | | | |
| 13 | AVEIA EM FLOCOS FINOS. 100% NATURAL, SEM ADITIVOS OU CONSERVANTES, FABRICADA A PARTIR DE MATERIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, INSENTA DE MATERIA TERROSA, FUNGOS E PARASITOS, LIVRES DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO OU RANÇO. ROTULAGEM CONTENDO, NO MINIMO, O NOME DO FABRICANTE E O DO PRODUTO, O CNPJ DO FABRICANTE, O NUMERO DO LOTE, A DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA OU PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM CONTENDO APROXIMADAMENTE 165G. | 50 | UN | | | |
| 14 | BANANA MAÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DE TAMANHO MÉDIO, UNIFORMES, ÍNTEGRAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, LIVRE DE CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A SUPERFÍCIE EXTERNA. | 670 | KG | | | |
| 15 | BANANA, NANICA, EM PENCA, FRUTOS COM 60 A 70% DE MATURACÃO CLIMATIZADA, UNIFORMES, NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRMES E COM BRILHO, CAIXA COM 20 KG, COM 100 A 120 FRUTOS, PONTO INICIAL NO PROCESSO DE AMADURECIMENTO. | 1170 | KG | | | |
| 16 | BATATA DOCE BEM DESENVOLVIDA; ÍSENTA DE ENFERMIDADES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; LAVADA, ÍNTEGRAS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRMES E COM BRILHO, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA. | 800 | KG | | | |
| 17 | BATATA, BENEFICIADA LISA ESPECIAL, INGLESA, CONFORMAÇÃO UNIFORME, PORTE MÉDIO/GRANDE, LAVADA, ÍNTEGRAS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRMES E COM BRILHO, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA. | 2000 | KG | | | |
| 18 | BETERRABA, SEM FOLHAS, PRIMEIRA, BULBOS DE TAMANHO MÉDIO, UNIFORME, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDA À SUPERFÍCIE EXTERNA. | 600 | KG | | | |
| 19 | BISCOITO DE POLVILHO: OBTIDO MISTURA DE FARINHA, AMIDO OU FÉCULA COM OUTROS INGREDIENTES, SUBMETIDOS A PROCESSO DE AMASSAMENTO E COCÇÃO, FERMENTADOS OU NÃO. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ÍSENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM ESTAR QUEBRADIÇO. FARINHA DE TRIGO, SAL REFINADO, GORDURA VEGETAL (LIVRE DE GORDURA TRANS) AMIDO DE MILHO. DUPLA EMBALAGEM DE POLIETILENO DE 100G. | 400 | PCT | | | |
| 20 | BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, SEM RECHEIO, ZERO GORDURA TRANS, COM FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, CREME DE MILHO, AMIDO, SAL, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO, AROMATIZANTE E MELHORADOR DE FARINHA PROTEASE. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 350G. COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | 400 | UN | | | |
| 21 | BISCOITO INTEGRAL SEM AÇÚCAR: EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 120G. DEVERÁ CONTER FARINHA DE TRIGO INTEGRAL COMO PRIMEIRO INGREDIENTE. NÃO DEVE CONTER: ACESSULFAME K, ASPARTAME, CICLAMATO, SACARINA, LACTOSE E/ OU FRUTOSE. ATENDER PORTARIA Nº 29 DE 13 DE JANEIRO 1998, ANVISA | 100 | UN | | | |
| 22 | BISCOITO SALGADO, CREAM CRACKER, DE PRIMEIRA QUALIDADE, VITAMINADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO COM DUPLA PROTEÇÃO, EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 350G, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | 500 | UN | | | |

| | | | | | | |
|----|---|------|------|--|--|--|
| 23 | BRÓCOLIS, EXTRA, COM FOLHAS VERDES, ÍNTEGRAS, SEM LARVAS, PARASITAS, SEM DEFEITO, SEM FOLHAS E TALOS MURCHOS, COM BUQUÊS VERDES, CADA MAÇO DEVERÁ TER NO MÍNIMO DE 300 GRAMAS. | 360 | MAÇO | | | |
| 24 | CAMOMILA, PRODUTO NATURAL COMPOSTO POR FLORES SECAS DE CAMOMILA (MATRICARIA RECUTITA), DESTINADO AO PREPARO DE INFUSÕES. POSSUI AROMA SUAVE E PROPRIEDADES RELAXANTES. EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 10G. | 200 | UN | | | |
| 25 | CANELA EM PAU (RAMA OU CASCA), ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO ORIGINAL DE FÁBRICA, COM PESO APROXIMADO DE 10 G | 120 | UN | | | |
| 26 | CANELA EM PÓ: ESPECIARIA, CASCAS DO TRONCO DA CANELA DA ÍNDIA MOÍDA, SEM ADULTERAÇÕES E CONTAMINAÇÕES DE QUALQUER ESPÉCIE, PÓ FINO E HOMOGÊNEO, NA COR MARROM CLARO, COM CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM DEVE CONTER OS INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E /OU LOTE, DATA DE VALIDADE. EMBALAGEM COM 10G. | 80 | PCT | | | |
| 27 | CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO DE CORTE: ACEM, SEM OSSO, CORTADO EM CUBOS, LIVRE DE GORDURA E DE APARAS, RESFRIADA, COM ASPECTO FIRME, COR VERMELHO VIVO, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, COM NÚMERO DE LOTE, DATA DE PRODUÇÃO, DATA DE VALIDADE. PRAZO DE VALIDADE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | 1100 | KG | | | |
| 28 | CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO DE CORTE: MUSCULO, SEM OSSO, MOÍDA, LIVRE DE GORDURA E DE APARAS, RESFRIADA, COM ASPECTO FIRME, COR VERMELHO VIVO, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, COM NÚMERO DE LOTE, DATA DE PRODUÇÃO, DATA DE VALIDADE. PRAZO DE VALIDADE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | 2700 | KG | | | |
| 29 | CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO DE CORTE: PATINHO, MOÍDO, EXTRA LIMPO, SEM OSSO, LIVRE DE GORDURA E DE APARAS, RESFRIADA, COM ASPECTO FIRME, COR VERMELHO VIVO, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, COM NÚMERO DE LOTE, DATA DE PRODUÇÃO, DATA DE VALIDADE. PRAZO DE VALIDADE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | 1000 | KG | | | |
| 30 | CARNE DE FRANGO IN NATURA, TIPO DE CORTE: COXA E SOBRECOXA, PROCESSAMENTO: SEM OSSO. ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO. COM COR, ODOR E ASPECTO CARACTERÍSTICO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA- SIF, NÚMERO DE LOTE, DATA DE PRODUÇÃO, DATA DE VALIDADE. PRAZO DE VALIDADE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | 4200 | KG | | | |
| 31 | CARNE SUINA IN NATURA, TIPO DE CORTE: LOMBO, SEM OSSO, CORTADO EM CUBOS, COM NO MÁXIMO 15% DE GORDURA, RESFRIADA, ASPECTO FIRME, COR ROSADA, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, COM NÚMERO DE LOTE, DATA DE PRODUÇÃO, DATA DE VALIDADE. PRAZO DE VALIDADE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA | 1000 | KG | | | |
| 32 | CEBOLA, TAMANHO MÉDIO, UNIFORME, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENRA E COM BRILHO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. | 900 | KG | | | |
| 33 | CENOURA, SEM FOLHAS, PRIMEIRA, TAMANHO MÉDIO, UNIFORME, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENRAS, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDA À SUPERFÍCIE EXTERNA. | 950 | KG | | | |
| 34 | CEREAL INFANTIL À BASE DE FARINHA DE ARROZ, AMIDO DE MILHO, BANANA DESIDRATADA, MAÇÃ DESIDRATADA, MALTODESTRINA, COM VITAMINAS E MINERAIS, AROMATIZANTES. ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCARES. EMBALAGEM COM MÍNIMO DE 150G. | 100 | PCT | | | |
| 35 | CHA MATE COMPOSTO DE FOLHAS E TALOS DE ERVA MATE TOSTADA, SABOR MATE NATURAL, EMBALAGEM DE 250G. | 100 | UN | | | |
| 36 | CHEIRO VERDE, EXTRA, SEM DEFEITO, SEM FOLHAS MURCHAS, 50% SALSA E 50% CEBOLINHA, CADA MAÇO DEVERA TER NO MINIMO 500 GRAMAS. | 320 | MÇ | | | |
| 37 | CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU. INGREDIENTES: CACAU EM PÓ SOLÚVEL. CAIXA COM 200G, | 200 | CX | | | |



| | | | | | | |
|----|--|------|------|--|--|--|
| | COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06(SEIS) MESES | | | | | |
| 38 | CHUCHU, DE TAMANHO MÉDIO, DE PRIMEIRA, INTEIROS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS E COM COLORAÇÃO UNIFORME. | 520 | KG | | | |
| 39 | COCO RALADO SEM AÇÚCAR: PRODUTO OBTIDO DO FRUTO DO COQUEIRO, POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO E SEPARADO PARCIALMENTE DE EMULSÃO ÓLEO/ ÁGUA (LEITE DE COCO) POR PROCESSOS MECÂNICOS, SEM AÇÚCAR- EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 100G. | 40 | PCT | | | |
| 40 | COLORAU, EM PÓ, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO ORIGINAL DE FÁBRICA, COM 500G. | 550 | PCT | | | |
| 41 | COMINHO DE 1ª QUALIDADE, PURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. APRESENTAÇÃO: PACOTE CONTENDO APROXIMADAMENTE 500 GRAMAS. | 300 | UN | | | |
| 42 | COUVE FLOR: TAMANHO MÉDIO, FLORES ÍNTEGRAS E ESBRANQUIÇADAS, SEM PARTES ESTRAGADAS. GRAU DE AMADURECIMENTO APROPRIADO PARA CONSUMO. | 380 | UN | | | |
| 43 | COUVE, TIPO MANTEIGA, EXTRA, SEM DEFEITOS, SEM FOLHAS MURCHAS, CORN FOLHAS VERDES, ÍNTEGRAS SEM LARVAS, PARASITAS, CORN MAÇOS PADRONIZADOS. | 400 | MAÇO | | | |
| 44 | ERVA DOCE, SEMENTES SECAS, UNIFORMES, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO, ORIGINAL DE FÁBRICA, COM APROXIMADAMENTE 10 G. | 300 | PCT | | | |
| 45 | EXTRATO DE TOMATE, PURA POLPA DE TOMATE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FABRICA, CONTENDO APROXIMADAMENTE 300G. | 200 | UN | | | |
| 46 | FARINHA DE MANDIOCA, TORRADA DE 1ª QUALIDADE, SECA, FINA, BRANCA, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA: 82% DE CARBOIDRATOS. PACOTE DE 1KG. | 500 | PCT | | | |
| 47 | FARINHA DE MILHO (FLOCÃO) - AMARELA PRÉ-COZIDA, FINA, DE 1ª QUALIDADE, EM FLOCOS, DEVIDAMENTE ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MATÉRIA TERROSA, FUNGOS E MATERIAL ESTRANHO, NÃO PODENDO APRESENTAR-SE ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA. APRESENTAÇÃO: PACOTE CONTENDO 500G. | 200 | UN | | | |
| 48 | FARINHA DE TRIGO ESPECIAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, TIPO 1, PACOTE COM 1 KG. | 130 | PCT | | | |
| 49 | FARINHA FINA DE MILHO (FUBÁ), AMARELO, DE 1ª QUALIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE OU DE PAPEL ORIGINAL DE FÁBRICA COM 1 KG, ASPECTO FINO. | 200 | PC | | | |
| 50 | FEIJÃO, TIPO 1 PRETO, NOVO, GRUPO 1, FEIJÃO COMUM, CLASSE PRETO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM POLIPROPILENO TRANSPARENTE ORIGINAL DE FÁBRICA COM 1KG, GRÃOS INTEIROS, ASPECTO BRILHOSO, LISO. | 520 | PC | | | |
| 51 | FEIJÃO, TIPO 1, CARIOQUINHA, NOVO, GRUPO 1, FEIJÃO COMUM, CLASSE CORES, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM POLIPROPILENO TRANSPARENTE ORIGINAL DE FÁBRICA COM 1KG, GRÃOS INTEIROS, ASPECTO BRILHOSO, LISO, COLORAÇÃO CLARA ISENTO DE MATERIAL TERROSO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 4 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | 1000 | PC | | | |
| 52 | FERMENTO QUIMICO, UTILIZADO NO PREPARO DE BOLOS, MASSAS E BISCOITOS, GARANTINDO LEVEZA E CRESCIMENTO ADEQUADO. EMBALAGEM 100G. | 100 | UN | | | |
| 53 | FILE DE PEITO DE FRANGO, SEM OSSO, CONGELADO, SEM PELE E SEM GORDURA, APRESENTANDO COR AMARELO ROSADA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ESCURECIMENTO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA- SIF, ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO E DATA DE VENCIMENTO ESTAMPADO NA EMBALAGEM. PRAZO DE VALIDADE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | 3000 | KG | | | |

| | | | | | | |
|----|---|-------|-----|--|--|--|
| 54 | GENGIBRE , EXTRA, CONFORMAÇÃO UNIFORME, LAVADO, INTEIROS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRMES E COM BRILHO, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA. | 100 | KG | | | |
| 55 | IOGURTE NATURAL INTEGRAL: CONTENDO APENAS LEITE E FERMENTO VIVO EM SUA FORMULAÇÃO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, SEM CONSERVANTES E FONTE DE CÁLCIO. EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 160G. | 400 | UN | | | |
| 56 | LARANJA PÊRA, MADURA, FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO, NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, UNIFORMES, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRMES E COM BRILHO | 700 | KG | | | |
| 57 | LEITE DE CÔCO 200 ML: PRODUTO OBTIDO DO LEITE DE CÔCO PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, PODENDO CONTER CONSERVANTES, ACIDULANTES E /OU ESPESSANTE- GARRAFA DE 200 ML. | 60 | UN | | | |
| 58 | LEITE EM PÓ INTEGRAL, SOLÚVEL, INSTANTÂNEO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE PAPEL OU LATA ORIGINAL DE FÁBRICA COM APROXIMADAMENTE 400 G, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SIF. | 200 | LT | | | |
| 59 | LEITE PASTEURIZADO, DISPERSÃO MISTA DE ASPECTO BRANCO. OPACO, LEVEMENTE ADOÇICADO, TENDENDO A NEUTRALIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 LITRO ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NUMERO DE LOTE DO PRODUTO, ENTREGUE A TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A 4°C, BEM COMO REGISTRO NO SIM (SISTEMA DE INSPEÇÃO MUNICIPAL); SISTEMA DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE) E/ OU SISTEMA DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). | 10000 | UN | | | |
| 60 | LEITE, FLUIDO, ZERO LACTOSE, LONGA VIDA INDICADO PARA TODOS OS NÍVEIS DE INTOLERÂNCIA A LACTOSE, MESMO PARA CONSUMIDORES MAIS SENSÍVEIS, DE FÁCIL DIGESTÃO, SEMIDESNATADO. CAIXA COM 1 LITRO. | 1040 | UN | | | |
| 61 | LIMÃO TIPO TAITY, FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO, NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, UNIFORMES, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRMES, SUCULENTOS E COM BRILHO | 100 | KG | | | |
| 62 | LOURO EM FOLHAS DESIDRATADAS CONSTITUÍDO DE FOLHAS ISENTAS DE MATERIAIS TERROSOS, PARASITAS, COR PARDA ESCURA, CHEIRO FORTEMENTE CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM ATÓXICA, CONTENDO NOME E DADOS DO FORNECEDOR. EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 10G. | 300 | UN | | | |
| 63 | MAÇÃ VERMELHA, NACIONAL, FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO — TP 100/135, NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, SEM FERIMENTOS, FIRMES, TENRAS E COM BRILHO | 4000 | KG | | | |
| 64 | MACARRÃO DE SÊMOLA, TIPO AVE MARIA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE OU CAIXAS DE PAPEL RESISTENTE ORIGINAL DE FÁBRICA COM 500 G. | 200 | PCT | | | |
| 65 | MACARRÃO, DE SÊMOLA COM OVOS, TIPO PADRE NOSSO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE OU CAIXAS DE PAPEL RESISTENTE ORIGINAL DE FÁBRICA COM 500 G. | 800 | PCT | | | |
| 66 | MACARRÃO, TIPO ESPAGUETE, FINO, MASSA COM OVOS, DE 1 QUALIDADE, CONTENDO SEMOLINA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINADO), ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE OU EM CAIXA DE PAPEL RESISTENTE ORIGINAL DE FÁBRICA COM 500G | 300 | PCT | | | |
| 67 | MACARRÃO, TIPO PARAFUSO, MASSA COM OVOS, DE 1ª QUALIDADE, CONTENDO SEMOLINA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINADO), ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE OU EM CAIXA DE PAPEL RESISTENTE ORIGINAL DE FÁBRICA COM 500G. | 1000 | PCT | | | |
| 68 | MAMÃO TIPO FORMOSA, COM 80 A 90% DE MATURAÇÃO, FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO, GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, SEM FERIMENTOS OU | 400 | KG | | | |

| | | | | | | |
|----|--|------|-----|--|--|--|
| | DEFEITOS, FIRMES E COM BRILHO. | | | | | |
| 69 | MANDIOCA TIPO BRANCA/AMARELA, PRIMEIRA, DESCASCADA, RAIZES GRANDES, NO GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, SABOR E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, UNIFORMES, FRESCAS, INTEIRAS, SEM FERIMENTOS, OU DEFEITOS, NÃO FIBROSA, LIVRES DE CORPOS ESTRANHOS, ADERENTE A SUPERFÍCIE EXTERNA, EMBALADAS EM POLIGROPILENO TRANSPARENTE COM 1KG | 300 | KG | | | |
| 70 | MANTEIGA , PURA DE LEITE, COM SAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE PAPEL 500GR, MATERIAL PLÁSTICO OU EM LATA ORIGINAL DE FÁBRICA, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SIF. | 300 | UN | | | |
| 71 | MARACUJÁ TIPO AZEDO, FRUTOS FRESCOS E MADUROS, DE TAMANHO MÉDIO, GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE. MARACUJÁ TIPO AZEDO, FRUTOS FRESCOS E MADUROS, DE TAMANHO MÉDIO, UNIFORMES, INTACTOS, FIRMES, TENROS E BEM DESENVOLVIDOS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, LIVRE DE CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A SUPERFÍCIE EXTERNA. | 150 | KG | | | |
| 72 | MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL, 500G: DE 1ª QUALIDADE, CONTENDO NO MÍNIMO 65% DE LÍPIDEOS, A BASE DE ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E HIDROGENADOS, ÁGUA, SAL (2%), LEITE EM PÓ DESNATADO E/OU SORO DE LEITE EM PÓ. ESTABILIZANTES: MONO E DIGLICERIDEOS, LECITINA DE SOJA E ÉSTERES DE POLIGLICEROL, CONSERVANTES: SORBATO DE POTÁSSIO E/OU BENZOATO DE SÓDIO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MANTEIGA, CORANTE NATURAL DE URUCUM E CÚRCUMA OU IDÊNTICO AO NATURAL BETA CAROTENO E VITAMINA A, SEM COLESTEROL. EMBALAGEM EM POTE PLÁSTICO ATÓXICO, LACRADO COM FILME TERMO-SELADO, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SIF. | 200 | PT | | | |
| 73 | MELÂNCIA, PESO ACIMA DE 10 KG, FRESCA, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. | 3000 | KG | | | |
| 74 | MELÃO: TAMANHO PEQUENO A MÉDIO, CASCA FIRME, COLORAÇÃO AMARELA, LISA E BRILHANTE. SEM AMASSADOS E PARTES APODRECIDAS. GRAU DE AMADURECIMENTO APROPRIADO PARA CONSUMO. | 780 | KG | | | |
| 75 | MILHO, PARA PIPOCA, AMARELO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TIPO 1, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE ORIGINAL DE FÁBRICA COM 500 GR, GRÃOS COM ASPECTO BRILHOSO. | 300 | PCT | | | |
| 76 | MILHO VERDE EM CONSERVA, REIDRATADO, DE 1ª QUALIDADE, TRADICIONAL, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA COM APROXIMADAMENTE 200G. | 80 | UN | | | |
| 77 | MILHO, PARA CANJICA (SEM PELE), AMARELO OU BRANCO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE ORIGINAL DE FÁBRICA COM 500 G. | 60 | PCT | | | |
| 78 | ÓLEO, DE SOJA REFINADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA COM NO MÍNIMO 900 ML. | 1800 | FR | | | |
| 79 | ORÉGANO, DESIDRATADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA COM NO MÍNIMO 200G. | 180 | PCT | | | |
| 80 | OVOS DE GALINHA, BRANCOS OU VERMELHOS, GRANDES, ACONDICIONADOS EM BANDEJAS DE PAPELÃO FORTE COM 12 UNIDADES CADA. CARACTERÍSTICAS: CONSTITUINDO OVOS SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS SEM DEFEITOS, APRESENTANDO COR RANCA/VERMELHA E TAMANHO GRANDE, UNIFORME E NÃO SERÁ PERMITIDA RACHADURA NA CASCA. COM PRAZO DE VALIDADE IGUAL OU SUPERIOR A 15 DIAS | 580 | DZ | | | |
| 81 | PÃO INTEGRAL DE FORMA, CONTENDO FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, SAL. PACOTE DE 400G, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DOS INGREDIENTES PRESENTES. COM PRAZO DE VALIDADE DE 03 ATÉ 05 DIAS À PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | 20 | PCT | | | |

| | | | | | | |
|----|---|------|-----|--|--|--|
| 82 | PAO, MACIO, PARA CACHORRO QUENTE, FRESCO DO DIA, COM APROXIMADAMENTE 50 GR CADA, COM SAL, ELABORADO COM FARINHA DE TRIGO ESPECIAL. | 2300 | KG | | | |
| 83 | PAO, TIPO FRANCES, FRESCO DO DIA, COM APROXIMADAMENTE 50 GR CADA, COM SAL, ELABORADO COM FARINHA DE TRIGO ESPECIAL | 500 | KG | | | |
| 84 | PÁPRICA DOCE EM PÓ, DE 1ª QUALIDADE, PURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. APRESENTAÇÃO: PACOTE CONTENDO 20 A 30 GRAMAS. | 500 | UN | | | |
| 85 | PEPINO DE PRIMEIRA, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO OU TRANSPORTE. | 900 | KG | | | |
| 86 | PERA: FRESCA DE 1ª QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDA, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, COM AROMA E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AGROQUÍMICOS, AROMA E SABOR ESTRANHOS. | 1800 | KG | | | |
| 87 | PESCADO: TILÁPIA, EM FILÉ, CONGELADO COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E PARASITAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, CONTENDO 1 KG COM CARIMBO DE INSPEÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE, DIPOA N304 DE 22/04/96 E N 145 DE 22/04/98 E DA RESOLUÇÃO DA ANVISA N 105 DE 19/05/99. A ROTULAGEM DO PESCADO CONGELADO COMERCIALIZADO DEVE ATENDER A INSTRUÇÃO NORMATIVA MAMA N 22, DE 24/11/05, DEVENDO APRESENTAR IDENTIFICAÇÃO E CONTATO DO FORNECEDOR, NOME DO PRODUTO, PESO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. | 800 | KG | | | |
| 88 | PIMENTÃO VERDE, DE PRIMEIRA, TAMANHO MÉDIO, TENROS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME E COM BRILHO, TURGESCENTES, FIRMES E BEM DESENVOLVIDOS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, LIVRES DE TERRA OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. | 350 | KG | | | |
| 89 | REPOLHO LISO, VERDE, TIPO MACIO, EXTRA, PRIMEIRA, LIMPO, CABEÇAS FECHADAS, TENROS, SEM MANCHAS E COM COLORAÇÃO UNIFORME E SEM DEFEITO QUE AFETE SUA APARÊNCIA COM PESO APROXIMADO DE 800G. | 1000 | KG | | | |
| 90 | REQUEIJÃO CREMOSO LIGHT, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE VIDRO OU MATERIAL PLÁSTICO ORIGINAL DE FÁBRICA COM APROXIMADAMENTE 200 GRAMAS, COM 46% MENOS GORDURA E 32% MENOS CALORIAS, INGREDIENTES: LEITE RECONSTITUÍDO INTEGRAL E/OU LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL, CREME DE LEITE, ÁGUA, PROTEÍNA CONCENTRADA DE LEITE, CASEINATO DE CÁLCIO, CONCENTRADO DE PROTEÍNAS LÁCTEAS, SAL, CLORETO DE CÁLCIO, FERMENTO LÁCTEO, ESTABILIZANTES POLIFOSFATO DE SÓDIO E PIROFOSFATO DE SÓDIO, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO E REGULADOR DE ACIDEZ ÁCIDO LÁCTICO. COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | 60 | UN | | | |
| 91 | REQUEIJÃO, CREMOSO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE VIDRO OU MATERIAL PLÁSTICO ORIGINAL DE FABRICA COM APROXIMADAMENTE 220 GRAMAS, SEM ADIÇÃO DE AMIDO, CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES, CREME DE LEITE, MASSA COALHADA PARA REQUEIJÃO (LEITE DESNATADO E ACIDULANTE ACIDO LÁCTICO), CLORETO DE SÓDIO (SAL), ESTABILIZANTE POLIFOSFATO DE SÓDIO, REGULADOR DE ACIDEZ FOSFATO TRISSODICO E CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF. | 300 | PT | | | |
| 92 | SAL, REFINADO EXTRA, IODADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ORIGINAL DE | 700 | PCT | | | |

| | | | | | | |
|----|---|------|----|--|--|--|
| | FÁBRICA COM 1KG. | | | | | |
| 93 | SALSICHA TIPO HOT DOG, DE 1ª QUALIDADE, FRESCA, MISTURADOS E COZIDOS, NÃO ADMITINDO SUPERFÍCIE COM UMIDADE E PEGAJOSA. TEMPERATURA ENTRE -3º C E +5º C. COM IDENTIFICAÇÃO DO SIF. EMBALAGEM: PRIMÁRIA – EMBALAGEM A VÁCUO COM 03 KG (DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM: NOME E ENDEREÇO DO MATADOURO, REGISTRO NO ÓRGÃO DESTINADO A FISCALIZAÇÃO, DATA DE ABATE E VALIDADE DO PRODUTO COM LACRE ORIGINAL DO MATADOURO). | 200 | KG | | | |
| 94 | TANGERINA, TIPO PONKAN, MADURA, FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO, NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, UNIFORMES, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRMES, SUCULENTOS E COM BRILHO. | 2000 | KG | | | |
| 95 | TOMATE, PARA SALADA, TIPO RASTEIRO, CLASSE EXTRA AA, COM APROXIMADAMENTE 60% DE MATURAÇÃO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME E BRILHO. | 1000 | KG | | | |
| 96 | UVA SEM SEMENTE (CRINSON, THOMPSON OU VITÓRIA), DE 1ª, PESO POR CACHO VARIANDO DE 200 A 300G, COLORAÇÃO DA CASCA CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE, BAGA MEDIA E ARREDONDADA, A UVA DEVE APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO, NÃO APRESENTAR DEFEITOS COMO PODRIDÃO, UVAS SOLTAS, DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM CONTENDO DE 400G A 500G, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR. | 40 | KG | | | |
| 97 | VINAGRE DE ÁLCOOL, ESCURO, EMBALAGEM PLÁSTICA COM 750 ML. | 400 | UN | | | |
| 98 | CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO DE CORTE: MUSCULO, SEM OSSO, MOÍDA, LIVRE DE GORDURA E DE APARAS, RESFRIADA, COM ASPECTO FIRME, COR VERMELHO VIVO, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, COM NÚMERO DE LOTE, DATA DE PRODUÇÃO, DATA DE VALIDADE. PRAZO DE VALIDADE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | 900 | KG | | | |

| | |
|---|----------------------------|
| VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R\$ _____ (.....) | |
| <p>Estando de acordo com os termos do ato convocatório e com a legislação nele indicada, propomos os valores acima com validade da proposta de _____ dias.</p> <p>Prazo de entrega/Execução: conforme Edital.</p> <p>Prazo e condições de pagamento: conforme Edital.</p> <p>(Local e data) _____ / ____ / ____</p> <p>_____</p> <p>Nome e Assinatura</p> | <p>CARIMBO CNPJ</p> |



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPORA ANEXO III

AV. SÃO JOSÉ Nº08

CNPJ: 03.156.999/0001-50

Lista de Produtos com Preço Médio

Página 1 de 5

Licitação: 000067/26 PREGÃO ELETRÔNICO

| Item | Código | Descrição do Produto/Serviço | Unidade | Quantidade | Valor Médio | Valor Total |
|------|-------------|---|---------|------------|-------------|-------------|
| 1 | 001.003.496 | ABACAXI TIPO PEROLA, APRESENTAÇÃO NATURAL, M KG ABACAXI TIPO PÉROLA, APRESENTAÇÃO NATURAL, MADURO, TAMANHO MÉDIO, NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, UNIFORMES, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS. | | 670 | 8,28 | 5.547,60 |
| 2 | 006.002.078 | ABOBORA MADURA, TIPO CABOTIA, DE TAMANHO GR/ KG ABOBORA MADURA, TIPO CABOTIA, DE TAMANHO GRANDE, UNIFORME, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, LIVRE DE TERRA OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A SUPERFÍCIE EXTERNA. | | 400 | 7,15 | 2.860,00 |
| 3 | 001.003.482 | ACAFAO PO FINO, HOMOGENEO, COLORAÇÃO AMAR UN ACAFAO PO FINO, HOMOGENEO, COLORAÇÃO AMARELA INTENSA, EMBALAGEM PLÁSTICA COM 500 G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. | | 200 | 11,55 | 2.310,00 |
| 4 | 006.002.053 | ACELGA, EXTRA, COM FOLHAS VERDES ACELGA, EXTRA, COM FOLHAS VERDES, INTEGRAS, SEM LARVAS, PARASITA, SEM FOLHAS MURCHAS, LIMPA E SEM DEFEITO QUE AFETE SUA APARÊNCIA. | KG | 600 | 11,87 | 7.122,00 |
| 5 | 001.003.500 | ACHOCOLATADO EM PÓ, SOLÚVEL A BASE DE CACAU UN ACHOCOLATADO EM PÓ, SOLÚVEL A BASE DE CACAU, AÇÚCAR E ENRIQUECIDO COM VITAMINAS, ISENTO DE GRUMOS E CONTAMINANTES, COM FÁCIL DISSOLUÇÃO EM LÍQUIDOS QUENTES E FRIOS, EMBALADO DE FORMA HERMÉTICA, CONTENDO APROXIMADAMENTE 400G | | 200 | 9,29 | 1.858,00 |
| 6 | 001.003.322 | AÇÚCAR CRISTAL BRANCO, ESPECIAL, ACONDICIONA PCT Açúcar cristal branco, especial, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente original do fabricante com 2kg. | | 240 | 9,29 | 2.229,60 |
| 7 | 001.003.499 | ALFACE (AMERICANA, CRESPA OU LISA) COM FOLHAS MACO ALFACE (AMERICANA, CRESPA OU LISA) COM FOLHAS VERDES, ÍNTEGRAS, SEM LARVAS, PARASITAS, SEM DEFEITO, SEM FOLHAS MURCHAS, CADA MAÇO DEVERÁ TER NO MÍNIMO DE 350 GRAMAS | | 1.400 | 6,86 | 9.604,00 |
| 8 | 001.003.020 | ALHO, CABEÇA INTEIRA, DENTES GRANDES E UNIFOR KG Alho, cabeça inteira, dentes grandes e uniformes, firmes e com brilho | | 480 | 35,30 | 16.944,00 |
| 9 | 001.003.501 | AMENDOIM, CRU, FORA DA CASCA (DEBULHADO), GR/ UN AMENDOIM, CRU, FORA DA CASCA (DEBULHADO), GRÃOS DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM POLIPROPILENO TRANSPARENTE ORIGINAL DE FÁBRICA DE 500 G | | 100 | 10,00 | 1.000,00 |
| 10 | 001.003.078 | AMIDO DE MILHO, EM PÓ, ACONDICIONADO EM EMBAI PCT AMIDO DE MILHO, EM PÓ, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE PAPELÃO ORIGINAL DE FÁBRICA DE 500G. | | 100 | 4,82 | 482,00 |
| 11 | 001.003.044 | ARROZ AGULHINHA LONGO FINO TIPO 1, PACOTE 5KG PCT Arroz Agulhinha Longo Fino Tipo 1, pacote 5kg, alimento composto de arroz, vitaminas (A, B1, PP, B9, B12) e Minerais (Ferro e Zinco) beneficiado, polido, procedência nacional e ser de safra corrente, limpo, grãos inteiros mínimo de 90%, umidade máxima de 14%. Características físicas, químicas, biológicas e da embalagem devem obedecer a legislação vigente. | | 1.000 | 22,41 | 22.410,00 |
| 12 | 001.003.387 | ARROZ INTEGRAL - CLASSE: LONGO, FINO, TIPO 1 INT PCT ARROZ INTEGRAL - CLASSE: LONGO, FINO, TIPO 1 INTEGRAL. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR MOFO, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, PREPARAÇÃO FINAL DIETÉTICA INADEQUADA (ENCAPAMENTO). EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG, EM POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | | 50 | 8,74 | 437,00 |
| 13 | 001.003.457 | AVEIA EM FLOCOS FINOS. 100% NATURAL, SEM ADITI UN AVEIA EM FLOCOS FINOS. 100% NATURAL, SEM ADITIVOS OU CONSERVANTES, FABRICADA A PARTIR DE MATERIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, INSENTA DE MATERIA TERROSA, FUNGOS E PARASITOS, LIVRES DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO OU RANÇO. ROTULAGEM CONTENDO, NO MÍNIMO, O NOME DO FABRICANTE E O DO PRODUTO, O CNPJ DO FABRICANTE, O NUMERO DO LOTE, A DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA OU PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM CONTENDO APROXIMADAMENTE 165G. | | 50 | 4,22 | 211,00 |
| 14 | 001.003.229 | BANANA MAÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DE TAMANH KG Banana maçã de primeira qualidade, de tamanho médio, uniformes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, sem ferimentos ou defeitos, livre de corpos estranhos aderentes a superfície externa. | | 670 | 14,88 | 9.969,60 |
| 15 | 001.003.137 | BANANA NANICA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DE TAMAN KG BANANA, NANICA, EM PENCA, FRUTOS COM 60 A 70% DE MATURAÇÃO CLIMATIZADA, UNIFORMES, NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRMES E COM BRILHO, CAIXA COM 20 KG, COM 100 A 120 FRUTOS, PONTO INICIAL NO PROCESSO DE AMADURECIMENTO. | | 1.170 | 6,04 | 7.066,80 |
| 16 | 001.003.402 | BATATA DOCE BEM DESENVOLVIDA; ISENTA DE ENFE KG BATATA DOCE BEM DESENVOLVIDA; ISENTA DE ENFERMIDADES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; LAVADA, INTEIRAS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRMES E COM BRILHO, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA. | | 800 | 3,51 | 2.808,00 |
| 17 | 001.003.021 | BATATA INGLESA DE PRIMEIRA. Batata, beneficiada lisa especial, inglesa, conformação uniforme, porte médio/grande, lavada, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos a superfície externa. | KG | 2.000 | 5,57 | 11.140,00 |
| 18 | 001.003.009 | BETERRABA, SEM FOLHAS, PRIMEIRA, BULBOS DE TA KG Beterraba, sem folhas, primeira, bulbos de tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa. | | 600 | 4,78 | 2.868,00 |
| 19 | 001.003.390 | BISCOITO DE POLVILHO: OBTIDO MISTURA DE FARINH PCT BISCOITO DE POLVILHO: OBTIDO MISTURA DE FARINHA, AMIDO OU FÉCULA COM OUTROS INGREDIENTES, SUBMETIDOS A PROCESSO DE AMASSAMENTO E COCÇÃO, FERMENTADOS OU NÃO. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM ESTAR QUEBRADIÇO. FARINHA DE TRIGO, SAL REFINADO, GORDURA VEGETAL (LIVRE DE GORDURA TRANS) AMIDO DE MILHO. DUPLA EMBALAGEM DE POLIETILENO DE 100G. | | 400 | 8,92 | 3.568,00 |
| 20 | 001.003.442 | BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, SEM RECHEIO, ZERO UN BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, SEM RECHEIO, ZERO GORDURA TRANS, COM FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, CREME DE MILHO, AMIDO, SAL, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS, ACIDULANTE ÁCIDO LÁTICO, AROMATIZANTE E MELHORADOR DE FARINHA PROTEASE. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 350G. COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | | 400 | 5,40 | 2.160,00 |





PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPORA

AV. SÃO JOSÉ Nº08

CNPJ: 03.156.999/0001-50

Lista de Produtos com Preço Médio

Página 2 de 5

Licitação: 000067/26 PREGÃO ELETRÔNICO

| Item | Código | Descrição do Produto/Serviço | Unidade | Quantidade | Valor Médio | Valor Total |
|------|-------------|--|---------|------------|-------------|-------------|
| 21 | 001.003.445 | BISCOITO INTEGRAL SEM AÇÚCAR: EMBALAGEM COM UN BISCOITO INTEGRAL SEM AÇÚCAR: EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 120G. DEVERÁ CONTER FARINHA DE TRIGO INTEGRAL COMO PRIMEIRO INGREDIENTE. NÃO DEVE CONTER: ACESSULFAME K, ASPARTAME, CICLAMATO, SACARINA, LACTOSE E/ OU FRUTOSE. ATENDER PORTARIA Nº 29 DE 13 DE JANEIRO 1998, ANVISA | | 100 | 6,62 | 662,00 |
| 22 | 001.003.443 | BISCOITO SALGADO, CREAM CRACKER, DE PRIMEIRA UN BISCOITO SALGADO, CREAM CRACKER, DE PRIMEIRA QUALIDADE, VITAMINADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO COM DUPLA PROTEÇÃO, EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 350G, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | | 500 | 5,95 | 2.975,00 |
| 23 | 003.014.005 | Brócolis, extra, com folhas verdes, integras, min. 300 g. MAÇO Brócolis, extra, com folhas verdes, integras, sem larvas, parasitas, sem defeito, sem folhas e talos murchos, com buquês verdes, cada maço deverá ter no mínimo de 300 gramas. | | 360 | 11,48 | 4.132,80 |
| 24 | 001.003.503 | CAMOMILA, PRODUTO NATURAL COMPOSTO POR FLC UN CAMOMILA, PRODUTO NATURAL COMPOSTO POR FLORES SECAS DE CAMOMILA (MATRICARIA RECUTITA), DESTINADO AO PREPARO DE INFUSÕES. POSSUI AROMA SUAVE E PROPRIEDADES RELAXANTES. EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 10G. | | 200 | 4,88 | 976,00 |
| 25 | 001.003.384 | CANELA EM PAU (RAMA OU CASCA), ACONDICIONADA UN CANELA EM PAU (RAMA OU CASCA), ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO ORIGINAL DE FÁBRICA, COM PESO APROXIMADO DE 10 G | | 120 | 2,71 | 325,20 |
| 26 | 001.003.393 | CANELA EM PÓ: ESPECIARIA, CASCAS DO TRONCO D/PCT CANELA EM PÓ: ESPECIARIA, CASCAS DO TRONCO DA CANELA DA ÍNDIA MOÍDA, SEM ADULTERAÇÕES E CONTAMINAÇÕES DE QUALQUER ESPÉCIE, PÓ FINO E HOMOGÊNEO, NA COR MARROM CLARO, COM CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM DEVE CONTER OS INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E /OU LOTE, DATA DE VALIDADE. EMBALAGEM COM 10G. | | 80 | 2,91 | 232,80 |
| 27 | 001.003.494 | CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO DE CORTE: ACEM, SI KG CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO DE CORTE: ACEM, SEM OSSO, CORTADO EM CUBOS, LIVRE DE GORDURA E DE APARAS, RESFRIADA, COM ASPECTO FIRME, COR VERMELHO VIVO, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, COM NÚMERO DE LOTE, DATA DE PRODUÇÃO, DATA DE VALIDADE. PRAZO DE VALIDADE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | | 1.100 | 38,24 | 42.064,00 |
| 28 | 001.003.493 | CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO DE CORTE: MUSCUL KG CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO DE CORTE: MUSCULO, SEM OSSO, MOÍDA, LIVRE DE GORDURA E DE APARAS, RESFRIADA, COM ASPECTO FIRME, COR VERMELHO VIVO, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, COM NÚMERO DE LOTE, DATA DE PRODUÇÃO, DATA DE VALIDADE. PRAZO DE VALIDADE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | | 2.700 | 33,15 | 89.505,00 |
| 29 | 001.003.495 | CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO DE CORTE: PATINHCK KG CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO DE CORTE: PATINHO, MOÍDO, EXTRA LIMPO, SEM OSSO, LIVRE DE GORDURA E DE APARAS, RESFRIADA, COM ASPECTO FIRME, COR VERMELHO VIVO, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, COM NÚMERO DE LOTE, DATA DE PRODUÇÃO, DATA DE VALIDADE. PRAZO DE VALIDADE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | | 1.000 | 45,09 | 45.090,00 |
| 30 | 001.003.492 | CARNE DE FRANGO IN NATURA, TIPO DE CORTE: COX KG CARNE DE FRANGO IN NATURA, TIPO DE CORTE: COXA E SOBRECOXA, PROCESSAMENTO: SEM OSSO. ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO. COM COR, ODOR E ASPECTO CARACTERÍSTICO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA- SIF, NÚMERO DE LOTE, DATA DE PRODUÇÃO, DATA DE VALIDADE. PRAZO DE VALIDADE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | | 4.200 | 16,06 | 67.452,00 |
| 31 | 001.003.510 | CARNE SUINA IN NATURA, TIPO DE CORTE: LOMBO, SI KG CARNE SUINA IN NATURA, TIPO DE CORTE: LOMBO, SEM OSSO, CORTADO EM CUBOS, COM NO MÁXIMO 15% DE GORDURA, RESFRIADA, ASPECTO FIRME, COR ROSADA, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, COM NÚMERO DE LOTE, DATA DE PRODUÇÃO, DATA DE VALIDADE. PRAZO DE VALIDADE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA | | 1.000 | 29,59 | 29.590,00 |
| 32 | 001.003.022 | CEBOLA, TAMANHO MÉDIO, UNIFORME, SEM FERIMEN KG Cebola, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. | | 900 | 4,08 | 3.672,00 |
| 33 | 001.003.026 | CENOURA, SEM FOLHAS, PRIMEIRA, TAMANHO MÉDIO KG Cenoura, sem folhas, primeira, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa. | | 950 | 4,10 | 3.895,00 |
| 34 | 001.003.395 | CEREAL INFANTIL A BASE DE FARINHA DE ARROZ, AMPCT CEREAL INFANTIL À BASE DE FARINHA DE ARROZ, AMIDO DE MILHO, BANANA DESIDRATADA, MAÇÃ DESIDRATADA, MALTOESTRINA, COM VITAMINAS E MINERAIS, AROMATIZANTES. ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCARES. EMBALAGEM COM MÍNIMO DE 150G. | | 100 | 17,19 | 1.719,00 |
| 35 | 001.003.358 | CHA MATE COMPOSTO DE FOLHAS E TALOS DE ERVA UN CHA MATE COMPOSTO DE FOLHAS E TALOS DE ERVA MATE TOSTADA, SABOR MATE NATURAL, EMBALAGEM DE 250G. | | 100 | 4,24 | 424,00 |
| 36 | 001.003.325 | CHEIRO VERDE, EXTRA, SEM DEFEITO, SEM FOLHAS I MC CHEIRO VERDE, EXTRA, SEM DEFEITO, SEM FOLHAS MURCHAS, 50% SALSA E 50% CEBOLINHA, CADA MAÇO DEVERÁ TER NO MÍNIMO 500 GRAMAS. | | 320 | 4,86 | 1.555,20 |
| 37 | 001.003.396 | CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU. INGREDIENTES: CA CX CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU. INGREDIENTES: CACAU EM PÓ SOLÚVEL. CAIXA COM 200G, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06(SEIS) MESES | | 200 | 16,69 | 3.338,00 |
| 38 | 001.003.016 | CHUCHU, DE TAMANHO MÉDIO, DE PRIMEIRA, INTEIRC KG Chuchu, de tamanho médio, de primeira, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme. | | 520 | 5,10 | 2.652,00 |
| 39 | 001.003.397 | COCO RALADO SEM AÇÚCAR: PRODUTO OBTIDO DO FPCT COCO RALADO SEM AÇÚCAR: PRODUTO OBTIDO DO FRUTO DO COQUEIRO, POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO E SEPARADO PARCIALMENTE DE EMULSÃO ÓLEO/ ÁGUA (LEITE DE COCO) POR PROCESSOS MECÂNICOS, SEM AÇÚCAR- EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 100G. | | 40 | 6,64 | 265,60 |
| 40 | 001.003.060 | COLORAU EM PÓ, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM IPCT Colorau, em pó, acondicionado em embalagem de polipropileno original de fábrica, com | | 550 | 8,28 | 4.554,00 |





PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPORA

AV. SÃO JOSÉ Nº08

CNPJ: 03.156.999/0001-50

Lista de Produtos com Preço Médio

Página 3 de 5

Licitação: 000067/26 PREGÃO ELETRÔNICO

| Item Código | Descrição do Produto/Serviço | Unidade | Quantidade | Valor Médio | Valor Total |
|-------------|---|---------|------------|-------------|-------------|
| 41 | 001.003.558 COMINHO DE 1ª QUALIDADE, PURO, ACONDICIONADO UN COMINHO DE 1ª QUALIDADE, PURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. APRESENTAÇÃO: PACOTE CONTENDO APROXIMADAMENTE 500 GRAMAS. | | 300 | 14,00 | 4.200,00 |
| 42 | 001.003.403 COUVE FLOR: TAMANHO MÉDIO, FLORES INTEGRAS E UN COUVE FLOR: TAMANHO MÉDIO, FLORES INTEGRAS E EMBRANQUIÇADAS, SEM PARTES ESTRAGADAS. GRAU DE AMADURECIMENTO APROPRIADO PARA CONSUMO. | | 380 | 11,28 | 4.286,40 |
| 43 | 001.003.120 COUVE, TIPO MANTEIGA, EXTRA, SEM DEFEITOS, SEM MAÇO Couve, tipo manteiga, extra, sem defeitos, sem folhas murchas, com folhas verdes, integras sem larvas, parasitas, com maços padronizados. | | 400 | 5,59 | 2.236,00 |
| 44 | 001.003.104 ERVA DOCE, SEMENTES SECAS, UNIFORMES, ACOND PCT ERVA DOCE, SEMENTES SECAS, UNIFORMES, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO, ORIGINAL DE FÁBRICA, COM APROXIMADAMENTE 10 G. | | 300 | 4,77 | 1.431,00 |
| 45 | 001.003.447 EXTRATO DE TOMATE, PURA POLPA DE TOMATE, ACC UN EXTRATO DE TOMATE, PURA POLPA DE TOMATE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FABRICA, CONTENDO APROXIMADAMENTE 300G. | | 200 | 4,12 | 824,00 |
| 46 | 001.003.083 FARINHA DE MANDIOCA, TORRADA DE 1ª QUALIDADE, PCT FARINHA DE MANDIOCA, TORRADA DE 1ª QUALIDADE, SECA, FINA, BRANCA, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA: 82% DE CARBOIDRATOS. PACOTE DE 1KG. | | 500 | 7,79 | 3.895,00 |
| 47 | 001.003.559 FARINHA DE MILHO (FLOCÃO) - AMARELA PRÉ-COZIDA UN FARINHA DE MILHO (FLOCÃO) - AMARELA PRÉ-COZIDA, FINA, DE 1ª QUALIDADE, EM FLOCOS, DEVIDAMENTE ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MATÉRIA TERROSA, FUNGOS E MATERIAL ESTRANHO, NÃO PODENDO APRESENTAR-SE ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA. APRESENTAÇÃO: PACOTE CONTENDO 500G. | | 200 | 6,61 | 1.322,00 |
| 48 | 006.002.046 FARINHA DE TRIGO ESPECIAL ENRIQUECIDA COM FER PCT FARINHA DE TRIGO ESPECIAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, TIPO 1, PACOTE COM 1 KG. | | 130 | 4,41 | 573,30 |
| 49 | 001.003.062 FARINHA FINA DE MILHO (FUBA), AMARELO, DE 1ª QU/PC Farinha fina de milho (fubá), amarelo, de 1ª qualidade, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente ou de papel original de fábrica com 1 kg, aspecto fino. | | 200 | 4,76 | 952,00 |
| 50 | 001.003.046 FEIJÃO, TIPO 1 PRETO, NOVO, GRUPO 1, FEIJÃO COMI PC Feijão, tipo 1 preto, novo, grupo 1, feijão comum, classe preto, acondicionado em embalagem polipropileno transparente original de fábrica com 1kg, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso. | | 520 | 7,14 | 3.712,80 |
| 51 | 001.003.045 FEIJÃO, TIPO 1, CARIOQUINHA, NOVO, GRUPO 1, FEIJÃO PC Feijão, tipo 1, carioquinha, novo, grupo 1, feijão comum, classe cores, acondicionado em embalagem polipropileno transparente original de fábrica com 1kg, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, coloração clara isento de material terroso prazo de validade mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. | | 1.000 | 6,28 | 6.280,00 |
| 52 | 001.003.504 FERMENTO QUÍMICO, UTILIZADO NO PREPARO DE BO UN FERMENTO QUÍMICO, UTILIZADO NO PREPARO DE BOLOS, MASSAS E BISCOITOS, GARANTINDO LEVEZA E CRESCIMENTO ADEQUADO. EMBALAGEM 100G. | | 100 | 3,54 | 354,00 |
| 53 | 001.003.408 FILE DE PEITO DE FRANGO, SEM OSSO, CONGELADO, KG FILE DE PEITO DE FRANGO, SEM OSSO, CONGELADO, SEM PELE E SEM GORDURA, APRESENTANDO COR AMARELO ROSADA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ESCURECIMENTO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SIF, ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO E DATA DE VENCIMENTO ESTAMPADO NA EMBALAGEM. PRAZO DE VALIDADE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | | 3.000 | 20,02 | 60.060,00 |
| 54 | 001.003.028 GENGIBRE , EXTRA, CONFORMAÇÃO UNIFORME, LAV/ KG GENGIBRE , EXTRA, CONFORMAÇÃO UNIFORME, LAVADO, INTEIROS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRMES E COM BRILHO, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA. | | 100 | 25,14 | 2.514,00 |
| 55 | 001.003.401 IOGURTE NATURAL INTEGRAL: CONTENDO APENAS LI UN IOGURTE NATURAL INTEGRAL: CONTENDO APENAS LEITE E FERMENTO VIVO EM SUA FORMULAÇÃO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, SEM CONSERVANTES E FONTE DE CÁLCIO. EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 160G. | | 400 | 4,11 | 1.644,00 |
| 56 | 001.003.139 LARANJA PÊRA, MADURA, FRUTOS DE TAMANHO MÉD KG Laranja pêra, madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho | | 700 | 5,79 | 4.053,00 |
| 57 | 001.003.407 LEITE DE COCO 200 ML: PRODUTO OBTIDO DO LEITE UN LEITE DE COCO 200 ML: PRODUTO OBTIDO DO LEITE DE COCO PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, PODENDO CONTER CONSERVANTES, ACIDULANTES E /OU ESPESSANTE- GARRAFA DE 200 ML. | | 60 | 5,67 | 340,20 |
| 58 | 003.003.039 Leite em pó integral, soluvel, instantâneo acondicionado em LT Leite em pó integral, soluvel, instantâneo acondicionado em embalagem de papel ou lata original de fábrica com aproximadamente 400 g, registro no Ministério da Agricultura - SIF. | | 200 | 16,46 | 3.292,00 |
| 59 | 001.003.368 LEITE PASTEURIZADO, DISPERSÃO MISTA DE ASPECT UN LEITE PASTEURIZADO, DISPERSÃO MISTA DE ASPECTO BRANCO. OPACO, LEVEMENTE ADOCICADO, TENDENDO A NEUTRALIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 LITRO ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NUMERO DE LOTE DO PRODUTO, ENTREGUE A TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A 4°C, BEM COMO REGISTRO NO SIM (SISTEMA DE INSPEÇÃO MUNICIPAL); SISTEMA DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE) E/ OU SISTEMA DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). | | 10.000 | 6,88 | 68.800,00 |
| 60 | 001.003.281 LEITE, FLUIDO, ZERO LACTOSE UN LEITE, FLUIDO, ZERO LACTOSE, LONGA VIDA INDICADO PARA TODOS OS NÍVEIS DE TOLERÂNCIA A LACTOSE, MESMO PARA CONSUMIDORES MAIS SENSÍVEIS, DE FÁCIL DIGESTÃO, SEMIDESNATADO. CAIXA COM 1 LITRO. | | 1.040 | 9,02 | 9.380,80 |
| 61 | 001.003.140 LIMÃO TIPO TAITY, FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO, NO KG Limão tipo taity, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes, suculentos e com brilho | | 100 | 4,96 | 496,00 |





PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPORA

AV. SÃO JOSÉ Nº08

CNPJ: 03.156.999/0001-50

Lista de Produtos com Preço Médio

Página 4 de 5

Licitação: 000067/26 PREGÃO ELETRÔNICO

| Item Código | Descrição do Produto/Serviço | Unidade | Quantidade | Valor Médio | Valor Total |
|-------------|--|---------|------------|-------------|-------------|
| 62 | 001.003.562 LOURO EM FOLHAS DESIDRATADAS CONSTITUÍDO DE UN LOURO EM FOLHAS DESIDRATADAS CONSTITUÍDO DE FOLHAS ISENTAS DE MATERIAIS TERROSOS, PARASITAS, COR PARDA ESCURA, CHEIRO FORTEMENTE CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM ATÓXICA, CONTENDO NOME E DADOS DO FORNECEDOR. EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 10G. | | 300 | 4,18 | 1.254,00 |
| 63 | 001.003.141 MAÇÃ VERMELHA, NACIONAL, FRUTOS DE TAMANHO 1KG Maçã vermelha, nacional, frutos de tamanho médio — TP 100/135, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, firmes, tenras e com brilho | | 4.000 | 8,34 | 33.360,00 |
| 64 | 001.003.093 MACARRÃO DE SEMOLA, TIPO AVE MARIA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE OU CAIXAS DE PAPEL RESISTENTE ORIGINAL DE FÁBRICA COM 500 G. | PCT | 200 | 4,68 | 936,00 |
| 65 | 001.003.092 MACARRÃO, DE SÊMOLA COM OVOS, TIPO PADRE NO PCT MACARRÃO, DE SÊMOLA COM OVOS, TIPO PADRE NOSSO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE OU CAIXAS DE PAPEL RESISTENTE ORIGINAL DE FÁBRICA COM 500 G. | PCT | 800 | 3,67 | 2.936,00 |
| 66 | 001.003.506 MACARRÃO, TIPO ESPAGUETE, FINO, MASSA COM OVOS, DE 1 QUALIDADE, CONTENDO SEMOLINA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINADO), ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE OU EM CAIXA DE PAPEL RESISTENTE ORIGINAL DE FÁBRICA COM 500G | PCT | 300 | 4,42 | 1.326,00 |
| 67 | 001.003.505 MACARRÃO, TIPO PARAFUSO, MASSA COM OVOS, DE PCT MACARRÃO, TIPO PARAFUSO, MASSA COM OVOS, DE 1ª QUALIDADE, CONTENDO SEMOLINA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINADO), ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE OU EM CAIXA DE PAPEL RESISTENTE ORIGINAL DE FÁBRICA COM 500G. | PCT | 1.000 | 4,80 | 4.800,00 |
| 68 | 006.002.054 MAMÃO TIPO FORMOSA, COM 80 A 90% DE MATUREZA, FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO, GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRMES E COM BRILHO. | KG | 400 | 6,96 | 2.784,00 |
| 69 | 001.003.328 MANDIOCA TIPO BRANCA/AMARELA, PRIMEIRA, DESC. KG MANDIOCA TIPO BRANCA/AMARELA, PRIMEIRA, DESCASCADA, RAÍZES GRANDES, NO GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, SABOR E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, UNIFORMES, FRESCAS, INTEIRAS, SEM FERIMENTOS, OU DEFEITOS, NÃO FIBROSA, LIVRES DE CORPOS ESTRANHOS, ADERENTE A SUPERFÍCIE EXTERNA, EMBALADAS EM POLIPROPILENO TRANSPARENTE COM 1KG | KG | 300 | 9,63 | 2.889,00 |
| 70 | 001.003.321 MANTEIGA, PURA DE LEITE, COM SAL 500GR UN MANTEIGA, PURA DE LEITE, COM SAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE PAPEL 500GR, MATERIAL PLÁSTICO OU EM LATA ORIGINAL DE FÁBRICA, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SIF. | UN | 300 | 27,94 | 8.382,00 |
| 71 | 001.003.029 MARACUJÁ TIPO AZEDO, FRUTOS FRESCOS E MADUR KG Maracujá tipo azedo, frutos frescos e maduros, de tamanho médio, uniformes, intactos, firmes, tenros e bem desenvolvidos, sem fermentos ou defeitos, livre de corpos estranhos aderentes a superfície externa. | KG | 150 | 12,75 | 1.912,50 |
| 72 | 001.003.153 MARGARINA VEGETAL, COM SAL, ACONDICIONADO EM PTE PT Margarina vegetal cremosa com sal, 500g: de 1ª qualidade, contendo no mínimo 65% de lipídeos, a base de óleos vegetais líquidos e hidrogenados, água, sal (2%), leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó. Estabilizantes: mono e diglicerídeos, lecitina de soja e ésteres de poliglicerol, conservantes: sorbato de potássio e/ou benzoato de sódio, aroma idêntico ao natural de manteiga, corante natural de urucum e cúrcuma ou idêntico ao natural beta caroteno e vitamina A, sem colesterol. Embalagem em pote plástico atóxico, lacrado com filme termo-selado, com Registro no Ministério da Agricultura - SIF. | PCT | 200 | 8,17 | 1.634,00 |
| 73 | 001.003.452 MELÂNCIA: DE 1ª QUALIDADE, CONSTITUÍDA POR FRU KG MELÂNCIA, PESO ACIMA DE 10 KG, FRESCA, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. | KG | 3.000 | 2,91 | 8.730,00 |
| 74 | 001.003.405 MELÃO: TAMANHO PEQUENO A MÉDIO, CASCA FIRME, KG MELÃO: TAMANHO PEQUENO A MÉDIO, CASCA FIRME, COLORAÇÃO AMARELA, LISA E BRILHANTE. SEM AMASSADOS E PARTES APODRECIDAS. GRAU DE AMADURECIMENTO APROPRIADO PARA CONSUMO. | KG | 780 | 12,22 | 9.531,60 |
| 75 | 001.003.096 MILHO PARA PIPOCA, CLASSE AMARELO, DE PRIMEIR PCT Milho, para pipoca, amarelo, de primeira qualidade, tipo 1, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente original de fábrica com 500 gr, grãos com aspecto brilhoso. | PCT | 300 | 4,60 | 1.380,00 |
| 76 | 001.003.191 MILHO VERDE EM CONSERVA, REIDRATADO, DE 1ª QL UN Milho verde em conserva, reidratado, de 1ª qualidade, tradicional, acondicionada em embalagem original de fábrica com aproximadamente 200g. | UN | 80 | 3,73 | 298,40 |
| 77 | 001.003.095 MILHO, PARA CANJICA (SEM PELE), AMARELO OU BRAN PCT MILHO, PARA CANJICA (SEM PELE), AMARELO OU BRANCO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE ORIGINAL DE FÁBRICA COM 500 G. | PCT | 60 | 3,86 | 231,60 |
| 78 | 001.003.097 ÓLEO, DE SOJA REFINADO, ACONDICIONADO EM EMB FR ÓLEO, DE SOJA REFINADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA COM NO MÍNIMO 900 ML. | FR | 1.800 | 7,99 | 14.382,00 |
| 79 | 001.003.061 OREGANO PCT Orégano, desidratado, acondicionado em embalagem original de fábrica com no mínimo 200g. | PCT | 180 | 12,30 | 2.214,00 |
| 80 | 001.003.010 OVOS DE GALINHA, BRANCOS OU VERMELHOS, GRAN DZ OVOS DE GALINHA, BRANCOS OU VERMELHOS, GRANDES, ACONDICIONADOS EM BANDEJAS DE PAPELÃO FORTE COM 12 UNIDADES CADA. CARACTERÍSTICAS: CONSTITUINDO OVOS SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS SEM DEFEITOS, APRESENTANDO COR BRANCA/VERMELHA E TAMANHO GRANDE, UNIFORME E NÃO SERÁ PERMITIDA RACHADURA NA CASCA. COM PRAZO DE VALIDADE IGUAL OU SUPERIOR A 15 DIAS | DZ | 580 | 9,52 | 5.521,60 |
| 81 | 001.003.456 PAO INTEGRAL DE FORMA, CONTENDO FARINHA DE T PCT PÃO INTEGRAL DE FORMA, CONTENDO FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, SAL. PACOTE DE 400G, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DOS INGREDIENTES PRESENTES. COM PRAZO DE VALIDADE DE 03 ATÉ 05 DIAS À PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | PCT | 20 | 7,64 | 152,80 |
| 82 | 001.003.037 PAO, MACIO, PARA CACHORRO QUENTE, FRESCO DO KG PAO, MACIO, PARA CACHORRO QUENTE, FRESCO DO DIA, COM APROXIMADAMENTE 50 GR CADA, COM SAL, | KG | 2.300 | 14,13 | 32.499,00 |





PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPORA

AV. SÃO JOSÉ Nº08

CNPJ: 03.156.999/0001-50

Lista de Produtos com Preço Médio

Página 5 de 5

Licitação: 000067/26 PREGÃO ELETRÔNICO

| Item | Código | Descrição do Produto/Serviço | Unidade | Quantidade | Valor Médio | Valor Total |
|--|-------------|--|---------|------------|-------------|-------------|
| ELABORADO COM FARINHA DE TRIGO ESPECIAL. | | | | | | |
| 83 | 001.003.041 | PAO, TIPO FRANCES, INGREDIENTES FARINHA TRIGO/KG PAO, TIPO FRANCES, FRESCO DO DIA, COM APROXIMADAMENTE 50 GR CADA, COM SAL, ELABORADO COM FARINHA DE TRIGO ESPECIAL | | 500 | 13,08 | 6.540,00 |
| 84 | 001.003.561 | PAPRICA DOCE EM PQ, DE 1ª QUALIDADE, PURO, ACO UN PAPRICA DOCE EM PÓ, DE 1ª QUALIDADE, PURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. APRESENTAÇÃO: PACOTE CONTENDO 20 A 30 GRAMAS. | | 500 | 4,33 | 2.165,00 |
| 85 | 001.003.404 | PEPINO DE PRIMEIRA, COM TAMANHO E COLORAÇÃO KG PEPINO DE PRIMEIRA, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO OU TRANSPORTE. | | 900 | 6,92 | 6.228,00 |
| 86 | 001.003.454 | PERA: FRESCA DE 1ª QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDA KG PERA: FRESCA DE 1ª QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDA, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, COM AROMA E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AGROQUÍMICOS, AROMA E SABOR ESTRANHOS. | | 1.800 | 12,56 | 22.608,00 |
| 87 | 001.003.268 | PESCADO, TILÁPIA, EM FILE, CONGELADO KG PESCADO: TILÁPIA, EM FILÉ, CONGELADO COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E PARASITAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, CONTENDO 1 KG COM CARIMBO DE INSPEÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE, DIPOA N304 DE 22/04/96 E N 145 DE 22/04/98 E DA RESOLUÇÃO DA ANVISA N 105 DE 19/05/99. A ROTULAGEM DO PESCADO CONGELADO COMERCIALIZADO DEVE ATENDER A INSTRUÇÃO NORMATIVA MAMA N 22, DE 24/11/05, DEVENDO APRESENTAR IDENTIFICAÇÃO E CONTATO DO FORNECEDOR, NOME DO PRODUTO, PESO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. | | 800 | 42,88 | 34.304,00 |
| 88 | 001.003.023 | PIMENTÃO VERDE, TAMANHO MÉDIO, PRIMEIRA, TENF KG Pimentão verde, de primeira, tamanho médio, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e com brilho, turgescerentes, firmes e bem desenvolvidos, sem ferimentos ou defeitos, livres de terra ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. | | 350 | 8,42 | 2.947,00 |
| 89 | 001.003.131 | REPOLHO LISO, VERDE, TIPO MACIO, EXTRA, PRIMEIR KG REPOLHO LISO, VERDE, TIPO MACIO, EXTRA, PRIMEIRA, LIMPO, CABEÇAS FECHADAS, TENROS, SEM MANCHAS E COM COLORAÇÃO UNIFORME E SEM DEFEITO QUE AFETE SUA APARÊNCIA COM PESO APROXIMADO DE 800G. | | 1.000 | 4,19 | 4.190,00 |
| 90 | 001.003.449 | REQUEIJÃO CREMOSO LIGHT, ACONDICIONADO EM EMB UN REQUEIJÃO CREMOSO LIGHT, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE VIDRO OU MATERIAL PLÁSTICO ORIGINAL DE FÁBRICA COM APROXIMADAMENTE 200 GRAMAS, COM 46% MENOS GORDURA E 32% MENOS CALORIAS, INGREDIENTES: LEITE RECONSTITUÍDO INTEGRAL E/OU LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL, CREME DE LEITE, ÁGUA, PROTEÍNA CONCENTRADA DE LEITE, CASEINATO DE CÁLCIO, CONCENTRADO DE PROTEÍNAS LÁCTEAS, SAL, CLORETO DE CÁLCIO, FERMENTO LÁCTEO, ESTABILIZANTES POLIFOSFATO DE SÓDIO E PIROFOSFATO DE SÓDIO, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO E REGULADOR DE ACIDEZ ÁCIDO LÁCTICO. COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | | 60 | 11,56 | 693,60 |
| 91 | 001.003.004 | REQUEIJÃO, CREMOSO PT Requeijão, cremoso, acondicionado em embalagem de vidro ou material plástico original de fábrica com aproximadamente 220 gramas, sem adição de amido, contendo os seguintes ingredientes, creme de leite, massa coalhada para requeijão (leite desnatado e acidulante ácido láctico), cloreto de sódio (sal), estabilizante polifosfato de sódio, regulador de acidez fosfato trissódico e conservador sorbato de potássio, com registro no ministério da agricultura SIF. | | 300 | 9,58 | 2.874,00 |
| 92 | 001.003.048 | SAL, REFINADO EXTRA, IODADO, ACONDICIONADO EM PCT Sal, refinado extra, iodado, acondicionado em embalagem plástica original de fábrica com 1kg. | | 700 | 3,16 | 2.212,00 |
| 93 | 001.003.200 | SALSICHA TIPO HOT DOG KG Salsicha tipo Hot Dog, de 1ª qualidade, fresca, misturados e cozidos, não admitindo superfície com umidade e pegajosa. Temperatura entre -3º C e +5º C. com identificação do SIF. Embalagem: primária – embalagem a vácuo com 03 kg (deverá constar na embalagem: nome e endereço do matadouro, registro no órgão destinado a fiscalização, data de abate e validade do produto com lacre original do matadouro). | | 200 | 9,80 | 1.960,00 |
| 94 | 001.003.146 | TANGERINA, TIPO PONKAN, MADURA, FRUTOS DE TAM KG Tangerina, tipo Ponkan, madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes, suculentos e com brilho. | | 2.000 | 8,75 | 17.500,00 |
| 95 | 003.002.023 | TOMATE, PARA SALADA, TIPO RASTEIRO, CLASSE EX1KG TOMATE, PARA SALADA, TIPO RASTEIRO, CLASSE EXTRA AA, COM APROXIMADAMENTE 60% DE MATURAÇÃO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME E BRILHO. | | 1.000 | 7,75 | 7.750,00 |
| 96 | 001.003.455 | UVA SEM SEMENTE (CRINSON, THOMPSON OU VITÓRIA) KG UVA SEM SEMENTE (CRINSON, THOMPSON OU VITÓRIA), DE 1ª, PESO POR CACHO VARIANDO DE 200 A 300G, COLORAÇÃO DA CASCA CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE, BAGA MÉDIA E ARREDONDADA, A UVA DEVE APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO, NÃO APRESENTAR DEFEITOS COMO PODRIDÃO, UVAS SOLTAS, DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM CONTENDO DE 400G A 500G, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR. | | 40 | 22,08 | 883,20 |
| 97 | 006.002.033 | VINAGRE DE ALCOOL, ESCURO, EMBALAGEM PLÁSTIC UN VINAGRE DE ALCOOL, ESCURO, EMBALAGEM PLÁSTICA COM 750 ML. | | 400 | 3,68 | 1.472,00 |
| 98 | 001.003.493 | CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO DE CORTE: MUSCUL KG CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO DE CORTE: MUSCULO, SEM OSSO, MOÍDA, LIVRE DE GORDURA E DE APARAS, RESFRIADA, COM ASPECTO FIRME, COR VERMELHO VIVO, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, COM NÚMERO DE LOTE, DATA DE PRODUÇÃO, DATA DE VALIDADE. PRAZO DE VALIDADE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | | 900 | 33,15 | 29.835,00 |
| Total -> | | | | | 1.021,41 | 879.638,00 |



ANEXO IV

(Este anexo é um modelo)

DECLARAÇÃO UNIFICADA

(NOME DA EMPRESA) _____, CNPJ ou CPF no. _____, sediada _____ (endereço completo) _____, por intermédio do seu representante ou procurador, sob as penas da

Lei, declara:

- Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.
- Declaração de que está ciente das condições contidas no Edital e em seus anexos, bem como atende aos requisitos de habilitação, e responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei;
- Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;
- Declaração de que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega da proposta.
- Declaração de cumprimento da proibição prevista no art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal, ou seja, de que não utiliza trabalho de menor de dezoito anos em atividades noturnas, perigosas ou insalubres, e de qualquer trabalho de menor de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos.

Por ser verdade, o signatário assume responsabilidade civil e criminal por eventual falsidade.

(localidade) _____, de _____ de _____.

Nome e número da identidade do declarante
(representante legal da empresa)

ANEXO V

(Este anexo é um modelo)

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE ME/EPP

(NOME DA EMPRESA) _____, CNPJ ou CPF no. _____, sediada _____ (endereço completo) _____, Declaro o enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte para recebimento de tratamento diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006;

Declaro a observância do limite de contratações estabelecido às microempresas e empresas de pequeno porte no artigo 4º, §2º, da Lei nº 14.133/21.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

(localidade) _____, de _____ de _____.

nome e número da identidade do declarante
(representante legal da empresa)

ANEXO VI

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº ____/2026

Aos ____ dias do mês de _____ do ano de _____, o Município de Itaporã-MS, lavra a presente **Ata de Registro de Preços**, referente ao **Pregão Eletrônico nº ____/____**, que objetiva o _____, observados as especificações, os preços, os quantitativos e os fornecedores classificados na licitação supracitada, bem como, as cláusulas e condições abaixo estabelecidas.

1. DO OBJETO

1.1 A presente Ata tem por objeto _____.

2. DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

2.1 A presente Ata de Registro de Preços terá o prazo de vigência de 01 (um) ano, podendo ser prorrogado por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

2.2 A Ata de Registro de Preços não gera direito subjetivo à contratação para com os fornecedores durante a sua vigência. Tal instrumento tem como finalidade futura e eventual demanda da Administração Pública, dentro dos termos do edital.

2.3 No ato de prorrogação da vigência da ata de registro de preços poderá haver a renovação do quantitativo registrado, até o limite do quantitativo original.

3. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

3.1 O preço registrado pela(s) empresa(s) signatária(s) da presente Ata de Registro de Preços é o especificado na tabela abaixo, de acordo com a respectiva classificação no **Pregão Eletrônico nº ____/2026**.

| | | | | | | | |
|-------------------------|--------|---------------|-------|--------|-------|----------------|-------------|
| EMPRESA (A): | | | | | | | |
| CNPJ: | | | | | | | |
| ITEM | CÓDIGO | ESPECIFICAÇÃO | UNID. | QUANT. | MARCA | PREÇO UNITÁRIO | PREÇO TOTAL |
| | | | | | | | |
| TOTAL DO FORNECEDOR R\$ | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|-------------------------|--------|---------------|-------|--------|-------|----------------|-------------|
| EMPRESA (A): | | | | | | | |
| CNPJ: | | | | | | | |
| ITEM | CÓDIGO | ESPECIFICAÇÃO | UNID. | QUANT. | MARCA | PREÇO UNITÁRIO | PREÇO TOTAL |
| | | | | | | | |
| TOTAL DO FORNECEDOR R\$ | | | | | | | |

3.2 A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços, se houver, constará como anexo a esta Ata.

3.3 Em cada fornecimento decorrente desta Ata, será observado quanto ao preço, às cláusulas e condições constantes do Edital do **Pregão Eletrônico nº ____/2026**, que a precedeu e compõe o presente instrumento de compromisso.

3.4 Em cada fornecimento, o preço unitário a ser pago é o constante da proposta apresentada, no **Pregão Eletrônico nº ____/2026**, pela(s) empresa(s) detentora(s) da presente Ata.

3.5 Esta Ata de Registro de Preços se vincula ao edital de licitação e seus anexos, do pregão eletrônico nº ____/2026, bem como à proposta do fornecedor.

4. DO ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

4.1 O órgão gerenciador será a _____.

4.2 São órgão(s) e entidade(s) pública(s) participante(s) do registro de preços:

| ÓRGÃO | ENDEREÇO | CONTATO |
|-------|----------|---------|
| | | |
| | | |

5. DAS CONDIÇÕES GERAIS

5.1 As condições gerais do fornecimento, tais como: os prazos para entrega, recebimento, da fiscalização do objeto, do pagamento, das obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo ao Edital.

6. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1 Não será admitida a adesão a esta ata de registro de preços.

7. DAS ALTERAÇÕES DOS PREÇOS REGISTRADOS

7.1 Os preços registrados poderão ser atualizados, por meio de aditivo, 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 tal como pactuado.

7.2 Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços registrados, tornando-os compatíveis com os valores praticados pelo mercado.

7.3 Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados dos compromissos assumidos, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.4 A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação obtida originalmente na licitação.

7.5 Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados é facultado ao fornecedor requerer, antes do pedido de fornecimento, a atualização do preço registrado, mediante demonstração de fato superveniente que tenha provocado elevação que supostamente impossibilite o cumprimento das obrigações contidas na ata e desde que atendidos os seguintes requisitos:

7.5.1 A possibilidade da atualização dos preços registrados seja aventada pelo fornecedor ou prestador signatário da ata de registro de preços;

7.5.2 A modificação seja substancial nas condições registradas, de forma que seja caracterizada alteração desproporcional entre os encargos do fornecedor ou prestador signatário da ata de registro de preços e da Administração Pública;

7.5.3 Seja demonstrado nos autos a desatualização dos preços registrados, por meio de apresentação de planilha de custos e documentação comprobatória correlata que demonstre que os preços registrados se tornaram inviáveis nas condições inicialmente pactuadas.

7.6 A iniciativa e o encargo da demonstração da necessidade de atualização de preço serão do fornecedor ou prestador signatário da ata de registro de preços, cabendo ao órgão gerenciador a análise e deliberação a respeito do pedido.

7.7 Se não houver prova efetiva da desatualização dos preços registrados e da existência de fato superveniente, o pedido será indeferido pela Administração e o fornecedor continuará obrigado a cumprir os compromissos pelo valor registrado na ata, sob pena de cancelamento do registro de preços e de aplicação das penalidades administrativas previstas em lei e no edital.

7.8 Na hipótese do cancelamento do registro de preços prevista no parágrafo anterior, o órgão gerenciador poderá convocar os demais fornecedores integrantes do cadastro de reserva para que manifestem interesse em assumir a execução do objeto, pelo preço registrado na ata.

7.9 Comprovada a desatualização dos preços registrados decorrente de fato superveniente que prejudique o cumprimento da ata, a Administração poderá efetuar a atualização do preço registrado, adequando-o aos valores praticados no mercado.

7.10 Caso o fornecedor ou prestador não aceite o preço atualizado pela Administração, será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.11 Liberado o fornecedor ou prestador na forma do parágrafo anterior, o órgão gerenciador poderá convocar os integrantes do cadastro de reserva, para que manifestem interesse em assumir o fornecimento dos bens, a execução das obras ou dos serviços, pelo preço atualizado.

7.12 Na hipótese de não haver cadastro de reserva, a Administração Pública poderá convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para negociação e assinatura da ata no máximo nas condições ofertadas por estes, desde que o valor seja igual ou inferior ao orçamento estimado para a contratação, inclusive quanto aos preços atualizados, nos termos do instrumento convocatório.

7.13 Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da ata de registro de preços, adotando de imediato as medidas cabíveis para a satisfação da necessidade administrativa.

8. DO CANCELAMENTO DOS PREÇOS REGISTRADOS E DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1 O registro do preço do fornecedor ou prestador de serviço será cancelado pelo órgão gerenciador quando o fornecedor:

8.1.1 For liberado;

8.1.2 Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem justificativa aceitável;

8.1.3 Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

8.1.4 Sofrer sanção prevista no inciso IV, do art. 156, da Lei Federal n.º 14.133, de 2021;

8.1.5 Não aceitar o preço revisado pela Administração.

8.2 A ata de registro de preços será cancelada, total ou parcialmente, pelo órgão gerenciador:

8.2.1 Pelo decurso do prazo de vigência;

8.2.2 Pelo cancelamento de todos os preços registrados;

8.2.3 Por fato superveniente, decorrente de 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 das obrigações previstas na ata, devidamente demonstrado;

8.2.4 Por razões de interesse público, devidamente justificadas.

8.3 No caso de cancelamento da ata ou do registro do preço por iniciativa da Administração, será assegurado o contraditório e a ampla defesa.

8.4 O fornecedor ou prestador será notificado por meio eletrônico para apresentar defesa no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da comunicação.

9. DAS PENALIDADES

9.1 Compete ao órgão ou à entidade participante aplicar, garantidos os princípios da ampla defesa e do contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na ata de registro de preços, em relação à sua demanda registrada, ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações, além de informar as ocorrências ao órgão ou à entidade gerenciadora.

9.2 O licitante será responsabilizado administrativamente, respeitado o devido processo legal, ao incorrer nas infrações descritas no art. 155, I a XII da Lei 14.133/21. Tal responsabilização se efetivará na forma e por meio da aplicação das sanções previstas no Título IV, Capítulo I, da referida lei.

9.3 Quanto à multa prevista no art. 156, II, da Lei nº 14.133/21, sua aplicação ocorrerá conforme o exposto a seguir:

- a) Multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, a contar do último de dia de prazo para execução do objeto, sendo limitado a 30 (trinta) dias;
- b) Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- c) Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida.

10. VEDAÇÃO A ACRÉSCIMOS DE QUANTITATIVOS

10.1 Fica vedado efetuar acréscimos nos quantitativos estabelecidos na ata de registro de preços durante sua vigência.

11. DOS PROCEDIMENTOS PARA FORMALIZAÇÃO DOS FUTUROS CONTRATOS DECORRENTES DA ATA

11.1 A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por meio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o disposto no art. 95 da Lei nº 14.133/21.

11.2 Os instrumentos de que trata o subitem anterior serão assinados no prazo de validade da ata de registro de preços.

12. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1 Fica eleito o Foro de Justiça da Comarca de Itaporã/MS, para dirimir dúvidas ou questões que não encontrem forma de resolução entre as partes.

12.2 Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei nº 14.133/21, Decreto Federal nº 11.462/23, e demais normas aplicáveis.

E, por estarem assim justos e acordados, assinam as partes o presente instrumento, em duas vias de igual teor.

Órgão Gerenciador

Empresa: _____
Representante: _____
CPF.: _____
RG.: _____

Empresa: _____
Representante: _____
CPF.: _____
RG.: _____

ANEXO VII

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº XXXXX/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXXX/2026
MINUTA DO CONTRATO Nº XXXXX/2026

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/....., QUE
FAZEM ENTRE SI O MUNICÍPIO DE ITAPORÃ-MS, E A
EMPRESA

I – CONTRATANTE: O MUNICÍPIO DE ITAPORÃ-MS, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ/MF sob nºcom sede a Rua nº Centro, CEP 79.890-000, Itaporã - MS, doravante denominado **CONTRATANTE** e a empresa inscrita no CNPJ sob o nº com sede a Rua nº cidade CEP: Estado doravante denominada **CONTRATADA**.

REPRESENTANTES: Representa a **CONTRATANTE** o(a) Sr nacionalidade, estado civil, residente e domiciliado à Rua nº... Bairro nesta cidade, portador do RG nº e CPF e a **CONTRATADA** o Sr residente e domiciliado à Rua nº..... no Bairro cidade portador do RG nº..... e CPF nº

Tendo em vista o que consta no Processo nº XXXXX/2026, e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor e normas e princípios gerais dos contratos. resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1 O objeto do presente instrumento é a contratação XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.

| | | | | | | | |
|-------------------------|--------|---------------|-------|--------|-------|----------------|-------------|
| EMPRESA (A): | | | | | | | |
| CNPJ: | | | | | | | |
| ITEM | CÓDIGO | ESPECIFICAÇÃO | UNID. | QUANT. | MARCA | PREÇO UNITÁRIO | PREÇO TOTAL |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| TOTAL DO FORNECEDOR R\$ | | | | | | | |

1.2 Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.2.1 O Termo de Referência;
- 1.2.2 O Edital
- 1.2.3 A Proposta do contratado;
- 1.2.4 Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2 CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, e terá início em ____ de ____ de ____ e término em ____ de ____ de ____ , podendo ser prorrogado nos termos da lei.

3 CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

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

4 CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5 CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1 O valor total da contratação é de **R\$ xxxxxxxx (xxxxxxxxxxxxx reais)**.

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

6 CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO

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

7 CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

7.2 Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do Índice **Nacional de Preços ao Consumidor Amplo-IPCA**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

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

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

7.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

7.9 Aplicar-se-ão a este contrato as regras para alteração contidas no Título III, Capítulo VII, da Lei n.º 14.133/21. O prazo para resposta aos pedidos de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro é de 20 (vinte) dias úteis, a contar do recebimento do ofício de requerimento do contratado, acompanhado da devida justificativa e documentos comprobatórios. O prazo para resposta poderá ser justificadamente prorrogado pelo Contratante.

7.10 O reajustamento em sentido estrito (reajuste) será regido pelo que segue:

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

b) Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo;

c) 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;

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

7.11. O pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação.

7.12. 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 14.133/21).

7.13. Para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato 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 do contrato tal como pactuado, respeitada, em qualquer caso, a repartição objetiva de risco estabelecida no contrato, requerer-se-á do contratado a apresentação da devida justificativa demonstrada documentalmente.

7.14. Dentre os fatos ensejadores da manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, não se incluem aqueles eventos dotados de previsibilidade, os quais poderiam ter sido aferidos pelo contratado ao tempo da formulação da proposta à licitação da qual decorre este contrato.

8 CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1 São obrigações do Contratante:

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

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

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

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

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

8.7 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;

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

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

8.10 Responder eventuais pedidos de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, podendo ser prorrogado justificadamente pelo Contratante.

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

9 CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1 O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e no Termo de Referência, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

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

9.3 Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a prestação do serviço, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

9.4 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;

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

9.6 O contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: Certidões negativas de débitos com a Receita Federal, Estadual, Municipal, FGTS e Trabalhistas, em plena validade, nos termos do Art. 92, XVI Lei nº 14.133/21.

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

9.8 Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

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

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

9.11 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);

9.12 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);

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

9.14 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.

9.15 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;

9.16 Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato;

9.17 Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

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

9.19 Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela contratante, obrigando-se a atender com brevidade;

9.20 Responsabilizar-se civil, administrativa e criminalmente por qualquer descumprimento das disposições legais e contratuais, inclusive por acidentes decorrentes da sua ação ou omissão;

9.21 Arcar com todos os custos com impostos, taxas, pedágios, fretes e demais despesas que, porventura, que decorrerem da execução do objeto da contratação;

10 CLÁUSULA DÉCIMA- GARANTIA DE EXECUÇÃO

10.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

11 CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente, respeitado o devido processo legal, ao incorrer nas infrações descritas no art. 155, I a XII da Lei 14.133/21. Tal responsabilização se efetivará na forma e por meio da aplicação das sanções previstas no Título IV, Capítulo I, da referida lei.

11.2. Quanto à multa prevista no art. 156, II, da Lei nº 14.133/21, sua aplicação ocorrerá conforme o exposto a seguir:

- a) Multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, a contar do último de dia de prazo para execução do objeto, sendo limitado a 30 (trinta) dias;
- b) Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

11.3. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida.

12 CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA- DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

12.1 Garantido o contraditório e a ampla defesa do contratado, o presente contrato poderá ser extinto pelos motivos e nas formas disciplinadas no Título III, Capítulo VIII, da Lei n.º 14.133/21, por meio de processo administrativo sancionatório ou outro meio pertinente, a depender do caso.

13 CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1 As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do contratante, para o exercício de 2026, na classificação abaixo:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

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

14 CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

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

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

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

15 CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

15.1 A publicação do extrato deste instrumento será efetivada no Diário Oficial do Município e em outro aplicável, e no Portal Nacional de Contratos Públicos (PNCP), no prazo previsto em lei.

16 CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS

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

17 CLÁUSULA DECIMA SÉTIMA – DA CESSÃO OU TRANSFERÊNCIA

17.1. O presente Contrato não poderá ser cedido ou transferido a terceiros, total ou parcialmente.

18 CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO

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

18.2 Assim ajustadas, firmam as partes o presente instrumento, em duas vias, na presença das testemunhas adiante nomeadas, que também o subscrevem.

Itaporã-MS, ____ de _____ de 2026.

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

Nome:

CPF:

Nome:

CPF: