



PREGÃO ELETRÔNICO 019/2026

CONTRATANTE MUNICÍPIO DE CARACOL/MS

OBJETO AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E MATERIAL DE CONSUMO PARA ATENDER OS EVENTOS DA PREFEITURA MUNICIPAL CARACOL MS.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO R\$ 440.871,97

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 11/06/2026.

Às 09:00 (horário de Brasília).

CRITÉRIO DE JULGAMENTO MENOR PREÇO POR ITEM

MODO DE DISPUTA ABERTO

REGISTRO DE PREÇO SIM

EXCLUSIVO ME/EPP SIM

TRATAMENTO DIFERENCIADO EMPRESA LOCAL NÃO

PREGOEIRO E EQUIPE DE APOIO

VANDERLI VEIRA XIMENES

DANIEL MAGALHÃES FRANCO

BARBARA LOSEKANN AGUILHEIRA



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 019/2026
(PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 022/2026)

Torna-se público que o Município de Caracol/MS por meio do setor de Licitações sediado a Avenida Libindo Ferreira Leite 251 Centro Caracol/MS realizará licitação, para registro de preços, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, nos termos da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), do Decreto municipal nº 63/2025, e demais legislação aplicável (disponíveis no link <https://pmcaracol.ms.gov.br/category/lei-14133/>) e ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Critério de Julgamento: Menor preço por item

Modo de Disputa: Aberto

Endereço / Plataforma de Disputa: <https://bll.org.br/>

Data da realização do certame: 11/06/2026 às 09:00 horas (Horário de Brasília - DF).

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é o registro de preços visando a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E MATERIAL DE CONSUMO PARA ATENDER OS EVENTOS DA PREFEITURA MUNICIPAL CARACOL MS**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2 A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1 As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema BLL COMPRAS (<https://bll.org.br/>).

3.2. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sistema mencionado no item 3.1. em tempo hábil para envio das propostas.

3.3. 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, excluindo a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais 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.

3.5. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.



3.6. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#) e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

3.7. Não poderão disputar esta licitação:

3.7.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.7.2. 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;

3.7.3. 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;

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

3.7.5. 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;

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

3.7.7. 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;

3.7.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

3.7.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

3.7.11. 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 nº 14.133, de 2021.

3.7.12. O impedimento de que trata o item 3.7.4 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.

3.7.13. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.7.2 e 3.7.3 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.

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

3.7.15. O disposto nos itens 3.7.2 e 3.7.3 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.



3.7.16. 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.

3.7.17. A vedação de que trata o item 3.7.8 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.

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, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

4.3 No cadastramento da proposta inicial, o licitante encaminhará declaração (**CONFORME ANEXO IV**), em campo próprio do sistema, que:

4.3.1 Que até a presente data inexistem fatos impeditivos para habilitação e contratação com a administração pública, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

4.3.2 está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

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

4.3.4 não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

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

4.3.6 Que não possui sócio ou dirigente 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.

4.4 O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.5 O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá anexar declaração, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

4.5.1 no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

4.5.2 nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito



ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

4.6 A falsidade da declaração de que trata os itens acima sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

4.7 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta até a abertura da sessão pública.

4.8 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.

4.9 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.

4.10 havendo apenas uma proposta válida, com preços compatíveis com o mercado, a licitação será adjudicada em favor do licitante que a ofertou.

4.11. Não havendo interessados ou não havendo licitante habilitado ou que oferte proposta válida, a administração pública procederá com a contratação direta, sem licitação, nos termos do artigo 75 inciso III.

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 Valor unitário e total;

5.1.2 Marca;

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

5.2.1 O licitante NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

5.2.2 É vedada a identificação do licitante por meio do campo Marca/modelo preenchida na proposta, devendo este ser substituído pela palavra “PRÓPRIA” quando necessário.

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 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União 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.

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

6.4 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.

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

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

6.7 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.8 O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 0,25% (zero vírgula vinte e cinco por cento).

6.9 O licitante poderá excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.

6.10 O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

6.11 Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

6.11.3 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

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

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

6.12 Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

6.12.1 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.



6.12.2 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) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.12.3 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.

6.12.4 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.

6.12.5 Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.13 Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

6.13.1 Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 6.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

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

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

6.13.4 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

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

6.13.6 Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

6.14 Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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

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

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

6.18 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro 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 Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.



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

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

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

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

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

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

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

6.21.1 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:

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

6.21.1.2 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 nesta Lei;

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

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

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

6.21.2.1 empresas estabelecidas no território do Estado de Mato Grosso do Sul;

6.21.2.2 empresas brasileiras;

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

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

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



6.22.1 Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.

6.22.2 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.

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

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

6.22.5 O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **2 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

6.23 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](#), especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

7.1.2 Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

7.1.3 O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

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

7.2 Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPS, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 4.5.1 e 4.5 deste edital.

7.3 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.

7.4 Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.4.1 conter vícios insanáveis;

7.4.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

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

7.4.4 não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;



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

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

7.5.1 A inexecuibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

7.5.1.1 que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

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

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

8 DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1 Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

8.2 Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

8.2.1 Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% (dez por cento) para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

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

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

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

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

8.7 Habilitação jurídica:

8.7.1. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.7.2. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

8.7.3. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo,



estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.7.4 Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

8.7.5. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.7.6. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

8.7.7. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

8.7.8. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

8.8. Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.8.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

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

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

8.8.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.8.5. Prova de regularidade com a Fazenda ESTADUAL do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.8.6. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.8.7 O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 03 (três) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.



9.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

- a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

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

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

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

9.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

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

9.8 Os prazos de vigência, possibilidade de renovação de saldo, condições de reajustamento/re-alinhamento e demais condições da Ata de Registro de Preços, encontram-se na minuta anexa a este edital.

9.9 A Ata de Registro de Preços poderá ser convertida em contrato, cuja vigência e demais condições estão estabelecidas na minuta contratual anexa a este edital.

9.10 DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

- a) dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e
- b) dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

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

9.10.2.2 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.

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

- a) quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou
- b) quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.

9.10.4 Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas



pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

- a) convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
- b) adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

10. DOS RECURSOS

10.1. 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](#).

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

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

10.3.1. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

10.3.2. O prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a **30 (trinta) minutos**.

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

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

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

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

10.7. 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.

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

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

10.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados nos sítios eletrônicos https://avisolicitacao.qualitysistemas.com.br/prefeitura_municipal_de_caracol, e <https://bll.org.br/>.

11. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

11.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

11.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:

- a) não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;



- b) recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
 - c) pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
 - d) apresentar proposta em desacordo com as especificações do edital;
- 11.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 11.1.4. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 11.1.5. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
- 11.1.6. fraudar a licitação
- 11.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- a) agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 - b) induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 11.1.8. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 11.1.9. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 11.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, e Decreto Municipal n. 133/2024, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 11.2.1. advertência;
 - 11.2.2. multa;
 - 11.2.3. impedimento de licitar e contratar e
 - 11.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 11.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
- 11.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
 - 11.3.2. as peculiaridades do caso concreto
 - 11.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
 - 11.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
 - 11.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 11.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **30 (trinta) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.
- 11.4.1. Para as infrações previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
 - 11.4.2. Para as infrações previstas nos itens 11.1.4, 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7 e 11.1.8 a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 11.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 11.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.



11.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

11.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 11.1.4, 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7 e 11.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no [art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021](#).

11.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 11.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

11.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

11.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

11.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

11.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

12.1. 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.

12.2. 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.

12.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, <https://bll.org.br/> ou via email: licitacao@pmcaracol.ms.gov.br.

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



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

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

13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

13.2. 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.

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

13.4. 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.

13.5. 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.

13.6. 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.

13.7. 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.

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

13.9. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico nos sítios eletrônicos https://avisolicitacao.qualitysystemas.com.br/prefeitura_municipal_de_caracol, e <https://bll.org.br/>

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

13.10.1. ANEXO I - Termo de Referência;

13.10.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

13.10.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato

13.10.3. ANEXO III – Minuta da Ata de Registro de Preço

13.10.4. ANEXO IV – Modelo de declaração geral

13.10.5. ANEXO V – Modelo de Declaração ME-EPP

13.10.6 ANEXO VI – Minuta de Nota de empenho.

CARLOS ANTONIO

Secretário Municipal de Planejamento

(Autoridade nos Processos licitatórios, Conforme portaria 024/2024)

 **SIGNATÁRIO**
Assinado eletronicamente por
Carlos A. dos S. Gouvêa
Data: 25/05/2026 09:05
#f9aa4c0e582e11f1bb8342010a2b6020

de maio de 2026.



Anexo I
TERMO DE REFERÊNCIA
EXCLUSIVO ME/EPP

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E MATERIAL DE CONSUMO PARA ATENDER OS EVENTOS DA PREFEITURA MUNICIPAL CARACOL MS, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	PRODUTO / SERVIÇO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO
1	PRESUNTO PRÉ-COZIDO FATIADO FINO - DEVE SER FIRME E ÚMIDO, MAS NÃO MOLHADO. A GORDURA DEVE SER BRANCA A CASTANHO-CLARA, SEM MANCHAS AMARELAS OU VERDES. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO, PESO E VALIDADE ESTAMPADA NO RÓTULO.	KG	5	28,80	144,00
2	VINAGRE - ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 750 ML, CONFECCIONADA EM MATERIAL PLÁSTICO, CONTENDO NO CORPO DA EMBALAGEM INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, INGREDIENTES E DATA DE VENCIMENTO ESTAMPADO NA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UN	6	3,50	21,00
3	FARINHA DE MADIOCA, EMBALAGEM DE 1 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	KG	10	8,67	86,70
4	MAIONESE INDUSTRIALIZADA, EMBALAGEM DE 500 G CADA. DE BOA QUALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UN	10	10,38	103,80
5	MILHO PIPOCA - AMARELO, DE 1ª. QUALIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE ORIGINAL DE FÁBRICA COM 500G, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS.	PCT	30	4,68	140,40
6	MARGARINA VEGETAL, COM SAL, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 500 GR, CONFECCIONADA EM MATERIAL PLÁSTICO ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO NO COPO DA EMBALAGEM ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO	POTE	45	7,88	354,60
7	LEITE CONDENSADO TEXTURA HOMOGÊNEA, COR AMARELO CREME LEITOSO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA COM APROXIMADAMENTE 395GR, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO ESTAMPADA NA EMBALAGEM. SE EM LATA, ESTA NÃO DEVE APRESENTAR VESTÍGIOS DE FERRUGEM, AMASSADURA OU ABAULAMENTO. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	UN	60	7,88	472,80



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARACOL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Processo Nº 022/2026

Folha _____

Ass. _____

8	SALSICHA TIPO HOT-DOG, À BASE DE CARNE BOVINA, RESFRIADA, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS. NÃO DEVERÃO SER ENLATADOS. DEVERÁ SER ENTREGUE EM EMBALAGENS TRANSPARENTES QUE CONTENHAM ESPECIFICADOS, PESO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	162	9,00	1.458,00
9	SAL GROSSO 1KG	KG	170	3,22	547,40
10	CARNE BOVINA (DE 1º MOIDA) PATINHO, ACEM OU MIOLO DE PALETA - DEVE APRESENTAR: ODOR AGRADÁVEL, POSSUIR CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO DEVE APRESENTAR MANCHAS VERDES E ESCURAS, NÃO DEVE ESTAR PEGAJOSA, NÃO DEVE APRESENTAR INERVAÇÕES OU CONTRA PESOS (GORDURAS EM EXCESSO).	KG	200	29,17	5.834,00
11	OLEO DE SOJA 900 ML REFINADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA COM APROXIMADAMENTE 900ML, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO ESTAMPADA NA EMBALAGEM. SE EMBALADO EM LATA, ESTA NÃO DEVE APRESENTAR VESTÍGIOS DE FERRUGEM, AMASSADURA OU ABAULAMENTO.	PET	375	8,98	3.367,50
12	FAROFA PRONTA (FARINHA DE MANDIOCA TEMPERADA SEM PIMENTA) PACOTE METALIZADO COM 500 G, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	PCT	620	7,32	4.538,40
13	GUARDANAPO DE PAPEL... DESCÁRTAVEL, MEDINDO APROXIMADAMENTE 23 X 23CM, EXTRA-BRANCO, 100%FIBRAS NATURAIS, PACOTE COM 50 PEÇAS.	PCT	650	2,72	1.768,00
14	CREME DE LEITE - EMBALAGEM TETRA-PAK... ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 300G, CONFECCIONADA EM MATERIAL ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO NO CORPO DA EMBALAGEM ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	UN	660	3,98	2.626,80
15	COPO DESCARTAVEL (180ML)...PARA LÍQUIDOS, COM CAPACIDADE DE 180 ML, COM CORPO FRISADO E REBORDAMENTO ANTICORTANTE, FABRICADO EM POLIESTIRENO ATÓXICO, NA COR BRANCO, EM CONFORMIDADE COM A NORMA ABNT NBR-14865/02. ONDE OS COPOS SÃO ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS COM 100 UNIDADES CADA.	PCT	820	7,60	6.232,00
16	PALITO DE DENTE CX COM 100 PAILITOS ,FARDO COM 96 UNIDADES	FD	20	147,84	2.956,80
17	ACHOCOLATADO EM PÓ (400G) (SEM AÇUCAR) INSTANTÂNEO, EMBALAGEM DE PAPELÃO,LATA OU POLIPROPILENO ORIGINAL DE FÁBRICA,ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO ESTAMPADA NA EMBALAGEM.SE EMBALADO EM LATA, ESTA NÃO DEVE APRESENTAR VESTÍGIOS DE FERRUGEM, AMASSADURA OU ABAULAMENTO.	PCT	20	21,62	432,40
18	GOMA DE MASCAR SEM AÇUCAR E SEM GLUTEM,VARIOS SABORES, CX COM 15 EMBALAGENS COM 5 UNIDADES (TRIDENT OU SIMILARES)	CX	120	39,69	4.762,80



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARACOL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Processo Nº 022/2026

Folha _____

Ass. _____

19	ARROZ, AGULHA, TIPO1 "AMERICANO", LONGO E FINO, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ORIGINAL DE FÁBRICA COM 5KG, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS, LIVRE DE UMIDADE E DE FRAGMENTOS ESTRANHOS, COM GRÃOS INTEIROS, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO ESTAMPADA NA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO	UN	160	16,72	2.675,20
20	AGUA DE COCO DE 1 LITRO (MAIS COCO, SÓ COCO OU SIMILAR)	UN	160	15,39	2.462,40
21	BALA DE SABORES VARIADOS CAIXA COM 21 UNIDADES (HALLS OU SIMILARES)	CX	200	57,12	11.424,00
22	ISOTONICO DE 500 ML -COM 12 UN ,SABORES VARIADOS (TIPO GATORADE OU SIMILAR)	FD	200	71,80	14.360,00
23	TOALHA DE ROSTO FELPUDA - 100% ALGODÃO 45X70CM (BRANCO)	UN	210	15,18	3.187,80
24	BEBIDA ENERGETICA DE 250ML, FARDO COM 24 LATAS. (REDBULL OU SIMILAR...)	FD	220	212,32	46.710,40
25	FACA DESCARTÁVEL BRANCA REFORÇADA REFEIÇÃO, CADA PACOTE POSSUI 50 FACAS DE 18CM DE COMPRIMENTO.	PCT	300	9,24	2.772,00
26	PRATO REFEIÇÃO DESCARTÁVEL 21CM, PLÁSTICO BRANCO ,PACOTE COM 10 UNIDADES.	PCT	450	4,27	1.921,50
27	SUCO NATURAL DE 1 LITRO, PASTEURIZADO, SABORES VARIADOS(PRATES OU SIMILARES)	UN	530	17,52	9.285,60
28	GELO EM CUBO ,UNIDADE DE 2,5 KG	UN	600	11,86	7.116,00
29	GELO EM BARRA, UNIDADE DE 10 KG	UN	1100	20,66	22.726,00
30	REFRIGERANTE DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTO DE EXTRATO DE COLA, AGUA GASEIFICADA, AÇUCAR, PERMITIDO ADIÇÃO DE CARAMELO E DE ESSENCIAS, ISENTOS DE CORANTES ARTIFICIAIS, COM VALIDADE MINIMA DE 02 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADA EM PET COM TAMPA DE ROSCA CONTENDO 2 LITROS.(COCA COLA/PEPSI OU SIMILARES)	UN	2570	8,45	21.716,50
31	AMEIXA EM CALDA ,PESO DRENADO 400GRAMA, PESO LÍQUIDO 850GRAMA	UN	5	21,30	106,50
32	QUEIJO MUSSARELA PRODUTO ELABORADO COM LEITE DE VACA.FATIADO EM FATIAS FINAS, COM ASPECTO DE MASSA SEMIDURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO. EMBALAGEM DE POLIETILENO TRANSPARENTE COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO - PEÇA.	KG	5	48,30	241,50
33	CHIMI CHURRI - TEMPERO 12G	UN	30	5,61	168,30
34	AÇÚCAR CRISTALIZADO, BRANCO, PACOTE DE 2 KG, ISENTO DE IMPUREZA, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UN	30	8,56	256,80



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARACOL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Processo Nº 022/2026

Folha _____

Ass. _____

35	OVOS VERMELHOS FRESCOS, TIPO A (GRANDE), DÚZIAS O PRODUTO DEVE APRESENTAR CASCA ÁSPERA, POROSA, FOSCA, SECA E LIMPA; NÃO DEVEM CONTER RACHADURAS; A CLARA DEVE SER FIRME E A GEMA INTEIRA, ABAULADA NO CENTRO; QUANDO COLOCADOS NA ÁGUA DEVEM AFUNDAR ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM CONTENDO 12 UNIDADES, CONTENDO NO CORPO DA EMBALAGEM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 720 G.	DZ	50	12,42	621,00
36	MAMÃO FORMOSA FRESCO, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTO, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, 0 0 0 1700 1700 PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES.	KG	60	12,60	756,00
37	MAIONESE BALDE DE 3KG (MARCA TRADICIONAL HELLMANN'S, OU SIMILAR)	UN	80	27,20	2.176,00
38	PAPEL TOALHA FOLHA DUPLA 22X19CM BRANCO. FARDO COM 12 UNIDADES, CADA PACOTE CONTENDO DOIS ROLOS.	FD	130	6,13	796,90
39	CEBOLA TAMANHO MÉDIO UNIFORME, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENRA E COM BRILHO, TURGESCENTES INTACTAS FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS.	KG	160	5,98	956,80
40	GELADINHO PASTEURIZADO TIPO AMERICANO. PACOTE COM NO MÍNIMO 40 UNIDADES. COMPOSTO POR 5 SABORES DIFERENTES (NO MÍNIMO). CADA GELADINHO CONTENDO 55 ML APROXIMADAMENTE.	PCT	200	14,40	2.880,00
41	DETERGENTE LAVA-LOUÇA – PRODUTO SUPER CONCENTRADO COM SOLUBILIDADE RÁPIDA E COMPLETA EM ÁGUA COM TENSOATIVO E BIODEGRADÁVEL, DERMATOLOGICAMENTE TESTADO COM INDICAÇÃO DO PH APROXIMADO DE 7,5 EMBALAGEM DE 500ML.	UN	220	2,94	646,80
42	FRANGO EM PEDAÇO (PEITO) CONGELADO, APRESENTANDO COR AMARELO ROSADA, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS, CONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SIF, ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO E DATA DE VENCIMENTO ESTAMPADO NA EMBALAGEM.	KG	270	15,86	4.282,20
43	ABACAXI PÉROLA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	UN	430	13,81	5.938,30
44	ESPONJA PARA LAVAR LOUÇAS, FORMATO ANATÔMICO, BASE COM MEDIDAS MÍNIMAS 102X69X28MM, FORMATO RETANGULAR NA COR VERDE/AMARELO.	UN	550	1,90	1.045,00
45	REPOLHO LISO TIPO VERDE, TAMANHO MÉDIO, PRIMEIRA QUALIDADE, COM PESO APROXIMADAMENTE DE 800G CABEÇAS FECHADAS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS E COM COLORAÇÃO UNIFORME.	KG	1180	5,59	6.596,20
46	COLHER DESCARTÁVEL PARA SOBREMESA - MATERIAL: POLIESTIRENO - DIMENSÕES: 12,4 X 2,58 CM - COR: BRANCO - PACOTE COM 50 UNIDADES.	PCT	6	8,30	49,80



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARACOL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Processo Nº 022/2026

Folha _____

Ass. _____

47	BOMBOM DE CHOCOLATE, PACOTE COM 1KG CONTENDO 20 GRAMAS CADA. EMBALADO INDIVIDUALMENTE COM PLÁSTICO, QUE CONTENHA EM SUA COMPOSIÇÃO AÇÚCAR, GORDURAS VEGETAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CASTANHA DE CAJU, SORO DE LEITE EM PÓ, MANTEIGA DE CACAU, CACAU EM PÓ, MASSA DE CACAU, LEITE EM PÓ INTEGRAL, LEITE EM PÓ DESNATADO, FLOCOS DE ARROZ, AMIDO DE MILHO, FARINHA DE SOJA, AROMATIZANTE E FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO. PODE CONTER TRAÇOS DE AMÊNDOAS, AMENDOIM, AVELÃ, CASTANHA DO PARÁ E NOZES.	PCT	10	66,02	660,20
48	FEIJÃO TIPO 1, CARIOQUINHA, NOVO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE ORIGINAL DE FÁBRICA COM 01KG, GRÃOS INTEIROS, ASPECTO BRILHOSO, LISO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS E LIVRE DE UMIDADE E FRAGMENTOS OU CORPOS ESTRANHOS COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO ESTAMPADO NA EMBALAGEM.	UN	30	10,66	319,80
49	MILHO VERDE EM CONSERVA, REIDRATADO, DE 1ª QUALIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA COM APROXIMADAMENTE DE 200GR, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO ESTAMPADA NA EMBALAGEM. SE EMBALADO EM LATA ESTA NÃO DEVE APRESENTAR FERRUGEM, AMASSADURA OU ABAULAMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA ENTREGA DO PRODUTO.	UN	50	3,84	192,00
50	EXTRATO DE TOMATE - 1ª QUALIDADE, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA COM APROXIMADAMENTE 860G, COM ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO ESTAMPADO NA EMBALAGEM. SE EM LATA, ESTA NÃO DEVE APRESENTAR FERRUGEM, AMASSADURA OU ABAULAMENTO.	UN	60	23,28	1.396,80
51	SAL REFINADO IODADO 1 KG, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ORIGINAL DE FÁBRICA COM 1KG, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO ESTAMPADO NA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE	KG	66	2,93	193,38
52	BANANA NANICA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	KG	80	7,10	568,00
53	LARANJA IN NATURA FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO, NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, SEM FERIMENTOS, FIRMES E COM BRILHO.	KG	80	6,40	512,00
54	MAÇÃ VERMELHA NACIONAL, FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO, NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, SEM FERIMENTOS, FIRMES, TENRAS E COM BRILHO.	KG	80	15,55	1.244,00
55	ALHO GRANEL, CABEÇA INTEIRA, DENTES GRANDES E UNIFORMES, FIRMES E COM BRILHO, DE PRIMEIRA QUALIDADE	KG	105	29,32	3.078,60



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARACOL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Processo Nº 022/2026

Folha _____

Ass. _____

56	TOMATE IN NATURA SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MAN- CHAS E COM COLORAÇÃO UNIFORME, CORPOS ESTRANHOS.	KG	410	7,19	2.947,90
57	REFRIGERANTE LATA VARIOS SABORES,FARDO COM 6. (FANTA,COCA COLA,GUARANA ANTARCTICA ,SPRITE OU SIMILARES) LATA DE 220 ML.	FD	450	18,10	8.145,00
58	MANDIOCA IN NATURA DESCASCADA - TIPO BRANCA OU AMARELA, PRIMEIRA QUALIDADE, RAÍZES GRANDES, NO GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO DO TAMANHO, SABOR E COR PRÓPIOS DA ESPÉCIE, UNIFORMES, FRESCAS, SEM CASCA, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, CORTADAS EM PEDACOS DE APROXIMADAMENTE 10CM, NÃO FIBROSAS, LIVRES DE UMIDADE, CONGELADAS.	KG	950	9,57	9.091,50
59	ÁGUA MINERAL SEM GÁS 510ML. FARDO COM 12 UNIDADES,VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	FD	1260	17,48	22.024,80
60	PÃO TIPO HOT DOG COM 50 GRAMAS CADA, FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA.	UN	4400	1,90	8.360,00
61	BATATA PALHA DE 500G	PCT	10	34,41	344,10
62	AZEITONA VERDE SEM CAROÇO ,EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO,EMBALADO EM VIDRO ,500 GRAMA.	UN	10	19,90	199,00
63	MELÃO AMARELO, APRESENTAÇÃO NATURAL, COM FRUTOS REDONDOS, CASCA AMARELA, POLPA ESPESSA E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO COM PESO APROXIMADO DE 2,5 KILOS/UNIDADE.	KG	50	9,34	467,00
64	LIMPA ALUMÍNIO - COMPOSIÇÃO BÁSICA: TENSOATIVO ANIÔNICO, SULFÔNICO, CONSERVANTE, ABRASIVOS CORANTES E VEICULOS, TIPO LÍQUIDO, ACONDICIONADO EM FRASCO DE 500 ML.	UN	60	4,60	276,00
65	PAO FRANCES PESANDO 50 G, FRESCO,MACIO,NAO DEVE SER EMBALADO QUENTE ,ACIONADO EM EMBALAGENS PLASTICA ATOXICA ,FABRICADO E ENTREGUE NO MESMO DIA,FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.O KILO EQUIVALE A 20 UNIDADES DE 50 GRAMAS.	KG	80	16,22	1.297,60
66	SACO DE LIXO PARA USO DOMÉSTICO: DE POLIETILENO; COM CAPACIDADEDE 100 LITROS; MEDIDAS MINIMAS: 75 (LARGURA) X 105 (ALTURA) CM; DEVENDO SUPORTAR NO MINIMO 20 KG; NA COR PRETA; MICRA MINIMA DE 0,12, EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA (PACOTE), CONTENDO 100 UNIDADES POR PACOTE.	PCT	100	126,53	12.653,00
67	MELANCIA FRESCA, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES.	KG	100	6,15	615,00



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARACOL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Processo Nº 022/2026

Folha _____

Ass. _____

68	BISCOITO AGUA E SAL DE PRIMEIRA QUALIDADE, VITAMINADO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 345G, CONFECCIONADA EM PAPEL OU POLIPROPILENO ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO NO CORPO DA EMBALAGEM ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO. NÃO DEVEM APRESENTAR COR ESVERDEADA COM PONTOS BRANCOS E CINZA (MOFO); NÃO DEVEM ESTAR COM CHEIRO DE MOFO; NÃO DEVEM ESTAR COM PERFURAÇÕES (CARUNCHOS E OUTROS INSETOS); DEVEM ESTAR INTEIROS E FIRMES, SEM PÓ BRANCO SOLTO NO PACOTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	PCT	100	5,82	582,00
69	PÃO DE FORMA: MASSA LEVE, FARINHA DE TRIGO/FERMENTO/SAL/AÇÚCAR, GORDURA TIPO VEGETAL E ÁGUA, COM CASCA, FATIADO, CORTADO EM FATIAS. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO RESISTENTE E ATÓXICO COM 10 UNIDADES CADA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) DIAS A CONTAR	PCT	100	9,83	983,00
70	BOMBOM (SABORES VARIADOS) CX COM 250G(GAROTO, NESTLE, LACTA OU SIMILARES DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR).	CX	120	16,30	1.956,00
71	ROLO DE PAPEL ALUMÍNIO 30 X 100 METROS - IDEAL PARA FORNO E FREEZER. MEDIDAS APROXIMADAS DA EMBALAGEM: 30CM DE LARGURA, PESO: 0,800KG.	UN	200	39,79	7.958,00
72	CENOURA IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	KG	235	6,83	1.605,05
73	GARFO PARA REFEIÇÃO DESCARTÁVEL - MEDIDA: 17,5 CM; PACOTE COM 50 UNIDADES; MATERIAL: POLIESTIRENO; COR: BRANCA.	PCT	300	8,25	2.475,00
74	LEITE PASTEURIZADO (LÍQUIDO), INTEGRAL UHT, RICO EM CÁLCIO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO, 01 LITRO EMBALAGEM TETRA PAK, CONTENDO NO CORPO DA EMBALAGEM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COR BRANCA; DEVE MANTER AS CARACTERÍSTICAS INICIAIS APÓS A FERVURA; NÃO DEVE APRESENTAR SEPARAÇÃO DE PARTES NEM GORDURA (GRUMOS BRANCOS E LÍQUIDO AMARELO); NÃO DEVE APRESENTAR SABOR E CHEIRO AZEDOS. O PRODUTO DEVERA TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	UN	330	7,40	2.442,00
75	UVA PASSA PRETA SEM SEMENTE, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 200 G COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	UN	470	11,99	5.635,30



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARACOL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Processo Nº 022/2026

Folha _____

Ass. _____

76	REFRIGERANTE DE PRIMEIRA QUALIDADE, SABOR GUARANÁ LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADA EM PET COM TAMPA DE ROSCA CONTENDO 2 LITROS.	FD	30	58,96	1.768,80
77	MORANGO - BANDEJA COM APROXIMADAMENTE 250G, COM MORANGOS EM ÓTIMOS ESTADOS.	UN	100	17,11	1.711,00
78	CARNE BOVINA RESFRIADA OU CONGELADA, DO CORTE COSTELA JANELÃO, COM PESO ESTIMADO DE 7 KG POR PEÇA. O CORTE APRESENTA OSSOS LARGOS E CARNE ENTREMEADA POR GORDURA, PROPORCIONANDO MACIEZ E SABOR INTENSO NO PREPARO. A COSTELA DEVE TER COLORAÇÃO VERMELHO-BRILHANTE, GORDURA DE TOM BRANCO OU LEVEMENTE AMARELADO, ODOR CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL, COM TEXTURA FIRME E ELÁSTICA AO TOQUE. NÃO DEVE CONTER MANCHAS ESCURAS, ESVERDEADAS, NERVOS EM EXCESSO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. A PEÇA DEVE SER ENTREGUE INTEIRA, SEM RETALHOS, E EMBALADA DE FORMA ADEQUADA PARA GARANTIR O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO SEGUROS, ASSEGURANDO A QUALIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO	KG	100	36,74	3.674,00
79	PRODUTO ELABORADO EXCLUSIVAMENTE COM CARNE BOVINA DE ALTA QUALIDADE, EMBUTIDA EM TRIPA NATURAL OU COLÁGENA, COM TEMPERO EQUILIBRADO E SABOR CARACTERÍSTICO. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO UNIFORME, TEXTURA FIRME E ODOR AGRADÁVEL, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. A LINGUIÇA DEVE ESTAR DEVIDAMENTE EMBALADA EM PACOTE DE 1 KG, COM RÓTULO CONTENDO INFORMAÇÕES OBRIGATORIAS, COMO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO NOS ÓRGÃOS COMPETENTES. O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES ESTABELECIDAS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE E MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA), GARANTINDO SEGURANÇA E QUALIDADE PARA O CONSUMO.	KG	100	29,40	2.940,00
80	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA, ENTREGUE EM PEÇAS INTEIRAS DE NO MÍNIMO 1 KG POR UNIDADE, SEM RETALHOS, PODENDO SER DOS CORTES: MAMINHA E CONTRA FILÉ. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-BRILHANTE, ODOR CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL, TEXTURA FIRME E ELÁSTICA AO TOQUE. O TEOR DE GORDURA DEVE SER ADEQUADO AO CORTE, COM LIMITE MÁXIMO DE 10%, GARANTINDO SUCULÊNCIA SEM EXCESSO DE GORDURA. NÃO DEVE CONTER MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS, NERVOS EM EXCESSO, CONTRAPESOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O CORTE DEVE SER UNIFORME, SEM FRAGMENTOS ÓSSEOS. A EMBALAGEM DEVE SER HIGIÊNICA E APROPRIADA PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, ASSEGURANDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO.	KG	150	63,78	9.567,00
81	REQUEIJÃO CREMOSO, COPO 200G.	UN	160	7,35	1.176,00
82	SACO DE LIXO PARA USO DOMÉSTICO DE POLIETILENO, COM CAPACIDADE PARA 200L, COR PRETA PACOTE COM 100 UNIDADES, DEVENDO TER EXPESSURA DE 0,14 MICRAS, SUPORTA APROXIMADAMENTE 60 KG SUPER REFORÇADO E RESISTENTE.	PCT	180	111,75	20.115,00
83	MILHO VERDE LATA 2KG (MARCA TIPO PREDILECTA, QUERO OU SIMILAR)	UN	308	55,18	16.995,44



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARACOL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Processo Nº 022/2026

Folha _____

Ass. _____

84	CARNE BOVINA DE SEGUNDA, ENTREGUE EM PEÇAS INTEIRAS DE NO MÍNIMO 1 KG POR UNIDADE, SEM RETALHOS, PODENDO SER DOS CORTES: PONTA DE PEITO, "SURTUM" (PALETA BOVINA), FRALDINHA, CAPA DO COXÃO E COXÃO DURO. O PRODUTO DEVE POSSUIR COLORAÇÃO VERMELHO-BRILHANTE, ODOR CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL, TEXTURA FIRME E ELÁSTICA AO TOQUE. O TEOR DE GORDURA DEVE SER ADEQUADO AO CORTE, COM LIMITE MÁXIMO DE 15%, GARANTINDO SABOR E SUCULÊNCIA NO PREPARO. NÃO DEVE CONTER MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS, EXCESSO DE NERVOS OU CONTRAPESOS QUE COMPROMETAM A QUALIDADE. O CORTE DEVE SER UNIFORME, SEM FRAGMENTOS ÓSSEOS. A EMBALAGEM DEVE SER HIGIÊNICA E APROPRIADA PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO.	KG	310	50,63	15.695,30
85	BACON MANTA, EMBALADO EM PACOTE AVACUO DE 1KG.	UN	350	41,41	14.493,50
86	LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA EMBALADA EM PACOTE A VÁCUO DE 2,5 KG	KG	350	107,42	37.597,00
87	ESPETINHO DE CARNE DE 100 A 150 GRAMAS (CONTRA FILE OU ALCATRA) DEVERÁ SER ASSADO E ENTREGUE NO LOCAL COMBINADO.	UN	600	11,99	7.194,00

Valor total de **R\$ 440.871,97.**

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade foram objetivamente definidos através de especificações usuais de mercado.

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme decreto 109 de 19 de setembro de 2022.

1.4. O prazo de vigência da ata de registro de preços é de 12 (doze) meses contados do primeiro dia útil subsequente a publicação do extrato da ARP no diário oficial do município, na forma dos artigos 84 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5. O prazo de vigência do Contrato é de 12 meses, contados do primeiro dia útil subsequente a publicação do extrato do contrato no diário oficial do município na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.6. A ARP oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2.FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme detalhamento a seguir:

- I) ID PCA no PNCP: 03217924000132-0-000005/2026 e <https://pncp.gov.br/app/pca/03217924000132/2026>
- II) Data de publicação no PNCP: 10/03/2026
- III) Classe/Grupo: 030- Material de consumo
- IV) Item: Id do item no PCA: 42912,42913,42914,42915,42929,42870, 42910,42911,42



927,42928,42939,42898, 42285,42286, 42279,42280,42225,42226,42196, 42179,42180,42181, 43751,43401,44042,44043,44206,44207,42858,42859,43650,43651,43092,43093,43094,43095, 43096,43097,43098,43099,43100,43090,43091,43050,43051,44289,44290,44291,44292,44293,4148,44149,44150,44151,44152,44153,44154,41988,41989,41990,41991,43731,43686,43687,43658,43766,43781,43782,43777,43778,42907,42908,42932,42933,42952,42953,42963,42964,42871,42887,42888,42889,42331,42332,42333,42334,42335,44717,44718,44719,44720,44038,44352,44353,44354,44355,44356,44357,44347,44348,44349,44350,44351,41972,41971,41660,41661,43613,43614,43655,43656,43508,43509,43510,41643,41644,41641,41642,42273, 42274,42275,42276,42272,42205,42206,41958,41954,41955,41956,41957,42218,42219,42166, 42167,42168,42169,42170,42283,42284,42269,42270,42271,42185,42188,42189,42318,42319,42287,42288,42235,42236,42242,42243,42264,42265,42266,42267,42268,42202,42203,42204,43722,43754,43709,43710,43721,43534,43535,43536,43586,43587,43411, 44344,44345,44346.

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

A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares.

4.REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos da contratação estão inseridos na descrição das especificações do objeto que constam no item 1.1.

4.1.1. Os alimentos solicitados deverão atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade industrial - ABNT, INMETRO, etc. - atentando-se o proponente, principalmente para as prescrições contidas no art. 39, VIII, da Lei nº. 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor);

4.1.2 Os veículos que irão realizar o transporte de produtos frios (queijo mussarela) e carnes deverão ter refrigeração própria para as entregas, garantindo a qualidade dos produtos que serão utilizados.

4.1.3. Os produtos deverão atender as condições sanitárias exigidas de comercialização do produto.

4.1.4. Deverá ser observado a validade dos produtos:

4.1.5. Perecíveis (carne, queijo, pão); não serão recebidos produtos perecíveis de aparência ruim (receber produtos frescos).

4.1.6. Não perecíveis; validades mínimas para o vencimento dos produtos estocáveis em percentual da validade (90 dias, estoque máximo).

4.1.7. Nenhum produto poderá ser entregue pela Contratada sem a devida solicitação por escrito;

4.1.8. A simples entrega do produto objeto deste pregão não implica na sua aceitação definitiva, o que ocorrerá após a vistoria e comprovação de conformidade pelo Setor competente.

4.2. Transporte e Entregadores:

4.2.1 Boas condições de higiene dos veículos dos fornecedores;

4.2.2 Boa higiene pessoal e adequação do uniforme dos entregadores.

4.2.3 Carnes (carne vermelha, frango, embutidos) e laticínios (queijo) devem ser transportados exclusivamente em caminhão fechado, refrigerado do tipo tambor e com termômetros em



perfeitas condições de funcionamento, conforme exigências da vigilância sanitária através da Portaria CVS-15, de 07/11/1991;

4.2.4 Produtos: - Integridade e higiene da embalagem;

4.2.5 Realização de avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas;

4.2.6 Características específicas de cada produto, conforme edital, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS 6/99, de 10/03/99;

4.2.7 Verificação do Rótulo: nome, composição do produto e lote; número do registro no Órgão Oficial; CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor; temperatura recomendada pelo fabricante; condições de armazenamento;

4.2.8 Quantidade (peso) data de validade, data de fabricação de todos os alimentos e respectivos registros nos órgãos competentes de fiscalização.

4.3. No recebimento das carnes serão analisadas as seguintes características:

4.3.1 Deverão ser de procedência idônea;

4.3.2 Possuir o carimbo de fiscalização do SIE ou SIF, MS ou órgão competente;

4.3.3 Transportadas em carros fechados e refrigerados;

4.3.4 Embaladas em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias e acondicionadas em caixas de papelão lacradas.

4.3.5 Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

Carnes congeladas (bovinos e aves) - 18°C com tolerância de até - 15°C Produtos salgados, curados ou defumados Temperatura ambiente ou recomendada pelo Fabricante

Produtos resfriados ou refrigerados até 6°C, com tolerância até 7°C

4.4. No recebimento dos laticínios perecíveis (queijo mussarela) e não perecíveis (leite UHT) serão analisadas as seguintes características:

4.4.1 Deverão ser de procedência idônea; com carimbo de fiscalização do SIE ou SIF, MS ou órgão competente;

4.4.2 Transportados em carros fechados, (queijo muçarela refrigerados), em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto;

4.4.3 Serão conferidos rigorosamente: o prazo de validade do leite e derivados, de acordo com o prazo de planejamento de consumo e condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.

4.4.4 Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados: **Leite UHT e Queijo (muçarela).**

Leite e derivados Leite UHT – Temperatura Ambiente (90 dias, estoque máximo). Queijo (muçarela). Temperatura – até 7°C.

4.5. No recebimento dos produtos não perecíveis serão analisadas as seguintes características:

4.5.1 Deverão estar isentos de umidade, objetos estranhos e não apresentar vestígios de insetos.

4.5.2 As latas não deverão estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não deverão apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas ou qualquer outro sinal de alteração do produto;



4.5.3 Os produtos que possuem estabilidade à temperatura ambiente deverão apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo;

4.5.4 Temperaturas recomendadas para o recebimento: Não perecíveis temperaturas ambientes.

4.6. No recebimento de granjeiros (ovos) serão analisadas as seguintes características:

4.6.1 O transporte deverá ser feito em caminhão fechado, trazidos exclusivamente em monoblocos limpos, segundo as portarias CVS6, de 6/6/91 e CVS-11;

4.6.2 Serão observados, no momento da entrega, tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos.

4.6.3 Os ovos deverão estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas do tipo “gavetas”, apresentando casca íntegra e sem resíduos, sendo envolvidos em embalagens plásticas, com validade, fornecedor e demais especificações de acordo com a legislação vigente.

4.6.4 Temperaturas recomendadas para o recebimento de granjeiros (Ovos):

Granjeiros “in natura” Temperatura ambiente

4.7. No recebimento dos pães serão analisadas as seguintes características:

4.7.1 Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do órgão competente, transportados em carros fechados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto; Serão conferidos rigorosamente: o prazo de validade, de acordo com o prazo de planejamento de consumo e condições das embalagens, de modo que não se apresentem fora dos padrões com furos ou rasgos.

4.7.2 Temperatura recomendada para o recebimento

Pães - Temperatura ambiente

4.8. Observação 1

4.8.1 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no item III e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de até 02 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, com a devida aplicação de penalidade.

4.8.2 Observação 2

O recebimento provisório e definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato

4.9. Natureza do objeto

O objeto trata-se de compra de produtos.

4.10. Subcontratação

Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.11. Das Garantias da contratação

Não haverá garantia da contratação prevista no art. 96 da Lei nº 14.133/2021, em virtude da natureza do objeto e da baixa complexidade operacional do contrato.



4.12 Requisito temporal

Prazo contratual

A futura contratação terá vigência de 12(doze) meses, em conformidade com o art. 105 da Lei nº 14.133/2021.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens é de **10(dez) dias uteis para alimentos não perecíveis e 05(cinco) dias para alimentos perecíveis**, contados após o recebimento da Ordem de Fornecimento emitida pelo Departamento de Compras nos horários das 07:00 as 10:30 e das 13:00 as 16:30 hs em dias uteis, em **REMESSA PARCELADA E SEM QUANTIDADE MÍNIMA**, nos seguintes endereços:

Secretaria Municipal de Saúde;

Rua Duque de caxias, 221- Centro - CEP 79270-017.

Secretaria Municipal de Assistência social;

Rua tiradentes, 61- Centro - CEP 79270-015.

Prefeitura Municipal/ Departamentos de Compras.

Av. Libindo Ferreira Leite, 160 - Centro, 79270-063

Secretaria Municipal de Educação;

Rua Gerônimo Martins Leite Nº, Centro- CEP 79270-007

5.2. A aquisição dos produtos se dará a partir da publicação do extrato da Ata de Registro no Diário oficial do Município

5.3. As requisições serão em formulário padrão da Prefeitura Municipal de Caracol.

5.4. Nos preços cotados deverão estar incluídos todos os tributos incidentes ou que venham a incidir sobre o produto, encargos trabalhistas e previdenciários, frete, carga e descarga, no local que a Prefeitura designar.

5.5. Todos os produtos devem ser de ótima qualidade, cumprir com todas as especificações do edital e estar de acordo com a legislação específica vigente e pertinente.

5.6. A licitante vencedora sujeitar-se-á a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da Administração, encarregada de acompanhar a entrega dos materiais prestando esclarecimentos solicitados atendendo as reclamações formuladas, inclusive todas as entregas e anexar a Nota Fiscal, qual deverá ser acompanhado por um encarregado da Pasta.

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.7. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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



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

6.4. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

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

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

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

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

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

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

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

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

6.7.1. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o gestor do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, tomando as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

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

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

6.10. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais do contrato quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.



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

6.12. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

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

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

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

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5(CINCO) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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

7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#), o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 03 (três) dias úteis.

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

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

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

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

Liquidação

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



7.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

7.10.1. o prazo de validade;

7.10.2. a data da emissão;

7.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.10.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.10.5. o valor a pagar; e

7.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

7.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal.

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

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

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

7.16. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato.

Prazo de pagamento

7.17. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

7.18. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

Forma de pagamento

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

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



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

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

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

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de **LICITAÇÃO**, na modalidade **PREGÃO**, sob a forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO POR ITEM**, através do procedimento auxiliar de **SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**.

Forma de fornecimento

8.2. O fornecimento do objeto será parcelado.

Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

8.4. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.5. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.6. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução [Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020](#).

8.7. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.8. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

8.9. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.10 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ;



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

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

8.13. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.14. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.15. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 440.871,97 (quatrocentos e quarenta mil, oitocentos e setenta e um reais e noventa e sete centavos) conforme custos unitários apostos na tabela do item 1.1. deste termo.

Caracol, 29 de abril de 2026.

Elaborado por:

Mariane Benites Godoy

Assessora adjunta da

Procuradoria Jurídica

Matricula:2523

Carlos Godoy Junior

Agente Técnico de ADM/Finanças

Matricula:177

Aliny Leite Serena

Agente Administrativo

Matricula:3636



Aprovado por:

Ogair Garcia Leite

Secretária Municipal de Direitos Humanos, Assistência Social,
Trabalho e Habitação

Cristina Araújo Pezzini

Secretaria Municipal de Saúde

Nome: Sueli Haut de Oliveira

Cargo: Secretária de Administração e Finanças

Nome: Thaiz Leite de Andrade

Cargo: Secretária de Educação





APÊNDICE DO ANEXO I
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR E
GERENCIAMENTO DE RISCO

OBJETO

Análise da viabilidade técnica e econômica de soluções destinadas ao atendimento das demandas de fornecimento de gêneros alimentícios e insumos necessários à realização de eventos institucionais do Município de Caracol/MS, considerando alternativas disponíveis no mercado, formas de execução e critérios de eficiência, economicidade e interesse público.

LEGISLAÇÃO

Lei nº 14.133/2021;

Lei Complementar nº 123/2006;

Resolução TCE/MS nº 88/2018 e alterações posteriores.

Decreto Municipal nº 109 de 19 de setembro de 2022; que regulamenta as categorias de qualidade comum e de luxo.

Decreto Municipal nº 161 de 13 de dezembro de 2022; que regulamenta os Estudos Técnicos Preliminares- ETP.

Decreto nº 036, de 20 de março de 2013; que regulamenta o Termo de Referência- TR.

Decreto Municipal nº 039 de 22 de março de 2024; que regulamenta as práticas de gestão de risco e controle preventivo nas contratações de obras, serviços e compras.

Decreto Municipal nº 133 de 18 de setembro de 2024; que regulamentou os procedimentos administrativos para apuração de infrações e para aplicação de sanções administrativas.

Decreto Municipal nº 063 de 31 de março de 2025; que regulamentou o Sistema de Registro de Preços.

I – Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público.

A presente contratação decorre da necessidade de garantir a adequada estruturação e realização de eventos institucionais promovidos pelo Município de Caracol/MS, os quais integram as ações das diversas Secretarias Municipais no atendimento ao interesse público.

Tais eventos compreendem reuniões, capacitações, campanhas, ações sociais e demais atividades de caráter público, que demandam o fornecimento de gêneros alimentícios e insumos para assegurar condições mínimas de acolhimento, permanência e participação dos envolvidos.

A ausência desses itens pode comprometer a organização, a qualidade e a efetividade das ações institucionais, impactando negativamente a prestação dos serviços públicos e o alcance dos objetivos propostos pela Administração.

Dessa forma, a contratação visa suprir a demanda por alimentos e insumos de forma planejada e eficiente, garantindo economicidade, padronização e continuidade das ações administrativas, sempre em observância ao interesse público

II - Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração.



O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 03217924000132-0-000005/2026 e
<https://pncp.gov.br/app/pca/03217924000132/2026>

II) Data de publicação no PNCP: 10/03/2026.

III) Id do item no PCA: 42912,42913,42914,42915,42929,42870, 42910,42911,42

927,42928,42939,42898, 42285,42286, 42279,42280,42225,42226,42196, 42179,42180,42181,
43751,43401,44042,44043,44206,44207,42858,42859,43650,43651,43092,43093,43094,43095,
43096,43097,43098,43099,43100,43090,43091,43050,43051,44289,44290,44291,44292,4429
3,4148,44149,44150,44151,44152,44153,44154,41988,41989,41990,41991,43731,43686,4368
7,43658,43766,43781,43782,43777,43778,42907,42908,42932,42933,42952,42953,42963,429
64,42871,42887,42888,42889, 42331,42332,42333,42334,42335, 44717,44718,44719,44720,
44038,44352,44353,44354,44355,44356,44357,44347,44348,44349,44350,44351,41972,41971
,41660,41661, 43613,43614,43655,43656,43508,43509,43510, 41643,41644,41641,41642,
42273,42274,42,275,42276,42272,42205,42206,41958,41954,41955,41956,41957,42218,4221
9,42166,42167,42168,42169,42170, 42283,42284,42269,42270,42271,42185,42188,42189,
42318,42319,,42287,42288,42235,42236,42242,42243,42264,42265,42266,42267,42268,4220
2,42203,42204, 43722,43754,43709,43710,43721,43534,43535,43536,43586,43587,43411,
44344,44345,44346

IV) Classe/Grupo: 30 - MATERIAL DE CONSUMO

III - Requisitos da contratação.

3.1.1. Os alimentos solicitados deverão atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade industrial - ABNT, INMETRO, etc. - atentando-se o proponente, principalmente para as prescrições contidas no art. 39, VIII, da Lei nº. 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor);

3.1.2 Os veículos que irão realizar o transporte de produtos frios (queijo mussarela) e carnes deverão ter refrigeração própria para as entregas, garantindo a qualidade dos produtos que serão utilizados.

3.1.3. Os produtos deverão atender as condições sanitárias exigidas de comercialização do produto.

3.1.4. Deverá ser observado a validade dos produtos:

3.1.5. Perecíveis (carne, queijo, pão); não serão recebidos produtos perecíveis de aparência ruim (receber produtos frescos).

3.1.6. Não perecíveis; validades mínimas para o vencimento dos produtos estocáveis em percentual da validade (90 dias, estoque máximo).

3.1.7. Nenhum produto poderá ser entregue pela Contratada sem a devida solicitação por escrito;

3.1.8. A simples entrega do produto objeto deste pregão não implica na sua aceitação definitiva, o que ocorrerá após a vistoria e comprovação de conformidade pelo Setor competente.

3.2. Transporte e Entregadores:

Boas condições de higiene dos veículos dos fornecedores;

3.2.1. Boa higiene pessoal e adequação do uniforme dos entregadores.

3.2.2. Carnes (carne vermelha, frango, embutidos) e laticínios (queijo) devem ser transportados exclusivamente em caminhão fechado, refrigerado do tipo tambor e com termômetros em



perfeitas condições de funcionamento, conforme exigências da vigilância sanitária através da Portaria CVS-15, de 07/11/1991;

3.2.3. Produtos: - Integridade e higiene da embalagem;

3.2.4. Realização de avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas;

3.2.5. Características específicas de cada produto, conforme edital, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS 6/99, de 10/03/99;

3.2.6. Verificação do Rótulo: nome, composição do produto e lote; número do registro no Órgão Oficial; CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor; temperatura recomendada pelo fabricante; condições de armazenamento;

3.2.7. Quantidade (peso) data de validade, data de fabricação de todos os alimentos e respectivos registros nos órgãos competentes de fiscalização.

3.3. No recebimento das carnes serão analisadas as seguintes características:

3.3.1. Deverão ser de procedência idônea;

3.3.2. Possuir o carimbo de fiscalização do SIE ou SIF, MS ou órgão competente;

3.3.3. Transportadas em carros fechados e refrigerados;

3.3.4. Embaladas em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias e acondicionadas em caixas de papelão lacradas.

3.3.5. Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

Carnes congeladas (bovinos e aves) - 18°C com tolerância de até - 15°C Produtos salgados, curados ou defumados Temperatura ambiente ou recomendada pelo Fabricante

Produtos resfriados ou refrigerados Até 6°C, com tolerância até 7°C

3.4. No recebimento dos laticínios perecíveis (queijo mussarela) e não perecíveis (leite UHT) serão analisadas as seguintes características:

3.4.1. Deverão ser de procedência idônea; com carimbo de fiscalização do SIE ou SIF, MS ou órgão competente;

3.4.2. Transportados em carros fechados, (queijo muçarela refrigerados), em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto;

3.4.3. Serão conferidos rigorosamente: o prazo de validade do leite e derivados, de acordo com o prazo de planejamento de consumo e condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.

3.4.4. Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados: Leite UHT e Queijo (muçarela).

Leite e derivados Leite UHT – Temperatura Ambiente (90 dias, estoque máximo). Queijo (muçarela). Temperatura – até 7°C.

3.5. No recebimento dos produtos não perecíveis serão analisadas as seguintes características:

3.5.1. Deverão estar isentos de umidade, objetos estranhos e não apresentar vestígios de insetos.

3.5.2. As latas não deverão estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não deverão apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas ou qualquer outro sinal de alteração do produto;



3.5.3. Os produtos que possuem estabilidade à temperatura ambiente deverão apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo;

3.5.4. Temperaturas recomendadas para o recebimento: Não perecíveis temperaturas ambientes.

3.6. No recebimento de granjeiros (ovos) serão analisadas as seguintes características:

3.6.1. O transporte deverá ser feito em caminhão fechado, trazidos exclusivamente em monoblocos limpos, segundo as portarias CVS6, de 6/6/91 e CVS-11;

3.6.2. Serão observados, no momento da entrega, tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos.

3.6.3. Os ovos deverão estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas do tipo “gavetas”, apresentando casca íntegra e sem resíduos, sendo envolvidos em embalagens plásticas, com validade, fornecedor e demais especificações de acordo com a legislação vigente.

3.6.4. Temperaturas recomendadas para o recebimento de granjeiros (Ovos):

Granjeiros “in natura” Temperatura ambiente .

3.7. No recebimento dos pães serão analisadas as seguintes características:

3.7.1 Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do órgão competente, transportados em carros fechados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto; Serão conferidos rigorosamente: o prazo de validade, de acordo com o prazo de planejamento de consumo e condições das embalagens, de modo que não se apresentem fora dos padrões com furos ou rasgos.

3.7.2. Temperatura recomendada para o recebimento

Pães - Temperatura ambiente

3.8. Observação 1:

3.8.1. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no item III e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de até 02 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, com a devida aplicação de penalidade.

3.8.2. Observação 2:

O recebimento provisório e definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

3.9 Especificação (detalhamento)

ITEM	PRODUTO / SERVIÇO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	PRESUNTO PRÉ-COZIDO FATIADO FINO - DEVE SER FIRME E ÚMIDO, MAS NÃO MOLHADO. A GORDURA DEVE SER BRANCA A CASTANHO-CLARA, SEM MANCHAS AMARELAS OU VERDES. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO, PESO E VALIDADE ESTAMPADA NO RÓTULO.	KG	5



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARACOL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Processo Nº 022/2026

Folha _____

Ass. _____

2	VINAGRE - ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 750 ML, CONFECCIONADA EM MATERIAL PLÁSTICO, CONTENDO NO CORPO DA EMBALAGEM INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, INGREDIENTES E DATA DE VENCIMENTO ESTAMPADO NA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UN	6
3	FARINHA DE MADIOCA, EMBALAGEM DE 1 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	KG	10
4	MAIONESE INDUSTRIALIZADA, EMBALAGEM DE 500 G CADA. DE BOA QUALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UN	10
5	MILHO PIPOCA - AMARELO, DE 1ª. QUALIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE ORIGINAL DE FÁBRICA COM 500G, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS.	PCT	30
6	MARGARINA VEGETAL, COM SAL, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 500 GR, CONFECCIONADA EM MATERIAL PLÁSTICO ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO NO COPO DA EMBALAGEM ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO	POTE	45
7	LEITE CONDENSADO TEXTURA HOMOGÊNEA, COR AMARELO CREME LEITOSO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA COM APROXIMADAMENTE 395GR, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO ESTAMPADA NA EMBALAGEM. SE EM LATA, ESTA NÃO DEVE APRESENTAR VESTÍGIOS DE FERRUGEM, AMASSADURA OU ABAULAMENTO. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	UN	60
8	SALSICHA TIPO HOT-DOG, À BASE DE CARNE BOVINA, RESFRIADA, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS. NÃO DEVERÃO SER ENLATADOS. DEVERÁ SER ENTREGUE EM EMBALAGENS TRANSPARENTES QUE CONTENHAM ESPECIFICADOS, PESO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE	KG	162



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARACOL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Processo Nº 022/2026

Folha _____

Ass. _____

	VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.		
9	SAL GROSSO 1KG	KG	170
10	CARNE BOVINA (DE 1º MOIDA) PATINHO, ACEM OU MIOLO DE PALETA - DEVE APRESENTAR: ODOR AGRADÁVEL, POSSUIR CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO DEVE APRESENTAR MANCHAS VERDES E ESCURAS, NÃO DEVE ESTAR PEGAJOSA, NÃO DEVE APRESENTAR INERVAÇÕES OU CONTRA PESOS (GORDURAS EM EXCESSO).	KG	200
11	OLEO DE SOJA 900 ML REFINADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA COM APROXIMADAMENTE 900ML, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO ESTAMPADA NA EMBALAGEM. SE EMBALADO EM LATA, ESTA NÃO DEVE APRESENTAR VESTÍGIOS DE FERRUGEM, AMASSADURA OU ABAULAMENTO.	PET	375
12	FAROFA PRONTA (FARINHA DE MANDIOCA TEMPERADA SEM PIMENTA) PACOTE METALIZADO COM 500 G, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	PCT	620
13	GUARDANAPO DE PAPEL... DESCÁRTAVEL, MEDINDO APROXIMADAMENTE 23 X 23CM, EXTRA-BRANCO, 100%FIBRAS NATURAIS, PACOTE COM 50 PEÇAS.	PCT	650
14	CREME DE LEITE - EMBALAGEM TETRA-PAK... ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 300G, CONFECCIONADA EM MATERIAL ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO NO CORPO DA EMBALAGEM ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	UN	660
15	COPO DESCARTAVEL (180ML)...PARA LÍQUIDOS, COM CAPACIDADE DE 180 ML, COM CORPO FRISADO E REBORDAMENTO ANTICORTANTE, FABRICADO EM POLIESTIRENO ATÓXICO, NA COR BRANCO, EM CONFORMIDADE COM A NORMA ABNT NBR-14865/02. ONDE OS COPOS SÃO ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS COM 100 UNIDADES CADA.	PCT	820



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARACOL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Processo Nº 022/2026

Folha _____

Ass. _____

16	PALITO DE DENTE CX COM 100 PAILITOS ,FARDO COM 96 UNIDADES	FD	20
17	ACHOCOLATADO EM PÓ (400G) (SEM AÇUCAR) INSTANTÂNEO, EMBALAGEM DE PAPELÃO,LATA OU POLIPROPILENO ORIGINAL DE FÁBRICA,ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO ESTAMPADA NA EMBALAGEM,SE EMBALADO EM LATA, ESTA NÃO DEVE APRESENTAR VESTÍGIOS DE FERRUGEM, AMASSADURA OU ABAULAMENTO.	PCT	20
18	GOMA DE MASCAR SEM AÇUCAR E SEM GLUTEM,VARIOS SABORES, CX COM 15 EMBALAGENS COM 5 UNIDADES (TRIDENT OU SIMILARES)	CX	120
19	ARROZ, AGULHA,TIPO1 "AMERICANO", LONGO E FINO, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ORIGINAL DE FÁBRICA COM 5KG, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS, LIVRE DE UMIDADE E DE FRAGMENTOS ESTRANHOS, COM GRÃOS INTEIROS, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO ESTAMPADA NA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO	UN	160
20	AGUA DE COCO DE 1 LITRO (MAIS COCO,SÓ COCO OU SIMILAR)	UN	160
21	BALA DE SABORES VARIADOS CAIXA COM 21 UNIDADES (HALLS OU SIMILARES)	CX	200
22	ISOTONICO DE 500 ML -COM 12 UN ,SABORES VARIADOS (TIPO GATORADE OU SIMILAR)	FD	200
23	TOALHA DE ROSTO FELPUDA - 100% ALGODÃO 45X70CM (BRANCO)	UN	210
24	BEBIDA ENERGETICA DE 250ML, FARDO COM 24 LATAS. (REDBULL OU SIMILAR...)	FD	220
25	FACA DESCARTÁVEL BRANCA REFORÇADA REFEIÇÃO,CADA PACOTE POSSUI 50 FACAS DE 18CM DE COMPRIMENTO.	PCT	300
26	PRATO REFEIÇÃO DESCARTÁVEL 21CM, PLÁSTICO BRANCO ,PACOTE COM 10 UNIDADES.	PCT	450
27	SUCO NATURAL DE 1 LITRO, PASTEURIZADO,SABORES VARIADOS(PRATES OU SIMILARES)	UN	530



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARACOL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Processo Nº 022/2026

Folha _____

Ass. _____

28	GELO EM CUBO ,UNIDADE DE 2,5 KG	UN	600
29	GELO EM BARRA,UNIDADE DE 10 KG	UN	1100
30	REFRIGERANTE DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTO DE EXTRATO DE COLA, AGUA GASEIFICADA, AÇUCAR, PERMITIDO ADIÇÃO DE CAMELO E DE ESSENCIAS, ISENTOS DE CORANTES ARTIFICIAIS, COM VALIDADE MINIMA DE 02 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADA EM PET COM TAMPA DE ROSCA CONTENDO 2 LITROS.(COCA COLA/PEPSI OU SIMILARES)	UN	2570
31	AMEIXA EM CALDA ,PESO DRENADO 400GRAMA,PESO LIQUIDO 850GRAMA	UN	5
32	QUEIJO MUSSARELA PRODUTO ELABORADO COM LEITE DE VACA,FATIADO EM FATIAS FINAS, COM ASPECTO DE MASSA SEMIDURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO. EMBALAGEM DE POLIETILENO TRANSPARENTE COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO - PEÇA.	KG	5
33	CHIMI CHURRI - TEMPERO 12G	UN	30
34	AÇÚCAR CRISTALIZADO, BRANCO, PACOTE DE 2 KG, ISENTO DE IMPUREZA, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UN	30
35	OVOS VERMELHOS FRESCOS, TIPO A (GRANDE), DÚZIAS O PRODUTO DEVE APRESENTAR CASCA ÁSPERA, POROSA, FOSCA, SECA E LIMPA; NÃO DEVEM CONTER RACHADURAS; A CLARA DEVE SER FIRME E A GEMA INTEIRA, ABAULADA NO CENTRO; QUANDO COLOCADOS NA ÁGUA DEVEM AFUNDAR ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM CONTENDO 12 UNIDADES, CONTENDO NO CORPO DA EMBALAGEM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO MÍNIMO DE 720 G.	DZ	50
36	MAMÃO FORMOSA FRESCO, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTO, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE	KG	60



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARACOL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Processo Nº 022/2026

Folha _____

Ass. _____

	ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, 0 0 0 1700 1700 PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES.		
37	MAIONESE BALDE DE 3KG (MARCA TRADICIONAL HELLMANN'S,OU SIMILAR)	UN	80
38	PAPEL TOALHA FOLHA DUPLA 22X19CM BRANCO.FARDO COM 12 UNIDADES,CADA PACOTE CONTENDO DOIS ROLOS.	FD	130
39	CEBOLA TAMANHO MÉDIO UNIFORME, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENRA E COM BRILHO , TURGESCENTES INTACTAS FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS .	KG	160
40	GELADINHO PASTEURIZADO TIPO AMERICANO. PACOTE COM NO MÍNIMO 40 UNIDADES. COMPOSTO POR 5 SABORES DIFERENTES (NO MÍNIMO). CADA GELADINHO CONTENDO 55 ML APROXIMADAMENTE.	PCT	200
41	DETERGENTE LAVA-LOUÇA – PRODUTO SUPER CONCENTRADO COM SOLUBILIDADE RÁPIDA E COMPLETA EM ÁGUA COM TENSOATIVO E BIODEGRADÁVEL, DERMATOLOGICAMENTE TESTADO COM INDICAÇÃO DO PH APROXIMADO DE 7,5 EMBALAGEM DE 500ML.	UN	220
42	FRANGO EM PEDAÇO (PEITO) CONGELADO, APRESENTANDO COR AMARELO ROSADA, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS, CONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA- SIF, ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO E DATA DE VENCIMENTO ESTAMPADO NA EMBALAGEM.	KG	270
43	ABACAXI PÉROLA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	UN	430
44	ESPONJA PARA LAVAR LOUÇAS, FORMATO ANATÔMICO, BASE COM MEDIDAS MÍNIMAS 102X69X28MM, FORMATO RETANGULAR NA COR VERDE/AMARELO.	UN	550



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARACOL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Processo Nº 022/2026

Folha _____

Ass. _____

45	REPOLHO LISO TIPO VERDE, TAMANHO MÉDIO, PRIMEIRA QUALIDADE, COM PESO APROXIMADAMENTE DE 800G CABEÇAS FECHADAS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS E COM COLORAÇÃO UNIFORME.	KG	1180
46	COLHER DESCARTÁVEL PARA SOBREMESA - MATERIAL: POLIESTIRENO - DIMENSÕES: 12,4 X 2,58 CM - COR: BRANCO - PACOTE COM 50 UNIDADES.	PCT	6
47	BOMBOM DE CHOCOLATE, PACOTE COM 1KG CONTENDO 20 GRAMAS CADA. EMBALADO INDIVIDUALMENTE COM PLÁSTICO, QUE CONTENHA EM SUA COMPOSIÇÃO AÇÚCAR, GORDURAS VEGETAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CASTANHA DE CAJU, SORO DE LEITE EM PÓ, MANTEIGA DE CACAU, CACAU EM PÓ, MASSA DE CACAU, LEITE EM PÓ INTEGRAL, LEITE EM PÓ DESNATADO, FLOCOS DE ARROZ, AMIDO DE MILHO, FARINHA DE SOJA, AROMATIZANTE E FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO. PODE CONTER TRAÇOS DE AMÊNDOAS, AMENDOIM, AVELÃ, CASTANHA DO PARÁ E NOZES.	PCT	10
48	FEIJÃO TIPO 1, CARIOQUINHA, NOVO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE ORIGINAL DE FABRICA COM 01KG, GRÃOS INTEIROS, ASPECTO BRILHOSO, LISO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS E LIVRE DE UMIDADE E FRAGMENTOS OU CORPOS ESTRANHOS COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO ESTAMPADO NA EMBALAGEM.	UN	30
49	MILHO VERDE EM CONSERVA, REIDRATADO, DE 1ª QUALIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA COM APROXIMADAMENTE DE 200GR, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO ESTAMPADA NA EMBALAGEM. SE EMBALADO EM LATA ESTA NÃO DEVE APRESENTAR FERRUGEM, AMASSADURA OU ABAULAMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA ENTREGA DO PRODUTO.	UN	50



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARACOL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Processo Nº 022/2026

Folha _____

Ass. _____

50	EXTRATO DE TOMATE - 1ª QUALIDADE, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA COM APROXIMADAMENTE 860G, COM ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO ESTAMPADO NA EMBALAGEM. SE EM LATA, ESTA NÃO DEVE APRESENTAR FERRUGEM, AMASSADURA OU ABAULAMENTO .	UN	60
51	SAL REFINADO IODADO 1 KG, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ORIGINAL DE FÁBRICA COM 1KG, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO ESTAMPADO NA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE	KG	66
52	BANANA NANICA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E ACONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	KG	80
53	LARANJA IN NATURA FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO, NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, SEM FERIMENTOS, FIRMES E COM BRILHO.	KG	80
54	MAÇÃ VERMELHA NACIONAL, FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO, NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, SEM FERIMENTOS, FIRMES, TENRAS E COM BRILHO.	KG	80
55	ALHO GRANEL, CABEÇA INTEIRA, DENTES GRANDES E UNIFORMES, FIRMES E COM BRILHO, DE PRIMEIRA QUALIDADE	KG	105
56	TOMATE IN NATURA SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS E COM COLORAÇÃO UNIFORME, CORPOS ESTRANHOS.	KG	410
57	REFRIGERANTE LATA VÁRIOS SABORES, FARDO COM 6. (FANTA, COCA COLA, GUARANA ANTÁRTICA, SPRITE OU SIMILARES) LATA DE 220 ML.	FD	450
58	MANDIOCA IN NATURA DESCASCADA - TIPO BRANCA OU AMARELA, PRIMEIRA QUALIDADE, RAÍZES GRANDES, NO GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO DO TAMANHO, SABOR E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, UNIFORMES, FRESCAS, SEM CASCA, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, CORTADAS EM PEDACOS DE	KG	950



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARACOL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Processo Nº 022/2026

Folha _____

Ass. _____

	APROXIMADAMENTE 10CM, NÃO FIBROSAS, LIVRES DE UMIDADE, CONGELADAS.		
59	ÁGUA MINERAL SEM GÁS 510ML. FARDO COM 12 UNIDADES, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	FD	1260
60	PÃO TIPO HOT DOG COM 50 GRAMAS CADA, FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA.	UN	4400
61	BATATA PALHA DE 500G	PCT	10
62	AZEITONA VERDE SEM CAROÇO ,EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, EMBALADO EM VIDRO ,500 GRAMA.	UN	10
63	MELÃO AMARELO, APRESENTAÇÃO NATURAL, COM FRUTOS REDONDOS, CASCA AMARELA, POLPA ESPESSE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO COM PESO APROXIMADO DE 2,5 KILOS/UNIDADE.	KG	50
64	LIMPA ALUMÍNIO - COMPOSIÇÃO BÁSICA: TENSOATIVO ANIÔNICO, SULFÔNICO, CONSERVANTE, ABRASIVOS CORANTES E VEICULOS, TIPO LÍQUIDO, ACONDICIONADO EM FRASCO DE 500 ML.	UN	60
65	PAO FRANCES PESANDO 50 G, FRESCO, MACIO, NÃO DEVE SER EMBALADO QUENTE ,ACIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICA ATOXICA ,FABRICADO E ENTREGUE NO MESMO DIA, FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. O KILO EQUIVALE A 20 UNIDADES DE 50 GRAMAS.	KG	80
66	SACO DE LIXO PARA USO DOMÉSTICO: DE POLIETILENO; COM CAPACIDADE DE 100 LITROS; MEDIDAS MÍNIMAS: 75 (LARGURA) X 105 (ALTURA) CM; DEVENDO SUPORTAR NO MÍNIMO 20 KG; NA COR PRETA; MICRA MÍNIMA DE 0,12, EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA (PACOTE), CONTENDO 100 UNIDADES POR PACOTE.	PCT	100



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARACOL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Processo Nº 022/2026

Folha _____

Ass. _____

67	MELANCIA FRESCA, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES.	KG	100
68	BISCOITO AGUA E SAL DE PRIMEIRA QUALIDADE, VITAMINADO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 345G, CONFECCIONADA EM PAPEL OU POLIPROPILENO ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO NO CORPO DA EMBALAGEM ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO. NÃO DEVEM APRESENTAR COR ESVERDEADA COM PONTOS BRANCOS E CINZA (MOFO); NÃO DEVEM ESTAR COM CHEIRO DE MOFO; NÃO DEVEM ESTAR COM PERFURAÇÕES (CARUNCHOS E OUTROS INSETOS); DEVEM ESTAR INTEIROS E FIRMES, SEM PÓ BRANCO SOLTO NO PACOTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	PCT	100
69	PÃO DE FORMA: MASSA LEVE, FARINHA DE TRIGO/FERMENTO/SAL/AÇÚCAR, GORDURA TIPO VEGETAL E ÁGUA, COM CASCA, FATIADO, CORTADO EM FATIAS. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO RESISTENTE E ATÓXICO COM 10 UNIDADES CADA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) DIAS A CONTAR	PCT	100
70	BOMBOM (SABORES VARIADOS) CX COM 250G(GAROTO, NESTLE, LACTA OU SIMILARES DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR).	CX	120
71	ROLO DE PAPEL ALUMÍNIO 30 X 100 METROS - IDEAL PARA FORNO E FREEZER. MEDIDAS APROXIMADAS	UN	200



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARACOL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Processo Nº 022/2026

Folha _____

Ass. _____

	DA EMBALAGEM: 30CM DE LARGURA, PESO: 0,800KG.		
72	CENOURA IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	KG	235
73	GARFO PARA REFEIÇÃO DESCARTÁVEL - MEDIDA: 17,5 CM; PACOTE COM 50 UNIDADES; MATERIAL: POLIESTIRENO; COR: BRANCA.	PCT	300
74	LEITE PASTEURIZADO (LÍQUIDO), INTEGRAL UHT, RICO EM CÁLCIO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO, 01 LITRO EMBALAGEM TETRA PAK, CONTENDO NO CORPO DA EMBALAGEM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COR BRANCA; DEVE MANTER AS CARACTERÍSTICAS INICIAIS APÓS A FERVURA; NÃO DEVE APRESENTAR SEPARAÇÃO DE PARTES NEM GORDURA (GRUMOS BRANCOS E LÍQUIDO AMARELO); NÃO DEVE APRESENTAR SABOR E CHEIRO AZEDOS. O PRODUTO DEVERA TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	UN	330
75	UVA PASSA PRETA SEM SEMENTE, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 200 G COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	UN	470
76	REFRIGERANTE DE PRIMEIRA QUALIDADE, SABOR GUARANÁ LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADA EM PET COM TAMPA DE ROSCA CONTENDO 2 LITROS.	FD	30
77	MORANGO - BANDEJA COM APROXIMADAMENTE 250G, COM MORANGOS EM ÓTIMOS ESTADOS.	UN	100



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARACOL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Processo Nº 022/2026

Folha _____

Ass. _____

78	CARNE BOVINA RESFRIADA OU CONGELADA, DO CORTE COSTELA JANELÃO, COM PESO ESTIMADO DE 7 KG POR PEÇA. O CORTE APRESENTA OSSOS LARGOS E CARNE ENTREMEADA POR GORDURA, PROPORCIONANDO MACIEZ E SABOR INTENSO NO PREPARO. A COSTELA DEVE TER COLORAÇÃO VERMELHO-BRILHANTE, GORDURA DE TOM BRANCO OU LEVEMENTE AMARELADO, ODOR CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL, COM TEXTURA FIRME E ELÁSTICA AO TOQUE. NÃO DEVE CONTER MANCHAS ESCURAS, ESVERDEADAS, NERVOS EM EXCESSO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. A PEÇA DEVE SER ENTREGUE INTEIRA, SEM RETALHOS, E EMBALADA DE FORMA ADEQUADA PARA GARANTIR O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO SEGUROS, ASSEGURANDO A QUALIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO	KG	100
79	PRODUTO ELABORADO EXCLUSIVAMENTE COM CARNE BOVINA DE ALTA QUALIDADE, EMBUTIDA EM TRIPA NATURAL OU COLÁGENA, COM TEMPERO EQUILIBRADO E SABOR CARACTERÍSTICO. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO UNIFORME, TEXTURA FIRME E ODOR AGRADÁVEL, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. A LINGUIÇA DEVE ESTAR DEVIDAMENTE EMBALADA EM PACOTE DE 1 KG, COM RÓTULO CONTENDO INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS, COMO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO NOS ÓRGÃOS COMPETENTES. O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES ESTABELECIDAS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE E MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA), GARANTINDO SEGURANÇA E QUALIDADE PARA O CONSUMO.	KG	100
80	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA, ENTREGUE EM PEÇAS INTEIRAS DE NO MÍNIMO 1 KG POR UNIDADE, SEM RETALHOS, PODENDO SER DOS CORTES: MAMINHA E CONTRA FILÉ. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-BRILHANTE, ODOR CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL, TEXTURA FIRME E ELÁSTICA AO TOQUE. O TEOR DE GORDURA DEVE SER ADEQUADO AO CORTE, COM LIMITE MÁXIMO DE 10%, GARANTINDO SUCULÊNCIA SEM EXCESSO DE GORDURA. NÃO DEVE CONTER MANCHAS ESCURAS OU	KG	150



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARACOL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Processo Nº 022/2026

Folha _____

Ass. _____

	ESVERDEADAS, NERVOS EM EXCESSO, CONTRAPESOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O CORTE DEVE SER UNIFORME, SEM FRAGMENTOS ÓSSEOS. A EMBALAGEM DEVE SER HIGIÊNICA E APROPRIADA PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, ASSEGURANDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO.		
81	REQUEIJÃO CREMOSO, COPO 200G.	UN	160
82	SACO DE LIXO PARA USO DOMÉSTICO DE POLIETILENO, COM CAPACIDADE PARA 200L, COR PRETA PACOTE COM 100 UNIDADES, DEVENDO TER EXPESSURA DE 0,14 MICRAS ,SUPORTA APROXIMADAMENTE 60 KG SUPER REFORÇADO E RESISTENTE.	PCT	180
83	MILHO VERDE LATA 2KG (MARCA TIPO PREDILECTA, QUERO OU SIMILAR)	UN	308
84	CARNE BOVINA DE SEGUNDA, ENTREGUE EM PEÇAS INTEIRAS DE NO MÍNIMO 1 KG POR UNIDADE, SEM RETALHOS, PODENDO SER DOS CORTES: PONTA DE PEITO, "SURTUM" (PALETA BOVINA), FRALDINHA, CAPA DO COXÃO E COXÃO DURO. O PRODUTO DEVE POSSUIR COLORAÇÃO VERMELHO-BRILHANTE, ODOR CARACTERÍSTICO E AGRAVÁVEL, TEXTURA FIRME E ELÁSTICA AO TOQUE. O TEOR DE GORDURA DEVE SER ADEQUADO AO CORTE, COM LIMITE MÁXIMO DE 15%, GARANTINDO SABOR E SUCULÊNCIA NO PREPARO. NÃO DEVE CONTER MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS, EXCESSO DE NERVOS OU CONTRAPESOS QUE COMPROMETAM A QUALIDADE. O CORTE DEVE SER UNIFORME, SEM FRAGMENTOS ÓSSEOS. A EMBALAGEM DEVE SER HIGIÊNICA E APROPRIADA PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO.	KG	310
85	BACON MANTA, EMBALADO EM PACOTE AVACUO DE 1KG.	UN	350
86	LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA EMBALADA EM PACOTE A VÁCUO DE 2,5 KG	KG	350
87	ESPETINHO DE CARNE DE 100 A 150 GRAMAS (CONTRA FILE OU ALCATRA) DEVERÁ SER ASSADO E ENTREGUE NO LOCAL COMBINADO.	UN	600



3.10. Natureza do objeto

O objeto trata-se de compra de produtos.

3.11. Subcontratação

Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

3.12. Das Garantias da contratação

Não haverá garantia da contratação prevista no art. 96 da Lei nº 14.133/2021, em virtude da natureza do objeto e da baixa complexidade operacional do contrato.

3.13. Requisito temporal

Prazo contratual A futura contratação terá vigência de 12(doze) meses, em conformidade com o art. 105 da Lei nº 14.133/2021.

IV - Estimativa das quantidades para a contratação, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala.

A estimativa das quantidades foi elaborada com base no Calendário Anual de Atividades Culturais de 2026 do Município de Caracol/MS, em anexo I deste ETP, o qual prevê a realização de aproximadamente:

- 20 a 25 eventos ao longo do ano, sendo:
- eventos de grande porte (Carnaval, Aniversário da Cidade, Natal, Réveillon);
- eventos de médio porte (Circuitos culturais, shows, datas comemorativas);
- eventos institucionais com fornecimento de alimentação (almoços, ações sociais).

Parâmetros utilizados na memória de cálculo

Para fins de estimativa, foram adotados os seguintes parâmetros médios:

- Eventos de grande porte: 800 a 1.500 pessoas/dia
- Eventos de médio porte: 300 a 600 pessoas
- Eventos institucionais/alimentação direta: 100 a 300 pessoas

Consumo médio por participante:

- Pão tipo hot dog: 1 a 2 unidades/pessoa
- Refrigerante 2L: 1 unidade para cada 4 a 5 pessoas
- Gelo: 0,5 a 1 kg por pessoa (bebidas e conservação)
- Carne (eventos com alimentação): 250g a 400g por pessoa
- Água: 1 unidade por pessoa (mínimo)

Exemplos de Memória de Cálculo (itens de maior impacto)

PÃO TIPO HOT DOG – 4.400 unidades

Cálculo estimado:

- 8 eventos com lanche tipo hot dog
 - Média de 250 participantes/evento
 - Consumo médio: 2 unidades/pessoa
- $$8 \times 250 \times 2 = 4.000 \text{ unidades}$$
- + margem técnica (10%) = 4.400 unidades



Justificativa:

Quantidade compatível com eventos populares (Carnaval, Circuitos, Dia das Crianças), garantindo atendimento contínuo sem risco de desabastecimento.

REFRIGERANTE 2L – 2.570 unidades

Cálculo estimado:

- Média geral: 20 eventos
- Público médio ponderado: 500 pessoas/evento
- Proporção: 1 refrigerante para cada 4 pessoas

$$20 \times 500 \div 4 = 2.500 \text{ unidades}$$

Ajuste técnico = 2.570 unidades

Justificativa:

Item de alto consumo em eventos abertos ao público, especialmente em períodos de calor (Carnaval, verão, eventos noturnos). A quantidade considera variações de público e múltiplos dias de evento.

GELO EM BARRA – 1.100 unidades

Cálculo estimado:

- Eventos com necessidade de conservação de bebidas: 15 eventos
- Consumo médio: 60 a 70 barras/evento

$$15 \times 70 = 1.050 \text{ unidades}$$

Ajuste operacional = 1.100 unidades

Justificativa:

Utilizado para conservação de bebidas em eventos de grande porte e ao ar livre, onde não há estrutura fixa de refrigeração suficiente.

ÁGUA MINERAL (FARDOS) – 1.260 unidades

Cálculo estimado:

- 20 eventos
- Média: 500 pessoas/evento
- 1 unidade por pessoa

$$20 \times 500 = 10.000 \text{ unidades}$$

Considerando fardos com 12 unidades:

$$10.000 \div 12 \approx 833 \text{ fardos}$$

+ reforço para eventos de maior calor e equipes de trabalho = 1.260 fardos

Justificativa:

Garantia de hidratação do público e equipes, especialmente em eventos de longa duração e altas temperaturas.

CARNES (diversos cortes)

Exemplo (carne bovina + frango + linguiça):

- 6 eventos com alimentação direta
- Média: 300 pessoas/evento
- Consumo médio: 300g/pessoa

$$6 \times 300 \times 0,3 = 540 \text{ kg (base)}$$



Distribuição entre tipos de carne + margem operacional:
Justifica os quantitativos previstos (patinho, costela, linguça, frango, etc.)

Itens de apoio (descartáveis e insumos)

Itens como:

- Copos descartáveis (820 pct)
- Pratos (450 pct)
- Talheres (300 pct)
- Guardanapos (650 pct)

Foram estimados considerando:

média de uso por participante
multiplicado pelo número total estimado de atendimentos no ano
com reposição e margem para perdas/logística

Economia de escala

A consolidação das quantidades para atendimento de todo o calendário anual permite:

- Redução de custos unitários;
- Padronização dos itens;
- Diminuição de contratações fragmentadas;
- Maior eficiência logística.

Conclusão

As quantidades estimadas foram definidas com base em:

- Planejamento oficial de eventos do município;
- Histórico e perfil de consumo;
- Público estimado por tipo de evento;
- Critérios técnicos de consumo médio por participante.

Os quantitativos mostram-se compatíveis, proporcionais e suficientes, não configurando excesso, mas sim previsão adequada para garantir o atendimento integral das demandas públicas ao longo do exercício

V - Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar.

O levantamento de mercado foi realizado com o objetivo de identificar as possíveis alternativas para atendimento da necessidade de fornecimento de gêneros alimentícios e insumos destinados à realização de eventos institucionais do Município de Caracol/MS.

Foram analisadas as seguintes alternativas:

1. Aquisição direta de gêneros alimentícios e insumos (fornecimento parcelado)

Consiste na contratação de empresa(s) especializada(s) para o fornecimento dos itens de forma parcelada, conforme a demanda dos eventos ao longo do período.

Vantagens:

- Maior flexibilidade no atendimento das demandas;
- Possibilidade de aquisição conforme necessidade real (evitando desperdícios);
- Maior competitividade entre fornecedores;



- Redução de custos com armazenamento e perdas;
- Facilidade de fiscalização e controle contratual.

Desvantagens:

- Necessidade de planejamento logístico para cada evento;
- Dependência de prazos de entrega pelos fornecedores.

2. Contratação de empresa para fornecimento completo (buffet/evento pronto)

Consiste na contratação de empresa responsável por toda a estrutura de alimentação.

Desvantagens relevantes:

- Custo mais elevado;
- Menor competitividade;
- Menor controle sobre os itens;
- Risco de direcionamento do objeto;
- Baixa flexibilidade para diferentes tipos de eventos.

3. Execução direta pela Administração

Desvantagens:

- Alto custo operacional;
- Necessidade de estrutura e equipe permanente;
- Riscos sanitários;
- Baixa eficiência administrativa.

Justificativa da solução escolhida

Após análise técnica e econômica, verifica-se que a aquisição parcelada de gêneros alimentícios e insumos, por meio do Sistema de Registro de Preços (ARP), apresenta-se como a solução mais vantajosa para a Administração Pública.

A contratação será formalizada por meio de Ata de Registro de Preços, considerando que:

- A demanda é variável e distribuída ao longo do ano, conforme o calendário de eventos;
- Não é possível definir com exatidão o quantitativo a ser consumido por evento;
- Há necessidade de contratações frequentes e sob demanda;
- Permite maior planejamento, controle e eficiência na gestão dos recursos públicos.

Vantagens do Registro de Preços

- Aquisição conforme necessidade real (evita desperdícios);
- Redução de estoques e perdas;
- Maior agilidade nas contratações;
- Possibilidade de atendimento de múltiplos eventos com um único procedimento;
- Economia de escala;
- Melhor gestão contratual e orçamentária.

Diante do exposto, conclui-se que a solução mais adequada, sob os aspectos técnico e econômico, é a realização de processo licitatório para registro de preços visando futura e eventual contratação de empresa(s) para fornecimento parcelado de gêneros alimentícios e insumos, por meio de Ata de Registro de Preços, garantindo atendimento eficiente, contínuo e planejado às demandas do Município de Caracol/MS.



VI - Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação.

A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base nas quantidades previamente definidas no item IV deste Estudo Técnico Preliminar, as quais foram dimensionadas a partir do calendário anual de eventos do Município de Caracol/MS para o exercício de 2026.

Para definição dos preços unitários referenciais, foi realizado levantamento de mercado por meio de:

- Cotação direta com fornecedores do ramo;
- Consulta a contratações públicas similares;
- Análise de preços praticados no mercado local e regional.

Os valores coletados foram consolidados em Mapa de Apuração de Preços, no qual se adotou, como critério, a média dos valores válidos obtidos, com a exclusão de propostas manifestamente inexequíveis ou excessivamente elevadas.

Metodologia de formação do preço estimado

A composição do valor total estimado seguiu a seguinte fórmula:

Valor total estimado = Σ (quantidade estimada $\times$ preço unitário médio)

Cada item constante na planilha foi analisado individualmente, resultando em preços unitários referenciais compatíveis com o mercado.

Ficando desta forma

ITEM	PRODUTO / SERVIÇO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO
1	PRESUNTO PRÉ-COZIDO FATIADO FINO - DEVE SER FIRME E ÚMIDO, MAS NÃO MOLHADO. A GORDURA DEVE SER BRANCA A CASTANHO-CLARA, SEM MANCHAS AMARELAS OU VERDES. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO, PESO E VALIDADE ESTAMPADA NO RÓTULO.	KG	5	28,80	144,00
2	VINAGRE - ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 750 ML, CONFECCIONADA EM MATERIAL PLÁSTICO, CONTENDO NO CORPO DA EMBALAGEM INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, INGREDIENTES E DATA DE VENCIMENTO ESTAMPADO NA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UN	6	3,50	21,00
3	FARINHA DE MADIOCA, EMBALAGEM DE 1 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	KG	10	8,67	86,70
4	MAIONESE INDUSTRIALIZADA, EMBALAGEM DE 500 G CADA. DE BOA QUALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UN	10	10,38	103,80



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARACOL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Processo Nº 022/2026

Folha _____

Ass. _____

5	MILHO PIPOCA - AMARELO, DE 1ª. QUALIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE ORIGINAL DE FÁBRICA COM 500G, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS.	PCT	30	4,68	140,40
6	MARGARINA VEGETAL, COM SAL, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 500 GR, CONFECCIONADA EM MATERIAL PLÁSTICO ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO NO COPO DA EMBALAGEM ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO	POTE	45	7,88	354,60
7	LEITE CONDENSADO TEXTURA HOMOGÊNEA, COR AMARELO CREME LEITOSO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA COM APROXIMADAMENTE 395GR, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO ESTAMPADA NA EMBALAGEM. SE EM LATA, ESTA NÃO DEVE APRESENTAR VESTÍGIOS DE FERRUGEM, AMASSADURA OU ABAULAMENTO. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	UN	60	7,88	472,80
8	SALSICHA TIPO HOT-DOG, À BASE DE CARNE BOVINA, RESFRIADA, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS. NÃO DEVERÃO SER ENLATADOS. DEVERÁ SER ENTREGUE EM EMBALAGENS TRANSPARENTES QUE CONTENHAM ESPECIFICADOS, PESO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	162	9,00	1.458,00
9	SAL GROSSO 1KG	KG	170	3,22	547,40
10	CARNE BOVINA (DE 1ª MOIDA) PATINHO, ACEM OU MIOLO DE PALETA - DEVE APRESENTAR: ODOR AGRAVÁVEL, POSSUIR CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO DEVE APRESENTAR MANCHAS VERDES E ESCURAS, NÃO DEVE ESTAR PEGAJOSA, NÃO DEVE APRESENTAR INERVAÇÕES OU CONTRA PESOS (GORDURAS EM EXCESSO).	KG	200	29,17	5.834,00
11	OLEO DE SOJA 900 ML REFINADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA COM APROXIMADAMENTE 900ML, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO ESTAMPADA NA EMBALAGEM. SE EMBALADO EM LATA, ESTA NÃO DEVE APRESENTAR VESTÍGIOS DE FERRUGEM, AMASSADURA OU ABAULAMENTO.	PET	375	8,98	3.367,50
12	FAROFA PRONTA (FARINHA DE MANDIOCA TEMPERADA SEM PIMENTA) PACOTE METALIZADO COM 500 G, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	PCT	620	7,32	4.538,40
13	GUARDANAPO DE PAPEL... DESCÁRTAVEL, MEDINDO APROXIMADAMENTE 23 X 23CM,	PCT	650	2,72	1.768,00



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARACOL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Processo Nº 022/2026
Folha _____
Ass. _____

	EXTRA-BRANCO, 100%FIBRAS NATURAIS, PACOTE COM 50 PEÇAS.				
14	CREME DE LEITE - EMBALAGEM TETRA-PAK... ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 300G, CONFECCIONADA EM MATERIAL ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO NO CORPO DA EMBALAGEM ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	UN	660	3,98	2.626,80
15	COPO DESCARTAVEL (180ML)...PARA LÍQUIDOS, COM CAPACIDADE DE 180 ML, COM CORPO FRISADO E REBORDAMENTO ANTICORTANTE, FABRICADO EM POLIESTIRENO ATÓXICO, NA COR BRANCO, EM CONFORMIDADE COM A NORMA ABNT NBR-14865/02. ONDE OS COPOS SÃO ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS COM 100 UNIDADES CADA.	PCT	820	7,60	6.232,00
16	PALITO DE DENTE CX COM 100 PAILITOS ,FARDO COM 96 UNIDADES	FD	20	147,84	2.956,80
17	ACHOCOLATADO EM PÓ (400G) (SEM AÇUCAR) INSTANTÂNEO, EMBALAGEM DE PAPELÃO,LATA OU POLIPROPILENO ORIGINAL DE FÁBRICA,ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO ESTAMPADA NA EMBALAGEM.SE EMBALADO EM LATA, ESTA NÃO DEVE APRESENTAR VESTÍGIOS DE FERRUGEM, AMASSADURA OU ABAULAMENTO.	PCT	20	21,62	432,40
18	GOMA DE MASCAR SEM AÇUCAR E SEM GLUTEM,VARIOS SABORES, CX COM 15 EMBALAGENS COM 5 UNIDADES (TRIDENT OU SIMILARES)	CX	120	39,69	4.762,80
19	ARROZ, AGULHA, TIPO1 "AMERICANO", LONGO E FINO, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ORIGINAL DE FÁBRICA COM 5KG, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS, LIVRE DE UMIDADE E DE FRAGMENTOS ESTRANHOS, COM GRÃOS INTEIROS, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO ESTAMPADA NA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO	UN	160	16,72	2.675,20
20	AGUA DE COCO DE 1 LITRO (MAIS COCO,SÓ COCO OU SIMILAR)	UN	160	15,39	2.462,40
21	BALA DE SABORES VARIADOS CAIXA COM 21 UNIDADES (HALLS OU SIMILARES)	CX	200	57,12	11.424,00
22	ISOTONICO DE 500 ML -COM 12 UN ,SABORES VARIADOS (TIPO GATORADE OU SIMILAR)	FD	200	71,80	14.360,00
23	TOALHA DE ROSTO FELPUDA - 100% ALGODÃO 45X70CM (BRANCO)	UN	210	15,18	3.187,80
24	BEBIDA ENERGETICA DE 250ML, FARDO COM 24 LATAS. (REDBULL OU SIMILAR...)	FD	220	212,32	46.710,40
25	FACA DESCARTÁVEL BRANCA REFORÇADA REFEIÇÃO,CADA PACOTE POSSUI 50 FACAS DE 18CM DE COMPRIMENTO.	PCT	300	9,24	2.772,00



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARACOL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Processo Nº 022/2026
Folha _____
Ass. _____

26	PRATO REFEIÇÃO DESCARTÁVEL 21CM, PLÁSTICO BRANCO ,PACOTE COM 10 UNIDADES.	PCT	450	4,27	1.921,50
27	SUCO NATURAL DE 1 LITRO, PASTEURIZADO,SABORES VARIADOS(PRATES OU SIMILARES)	UN	530	17,52	9.285,60
28	GELO EM CUBO ,UNIDADE DE 2,5 KG	UN	600	11,86	7.116,00
29	GELO EM BARRA,UNIDADE DE 10 KG	UN	1100	20,66	22.726,00
30	REFRIGERANTE DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTO DE EXTRATO DE COLA, AGUA GASEIFICADA, AÇUCAR, PERMITIDO ADIÇÃO DE CARAMELO E DE ESSENCIAS, ISENTOS DE CORANTES ARTIFICIAIS, COM VALIDADE MINIMA DE 02 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADA EM PET COM TAMPA DE ROSCA CONTENDO 2 LITROS.(COCA COLA/PEPSI OU SIMILARES)	UN	2570	8,45	21.716,50
31	AMEIXA EM CALDA ,PESO DRENADO 400GRAMA,PESO LIQUIDO 850GRAMA	UN	5	21,30	106,50
32	QUEIJO MUSSARELA PRODUTO ELABORADO COM LEITE DE VACA,FATIADO EM FATIAS FINAS, COM ASPECTO DE MASSA SEMIDURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO. EMBALAGEM DE POLIETILENO TRANSPARENTE COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO - PEÇA.	KG	5	48,30	241,50
33	CHIMI CHURRI - TEMPERO 12G	UN	30	5,61	168,30
34	AÇÚCAR CRISTALIZADO, BRANCO, PACOTE DE 2 KG, ISENTO DE IMPUREZA, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UN	30	8,56	256,80
35	OVOS VERMELHOS FRESCOS, TIPO A (GRANDE), DÚZIAS O PRODUTO DEVE APRESENTAR CASCA ÁSPERA, POROSA, FOSCA, SECA E LIMPA; NÃO DEVEM CONTER RACHADURAS; A CLARA DEVE SER FIRME E A GEMA INTEIRA, ABAULADA NO CENTRO; QUANDO COLOCADOS NA ÁGUA DEVEM AFUNDAR ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM CONTENDO 12 UNIDADES, CONTENDO NO CORPO DA EMBALAGEM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO MÍNIMO DE 720 G.	DZ	50	12,42	621,00
36	MAMÃO FORMOSA FRESCO, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTO, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, 0 0 0 1700 1700 PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES.	KG	60	12,60	756,00
37	MAIONESE BALDE DE 3KG (MARCA TRADICIONAL HELLMANN'S,OU SIMILAR)	UN	80	27,20	2.176,00



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARACOL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Processo Nº 022/2026

Folha _____

Ass. _____

38	PAPEL TOALHA FOLHA DUPLA 22X19CM BRANCO.FARDO COM 12 UNIDADES,CADA PACOTE CONTENDO DOIS ROLOS.	FD	130	6,13	796,90
39	CEBOLA TAMANHO MÉDIO UNIFORME, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENRA E COM BRILHO , TURGESCENTES INTACTAS FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS .	KG	160	5,98	956,80
40	GELADINHO PASTEURIZADO TIPO AMERICANO. PACOTE COM NO MÍNIMO 40 UNIDADES. COMPOSTO POR 5 SABORES DIFERENTES (NO MÍNIMO). CADA GELADINHO CONTENDO 55 ML APROXIMADAMENTE.	PCT	200	14,40	2.880,00
41	DETERGENTE LAVA-LOUÇA – PRODUTO SUPER CONCENTRADO COM SOLUBILIDADE RÁPIDA E COMPLETA EM ÁGUA COM TENSOATIVO E BIODEGRADÁVEL, DERMATOLOGICAMENTE TESTADO COM INDICAÇÃO DO PH APROXIMADO DE 7,5 EMBALAGEM DE 500ML.	UN	220	2,94	646,80
42	FRANGO EM PEDAÇO (PEITO) CONGELADO, APRESENTANDO COR AMARELO ROSADA, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS, CONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA- SIF, ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO E DATA DE VENCIMENTO ESTAMPADO NA EMBALAGEM.	KG	270	15,86	4.282,20
43	ABACAXI PÉROLA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	UN	430	13,81	5.938,30
44	ESPONJA PARA LAVAR LOUÇAS, FORMATO ANATÔMICO, BASE COM MEDIDAS MÍNIMAS 102X69X28MM, FORMATO RETANGULAR NA COR VERDE/AMARELO.	UN	550	1,90	1.045,00
45	REPOLHO LISO TIPO VERDE, TAMANHO MÉDIO, PRIMEIRA QUALIDADE, COM PESO APROXIMADAMENTE DE 800G CABEÇAS FECHADAS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS E COM COLORAÇÃO UNIFORME.	KG	1180	5,59	6.596,20
46	COLHER DESCARTÁVEL PARA SOBREMESA - MATERIAL: POLIESTIRENO - DIMENSÕES: 12,4 X 2,58 CM - COR: BRANCO - PACOTE COM 50 UNIDADES.	PCT	6	8,30	49,80
47	BOMBOM DE CHOCOLATE, PACOTE COM 1KG CONTENDO 20 GRAMAS CADA. EMBALADO INDIVIDUALMENTE COM PLÁSTICO, QUE CONTENHA EM SUA COMPOSIÇÃO AÇÚCAR, GORDURAS VEGETAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CASTANHA DE CAJU, SORO DE LEITE EM PÓ, MANTEIGA DE CACAU, CACAU EM PÓ, MASSA DE CACAU, LEITE EM PÓ INTEGRAL, LEITE EM PÓ DESNATADO, FLOCOS DE ARROZ, AMIDO DE MILHO, FARINHA DE SOJA, AROMATIZANTE E FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO. PODE CONTER TRAÇOS DE AMÊNDOAS,	PCT	10	66,02	660,20



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARACOL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Processo Nº 022/2026

Folha _____

Ass. _____

	AMENDOIM, AVELÃ, CASTANHA DO PARÁ E NOZES.				
48	FEIJÃO TIPO 1, CARIOQUINHA, NOVO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE ORIGINAL DE FABRICA COM 01KG, GRÃOS INTEIROS, ASPECTO BRILHOSO,LISO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS,FUNGOS OU PARASITAS E LIVRE DE UMIDADE E FRAGMENTOS OU CORPOS ESTRANHOS COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA,INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO ESTAMPADO NA EMBALAGEM .	UN	30	10,66	319,80
49	MILHO VERDE EM CONSERVA, REIDRATADO, DE 1ª QUALIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA COM APROXIMADAMENTE DE 200GR, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO ESTAMPADA NA EMBALAGEM. SE EMBALADO EM LATA ESTA NÃO DEVE APRESENTAR FERRUGEM, AMASSADURA OU ABAULAMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA ENTREGA DO PRODUTO.	UN	50	3,84	192,00
50	EXTRATO DE TOMATE - 1ª QUALIDADE, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA COM APROXIMADAMENTE 860G, COM ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO ESTAMPADO NA EMBALAGEM.SE EM LATA, ESTA NÃO DEVE APRESENTAR FERRUGEM, AMASSADURA OU ABAULAMENTO .	UN	60	23,28	1.396,80
51	SAL REFINADO IODADO 1 KG, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ORIGINAL DE FÁBRICA COM 1KG, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO ESTAMPADO NA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE	KG	66	2,93	193,38
52	BANANA NANICA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E ACONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	KG	80	7,10	568,00
53	LARANJA IN NATURA FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO, NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, SEM FERIMEN- TOS, FIRMES E COM BRILHO.	KG	80	6,40	512,00
54	MAÇÃ VERMELHA NACIONAL, FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO, NO GRAU MÁ- XIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR	KG	80	15,55	1.244,00



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARACOL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Processo Nº 022/2026
Folha _____
Ass. _____

	DA ESPÉCIE, SEM FERIMENTOS, FIRMES, TENRAS E COM BRILHO.				
55	ALHO GRANEL, CABEÇA INTEIRA, DENTES GRANDES E UNIFORMES, FIR- MES E COM BRILHO, DE PRIMEIRA QUALIDADE	KG	105	29,32	3.078,60
56	TOMATE IN NATURA SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MAN- CHAS E COM COLORAÇÃO UNIFORME, CORPOS ESTRANHOS.	KG	410	7,19	2.947,90
57	REFRIGERANTE LATA VARIOS SABORES,FARDO COM 6. (FANTA,COCA COLA,GUARANA ANTARCTICA ,SPRITE OU SIMILARES) LATA DE 220 ML.	FD	450	18,10	8.145,00
58	MANDIOCA IN NATURA DESCASCADA - TIPO BRANCA OU AMARELA, PRIMEIRA QUALIDADE, RAÍZES GRANDES, NO GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO DO TAMANHO, SABOR E COR PRÓPIOS DA ESPÉCIE, UNIFORMES, FRESCAS, SEM CASCA, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, CORTADAS EM PEDAÇOS DE APROXIMADAMENTE 10CM, NÃO FIBROSAS, LIVRES DE UMIDADE, CONGELADAS.	KG	950	9,57	9.091,50
59	ÁGUA MINERAL SEM GÁS 510ML. FARDO COM 12 UNIDADES,VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	FD	1260	17,48	22.024,80
60	PÃO TIPO HOT DOG COM 50 GRAMAS CADA, FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA.	UN	4400	1,90	8.360,00
61	BATATA PALHA DE 500G	PCT	10	34,41	344,10
62	AZEITONA VERDE SEM CAROÇO ,EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO,EMBALADO EM VIDRO ,500 GRAMA.	UN	10	19,90	199,00
63	MELÃO AMARELO, APRESENTAÇÃO NATURAL, COM FRUTOS REDONDOS, CASCA AMARELA, POLPA ESPESSE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO COM PESO APROXIMADO DE 2,5 KILOS/UNIDADE.	KG	50	9,34	467,00
64	LIMPA ALUMÍNIO - COMPOSIÇÃO BÁSICA: TENSOATIVO ANIÔNICO, SULFÔNICO, CONSERVANTE, ABRASIVOS CORANTES E VEICULOS, TIPO LÍQUIDO, ACONDICIONADO EM FRASCO DE 500 ML.	UN	60	4,60	276,00
65	PAO FRANCES PESANDO 50 G, FRESCO,MACIO,NAO DEVE SER EMBALADO QUENTE ,ACIONADO EM EMBALAGENS PLASTICA ATOXICA ,FABRICADO E ENTREGUE NO MESMO DIA,FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.O KILO EQUIVALE A 20 UNIDADES DE 50 GRAMAS.	KG	80	16,22	1.297,60



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARACOL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Processo Nº 022/2026

Folha _____

Ass. _____

66	SACO DE LIXO PARA USO DOMÉSTICO: DE POLIETILENO; COM CAPACIDADE DE 100 LITROS; MEDIDAS MÍNIMAS: 75 (LARGURA) X 105 (ALTURA) CM; DEVENDO SUPOARTAR NO MÍNIMO 20 KG; NA COR PRETA; MICRA MÍNIMA DE 0,12, EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA (PACOTE), CONTENDO 100 UNIDADES POR PACOTE.	PCT	100	126,53	12.653,00
67	MELANCIA FRESCA, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES.	KG	100	6,15	615,00
68	BISCOITO AGUA E SAL DE PRIMEIRA QUALIDADE, VITAMINADO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 345G, CONFECCIONADA EM PAPEL OU POLIPROPILENO ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO NO CORPO DA EMBALAGEM ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO. NÃO DEVEM APRESENTAR COR ESVERDEADA COM PONTOS BRANCOS E CINZA (MOFO); NÃO DEVEM ESTAR COM CHEIRO DE MOFO; NÃO DEVEM ESTAR COM PERFURAÇÕES (CARUNCHOS E OUTROS INSETOS); DEVEM ESTAR INTEIROS E FIRMES, SEM PÓ BRANCO SOLTO NO PACOTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	PCT	100	5,82	582,00
69	PÃO DE FORMA: MASSA LEVE, FARINHA DE TRIGO/FERMENTO/SAL/AÇÚCAR, GORDURA TIPO VEGETAL E ÁGUA, COM CASCA, FATIADO, CORTADO EM FATIAS. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO RESISTENTE E ATÓXICO COM 10 UNIDADES CADA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) DIAS A CONTAR	PCT	100	9,83	983,00
70	BOMBOM (SABORES VARIADOS) CX COM 250G(GAROTO, NESTLE, LACTA OU SIMILARES DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR).	CX	120	16,30	1.956,00
71	ROLO DE PAPEL ALUMÍNIO 30 X 100 METROS - IDEAL PARA FORNO E FREEZER. MEDIDAS APROXIMADAS DA EMBALAGEM: 30CM DE LARGURA, PESO: 0,800KG.	UN	200	39,79	7.958,00
72	CENOURA IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPOARTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O	KG	235	6,83	1.605,05



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARACOL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Processo Nº 022/2026

Folha _____

Ass. _____

	CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.				
73	GARFO PARA REFEIÇÃO DESCARTÁVEL - MEDIDA: 17,5 CM; PACOTE COM 50 UNIDADES; MATERIAL: POLIESTIRENO; COR: BRANCA.	PCT	300	8,25	2.475,00
74	LEITE PASTEURIZADO (LÍQUIDO), INTEGRAL UHT, RICO EM CÁLCIO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO, 01 LITRO EMBALAGEM TETRA PAK, CONTENDO NO CORPO DA EMBALAGEM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COR BRANCA; DEVE MANTER AS CARACTERÍSTICAS INICIAIS APÓS A FERVURA; NÃO DEVE APRESENTAR SEPARAÇÃO DE PARTES NEM GORDURA (GRUMOS BRANCOS E LÍQUIDO AMARELO); NÃO DEVE APRESENTAR SABOR E CHEIRO AZEDOS. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	UN	330	7,40	2.442,00
75	UVA PASSA PRETA SEM SEMENTE, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 200 G COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	UN	470	11,99	5.635,30
76	REFRIGERANTE DE PRIMEIRA QUALIDADE, SABOR GUARANÁ LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADA EM PET COM TAMPAS DE ROSCA CONTENDO 2 LITROS.	FD	30	58,96	1.768,80
77	MORANGO - BANDEJA COM APROXIMADAMENTE 250G, COM MORANGOS EM ÓTIMOS ESTADOS.	UN	100	17,11	1.711,00
78	CARNE BOVINA RESFRIADA OU CONGELADA, DO CORTE COSTELA JANELÃO, COM PESO ESTIMADO DE 7 KG POR PEÇA. O CORTE APRESENTA OSSOS LARGOS E CARNE ENTREMEADA POR GORDURA, PROPORCIONANDO MACIEZ E SABOR INTENSO NO PREPARO. A COSTELA DEVE TER COLORAÇÃO VERMELHO-BRILHANTE, GORDURA DE TOM BRANCO OU LEVEMENTE AMARELADO, ODOR CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL, COM TEXTURA FIRME E ELÁSTICA AO TOQUE. NÃO DEVE CONTER MANCHAS ESCURAS, ESVERDEADAS, NERVOS EM EXCESSO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. A PEÇA DEVE SER ENTREGUE INTEIRA, SEM RETALHOS, E EMBALADA DE FORMA ADEQUADA PARA GARANTIR O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO SEGUROS, ASSEGURANDO A QUALIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO	KG	100	36,74	3.674,00



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARACOL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Processo Nº 022/2026

Folha _____

Ass. _____

79	PRODUTO ELABORADO EXCLUSIVAMENTE COM CARNE BOVINA DE ALTA QUALIDADE, EMBUTIDA EM TRIPA NATURAL OU COLÁGENA, COM TEMPERO EQUILIBRADO E SABOR CARACTERÍSTICO. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO UNIFORME, TEXTURA FIRME E ODOR AGRADÁVEL, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. A LINGUIÇA DEVE ESTAR DEVIDAMENTE EMBALADA EM PACOTE DE 1 KG, COM RÓTULO CONTENDO INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS, COMO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO NOS ÓRGÃOS COMPETENTES. O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES ESTABELECIDAS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE E MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA), GARANTINDO SEGURANÇA E QUALIDADE PARA O CONSUMO.	KG	100	29,40	2.940,00
80	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA, ENTREGUE EM PEÇAS INTEIRAS DE NO MÍNIMO 1 KG POR UNIDADE, SEM RETALHOS, PODENDO SER DOS CORTES: MAMINHA E CONTRA FILÉ. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-BRILHANTE, ODOR CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL, TEXTURA FIRME E ELÁSTICA AO TOQUE. O TEOR DE GORDURA DEVE SER ADEQUADO AO CORTE, COM LIMITE MÁXIMO DE 10%, GARANTINDO SUCULÊNCIA SEM EXCESSO DE GORDURA. NÃO DEVE CONTER MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS, NERVOS EM EXCESSO, CONTRAPESOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O CORTE DEVE SER UNIFORME, SEM FRAGMENTOS ÓSSEOS. A EMBALAGEM DEVE SER HIGIÊNICA E APROPRIADA PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, ASSEGURANDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO.	KG	150	63,78	9.567,00
81	REQUEIJÃO CREMOSO, COPO 200G.	UN	160	7,35	1.176,00
82	SACO DE LIXO PARA USO DOMÉSTICO DE POLIETILENO, COM CAPACIDADE PARA 200L, COR PRETA PACOTE COM 100 UNIDADES, DEVENDO TER EXPESURA DE 0,14 MICRAS ,SUPORTA APROXIMADAMENTE 60 KG SUPER REFORÇADO E RESISTENTE.	PCT	180	111,75	20.115,00
83	MILHO VERDE LATA 2KG (MARCA TIPO PREDILECTA, QUERO OU SIMILAR)	UN	308	55,18	16.995,44
84	CARNE BOVINA DE SEGUNDA, ENTREGUE EM PEÇAS INTEIRAS DE NO MÍNIMO 1 KG POR UNIDADE, SEM RETALHOS, PODENDO SER DOS CORTES: PONTA DE PEITO, "SURTUM" (PALETA BOVINA), FRALDINHA, CAPA DO COXÃO E COXÃO DURO. O PRODUTO DEVE POSSUIR COLORAÇÃO VERMELHO-BRILHANTE, ODOR CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL, TEXTURA FIRME E ELÁSTICA AO TOQUE. O TEOR DE GORDURA DEVE SER ADEQUADO AO CORTE, COM LIMITE MÁXIMO DE 15%, GARANTINDO SABOR E SUCULÊNCIA NO PREPARO. NÃO DEVE CONTER MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS, EXCESSO DE NERVOS OU CONTRAPESOS QUE COMPROMETAM A QUALIDADE. O CORTE DEVE SER UNIFORME, SEM FRAGMENTOS ÓSSEOS. A EMBALAGEM DEVE SER	KG	310	50,63	15.695,30



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARACOL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Processo Nº 022/2026
Folha _____
Ass. _____

	HIGIÊNICA E APROPRIADA PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO.				
85	BACON MANTA, EMBALADO EM PACOTE AVACUO DE 1KG.	UN	350	41,41	14.493,50
86	LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA EMBALADA EM PACOTE A VÁCUO DE 2,5 KG	KG	350	107,42	37.597,00
87	ESPETINHO DE CARNE DE 100 A 150 GRAMAS (CONTRA FILE OU ALCATRA) DEVERÁ SER ASSADO E ENTREGUE NO LOCAL COMBINADO.	UN	600	11,99	7.194,00

O valor total é de **R\$ 440.871,97**.

A metodologia utilizada para chegar aos valores referenciais acima foram: Contratações similares (outros órgãos), licitnet, portal de compras públicas, BLL, portal nacional de contratações públicas, portal da transparência cgu-NFE, bolsa nacional de compras, compras BR e Portal de compras do governo federal (compras gov).

VII - Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso.

A solução proposta consiste na contratação de empresa(s) para fornecimento parcelado de gêneros alimentícios e insumos, por meio de Sistema de Registro de Preços (Ata de Registro de Preços), visando atender às demandas decorrentes da realização dos eventos institucionais previstos no calendário anual do Município de Caracol/MS.

A execução da solução ocorrerá de forma gradual e sob demanda, conforme a necessidade de cada evento, mediante emissão de ordem de fornecimento pela Administração.

Composição da solução

A solução contempla o fornecimento dos seguintes grupos de itens:

- Gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis (carne, pães, bebidas, frutas, entre outros);
- Bebidas em geral (refrigerantes, água, sucos, isotônicos);
- Insumos para preparo e consumo (temperos, farináceos, gelo, entre outros);
- Materiais descartáveis (copos, pratos, talheres, guardanapos);
- Materiais de apoio e limpeza (detergentes, esponjas, sacos de lixo, papel toalha).

Forma de execução

- O fornecimento será realizado de forma parcelada, conforme cronograma de eventos;
- A entrega deverá ocorrer nos locais indicados pela Administração, podendo variar entre áreas urbanas e locais de realização de eventos;
- Os prazos de entrega deverão ser compatíveis com a natureza do evento, podendo ser imediatos ou previamente agendados;
- Os produtos deverão ser entregues em condições adequadas de:



- transporte;
- armazenamento;
- higiene e conservação.

Exigências técnicas e de qualidade

Os fornecedores deverão observar:

- Conformidade com as normas sanitárias vigentes;
- Produtos dentro do prazo de validade;
- Embalagens íntegras e adequadas;
- Identificação completa dos produtos (fabricante, lote, validade);
- No caso de alimentos perecíveis:
- transporte em condições adequadas (refrigeração, quando necessário);
- conservação que garanta a qualidade até o consumo.

Substituição e controle de qualidade

- Produtos entregues em desacordo com as especificações deverão ser substituídos no prazo máximo estabelecido pela Administração;
- A Administração poderá realizar verificação e rejeição de itens que não atendam às condições exigidas;
- O fornecedor será responsável pela qualidade dos produtos até a efetiva entrega.

Manutenção e assistência técnica.

Considerando a natureza do objeto (fornecimento de bens de consumo), não se aplicam exigências de manutenção ou assistência técnica continuada.

Contudo, aplica-se:

- Responsabilidade do fornecedor pela qualidade e adequação dos produtos fornecidos;
- Obrigação de substituição de itens impróprios para consumo ou em desacordo com as especificações;
- Garantia de que os produtos atendem às normas sanitárias e de segurança alimentar.

Gestão e fiscalização

A execução contratual será acompanhada por servidor designado, responsável por:

- Conferência dos itens entregues;
- Verificação de qualidade;
- Controle das quantidades fornecidas;
- Registro de ocorrências e eventuais inconformidades.

Benefícios da solução adotada

A solução proposta proporciona:

- Atendimento eficiente às demandas dos eventos;
- Flexibilidade operacional;
- Redução de desperdícios;
- Padronização dos produtos;
- Melhor controle dos gastos públicos;



- Maior economicidade por meio do registro de preços.

A solução adotada mostra-se adequada, viável e suficiente para atender às necessidades do Município, garantindo o fornecimento contínuo e eficiente dos gêneros alimentícios e insumos necessários à realização dos eventos institucionais, em conformidade com o interesse público e os princípios da Administração Pública.

7.1. Justificativa para a Vedação à Participação de Consórcios

Será vedada a participação de consórcios, tendo em vista que o objeto não apresenta complexidade técnica ou volume de investimento que justifique a atuação conjunta de empresas. A execução pode ser plenamente atendida por licitantes individualmente, razão pela qual a vedação contribui para a eficiência e a segurança da contratação.

VIII - justificativas para o parcelamento ou não da contratação

Nos termos do art. 40, § 2º, da Lei nº 14.133/2021, as contratações públicas devem, sempre que tecnicamente viável e economicamente vantajoso, ser realizadas de forma parcelada, com vistas à ampliação da competitividade e à obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

No presente caso, a contratação tem por objeto o fornecimento de gêneros alimentícios e insumos destinados à realização de eventos institucionais, sendo composta por uma ampla variedade de itens, com naturezas, características e finalidades distintas.

Análise técnica do parcelamento

Verifica-se que os itens a serem contratados:

- São divisíveis;
- Possuem fornecimento independente entre si;
- São comercializados por diversos fornecedores no mercado;
- Não exigem execução conjunta obrigatória.

Além disso, há clara distinção entre os grupos de produtos, tais como:

- Carnes e produtos perecíveis;
- Bebidas;
- Hortifrutigranjeiros;
- Gêneros alimentícios industrializados;
- Materiais descartáveis e de limpeza.

Justificativa pela adoção do parcelamento (por item)

Diante das características do objeto, opta-se pela realização da licitação com julgamento por item, pelas seguintes razões:

- Ampliação da competitividade, permitindo a participação de fornecedores especializados em segmentos específicos;
- Obtenção de melhores preços, uma vez que cada fornecedor concorrerá apenas nos itens de seu interesse;
- Redução de riscos na execução contratual, evitando dependência de um único fornecedor para todos os itens;



- Maior eficiência na contratação, considerando a diversidade dos produtos;
- Evita direcionamento do certame, assegurando maior isonomia entre os licitantes.

Justificativa para não adoção de lote único (não parcelamento)

A adoção de lote único para todos os itens:

- Restringiria a competitividade, limitando a participação apenas a fornecedores com capacidade de atender todo o objeto;
- Poderia resultar em preços menos vantajosos;
- Aumentaria o risco de falhas no fornecimento, caso o único contratado não consiga atender integralmente a demanda;
- Não se mostra tecnicamente necessária, uma vez que os itens não possuem interdependência que justifique contratação conjunta.

Consideração sobre execução contratual

Embora o julgamento seja por item, a Administração manterá o controle da execução por meio:

- De planejamento prévio por evento;
- De emissão de ordens de fornecimento;
- De acompanhamento individualizado dos fornecedores.

Tal medida garante organização logística sem comprometer os benefícios do parcelamento.

Diante do exposto, conclui-se que o parcelamento da contratação por item é técnica e economicamente viável e recomendável, atendendo aos princípios da competitividade, economicidade e eficiência, previstos na Lei nº 14.133/2021.

IX - Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

A presente contratação tem como objetivo garantir o atendimento eficiente às demandas decorrentes da realização dos eventos institucionais do Município de Caracol/MS, buscando resultados concretos em termos de economicidade, eficiência administrativa e melhor aproveitamento dos recursos públicos.

Resultados esperados – Economicidade

A adoção do Sistema de Registro de Preços, aliada ao parcelamento da contratação por item, possibilitará:

- Redução de custos unitários, em razão do ganho de escala nas aquisições;
- Aquisição conforme a demanda real, evitando desperdícios e estoques desnecessários;
- Maior competitividade entre fornecedores, resultando em propostas mais vantajosas;
- Diminuição de contratações emergenciais, que geralmente possuem custo mais elevado;
- Melhor previsibilidade orçamentária ao longo do exercício.

Melhor aproveitamento dos recursos humanos

A solução proposta contribui para:

- Redução da sobrecarga operacional das equipes administrativas;
- Eliminação da necessidade de múltiplos processos licitatórios ao longo do ano;
- Otimização das atividades de planejamento e fiscalização;
- Permite que os servidores se concentrem em atividades estratégicas, e não operacionais.



Melhor aproveitamento dos recursos materiais

- Redução da necessidade de armazenamento de grandes volumes de produtos;
- Minimização de perdas, vencimentos e deterioração de alimentos;
- Aquisição programada conforme o calendário de eventos;
- Padronização dos insumos utilizados nos eventos.

Melhor aproveitamento dos recursos financeiros

- Pagamento condicionado à efetiva demanda (consumo sob demanda);
- Evita imobilização desnecessária de recursos em estoque;
- Possibilita melhor controle e distribuição dos gastos ao longo do exercício;
- Garante maior eficiência na aplicação dos recursos públicos.

Eficiência na execução dos eventos

A contratação permitirá:

- Maior organização e planejamento dos eventos;
- Disponibilidade adequada de alimentos e insumos;
- Melhoria na qualidade do atendimento ao público;
- Redução de falhas operacionais e improvisações.

Os resultados pretendidos com a presente contratação demonstram ganhos significativos em economicidade, eficiência e racionalização dos recursos públicos, assegurando o atendimento adequado das demandas institucionais e contribuindo para a melhoria da prestação dos serviços à população.

X - Providências a serem adotadas pela administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores para fiscalização e gestão contratual.

Não há nenhuma providência a ser adotada pela Prefeitura Municipal o previamente à celebração do contrato.

XI - contratações correlatas e/ou interdependentes.

Na presente contratação não haverá necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes, ou seja, os serviços em apreço serão contratados de forma independente.

XIII - Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável.

O único impacto ambiental possível seria a disposição final dos resíduos (orgânicos e não orgânicos), a prefeitura Municipal de Caracol realiza no município dois tipos de coleta de lixo: a coleta de lixo orgânico e a reciclável. Em todas as secretarias se encontram lixeira onde é possível realizar esta separação, portanto o destino final desses resíduos será de forma que não gerará impactos Ambientais.

XIV – Gerenciamento de risco

<u>RISCO 1</u>	Planejamento deficiente
-----------------------	-------------------------



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARACOL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Processo Nº 022/2026

Folha _____

Ass. _____

ETAPA	(x)Planejamento () Seleção do fornecedor () Execução do Contrato
Probabilidade	() Muito baixo (x) baixo () médio () alto () muito alto
Impacto	() Muito baixo () baixo (x) médio () alto () muito alto
Medida (s)	Realizar planejamento eficiente e quantificar adequadamente o objeto conforme as necessidades de cada órgão.
Responsável	Equipe de planejamento
<u>RISCO 2</u>	Elaboração do Termo de Referência inadequado
ETAPA	(x)Planejamento () Seleção do fornecedor () Execução do Contrato
Probabilidade	() Muito baixo () baixo (x) médio () alto () muito alto
Impacto	() Muito baixo () baixo () médio (x) alto () muito alto
Medida (s)	Elaborar adequadamente o termo de referência conforme as características do objeto contratado e solicitar a revisão deste, pelo setor competente
Responsável	Equipe de planejamento
<u>RISCO 3</u>	Contratação de Empresa que não tenha capacidade de executar o Contrato
ETAPA	()Planejamento (x) Seleção do fornecedor () Execução do Contrato
Probabilidade	() Muito baixo (x) baixo () médio () alto () muito alto
Impacto	() Muito baixo () baixo () médio (x) alto () muito alto
Medida (s)	Avaliação da capacidade técnica Operacional da empresa
Responsável	Agente de Contratação
<u>RISCO 4</u>	Atraso na aquisição do objeto
ETAPA	()Planejamento () Seleção do fornecedor (x) Execução do Contrato
Probabilidade	() Muito baixo () baixo (x) médio () alto () muito alto
Impacto	() Muito baixo () baixo (x) médio () alto (X) muito alto
Medida (s)	Notificações tempestivas à contratada
Responsável	Fiscal e gestor de contrato



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARACOL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Processo Nº 022/2026
Folha _____
Ass. _____

<u>RISCO 5</u>	Produto fora da especificação
ETAPA	() Planejamento () Seleção do fornecedor (x) Execução do Contrato
Probabilidade	() Muito baixo () baixo () médio (x) alto () muito alto
Impacto	() Muito baixo () baixo () médio () alto (x) muito alto
Medida (s)	Notificações tempestivas à contratada
Responsável	Fiscal e gestor de contrato

MAPA DE RISCO

I M P A C T O	P R O B A B I L I D A D E					
		MUITO BAIXO	BAIXO	MÉDIO	ALTO	MUITO ALTO
	MUITO ALTO				RISCO V	
	ALTO		RISCO III	RISCO II		RISCO IV
	MÉDIO					
	BAIXO		RISCO I			
	MUITO BAIXO					

LEGENDA: Vermelho: Risco extremo – Amarelo: Risco alto – Branco: Risco médio e Verde: Risco baixo.

XV - Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina.

Diante de todo o exposto neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação pretendida mostra-se adequada, necessária e plenamente viável, tanto sob o aspecto técnico quanto econômico, para o atendimento da demanda relacionada à realização dos eventos institucionais do Município de Caracol/MS. A solução proposta, consistente na contratação de empresa(s) para fornecimento parcelado de gêneros alimentícios e insumos, por meio do Sistema de Registro de Preços, demonstra-se compatível com:

- A natureza da demanda, caracterizada por sua variabilidade ao longo do exercício;
- O planejamento administrativo baseado no calendário anual de eventos;
- A necessidade de flexibilidade, eficiência e controle na execução das aquisições.

Verifica-se, ainda, que:

- As quantidades foram estimadas com base em critérios técnicos e dados concretos;
- O levantamento de mercado indicou viabilidade econômica e compatibilidade com os preços praticados;



- O parcelamento da contratação favorece a competitividade e a economicidade;
- A solução adotada permite melhor gestão dos recursos públicos, evitando desperdícios e contratações emergenciais;
- Os impactos ambientais foram considerados e mitigados dentro da realidade operacional do Município.

Dessa forma, a contratação pretendida atende aos princípios da legalidade, eficiência, economicidade, planejamento e interesse público, mostrando-se a alternativa mais adequada para garantir a realização dos eventos com organização, qualidade e responsabilidade na aplicação dos recursos públicos.

Ante o exposto, opina-se favoravelmente pela continuidade do processo de contratação, por meio de procedimento licitatório, com vistas à formalização de Ata de Registro de Preços, por se tratar da solução mais vantajosa e adequada para a Administração Pública

O presente estudo técnico preliminar foi elaborado pela seguinte equipe de planejamento da contratação:

Caracol, 28 de abril de 2026.

Elaborado por:

Mariane Benites Godoy
Assessora adjunta da
Procuradoria Jurídica
Matricula:2523

Carlos Godoy Junior
Agente Técnico de ADM/Finanças
Matricula:177

Nome: Aliny Leite Serena
Cargo: Agente Administrativo
Matricula:3636

Aprovado por:

Nome: Ogair Garcia Leite



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARACOL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

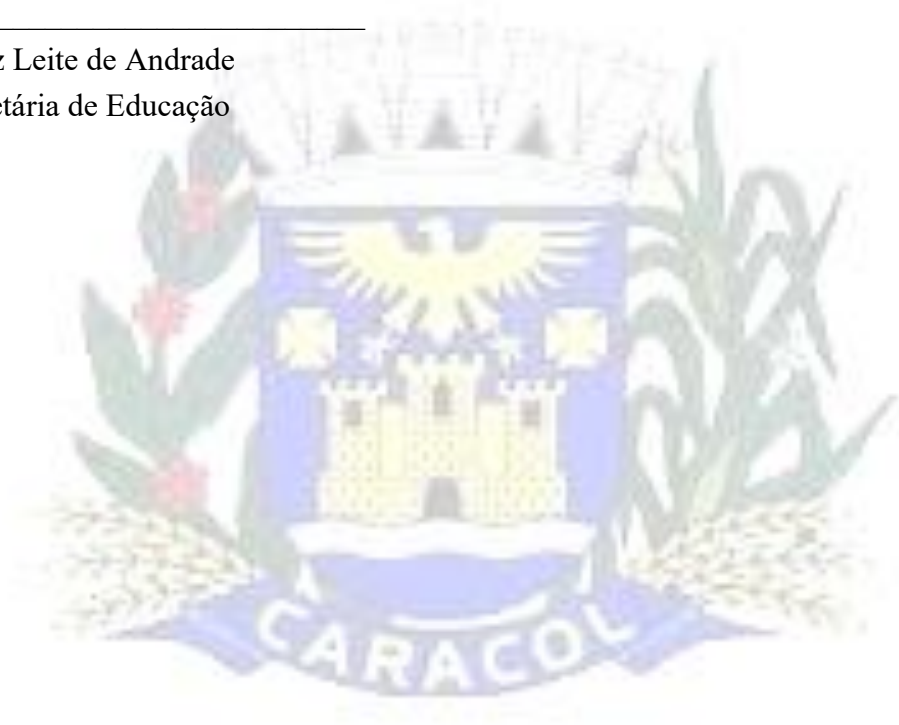
Processo Nº 022/2026
Folha _____
Ass. _____

Cargo: Secretária Municipal de Direitos Humanos, Assistência Social,
Trabalho e Habitação

Nome: Cristina Araújo Pezzini
Cargo: Secretaria Municipal de Saúde

Nome: Sueli Haut de Oliveira
Cargo: Secretária de Administração e Finanças

Nome: Thaiz Leite de Andrade
Cargo: Secretária de Educação





ANEXO I ao ETP

CALENDÁRIO ANUAL DE ATIVIDADES CULTURAIS 2026

JANEIRO

ORGANIZAÇÃO E PLANEJAMENTO DOS PROJETOS

FEVEREIRO

02 - INÍCIO DAS MATRÍCULAS PARA OS PROJETOS CULTURAIS

09 - RETORNO DAS ATIVIDADES NO ESPAÇO CULTURAL HONORATO HENRIQUE LEITE SOLALIENDRES

14- CARNAVAL – PRAÇA DE EVENTOS

15- CARNAVAL – PRAÇA DE EVENTOS

16- CARNAVAL – PRAÇA DE EVENTOS

MARÇO

08 - CIRCUITO CARACOL CULTURAL (DIA INTERNACIONAL DA MULHER) – PRAÇA 1º DE MAIO

ABRIL

30 - INÍCIO DAS ATIVIDADES ALUSIVAS AO ANIVERSÁRIO DA CIDADE

30 - SHOW SERTANEJO – PRAÇA DE EVENTOS

MAIO

01 – BOLO PREMIADO E SHOW DE PAGODE - PRAÇA 1º DE MAIO

02 – ALMOÇO COM SHOW PARA A POPULAÇÃO – CHÁCARA NOSSA SENHORA APARECIDA

02 – SHOW SERTANEJO – CLUBE DO LAÇO

JUNHO

06 – CIRCUITO CARACOL CULTURAL – PRAÇA 1º DE MAIO (INTERCÂMBIO CULTURAL COM OS MUNICÍPIOS VIZINHOS)

AGOSTO

09 – FESTA DA COLHEITA – SHOW NO ALTO CARACOL

30 – CIRCUITO CARACOL CULTURAL – PRAÇA DAS ARARAS

SETEMBRO

07 - DESFILE CÍVICO ESCOLAR MILITAR – PRAÇA 1º DE MAIO

OUTUBRO



03 – PRIMAVERE-SE – PRAÇA 1º DE MAIO

10 – COMEMORAÇÃO DIA DAS CRIANÇAS CORRIDA KIDS – PRAÇA 1º DE MAIO

31 – NOITE DA CULTURA PARAGUAIA – PRAÇA 1º DE MAIO

NOVEMBRO

01 - ALMOÇO DO SERVIDOR PÚBLICO – CLUBE DO LAÇO

28 – NATAL DE LUZES – PRAÇA 1º DE MAIO

DEZEMBRO

04 – SHOW GOSPEL – PRAÇA 1º DE MAIO

05 – NATAL DE LUZES – ALTO CARACOL

31 – SHOW DE REVEILLON – PRAÇA DE EVENTOS

THAIZ LEITE DE ANDRADE

SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER





Anexo II

Minuta do Termo de Contrato

CONTRATO ADMINISTRATIVO N. XXXXXXXXXXXXX

CONTRATO ADMINISTRATIVO QUE
FAZEM ENTRE SI O
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
X, E A EMPRESA
.....

O xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ/MF sob o nº xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, com sede administrativa localizada na xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, Centro, CEP 79.2700-063, doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo Sr.. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, matrícula Funcional nº xxxxxx, e a empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, com sede na Rua xxxxxxxxxxxxxxxx n. XXXXXXXXXXXX, bairro xxxxxxxxxxxxxxxx cidade xxxxxxxxxxxxxxxx, inscrita no CNPJ/MF sob o nº, doravante designado CONTRATADO, neste ato representada por conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 2021 e demais atos normativos, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente da Pregão Eletrônico/ n., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1 O objeto do presente instrumento é a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E MATERIAL DE CONSUMO PARA ATENDER OS EVENTOS DA PREFEITURA MUNICIPAL CARACOL MS**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2 São anexos a este instrumento e vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- a) O Termo de Referência e seus anexos que embasou a contratação;
- b) O Edital de Licitação;
- c) A Proposta do Contratado;
- d) Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO.

2.1 O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses** contados do dia útil subsequente a publicação do contrato na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021.

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

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

3.1 O regime de execução contratual, o modelo de gestão, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento definitivo **constam no Termo de Referência, anexo a este contrato.**



CLÁUSULA QUARTA - SUBCONTRATAÇÃO

4.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO E PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

5.1 Do preço

5.1.1 O valor total da contratação é de R\$..... (.....), conforme especificação abaixo:

LOTE:						
item	ESPECIFICAÇÃO	UNI. MEDIDA	QUANT.	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

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

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

5.2 Da forma de pagamento

5.2.1 O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

5.3 prazo de pagamento

5.3.1 O pagamento será efetuado no prazo máximo de até **10 (dez) dias úteis**, contados da finalização da liquidação da despesa.

5.3.2 Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

5.3.4 No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

5.4 condições de pagamento

5.4.1 A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do objeto da contratação, conforme disposto neste instrumento e/ou no Termo de Referência.

5.4.2 Quando houver glosa parcial do objeto, o contratante deverá comunicar a empresa para que emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado.

5.4.3 O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- o prazo de validade;
- a data da emissão;
- os dados do contrato e do órgão contratante;
- o período respectivo de execução do contrato;
- o valor a pagar; e
- eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.



5.4.4 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que o contratado providencie as medidas saneadoras. Nessa hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o contratante;

5.4.5 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

5.4.6 Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

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

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

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

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

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

5.4.12 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

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

CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE E REVISÃO DE PREÇOS (REALINHAMENTO) **(art. 92, V)**

6.1 Reajuste

6.1.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irrealizáveis no prazo de um ano contado da data de aceite da proposta pela Administração.

6.1.2 Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice IPCA exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade

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



6.1.4 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).

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

6.1.6 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.

6.1.7 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.

6.1.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

6.2 Da revisão de preços (realinhamento).

6.2.1 A revisão de preços ocorre nos casos em que a modificação é decorrente de evento imprevisível, que não é refletido nos índices de variação de preços, não decorrem de circunstâncias meramente inflacionárias.

6.2.2 O pedido de realinhamento deverá ser feito por escrito e protocolado de forma física (na sede da prefeitura municipal de Caracol/MS) ou digital (sendo que neste caso, deverá ser feito **exclusivamente** no email: licitacao@pmcaracol.ms.gov.br).

6.2.3 O pedido de realinhamento deverá ser acompanhado de documentos hábeis (exemplo: notas fiscais) que comprovem o valor de custo que a contratada pagava anteriormente a apresentação de sua proposta ou do último realinhamento (conforme o caso) e a situação atual.

6.2.4 O realinhamento de preços será analisado em até **10 (dez) dias úteis**, contados da data de seu protocolo (físico ou digital-email: licitacao@pmcaracol.ms.gov.br).

6.2.4.1 Havendo equívoco/erro na apresentação da Nota Fiscal/documento, que impeça a análise do realinhamento, ou o pedido seja enviado a outro email que não o disposto no inciso 6.2.2, o prazo descrito no item 6.2.4 ficará sobrestado até que o contratado providencie as medidas saneadoras. Nessa hipótese, o prazo para análise reiniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o contratante;

6.2.4.2 o prazo de análise do realinhamento previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado em casos de objeto com índices de análise complexos.

6.2.4.3 o pedido de realinhamento não suspende nem prorroga os prazos de entregas/prestação de serviços dos pedidos feitos antes ou durante a análise de realinhamento, sendo que os valores realinhados só entrarão em vigor a partir da data de assinatura do termo aditivo.

CLÁUSULA SÉTIMA- OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

7.1 São obrigações do Contratante:

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

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

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

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



- 7.1.5 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;
- 7.1.6 Aplicar ao Contratado sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do Contrato;
- 7.1.7 Cientificar o órgão de representação judicial da Procuradoria Municipal para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 7.1.8 Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 7.1.9 A Administração terá o prazo de 01 (um) mês, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 7.1.10 Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- 7.1.11 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.

CLÁUSULA OITAVA- OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

8.1 O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

8.1.1 Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada (em se tratando de equipamentos, eletrodomésticos, eletrônicos, etc conforme o caso);

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

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

8.1.4 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

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

8.1.6 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;

8.1.6 O contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital ou Municipal do domicílio ou sede do contratado, de acordo com o objeto; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;



8.1.7 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;

8.1.8 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.

8.1.9 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.

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

8.1.11 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 Federal n. 14.133/2021);

8.1.12 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 Federal n. 14.133/2021);

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

8.1.14 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.

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

8.1.16 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezoito 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.

CLÁUSULA NONA –GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII e XIII)

9.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA– INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV e Decreto Municipal n. 133/2024)

10.1 Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;



h) praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).

10.2 Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

10.2.1 Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));

10.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));

10.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

10.3 Multa:

10.3.1 Moratória de 5% (cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

10.3.1.1 O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

10.3.2 Compensatória de 10% (dez por cento) do valor do contrato.

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

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

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

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

10.7.1 Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

10.8 A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do [art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021 e Decreto Municipal n. 133/2024](#), para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

10.9 Na aplicação das sanções serão considerados ([art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

10.10 Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos



lesivos na [Lei nº 12.846, de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei ([art. 159](#)).

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

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

10.13 As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133/21](#).

10.14 Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução [Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022](#).

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA– DA EXTINÇÃO CONTRATUAL ([art. 92, XIX](#))

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

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

11.3 Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

- a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e
- b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

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

11.4.1 Nesta hipótese, aplicam-se também os [artigos 138 e 139 da mesma Lei](#).

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

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

11.5 O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

- a) Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- b) Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;



c) Indenizações e multas.

11.6 A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório ([art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)).

11.7 O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que 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 (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

12.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento municipal deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

I - Gestão/Unidade:

II - Fonte de Recursos:

III - Programa de Trabalho:

IV - Elemento de Despesa:

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

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

15.2 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.

15.3 As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei Federal n. 14.133/2021).

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1 Incumbirá ao Contratante providenciar a publicação deste instrumento nos termos e condições previstas na Lei nº 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO (art. 92, §1º)

17.1 É eleito o Foro da Comarca de Bela Vista-MS para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º da Lei nº 14.133/21.

....., ... de de 20.....

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS: 1) 2)



ANEXO III

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º

O **Município de Caracol -Estado de Mato Grosso do Sul**, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 03.217.924/0001-32, com sede administrativa localizada na Avenida Libindo Ferreira Leite, 251, Centro, CEP 79.2700-063, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Sr. XXXXXXXXXXXXXXXX, Matrícula Funcional nº _____, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 202..., publicada no de 202..., processo administrativo nº xx/2024, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto nº 63/2025, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1 A presente Ata tem por objeto o registro de preços visando a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E MATERIAL DE CONSUMO PARA ATENDER OS EVENTOS DA PREFEITURA MUNICIPAL CARACOL MS** especificados no item 1.1 do Termo de Referência, anexo I do edital de Licitação nº xx/2026, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1 O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

FORNECEDOR:		CNPJ:				
ENDEREÇO:		CIDADE/ESTADO:				
EMAIL:		CONTATOS:				
REPRESENTANTE LEGAL NOME: () SÓCIO ADMINISTRADOR () PROCURADOR						
LOTE:						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNI. MEDIDA	QUANT.	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

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

3 DO(S) ÓRGÃO(S) GERENCIADOR(ES) E PARTICIPANTE(S)

3.1 O órgão gerenciador será o Município de Caracol - CNPJ: 03.217.924/0001-32

3.2 Os órgãos participantes da presente Ata são:



3.2.1 Fundo Municipal de Saúde - CNPJ - 11.812.857/0001-22

3.2.2 Fundo Municipal do Meio Ambiente - CNPJ 33.578.583/0001-91

3.2.3 Fundo Municipal Assistência Social – CNPJ 15.615.736/0001-41

4 DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1 Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação ou desta contratação direta, conforme disposto no § 3º do art. 86 da Lei Federal nº 14.133/2021.

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

5. DA EXECUÇÃO CONTRATUAL, PRAZOS E CONDIÇÕES DE ENTREGA

5.1 O regime de execução contratual, o modelo de gestão, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento definitivo **constam no Termo de Referência, anexo a este documento.**

6. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

6.1 O prazo de vigência da ata de registro de preços é de **12 (doze) meses** contados do primeiro dia útil subsequente a publicação do extrato da ARP no diário oficial do município, na forma dos artigos 84 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.1 No caso de prorrogação do prazo de vigência da Ata de registro de preços, os quantitativos fixados na licitação ou no instrumento de contratação direta serão renovados para o novo período de vigência.

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

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

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

6.2.1 O instrumento contratual de que trata o item 6.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

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

6.4 Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

6.4.1 Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto *no edital* e se obrigar nos limites dela;

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

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



b) Mantiverem sua proposta original.

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

6.5 O registro a que se refere o item 6.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

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

6.7 A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o 6.5 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

a) Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos *no edital*; e

b) Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas neste documento.

6.8 O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e no Portal da Transparência do órgão e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

6.9 Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

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

6.10 A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no portal da transparência do município.

6.11 Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital, e observado o disposto no item 6.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

6.12 Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 6.4.2 “a”, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital* poderá:

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

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

6.13 A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6.14 É vedado à participação do órgão ou da entidade em mais de uma ata de registro de preços com o mesmo item no prazo de validade daquela de que já tiver participado.

6.15 É vedado à contratação, no mesmo órgão ou na mesma entidade, de mais de uma empresa para a execução do mesmo serviço, ressalvado o disposto no art. 49 da Lei nº 14.133, de 2021.



7. REAJUSTE E REVISÃO DE PREÇOS (REALINHAMENTO) REGISTRADOS

7.1 Reajuste

7.1.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data de aceite da proposta pela Administração.

7.1.2 Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice IPCA exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade

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

7.1.4 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).

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

7.1.6 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.

7.1.7 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.

7.1.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

7.2 Da revisão de preços (realinhamento).

7.2.1 A revisão de preços ocorre nos casos em que a modificação é decorrente de evento imprevisível, que não é refletido nos índices de variação de preços, não decorrem de circunstâncias meramente inflacionárias.

7.2.2 O pedido de realinhamento deverá ser feito por escrito e protocolado de forma física (na sede da prefeitura municipal de Caracol/MS) ou digital (sendo que neste caso, deverá ser feito **exclusivamente** no email: **licitacao@pmcaracol.ms.gov.br**).

7.2.3 O pedido de realinhamento deverá ser acompanhado de documentos hábeis (exemplo: notas fiscais) que comprovem o valor de custo que a contratada pagou anteriormente a apresentação de sua proposta ou do último realinhamento (conforme o caso) e a situação atual.

7.2.4 O realinhamento de preços será analisado em até **10 (dez) dias úteis**, contados da data de seu protocolo (físico ou digital-email: **licitacao@pmcaracol.ms.gov.br**).

7.2.4.1 Havendo equívoco/erro na apresentação da Nota Fiscal/documento, que impeça a análise do realinhamento, ou o pedido seja enviado a outro email que não o disposto no inciso 7.2.2, o prazo descrito no item 7.2.4 ficará sobrestado até que o contratado providencie as medidas saneadoras. Nessa hipótese, o prazo para análise reiniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o contratante;

7.2.4.2 o prazo de análise do realinhamento previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado em casos de objeto com índices de análise complexos.

7.2.4.3 o pedido de realinhamento não suspende nem prorroga os prazos de entregas/prestação de serviços dos pedidos feitos antes ou durante a análise de realinhamento, sendo que os valores realinhados só entrarão em vigor a partir da data de assinatura do termo aditivo.

8. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS



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

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

8.1.2 Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

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

8.1.4 Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

8.2.2 Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 10.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

8.2.3 Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 6.7.

8.2.4 Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 10.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

8.2.5 Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 8.2 e no item 8.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

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

9 REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS



- 9.1 As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes do registro de preços.
- 9.2 O remanejamento somente poderá ser feito:
- 9.2.1 De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante;
- 9.2.2 Entre os participantes de processo de compra centralizada.
- 9.3 O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.
- 9.4 Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.
- 9.5 Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 9.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

10 CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

- 10.1 O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:
- 10.1.1 Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
- 10.1.2 Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
- 10.1.3 Não aceitar manter seu preço registrado
- 10.1.4 Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 10.1.5 Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.
- 10.2 O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 10.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.
- 10.3 Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.
- 10.4 O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:
- 10.4.1 Por razão de interesse público;
- 10.4.2 A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
- 10.4.3 Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado.



11 DAS PENALIDADES

11.1 O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital e seus anexos, nos termos da Lei Federal n. 14.133/2021 e Decreto Municipal n. 133/2024.

11.1.1 As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

11.2 É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade.

11.3 O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 10.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

12 CONDIÇÕES GERAIS

12.1 As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, Anexo ao Edital.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 1 (uma) via, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Local e data

Assinaturas

Carlos Humberto Pagliosa
Prefeito Municipal de Caracol/MS

representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)



Anexo único à ARP n. xxxxxxxxxxxx

Cadastro Reserva

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Classificação	Fornecedor	CNPJ





ANEXO IV – Modelo de Declaração

A Empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) _____, portador (a) da Carteira de Identidade nº _____ expedida pela SSP/_____ e de CPF nº _____ DECLARA, para fins do disposto no Edital de MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO Nº XX/2026, sob as sanções administrativas cabíveis e sob penas da Lei, que esta empresa, na presente data:

I - Que até a presente data inexistem fatos impeditivos para habilitação e contratação com a administração pública, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

II - estamos ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

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

IV não possuímos empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

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

VI - não possuímos sócio ou dirigente 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;

(Localidade) _____, de _____ de _____.

Nome e número da identidade e do CPF do declarante
(Representante Legal da empresa)



ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO ME – EPP

A Empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) _____, portador (a) da Carteira de Identidade nº _____ expedida pela SSP/_____ e de CPF nº _____ DECLARA, para fins do disposto no Edital de PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/2026, sob as sanções administrativas cabíveis e sob penas da Lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

- () MICROEMPRESA, conforme Inciso I, art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006;
() EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme inciso II, art. 3º da lei Complementar nº 123/2006.

DECLARA ainda que a empresa esteja excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

DECLARA FINALMENTE QUE, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

(Localidade) _____, de _____ de _____.

Nome e número da identidade e do CPF do declarante
(Representante Legal da empresa)

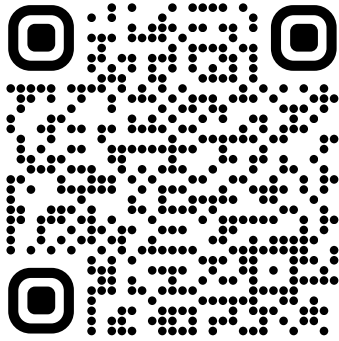


ANEXO VI

Minuta de Empenho



Relatório de auditoria e validação de assinaturas eletrônicas



Código validar.iti.gov.br: b0d7

58f9410081db60ca439fbb84c2f9b13985aa091bf6f3f4e6c6d4662561cb0d7 Hash SHA256 do original

URL pública de verificação de integridade e autenticidade
<https://valida.ae/25a94a980ce8194c74cd60cfbdac3f77257317fadae9f21d1>

Assinaturas concluídas: 1 de 1

Assinaturas eletrônicas realizadas em conformidade com a Lei nº 14.063/2020 e Regulamento (UE) nº 910/2014 (eIDAS)

Como auditar e validar este documento

Você está visualizando uma via para impressão do documento, ela possui os dados de auditoria, porém ela pode ser alterada. Para conferir a integridade do documento e das assinaturas, **acesse a URL pública de validação ou escaneie o QRCode ao lado.**

Este documento possui um selo eletrônico

O documento foi selado eletronicamente por meio de um certificado digital. Para validar o selo eletrônico, **escaneie o QR Code ao lado em validar.iti.gov.br** ou utilize o link de validação para acessar a versão PAdES do documento. O formato PAdES mantém a integridade do conteúdo original e incorpora o certificado digital e as evidências criptográficas utilizadas no processo de selagem.

Assinaturas presentes no documento


Assinado eletronicamente por
Carlos A. dos S. Gouvêa
Data: 25/05/2026 09:05
#f9aa4c0e582e11f1bb8342010a2b6020

SIGNATÁRIO

Trilha de auditoria

- 25/05/2026 08:43 Prefeitura Municipal de Caracol - Prefeitura Municipal de Caracol (pmcaracol@autentique.com.br) criou o documento
Hash SHA256 do arquivo: 58f9410081db60ca439fbb84c2f9b13985aa091bf6f3f4e6c6d4662561cb0d7
- 25/05/2026 09:05 Carlos Antonio dos Santos Gouvêa (telefone +5567996582589, CPF 074.081.098-70) visualizou o documento
Endereço de IP: 181.189.34.158 Porta: 52495
- 25/05/2026 09:05 Carlos Antonio dos Santos Gouvêa (telefone +5567996582589, CPF 074.081.098-70) assinou o documento
Endereço de IP: 181.189.34.158 Navegador: Chrome/148.0.7778.120 Tipo de geolocalização: IP
Porta: 52495 Arquitetura: ARM Precisão: 5km+
SO: AndroidOS 13 Render engine: Gecko Latitude e longitude: -21.9671, -57.1267