



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 003/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 004/2026

FUNDAMENTO LEGAL	Termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, as disposições da Lei Complementar 123/2006, Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 20 de setembro de 2022, demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.
MODALIDADE	Pregão
REALIZAÇÃO	Eletrônica
OBJETO	AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR(PNAE) DO MUNICÍPIO DE ENSINO DE SIMPLÍCIO MENDES - PI.
CRITÉRIO DE JULGAMENTO	Menor Preço
PLATAFORMA ELETRÔNICA	Portal de Compras Públicas: https://www.portaldecompraspublicas.com.br/
ABERTURA DA SESSÃO	10 de fevereiro de 2026 às 10h00min
MODO DE DISPUTA	Aberto
VALOR ESTIMADO	R\$ 4.552.891,00 (quatro milhões quinhentos e cinquenta e dois mil oitocentos e noventa e um reais).
VALOR DO INTERVALO MÍNIMO ENTRE OS LANCES	R\$ 00,01(um centavo)
INVERSÃO DE FASES	Não
ORIGEM DE RECURSOS	500 - TESOURO / 550 - QSE / 552 - PNAE
GARANTIA DA PROPOSTA	Sim
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO NO REGISTRO DA PROPOSTA	Sim



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 003/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 004/2026

Torna-se público que a Prefeitura Municipal de **Simplício Mendes**, estado do Piauí, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, as disposições da Lei Complementar 123/2006, demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Os trabalhos serão conduzidos por servidor designado, denominado Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos diretamente para a página eletrônica Portal de Compras Públicas - <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>.

1. OBJETO

- 1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para: **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR(PNAE) DO MUNICÍPIO DE ENSINO DE SIMPLÍCIO MENDES – PI**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2. O critério de julgamento adotado será o menor preço por **ITEM**, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.
- 1.2.1. A quantidade indicada no Termo de Referência é apenas estimativa de consumo e será solicitada de acordo com as necessidades do Órgão solicitante, podendo ser utilizada no todo ou em parte.

2. DA PARTICIPAÇÃO DA LICITAÇÃO

- 2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no sistema Portal de Compras Públicas - <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/> que permite a participação dos interessados na modalidade PREGÃO, em sua forma eletrônica. O cadastro deverá ser feito no sítio Portal de Compras Públicas - <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>
- 2.1.1. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
- 2.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluía a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 2.3. A responsabilidade é do cadastrado em conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 2.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 2.5. 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 nº 8.538, de 2015.
- 2.6. Não poderão disputar esta licitação:
- 2.6.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seus anexos;
- 2.6.2. Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou



jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2.6.8. Agente público do órgão ou entidade licitante.

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

2.6.8.2. Pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

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

2.7. 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. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

3.3. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto e **SIMULTANEAMENTE OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

3.4. No ato do cadastramento da proposta, a licitante deverá apresentar, no campo próprio, a comprovação do recolhimento de quantia a título de garantia da proposta, como requisito de PRÉ - HABILITAÇÃO, nos valores abaixo, de acordo com o(s) item(ns) em que CONCORRER:

Nº	ITENS	VALOR DA GARANTIA
1	AÇÚCAR CRISTAL: branco, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem resistente transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de fermentação, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega	R\$ 391,00
2	AMIDO DE MILHO: produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançoso, embalagem de 200g ou 1kg. Validade mínima: de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	R\$ 10,46
3	ALHO: produto in natura, em unidades (cabeças), de 1ª qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, devendo estar bem desenvolvido, sadio. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície.	R\$ 720,00
4	ARROZ BRANCO: subgrupo polido, classe longo fino, tipo I. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 kg. Embalagem secundária: Sacos de polietileno reforçados e lacrados, com capacidade para no máximo 30 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 10 meses.	R\$ 1.425,00
5	AVEIA EM FLOCOS FINOS: isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas. Acondicionada em embalagens de 170g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Prazo de validade 10 meses a contar a partir da data de entrega.	R\$ 12,62
6	BISCOITO DOCE TIPO MARIA: de primeira qualidade, sem recheio, produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Formato retangular ou quadrado. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar	R\$ 573,60



	<p>excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária: Pacotes de 307g embalados com filme plástico atóxico, resistente e lacrado. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses.</p>	
7	<p>BISCOITO DOCE TIPO MAISENA: de primeira qualidade, produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Formato retangular ou quadrado. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária: Pacotes de 307g embalados com filme plástico atóxico, resistente e lacrado. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses.</p>	R\$ 227,40
8	<p>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM-CRACKER: de primeira qualidade, produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Formato retangular ou quadrado. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária: Pacotes de 350g embalados com filme plástico atóxico, resistente e lacrado. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses.</p>	R\$ 606,40
9	<p>CACAU EM PÓ: Cacau em pó, 50% cacau, devidamente rotulado de acordo com legislação vigente, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. Peso líquido 200g</p>	R\$ 50,50
10	<p>CAFÉ EM PÓ: grão torrado e moído, aspecto, cheiro e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas/ larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados à vácuo em embalagem de 250g. Registros obrigatórios nos ministérios competentes e selo ABIC. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	R\$ 1.211,50
11	<p>COLORAU: produto obtido do grão do urucum com a mistura de fubá ou farinha de mandioca. Aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprios. No rótulo deve constar a denominação "colorífico". Embalagem primária: Saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, lacrado, pacotes</p>	R\$ 1.040,00



	de 100g. Embalagem secundária: Saco de polietileno transparente, atóxico, resistente e lacrado, com 10 unidades, totalizando 01 kg.	
12	CONDIMENTO EM PÓ: in natura, tipo cominho, em pó fino. Sem a presença de sujidade ou matérias estranhas. Embalagem em polietileno, atóxica e transparente, sendo 10 unidades de 100g totalizando 1 kg. Validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	R\$ 1.360,00
13	EXTRATO DE TOMATE: simples concentrado. Ingredientes: Tomate, sal, com ou sem açúcar. Embalagem primária: de vidro, intacta e com 190 gramas. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	R\$ 31,80
14	FARINHA DE MANDIOCA: Grupo: seca; Subgrupo: fina; Classe: branca; Tipo 1. Obtida das raízes de mandioca sadias. Não podem estar úmidas, fermentadas; apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico (rançosas) e coloração anormal. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses.	R\$ 230,25
15	FARINHA DE TRIGO: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, o conteúdo deve estar bem solto e seco, isento de pragas e impurezas, acondicionados em pacotes intactos de polipropileno pesando 1 kg, com prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	R\$ 186,00
16	FARINHA DE ARROZ (FLOCOS DE ARROZ): tipo farinha de arroz flocada, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 5(cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Unidade de compra: 500g.	R\$ 44,00
17	FERMENTO EM PÓ: contendo amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio, em embalagens de 250gramas, com validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas.	R\$ 12,57
18	FERMENTO BIOLÓGICO SECO: Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o	R\$ 12,90



	produto, informações nutricionais e prazo de validade. Embalagem 250g	
19	FEIJÃO CARIOCA: feijão tipo 1, carioca, produto novo de 1ª qualidade, sem sujidades, mofo e bolores. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30kg. Data da fabricação: máximo 30 dias. Data de validade: mínimo de 06 meses.	R\$ 361,60
20	FEIJÃO PRETO: Tipo I, preto, isento de matérias estranhas, impurezas, mofo e bolores. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	R\$ 213,00
21	FLOCOS DE MILHO: produto obtido pela moagem do grão de milho, de 1ª qualidade, devendo ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de terra e parasitos. Produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade. Embalagem primária: 500g, plástico atóxico, lacrada por selador. Embalagem secundária: polietileno transparente, resistente e bem vedado Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	R\$ 446,00
22	FUBÁ DE MILHO Farinha de milho, grão: amarelo, tipo: fubá mimoso, enriquecida com ferro e ácido fólico, rico em fibras e vitaminas B6 e E, e fonte de vitamina B1. Descrição complementar: Produto de 1ª qualidade, fino, amarelo, isento de sujidades ou insetos no seu interior e livre de umidade. Embalagem plástica de 500g, sem danos e com data de validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	R\$ 29,75
23	FOLHAS DE LOURO: Louro, ingredientes: folhas de louro secas. Embalagem plástica atóxica de 4g.	R\$ 9,00
24	LEITE EM PÓ INTEGRAL: Leite em pó integral e instantâneo, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados, ingredientes: leite integral, emulsificante lecitina de soja, não contendo glúten. Devendo ter boa solubilidade, embalagem 200g. O produto deverá ter validade mínima de 12 meses.	R\$ 3.321,50
25	MACARRÃO ESPAGUETE - com ovos, procedência nacional, isento de mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem tipo sacos de polietileno, termossoldada, transparentes, atóxicos e resistentes, contendo 400g. Prazo mínimo de validade de 12 meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	R\$ 706,80
26	MACARRÃO PARA LASANHA - massa para lasanha a base de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados, corantes naturais urucum e cúrcuma. Pacote com 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de	R\$ 26,47



	identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenamento e quantidade do produto. Validade mínima de 1 ano a contar da data de entrega ao fabricante.	
27	MARGARINA: com sal, apresentando de 60% a 80% de lipídios. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Deve ter registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA. Embalagem primária: Potes de polietileno resistente, com tabela de composição nutricional, embalagens de 500g. O produto deverá ter validade mínima de 12 meses	R\$ 224,60
28	MILHO PARA PIPOCA: classe amarela tipo I, grupo duro, isenta de matérias estranhas e impurezas. Apresentar certificado do ministério de agricultura. Embalagem primária: sacos de polietileno, transparente, atóxicos, pacotes de 500g.	R\$ 13,98
29	MILHO PARA MUNGUNZÁ: grãos de milho amarelo e/ou branco, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de plástica, atóxica de 500 g. Prazo mínimo de validade de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	R\$ 12,00
30	MILHO VERDE EM CONSERVA: simples, grãos inteiros, imersos em líquido de cobertura apropriada submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados, os recipientes utilizados a fim de evitar a sua alteração. - Embalagem 170g. Prazo mínimo de validade de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	R\$ 50,50
31	ÓLEO DE SOJA: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, mistura de outros óleos e cheiro forte. Embalagem primária: Garrafas plásticas contendo 900ml, não apresentando amassamento e vazamento.	R\$ 366,00
32	SAL: Sal Refinado Iodado. Não deve apresentar sujidades e misturas inadequadas. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	R\$ 27,20
33	SARDINHA EM CONSERVA: Sardinha ao próprio suco com óleo comestível, em lata de 130g. Preparado com pescado fresco, limpo, vicerado, inteiro e sem cabeça, conservado em azeite, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de ferrugem, sujidades e danificação das latas. A lata deverá apresentar revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugem e substâncias nocivas. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	R\$ 551,00
34	TAPIOCA SECA EM FLOCOS: Não deve apresentar sujidades, mistura inadequada ao produto. Embalagem: plásticas transparente, termosselada, atóxica, intacta, com capacidade de 1kg, contendo as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	R\$ 32,76



35	VINAGRE: Vinagre de álcool. Produto deve estar intacto, bem vedado e constar a data de fabricação, informação nutricional e ingredientes. Embalagem primária: Embalagem plástica tipo PET, volume de 900 ml. Embalagem secundária: caixa de papelão. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	R\$ 22,25
36	ABACATE: De 1ª qualidade, grau médio de maturação que permita suportar a manipulação, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	R\$ 166,35
37	ABACAXI: Pérola, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, casca sã, sem rupturas, tamanho médio, limpo.	R\$ 270,00
38	ABÓBORA: Madura, tipo moranga ou de pescoço, de primeira (boa qualidade), tamanho médio, coloração uniforme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	R\$ 21,32
39	ALFACE: De 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem plástica. Livre de resíduos de fertilizantes	R\$ 36,00
40	BANANA CASCA VERDE: De 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com maturação que permita suportar a manipulação, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	R\$ 44,40
41	BANANA MAÇÃ: De 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com maturação que permita suportar a manipulação, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	R\$ 23,30
42	BANANA PRATA: De 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com maturação que permita suportar a manipulação, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	R\$ 40,40
43	BATATA INGLESA: Tamanho médio, inteira, lisa, com polpa intacta e limpa, sem brotos, sem manchas esverdeadas, rachaduras ou cortes na casca, sem manchas esverdeadas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Acondicionadas em embalagem resistente	R\$ 207,00
44	BATATA DOCE: De superfície lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada.	R\$ 75,00
45	BETERRABA: De 1ª qualidade, o produto deverá estar fresco, sem folhas, isento de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos aderidos à superfície externa, sem rupturas, limpo e no ponto de consumo, sem folhas, tamanho médio.	R\$ 57,40



	Acondicionada em embalagem plástica de polipropileno resistente.	
46	CEBOLA BRANCA: Fresca, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isentas de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagem resistente.	R\$ 314,00
47	CENOURA: De 1ª qualidade, sem folhas, tamanho médio, nova, sem rupturas, limpa, acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente	R\$ 280,64
48	CHEIRO VERDE: Com folhas firmes, de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente	R\$ 48,00
49	COUVE- FOLHA: Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes, de colheita recente.	R\$ 24,00
50	KIWI: in natura, de 1º qualidade, devem estar frescos, íntegros, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma e odor estranhos.	R\$ 34,90
51	LARANJA: De 1ª qualidade, devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente ou sacaria de rede própria para ortifrútiis, com capacidade de 10kg por embalagem.	R\$ 892,50
52	MAÇÃ: Lisa, sem falhas e cor vermelha. Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade e de tamanho médio. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afeta a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. EMBALAGEM: Acondicionadas em caixas de papelão ou sacos plásticos transparente atóxico	R\$ 672,00
53	MACAXEIRA: Tamanho médio, fresca, íntegra e firme com grau de maturação adequado, isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos.	R\$ 104,40
54	MAMÃO: Mamão formoso, novo, de 1ª qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, casca sã, sem rupturas, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, resistente, com etiqueta de pesagem, prazo de validade semanal e especificações do produto	R\$ 52,50
55	MANGA: frutas novas, de 1ª qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, casca sã,	R\$ 333,70



	sem rupturas, acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente, com até 5Kg, com etiqueta de pesagem, prazo de validade semanal e especificações do produto.	
56	MELÃO: Amarelo, novo, de 1ª qualidade, tamanho médio, limpo. A fruta deve estar firme, sem machucados, livre de sujidades, larvas e parasitas.	R\$ 545,00
57	MELANCIA: Nova, de 1ª qualidade e tamanho médio. Fruto com maturação que permita suportar a manipulação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportado de forma adequada.	R\$ 186,60
58	MORANGO: fresco de 1ª qualidade, bem desenvolvido, com polpa compacta e firme. Com grau de maturação que permita transporte, manipulação e conservação. Adequado para consumo, tamanho médio, apresentado cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades e ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos e aderentes à sua superfície. Embalagem primária: em bandejas plásticas com peso médio de 250 a 500g. Embalagem secundária: caixetas de papelão.	R\$ 12,52
59	PERA: de primeira qualidade, frutas de tamanho médio, casca lisa, sem lesões mecânicas ou sinais de apodrecimento.	R\$ 9,42
60	PEPINO: De 1ª qualidade, tamanho médio, fresco, íntegro e firme com grau de maturação adequado. Sem amarelamento.	R\$ 123,60
61	PIMENTA DE CHEIRO (PIMENTINHA): frescas, alongado, sem amassados ou rachaduras, sem sujidades ou corpos estranhos. Embalados em sacos de polietileno formando pacotes de 200g.	R\$ 13,38
62	PIMENTÃO: <i>In natura</i> , fresco, grau normal de tamanho médio a grande, sem amassados ou rachaduras, sem sujidades ou corpos estranhos e isento de umidade e insetos, com cor, aroma e sabor próprios. Embalagem: em sacos plásticos de polietileno	R\$ 125,00
63	REPOLHO: Novo, de 1ª qualidade, folhas sãs, sem rupturas, tamanho médio, acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente, com 1 unidade cada	R\$ 228,03
64	TOMATE: De 1ª qualidade, tamanho médio, apresentando grau médio de maturação, com casca sã, coloração uniforme e brilho, sem rupturas, sem lesões de origem físicas e mecânicas. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes de polietileno	R\$ 255,00
65	TANGERINA: de primeira qualidade, tamanho médio, frutas firmes, casca lisa e brilhante, produto adocicado, sem lesões mecânicas ou causadas por insetos, sem sinais de apodrecimento.	R\$ 732,00



66	UVA: de primeira qualidade, produto fresco, de boa qualidade, bem desenvolvido com polpa intacta e firme, sem danos físicos ou mecânicos, sabor adocicado, estado de maturação ideal para o consumo, sabor adocicado.	R\$ 18,37
67	CARNE BOVINA MOÍDA: proveniente de cortes de qualidade, magra, sem osso, limpa, sem nervos, tendões e aponeuroses. O produto deve ter aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual, Federal ou Municipal. Embalagem de 500g, plástica, transparente, resistente, atóxica e devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de validade: Mínimo de 12 meses.	R\$ 4.750,00
68	CARNE BOVINA: coxão mole, resfriada ou congelada, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e ossos, e conter no máximo 3% de aponeuroses (nervos), acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação, prazo de validade e registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).	R\$ 3.250,40
69	CARNE SUÍNA: Carne suína de corte sem osso, sem muita gordura, congelada, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos em pacotes, devidamente selada, com especificação de peso, validade do produto e registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).	R\$ 3.652,50
70	FRANGO CONGELADO (INTEIRO): embalagem primária plástica entre 2,0kg a 3,0kg e secundária de 18 kg a 22kg. O produto só poderá ser adquirido se comprovada inspeção SIF/DIPOA, com boa qualidade. Aspecto, cor, cheiro e sabor próprio que caracterize ser de primeira, embalagem de polietileno com etiqueta de identificação da data de embalagem/validade, peso, marcas e carimbos oficiais de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado.	R\$ 5.068,00
71	LINGUIÇA: tipo Calabresa, grossa, embalada a vácuo, acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos em pacotes de 2 kg e/ou 5Kg conforme pedido, devidamente selada, com especificação de peso, validade do produto e comprovante de inspeção	R\$ 774,30



	sanitária. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega.	
72	OVOS DE GALINHA: branco "tipo grande", casca lisa. Os ovos deverão estar limpos e com suas características organolépticas preservadas (cor, cheiro, Não poderão estar trincados. Embalagem: em cartelas com 30 unidades cada, com registro no Ministério da Agricultura. Prazo de validade mínimo 30 dias a contar a partir da data de entrega.	R\$ 1.324,80
73	PEITO DE FRANGO CONGELADO: o produto deve ser sem tempero, apresentar consistência firme, não amolecida, odor e cor característicos, pesando entre 1kg a 1,5Kg cada unidade. Deve ter certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem Primária: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando os dados de identificação do produto segundo legislação. Embalagem Secundária: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total do produto ou em caixa de papelão devidamente embalado. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	R\$ 1.491,75
74	SALSICHA: Produto obtido da emulsão de carnes, embutidas na forma de gomos, deve apresentar elementos inteiros de tamanho uniforme. Ingredientes: Carne bovina/carne suína, toucinho, proteína vegetal, amido, glicose. O produto deve possuir aspecto característico, cor, própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, congelada. Embalagem a vácuo de 3 Kg e/ou 5kg. Prazo de validade mínimo 05 meses a contar a partir da data de entrega. Deverá ser resfriada a uma temperatura de 4°C, encontrar-se embalada, rotulada, com carimbo do SIF.	R\$ 306,00
75	POLPA DE ABACAXI: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 500g, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso e composição.	R\$ 463,60
76	POLPA DE ACEROLA: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 500g, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os	R\$ 569,40



	normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso e composição	
77	POLPA DE CAJA: : sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e são, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18º C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 500g, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso e composição.	R\$ 246,00
78	POLPA DE CAJU: : sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e são, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18º C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 500g, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso e composição	R\$ 786,25
79	POLPA DE GOIABA sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e são, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18º C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 500g, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso e composição.	R\$ 722,40
80	POLPA DE MANGA sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e são, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios,	R\$ 935,00



	desde que mantidos congelados a - 18º C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 500g, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso e composição.	
81	ADOÇANTE DIETÉTICO: aspecto físico líquido, líquido transparente, 100% sucralose ou stévia, zero calorias, prazo validade 1 (um) ano, características adicionais bico dosador. Embalagem de 25 ml. Não pode conter ciclamato sódico, sacarina sódico e/ou acesulfame de potássio.	R\$ 8,71
82	ARROZ INTEGRAL: Classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	R\$ 20,56
83	AZEITE DE OLIVA: Azeite de oliva extravirgem, nível de acidez máx. de 0,8%, embalagem em vidro de cor escura contendo 500ML, com identificação do produto, prazo de validade e data de fabricação com registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA.	R\$ 23,94
84	BISCOITO DOCE/SALGADO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE: Características Técnicas: Biscoito tipo cookies, doce, diversos sabores (laranja, mel, frutas silvestres, castanhas, coco). Ingredientes: Pode conter polvilho, fécula de batata, farinha de arroz, ovos, gordura vegetal não hidrogenada, amido de milho modificado, dextrose, sal iodado, levedura, espessante, emulsionante, levedantes, aromatizante natural. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: Sacos de polietileno, atóxico, resistente, pacotes de 100g a 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	R\$ 31,47
85	FÓRMULA INFANTIL: Alimento para situação metabólica especial com alergia a proteína do leite, produto a base de soja livre de lactose e sacarose. Com ingredientes naturais e livre de corantes e aromatizantes artificiais, sem lactose. A embalagem não poderá apresentar amassada ou enferrujada e deverá conter data de validade, fabricação e número do lote. Embalagem de 400 gr.	R\$ 159,06
86	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE: Características técnicas: Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto ao consumo em dietas com restrição de lactose. Ingredientes: Leite integral, enzima lactase, vitaminas A e D e emulsificante lecitina de soja. Constar registro no SIF/DIPOA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem: Lata- Peso líquido de 380g Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.	R\$ 188,00



87	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE: Características técnicas: Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto ao consumo em dietas com restrição de lactose. Ingredientes: Leite integral, enzima lactase, vitaminas A e D e emulsificante lecitina de soja. Constar registro no SIF/DIPOA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: Pacote aluminizado. Peso líquido de 300g Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.	R\$ 123,27
88	LEITE EM PÓ DESNATADO: leite em pó desnatado, instantâneo. Embalagem: aluminizada, intacta, bem vedada, contendo 200g do produto, livre de parasitas e substâncias nocivas. Prazo de validade 8 meses a contar a partir da data de entrega. Normal de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Com registro no Ministério da Agricultura e inspecionado pelo SIF.	R\$ 20,38
89	LEITE DE SOJA: Leite de soja em pó integral e instantâneo, sem lactose, sem sabor, enriquecido com vitaminas, minerais e cálcio. Sem colesterol, produto natural, 100% vegetal. Embalagem primária: atóxica, resistente e com peso de 200g. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.	R\$ 62,86
90	MACARRÃO DE ARROZ SEM OVOS: Ingredientes: Farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma e urucum e emulsificante. Não Contém Glúten. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.	R\$ 15,88
91	MACARRÃO INTEGRAL: Macarrão integral tipo, parafuso/pene contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, clara de ovo desidratada e corante, embalagem de 500 gramas, deve possuir data de fabricação e validade, a embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente.	R\$ 16,12
92	MARGARINA SEM LACTOSE (CREME VEGETAL): com sal, com concentração de lipídios entre 50% e 80%, isenta de lactose apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, sem lactose na composição - embalagem de 500g com registro no ministério da agricultura - sif. Validade mínima de 6 meses da entrega.	R\$ 11,12

3.4.1. A comprovação apresentada deverá conter todas as informações necessárias à rastreabilidade da garantia, sendo imprescindível que todos os dados sejam legíveis e que não haja omissão de informações.

3.4.2. A proposta será desclassificada caso a garantia não esteja em conformidade com as exigências deste edital. Além disso, a validade da garantia deverá ser igual ou superior ao prazo de validade exigido para a proposta neste edital.

3.4.3. A garantia prevista neste item deverá ser prestada nas modalidades abaixo, nos termos da Lei 14.133/2021 e alterações posteriores:



3.5. Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;

3.5.1. Seguro-garantia;

3.5.2. Fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

3.5.3. Título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total. (Incluído pela Lei nº 14.770, de 2023).

3.6. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

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

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

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

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

3.7. 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.

3.8. Caso o sistema de compras utilizado no certame não possua as funcionalidades respectivas, as declarações indicadas nos itens anteriores deverão ser encaminhadas juntamente com os documentos de habilitação.

3.9. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, 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.

3.9.1. 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.

3.9.2. 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.

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

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

3.12. 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.



3.13. 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.

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

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

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

4.1. O LICITANTE DEVERÁ ANEXAR OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO ANTES DO INÍCIO DA SESSÃO PÚBLICA, E DEVERÁ TAMBÉM ENVIAR SUA PROPOSTA MEDIANTE O PREENCHIMENTO NO SISTEMA ELETRÔNICO (PROPOSTA ELETRÔNICA) DOS SEGUINTE CAMPOS:

4.1.1. Valor unitário ou desconto percentual, conforme o caso;

4.1.2. Descrição dos bens/serviços, conforme especificações do Termo de Referência;

4.1.3. Indicação da marca/modelo pretendido, quando possível, ou menção a “modelo equivalente”, conforme os parâmetros exigidos no Termo de Referência;

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

4.3. 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.

4.4. 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.

4.5. 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.

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

4.5.2. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos.

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

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

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

5.2. 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.

5.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e



os licitantes.

5.4. 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.

5.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do **ITEM**.

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

5.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.8. 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 **R\$00,01 (um centavo)**.

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

5.10. 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.

5.10.1. 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.

5.10.2. 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.

5.10.3. 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.

5.10.4. 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.

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

5.11. 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.

5.11.1. 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.

5.11.2. 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.

5.11.3. 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.

5.11.4. 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.

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

5.12. 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.

5.12.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 5.12, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

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

5.12.3. 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.

5.12.4. 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.

5.12.5. 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.

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

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

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

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

5.16. 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.

5.17. 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.

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

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

5.19.1. 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.

5.19.2. 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.

5.19.3. 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.

5.19.4. 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.

5.20. 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.

5.20.1. 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:

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

5.20.1.2. 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;

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

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

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

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

5.20.2.2. Empresas brasileiras;

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

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

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

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

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

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

5.21.4. 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.

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

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



6. DA FASE DE JULGAMENTO

6.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e previsão editalícia, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

6.1.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e o e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP (www.portaldatransparencia.gov.br/);

6.1.2. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

6.1.3. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;

6.1.4. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas do Estado do Piauí – TCE/PI (<https://sistemas.tce.pi.gov.br/certidoes/>).

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

6.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

6.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

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

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

6.4. 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 o previsto neste edital.

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

6.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.6.1. contiver vícios insanáveis;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.8.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela



superação do valor global estimado;

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

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

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

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

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

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

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

6.11. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

6.12. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

6.15. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

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

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1. 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.

7.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

7.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

7.4. 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.

7.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia, desde que seja possível auferir sua autenticidade eletronicamente.

7.6. 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).

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

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

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

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

8.10.1 Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

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

7.11. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

7.12. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

7.13. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

7.14. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

9. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA



- 9.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 2 (DUAS) HORAS a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:
- 9.1.1. Ser redigida em língua portuguesa, digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.
- 9.1.2. Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.
- 9.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.
- 9.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.
- 9.4. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso
- 9.4.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.
- 9.5. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.
- 9.6. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.
- 9.7. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

10. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 10.1. As despesas decorrentes da execução do contrato correrão conforme Termo de Referência.

11. DOS RECURSOS.

- 11.1. 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.
- 11.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 11.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante
- 11.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
- 11.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.
- 11.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação
- 11.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 11.5. 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.
- 11.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 11.7. 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.

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

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

11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico oficial do comprador.

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES.

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

12.1.1. 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;

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

12.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

12.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

12.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

12.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

12.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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

12.1.3.1. 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;

12.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

12.1.5. fraudar a licitação

12.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

12.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

12.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

12.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

12.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

12.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

12.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

12.2.1. advertência;

12.2.2. multa;

12.2.3. impedimento de licitar e contratar e

12.2.4. 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.

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

12.3.2. as peculiaridades do caso concreto

12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

12.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do



contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

12.4.1. Para as infrações previstas nos **itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3**, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

12.4.2. Para as infrações previstas nos itens Erro! Fonte de referência não encontrada, **14.1.4, 14.1.6, 14.1.7 e 14.1.8**, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

12.5. 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.

12.6. 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.

12.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens **14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3**, 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.

12.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens Erro! Fonte de referência não encontrada., **14.1.4, 14.1.6, 14.1.7 e 14.1.8**, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens **14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3** 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.

12.9. 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 **14.1.3**, 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, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

12.10. 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.

12.11. 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.

12.12. 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.

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

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

13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.



13.1. 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.

13.2. 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.

13.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento somente poderão ser realizados de forma eletrônica, via sistema Portal de Compras Públicas - <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>

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

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

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

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

14.2. 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.

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

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

14.5. 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.

14.6. 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.

14.7. 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.

14.8. 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.

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

14.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no endereço eletrônico: Portal de Compras Públicas - <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>, Sistema licitações- web do TCE/PI e sítio eletrônico oficial da PMSM-PI.

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

1. ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA COMO APENDICE: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
2. ANEXO II – MINUTA DA PROPOSTA
3. ANEXO III- MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

Simplício Mendes-PI, 22 de janeiro de 2026.

Gilcivan da Luz Barros
Secretário Municipal de Educação



TERMO DE REFERÊNCIA

Processo Administrativo nº 004/2026

Pregão Eletrônico nº 003/2026

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Este Termo de Referência estabelece as normas específicas para a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR(PNAE) DO MUNICÍPIO DE ENSINO DE SIMPLÍCIO MENDES - PI**, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QTD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	AÇÚCAR CRISTAL: branco, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem resistente transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de fermentação, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega	KG	8500	R\$ 4,60	R\$ 39.100,00
2	AMIDO DE MILHO: produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos, embalagem de 1kg. Validade mínima: de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	EMB. 1kg	50	R\$ 20,93	R\$ 1.046,50
3	ALHO: produto in natura, em unidades (cabeças), de 1ª qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, devendo estar bem desenvolvido, sadio. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície.	CABEÇA	20000	R\$ 3,60	R\$ 72.000,00
4	ARROZ BRANCO: subgrupo polido, classe longo fino, tipo I. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 kg. Embalagem secundária: Sacos de polietileno reforçados e lacrados, com capacidade para no máximo 30 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 10 meses.	KG	25000	R\$ 5,70	R\$ 142.500,00
5	AVEIA EM FLOCOS FINOS: isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas. Acondicionada em embalagens de 170g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Prazo de validade 10 meses a contar a partir da data de entrega.	CX	200	R\$ 6,31	R\$ 1.262,00



6	BISCOITO DOCE TIPO MARIA: de primeira qualidade, sem recheio, produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Formato retangular ou quadrado. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária: Pacotes de 307g embalados com filme plástico atóxico, resistente e lacrado. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses.	PCT	8000	R\$ 7,17	R\$ 57.360,00
7	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA: de primeira qualidade, produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Formato retangular ou quadrado. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária: Pacotes de 307g embalados com filme plástico atóxico, resistente e lacrado. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses.	PCT	3000	R\$ 7,58	R\$ 22.740,00
8	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM-CRACKER: de primeira qualidade, produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Formato retangular ou quadrado. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária: Pacotes de 350g embalados com filme plástico atóxico, resistente e lacrado. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses.	PCT	8000	R\$ 7,58	R\$ 60.640,00
9	CACAU EM PÓ: Cacau em pó, 50% cacau, devidamente rotulado de acordo com legislação vigente, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. Peso líquido 200g	CX	250	R\$ 20,20	R\$ 5.050,00
10	CAFÉ EM PÓ: grão torrado e moído, aspecto, cheiro e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas/ larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados à vácuo em embalagem de 250g. Registros obrigatórios nos ministérios	PCT	5000	R\$ 24,23	R\$ 121.150,00



	competentes e selo ABIC. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.				
11	COLORAU: produto obtido do grão do urucum com a mistura de fubá ou farinha de mandioca. Aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprios. No rótulo deve constar a denominação "colorífico". Embalagem primária: Saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, lacrado, pacotes de 100g. Embalagem secundária: Saco de polietileno transparente, atóxico, resistente e lacrado, com 10 unidades, totalizando 01 kg.	PCT	8000	R\$ 13,00	R\$ 104.000,00
12	CONDIMENTO EM PÓ: in natura, tipo cominho, em pó fino. Sem a presença de sujidade ou matérias estranhas. Embalagem em polietileno, atóxica e transparente, sendo 10 unidades de 100g totalizando 1 kg. Validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	PCT	8000	R\$ 17,00	R\$ 136.000,00
13	EXTRATO DE TOMATE: simples concentrado. Ingredientes: Tomate, sal, com ou sem açúcar. Embalagem primária: de vidro, intacta e com 190 gramas. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	COPO	600	R\$ 5,30	R\$ 3.180,00
14	FARINHA DE MANDIOCA: Grupo: seca; Subgrupo: fina; Classe: branca; Tipo 1. Obtida das raízes de mandioca sadias. Não podem estar úmidas, fermentadas; apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico (rançosas) e coloração anormal. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses.	KG	2500	R\$ 9,21	R\$ 23.025,00
15	FARINHA DE TRIGO: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, o conteúdo deve estar bem solto e seco, isento de pragas e impurezas, acondicionados em pacotes intactos de polipropileno pesando 1 kg, com prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	1000	R\$ 18,60	R\$ 18.600,00
16	FARINHA DE ARROZ (FLOCOS DE ARROZ): tipo farinha de arroz flocada, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 5(cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Unidade de compra: 500g.	PCT	500	R\$ 8,80	R\$ 4.400,00
17	FERMENTO EM PÓ: contendo amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio, em embalagens de 250gramas, com validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. A embalagem	UND	150	R\$ 8,38	R\$ 1.257,00



	deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas.				
18	FERMENTO BIOLÓGICO SECO: Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Embalagem 250g	EMB	200	R\$ 6,45	R\$ 1.290,00
19	FEIJÃO CARIOCA: feijão tipo 1, carioca, produto novo de 1ª qualidade, sem sujidades, mofos e bolores. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30kg. Data da fabricação: máximo 30 dias. Data de validade: mínimo de 06 meses.	KG	4000	R\$ 9,04	R\$ 36.160,00
20	FEIJÃO PRETO: Tipo I, preto, isento de matérias estranhas, impurezas, mofos e bolores. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	KG	2000	R\$ 10,65	R\$ 21.300,00
21	FLOCOS DE MILHO: produto obtido pela moagem do grão de milho, de 1ª qualidade, devendo ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de terra e parasitos. Produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade. Embalagem primária: 500g, plástico atóxico, lacrada por selador. Embalagem secundária: polietileno transparente, resistente e bem vedado Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	PCT	20000	R\$ 2,23	R\$ 44.600,00
22	FUBÁ DE MILHO Farinha de milho, grão: amarelo, tipo: fubá mimoso, enriquecida com ferro e ácido fólico, rico em fibras e vitaminas B6 e E, e fonte de vitamina B1. Descrição complementar: Produto de 1ª qualidade, fino, amarelo, isento de sujidades ou insetos no seu interior e livre de umidade. Embalagem plástica de 500g, sem danos e com data de validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	PCT	700	R\$ 4,25	R\$ 2.975,00
23	FOLHAS DE LOURO: Louro, ingredientes: folhas de louro secas. Embalagem plástica atóxica de 4g.	PCT	300	R\$ 3,00	R\$ 900,00
24	LEITE EM PÓ INTEGRAL: Leite em pó integral e instantâneo, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados, ingredientes: leite integral, emulsificante lecitina de soja, não contendo glúten. Devendo ter boa solubilidade, embalagem 200g. O produto deverá ter validade mínima de 12 meses.	PCT	35000	R\$ 9,49	R\$ 332.150,00



25	MACARRÃO ESPAGUETE - com ovos, procedência nacional, isento de mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem tipo sacos de polietileno, termossoldada, transparentes, atóxicos e resistentes, contendo 400g. Prazo mínimo de validade de 12 meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	PCT	12000	R\$ 5,89	R\$ 70.680,00
26	MACARRÃO PARA LASANHA - massa para lasanha a base de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados, corantes naturais urucum e cúrcuma. Pacote com 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenamento e quantidade do produto. Validade mínima de 1 ano a contar da data de entrega ao fabricante.	PCT	250	R\$ 10,59	R\$ 2.647,50
27	MARGARINA: com sal, apresentando de 60% a 80% de lipídios. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Deve ter registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA. Embalagem primária: Potes de polietileno resistente, com tabela de composição nutricional, embalagens de 500g. O produto deverá ter validade mínima de 12 meses	POTE	2000	R\$ 11,23	R\$ 22.460,00
28	MILHO PARA PIPOCA: classe amarela tipo I, grupo duro, isenta de matérias estranhas e impurezas. Apresentar certificado do ministério de agricultura. Embalagem primária: sacos de polietileno, transparente, atóxicos, pacotes de 500g.	PCT	300	R\$ 4,66	R\$ 1.398,00
29	MILHO PARA MUNGUNZÁ: grãos de milho amarelo e/ou branco, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de plástica, atóxica de 500 g. Prazo mínimo de validade de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	PCT	300	R\$ 4,00	R\$ 1.200,00
30	MILHO VERDE EM CONSERVA: simples, grãos inteiros, imersos em líquido de cobertura apropriada submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados, os recipientes utilizados a fim de evitar a sua alteração. – Embalagem 170g. Prazo mínimo de validade de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	LATA	1000	R\$ 5,05	R\$ 5.050,00
31	ÓLEO DE SOJA: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, mistura de outros óleos e cheiro forte. Embalagem primária: Garrafas plásticas contendo 900ml, não apresentando amassamento e vazamento.	GARRAFA	4000	R\$ 9,15	R\$ 36.600,00
32	SAL: Sal Refinado Iodado. Não deve apresentar sujidades e misturas inadequadas. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	1600	R\$ 1,70	R\$ 2.720,00



33	SARDINHA EM CONSERVA: Sardinha ao próprio suco com óleo comestível, em lata de 130g. Preparado com pescado fresco, limpo, vicerado, inteiro e sem cabeça, conservado em azeite, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de ferrugem, sujidades e danificação das latas. A lata deverá apresentar revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugem e substâncias nocivas. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	LATA	10000	R\$ 5,51	R\$ 55.100,00
34	TAPIOCA SECA EM FLOCOS: Não deve apresentar sujidades, mistura inadequada ao produto. Embalagem: plásticas transparente, termosselada, atóxica, intacta, com capacidade de 1kg, contendo as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	300	R\$ 10,92	R\$ 3.276,00
35	VINAGRE: Vinagre de álcool. Produto deve estar intacto, bem vedado e constar a data de fabricação, informação nutricional e ingredientes. Embalagem primária: Embalagem plástica tipo PET, volume de 900 ml. Embalagem secundária: caixa de papelão. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	GARRAFA	500	R\$ 4,45	R\$ 2.225,00
36	ABACATE: De 1ª qualidade, grau médio de maturação que permita suportar a manipulação, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho.	KG	1500	R\$ 11,09	R\$ 16.635,00
37	ABACAXI: Pérola, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, casca sã, sem rupturas, tamanho médio, limpo.	UND	3000	R\$ 9,00	R\$ 27.000,00
38	ABÓBORA: Madura, tipo moranga ou de pescoço, de primeira (boa qualidade), tamanho médio, coloração uniforme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	400	R\$ 5,33	R\$ 2.132,00
39	ALFACE: De 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem plástica. Livre de resíduos de fertilizantes	MAÇO	600	R\$ 6,00	R\$ 3.600,00
40	BANANA CASCA VERDE: De 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com maturação que permita suportar a manipulação, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho.	DÚZIA	600	R\$ 7,40	R\$ 4.440,00
41	BANANA MAÇÃ: De 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com maturação que permita suportar a manipulação, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho.	DÚZIA	250	R\$ 9,32	R\$ 2.330,00
42	BANANA PRATA: De 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com maturação que permita suportar a manipulação, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e	DÚZIA	400	R\$ 10,10	R\$ 4.040,00



	sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho.				
43	BATATA INGLESA: Tamanho médio, inteira, lisa, com polpa intacta e limpa, sem brotos, sem manchas esverdeadas, rachaduras ou cortes na casca, sem manchas esverdeadas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Acondicionadas em embalagem resistente	KG	2300	R\$ 9,00	R\$ 20.700,00
44	BATATA DOCE: De superfície lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada.	KG	1000	R\$ 7,50	R\$ 7.500,00
45	BETERRABA: De 1ª qualidade, o produto deverá estar fresco, sem folhas, isento de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos aderidos à superfície externa, sem rupturas, limpo e no ponto de consumo, sem folhas, tamanho médio. Acondicionada em embalagem plástica de polipropileno resistente.	KG	700	R\$ 8,20	R\$ 5.740,00
46	CEBOLA BRANCA: Fresca, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isentas de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagem resistente.	KG	4000	R\$ 7,85	R\$ 31.400,00
47	CENOURA: De 1ª qualidade, sem folhas, tamanho médio, nova, sem rupturas, limpa, acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente	KG	3200	R\$ 8,77	R\$ 28.064,00
48	CHEIRO VERDE: Com folhas firmes, de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente	MAÇO	800	R\$ 6,00	R\$ 4.800,00
49	COUVE- FOLHA: Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes, de colheita recente.	MAÇO	300	R\$ 8,00	R\$ 2.400,00
50	KIWI: in natura, de 1º qualidade, devem estar frescos, íntegros, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma e odor estranhos.	KG	100	R\$ 34,90	R\$ 3.490,00
51	LARANJA: De 1ª qualidade, devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente	DÚZIA	7000	R\$ 12,75	R\$ 89.250,00



	ou sacaria de rede própria para ortifrútiis, com capacidade de 10kg por embalagem.				
52	MAÇÃ: Lisa, sem falhas e cor vermelha. Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade e de tamanho médio. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afeta a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. EMBALAGEM: Acondicionadas em caixas de papelão ou sacos plásticos transparente atóxico	UND	40000	R\$ 1,68	R\$ 67.200,00
53	MACAXEIRA: Tamanho médio, fresca, íntegra e firme com grau de maturação adequado, isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos.	KG	1500	R\$ 6,96	R\$ 10.440,00
54	MAMÃO: Mamão formoso, novo, de 1ª qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, casca sã, sem rupturas, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, resistente, com etiqueta de pesagem, prazo de validade semanal e especificações do produto	KG	1000	R\$ 5,25	R\$ 5.250,00
55	MANGA: frutas novas, de 1ª qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, casca sã, sem rupturas, acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente, com até 5Kg, com etiqueta de pesagem, prazo de validade semanal e especificações do produto.	UND	11750	R\$ 2,84	R\$ 33.370,00
56	MELÃO: Amarelo, novo, de 1ª qualidade, tamanho médio, limpo. A fruta deve estar firme, sem machucados, livre de sujidades, larvas e parasitas.	KG	10000	R\$ 5,45	R\$ 54.500,00
57	MELANCIA: Nova, de 1ª qualidade e tamanho médio. Fruto com maturação que permita suportar a manipulação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportado de forma adequada.	KG	6000	R\$ 3,11	R\$ 18.660,00
58	MORANGO: fresco de 1ª qualidade, bem desenvolvido, com polpa compacta e firme. Com grau de maturação que permita transporte, manipulação e conservação. Adequado para consumo, tamanho médio, apresentado cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades e ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos e aderentes à sua superfície. Embalagem primária: em bandejas plásticas com peso médio de 250 a 500g. Embalagem secundária: caixetas de papelão.	KG	50	R\$ 25,04	R\$ 1.252,00
59	PERA: de primeira qualidade, frutas de tamanho médio, casca lisa, sem lesões mecânicas ou sinais de apodrecimento.	UND	300	R\$ 3,14	R\$ 942,00



60	PEPINO: De 1ª qualidade, tamanho médio, fresco, íntegro e firme com grau de maturação adequado. Sem amarelamento.	KG	3000	R\$ 4,12	R\$ 12.360,00
61	PIMENTA DE CHEIRO (PIMENTINHA): frescas, alongado, sem amassados ou rachaduras, sem sujidades ou corpos estranhos. Embalados em sacos de polietileno formando pacotes de 200g.	KG	120	R\$ 11,15	R\$ 1.338,00
62	PIMENTÃO: <i>In natura</i> , fresco, grau normal de tamanho médio a grande, sem amassados ou rachaduras, sem sujidades ou corpos estranhos e isento de umidade e insetos, com cor, aroma e sabor próprios. Embalagem: em sacos plásticos de polietileno	UND	5000	R\$ 2,50	R\$ 12.500,00
63	REPOLHO: Novo, de 1ª qualidade, folhas sãs, sem rupturas, tamanho médio, acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente, com 1 unidade cada	KG	3300	R\$ 6,91	R\$ 22.803,00
64	TOMATE: De 1ª qualidade, tamanho médio, apresentando grau médio de maturação, com casca sã, coloração uniforme e brilho, sem rupturas, sem lesões de origem físicas e mecânicas. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes de polietileno	KG	3000	R\$ 8,50	R\$ 25.500,00
65	TANGERINA: de primeira qualidade, tamanho médio, frutas firmes, casca lisa e brilhante, produto adocicado, sem lesões mecânicas ou causadas por insetos, sem sinais de apodrecimento.	UND	40000	R\$ 1,83	R\$ 73.200,00
66	UVA: de primeira qualidade, produto fresco, de boa qualidade, bem desenvolvido com polpa intacta e firme, sem danos físicos ou mecânicos, sabor adocicado, estado de maturação ideal para o consumo, sabor adocicado.	KG	100	R\$ 18,37	R\$ 1.837,00
67	CARNE BOVINA MOÍDA: proveniente de cortes de qualidade, magra, sem osso, limpa, sem nervos, tendões e aponeuroses. O produto deve ter aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual, Federal ou Municipal. Embalagem de 500g, plástica, transparente, resistente, atóxica e devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de validade: Mínimo de 12 meses.	PCT	25000	R\$ 19,00	R\$ 475.000,00
68	CARNE BOVINA: coxão mole, resfriada ou congelada, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e ossos, e conter no máximo 3% de aponeuroses (nervos), acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação, prazo de validade e registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).	KG	8000	R\$ 40,63	R\$ 325.040,00



69	CARNE SUÍNA: Carne suína de corte sem osso, sem muita gordura, congelada, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos em pacotes, devidamente selada, com especificação de peso, validade do produto e registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).	KG	15000	R\$ 24,35	R\$ 365.250,00
70	FRANGO CONGELADO (INTEIRO): embalagem primária plástica entre 2,0kg a 3,0kg e secundária de 18 kg a 22kg. O produto só poderá ser adquirido se comprovada inspeção SIF/DIPOA, com boa qualidade. Aspecto, cor, cheiro e sabor próprio que caracterize ser de primeira, embalagem de polietileno com etiqueta de identificação da data de embalagem/validade, peso, marcas e carimbos oficiais de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado.	KG	35000	R\$ 14,48	R\$ 506.800,00
71	LINGUIÇA: tipo Calabresa, grossa, embalada a vácuo, acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos em pacotes de 2 kg e/ou 5Kg conforme pedido, devidamente selada, com especificação de peso, validade do produto e comprovante de inspeção sanitária. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega.	KG	3000	R\$ 25,81	R\$ 77.430,00
72	OVOS DE GALINHA: branco "tipo grande", casca lisa. Os ovos deverão estar limpos e com suas características organolépticas preservadas (cor, cheiro, Não poderão estar trincados. Embalagem: em cartelas com 30 unidades cada, com registro no Ministério da Agricultura. Prazo de validade mínimo 30 dias a contar a partir da data de entrega.	CARTELA	6000	R\$ 22,08	R\$ 132.480,00
73	PEITO DE FRANGO CONGELADO: o produto deve ser sem tempero, apresentar consistência firme, não amolecida, odor e cor característicos, pesando entre 1kg a 1,5Kg cada unidade. Deve ter certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem Primária: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando os dados de identificação do produto segundo legislação. Embalagem Secundária: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total do produto ou em caixa de papelão devidamente embalado. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	KG	7500	R\$ 19,89	R\$ 149.175,00
74	SALSICHA: Produto obtido da emulsão de carnes, embutidas na forma de gomos, deve apresentar elementos inteiros de tamanho uniforme. Ingredientes: Carne bovina/carne suína, toucinho, proteína vegetal, amido, glicose. O produto deve possuir aspecto característico, cor, própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e	KG	2000	R\$ 15,30	R\$ 30.600,00



	sabor próprio, congelada. Embalagem a vácuo de 3 Kg e/ou 5kg. Prazo de validade mínimo 05 meses a contar a partir da data de entrega. Deverá ser resfriada a uma temperatura de 4°C, encontrar-se embalada, rotulada, com carimbo do SIF.				
75	POLPA DE ABACAXI: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e são, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18º C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 500g, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso e composição.	PCT	4000	R\$ 11,59	R\$ 46.360,00
76	POLPA DE ACEROLA: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e são, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18º C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 500g, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso e composição	PCT	6000	R\$ 9,49	R\$ 56.940,00
77	POLPA DE CAJA: : sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e são, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18º C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 500g, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso e composição.	PCT	3000	R\$ 8,20	R\$ 24.600,00



78	POLPA DE CAJU: : sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 500g, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso e composição	PCT	8500	R\$ 9,25	R\$ 78.625,00
79	POLPA DE GOIABA sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 500g, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso e composição.	PCT	8000	R\$ 9,03	R\$ 72.240,00
80	POLPA DE MANGA sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 500g, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso e composição.	PCT	8500	R\$ 11,00	R\$ 93.500,00
81	ADOÇANTE DIETÉTICO: aspecto físico líquido, límpido transparente, 100% sucralose ou stévia, zero calorias, prazo validade 1 (um) ano, características adicionais bico dosador. Embalagem de 25 ml. Não pode conter ciclamato sódico, sacarina sódico e/ou acesulfame de potássio.	UND	100	R\$ 8,71	R\$ 871,00
82	ARROZ INTEGRAL: Classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não leve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada(empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg,	KG	200	R\$ 10,28	R\$ 2.056,00



	em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.				
83	AZEITE DE OLIVA: Azeite de oliva extra virgem, nível de acidez máx. de 0,8%, embalagem em vidro de cor escura contendo 500ML, com identificação do produto, prazo de validade e data de fabricação com registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA.	UND	50	R\$ 47,88	R\$ 2.394,00
84	BISCOITO DOCE/SALGADO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE: Características Técnicas: Biscoito tipo cookies, doce, diversos sabores (laranja, mel, frutas silvestres, castanhas, coco). Ingredientes: Pode conter polvilho, fécula de batata, farinha de arroz, ovos, gordura vegetal não hidrogenada, amido de milho modificado, dextrose, sal iodado, levedura, espessante, emulsionante, levedantes, aromatizante natural. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: Sacos de polietileno, atóxico, resistente, pacotes de 100g a 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	PCT	350	R\$ 8,99	R\$ 3.146,50
85	FÓRMULA INFANTIL: Alimento para situação metabólica especial com alergia a proteína do leite, produto a base de soja livre de lactose e sacarose. Com ingredientes naturais e livre de corantes e aromatizantes artificiais, sem lactose. A embalagem não poderá apresentar amassada ou enferrujada e deverá conter data de validade, fabricação e número do lote. Embalagem de 400 gr.	LATA	300	R\$ 53,02	R\$ 15.906,00
86	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE: Características técnicas: Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto ao consumo em dietas com restrição de lactose. Ingredientes: Leite integral, enzima lactase, vitaminas A e D e emulsificante lecitina de soja. Constar registro no SIF/DIPOA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem: Lata- Peso líquido de 380g Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.	LATA	400	R\$ 47,00	R\$ 18.800,00
87	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE: Características técnicas: Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto ao consumo em dietas com restrição de lactose. Ingredientes: Leite integral, enzima lactase, vitaminas A e D e emulsificante lecitina de soja. Constar registro no SIF/DIPOA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: Pacote aluminizado. Peso líquido de 300g Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.	PCT	350	R\$ 35,22	R\$ 12.327,00
88	LEITE EM PÓ DESNATADO: leite em pó desnatado, instantâneo. Embalagem: aluminizada, intacta, bem vedada, contendo 200g do produto, livre de parasitas e substâncias nocivas. Prazo de validade 8 meses a contar a partir da data de entrega. Normal de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Com registro no Ministério da Agricultura e inspecionado pelo SIF.	PCT	200	R\$ 10,19	R\$ 2.038,00



89	LEITE DE SOJA: Leite de soja em pó integral e instantâneo, sem lactose, sem sabor, enriquecido com vitaminas, minerais e cálcio. Sem colesterol, produto natural, 100% vegetal. Embalagem primária: atóxica, resistente e com peso de 200g. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.	PCT	200	R\$ 31,43	R\$ 6.286,00
90	MACARRÃO DE ARROZ SEM OVOS: Ingredientes: Farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma e urucum e emulsificante. Não Contém Glúten. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.	PCT	250	R\$ 6,35	R\$ 1.587,50
91	MACARRÃO INTEGRAL: Macarrão integral tipo, parafuso/pene contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, clara de ovo desidratada e corante, embalagem de 500 gramas, deve possuir data de fabricação e validade, a embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente.	PCT	200	R\$ 8,06	R\$ 1.612,00
92	MARGARINA SEM LACTOSE (CREME VEGETAL): com sal, com concentração de lipídios entre 50% e 80%, isenta de lactose apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, sem lactose na composição - embalagem de 500g com registro no ministério da agricultura - sif. Validade mínima de 6 meses da entrega.	PCT	80	R\$ 13,90	R\$ 1.112,00
VALOR TOTAL					R\$ 4.552.891,00

1.2. Em caso de divergência entre as especificações do objeto descritas no site do sistema eletrônico utilizado no certame e as especificações técnicas constantes neste Termo de Referência, estas sempre prevalecerão.

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5. Para fins de reajuste do valor contratual será utilizado o índice IPCA-E.

1.6. Não se aplica ao contrato a previsão de matriz de riscos.

1.7. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS DO CERTAME

2.1. **Critério de julgamento:** Para julgamento das propostas será adotado o critério de **MENOR PREÇO POR ITEM**, observadas as condições definidas neste **TERMO DE REFERÊNCIA**.

2.2. **Modalidade de Licitação:** Pregão Eletrônico, modalidade surgida com o objetivo de aperfeiçoar o regime de licitações, levando a uma maior competitividade e ampliando a oportunidade de participação, por meio da desburocratização dos procedimentos para a habilitação



e das etapas do certame, sendo uma modalidade mais célere, que visa a busca pelas contratações de preços mais baixos pelos entes da Administração Pública.

2.3. Modo de Disputa: Aberto, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos, sendo prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da rodada de lances.

2.4. Condição de Serviço/Bem Comum: Os bens/serviços a serem contratados se enquadram como comuns, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos, por meio de especificações usuais de mercado, cujas variações técnicas não influenciam no resultado da contratação.

2.5. Subcontratação: É vedada a subcontratação parcial ou total do objeto, para maior eficiência na fiscalização do contrato.

2.6. Participação de Consórcios: Nesta licitação não será admitida a possibilidade de Consórcio de empresas, para garantia de maior competitividade entre os participantes.

2.7. Referência de Preços: O valor total desta licitação é baseado em pesquisa de preços realizada conforme os métodos e justificativas contidas no processo administrativo.

2.8. Restrições de Competição Prevista em Lei: Em casos em que o valor estimado se enquadra nos limites previstos no art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006, a participação na licitação será exclusiva para Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), conforme determinação legal.

2.9. Fornecimento/Serviço Continuado: O fornecimento/serviço ocorrerá de forma não continuada.

2.10. Participação de cooperativas: Nesta licitação não será admitida a possibilidade de participação de cooperativas, pois não há possibilidade operacional.

3. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

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

4.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Subcontratação

5.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

5.2. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

Da exigência de amostra



5.3. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, poderá ser exigido a apresentação de amostra, caso não seja possível verificar atendimento da especificação por outro meio (rótulos, manuais, catálogo), pelo interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

5.4. Caso haja solicitação, conforme item anterior, as amostras deverão ser entregues na SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SIMPLÍCIO MENDES –PI, localizada na RUA GILVAN SEVERIANO DE SOUSA, Nº 268, BAIRRO NOVA CIDADE, CEP: 64700-000 - SIMPLÍCIO MENDES, estado do Piauí, no prazo limite de **10 (dez)** dias corridos, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

5.5. É facultada prorrogação do prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.

5.6. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

5.7. Serão avaliados os aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade conforme detalhamento do item.

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

5.9. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

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

5.11. Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 10 (dez) dias corridos, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

5.12. Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

6.1. As observâncias quanto às obrigações da contratante e da contratada são aquelas estabelecidas no edital do certame e seus anexos, em especial, minuta de contrato, em conformidade com as disposições da Lei nº 14.133/2021.

7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

7.1. O fornecimento dos itens objeto deste certame se dará através de demanda espontânea, e a entrega deverá acontecer em até **10 (dez) dias úteis** após a solicitação, sem custos adicionais para administração pública e independentes da quantidade.



7.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 (dois) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

7.3. Os bens/serviços deverão ser entregues na SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SIMPLÍCIO MENDES –PI, localizada na RUA GILVAN SEVERIANO DE SOUSA, Nº 268, BAIRRO NOVA CIDADE, CEP: 64700-000 - SIMPLÍCIO MENDES - PI, conforme ordem de fornecimento emitida pela administração pública.

7.4. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 06 (seis) meses do prazo total recomendado pelo fabricante.

Garantia, manutenção e assistência técnica

7.5. O prazo de garantia contratual dos bens/serviços, complementar à garantia legal, será de, no mínimo, 12 (doze) meses, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto.

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

8.1. 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.

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

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

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

8.5. 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 conterà 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.

Fiscalização

8.6. 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).

Gestor do Contrato

8.7. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

8.8. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

8.9. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

8.10. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

8.11. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

8.12. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

8.13. 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.

9. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

9.1. Os bens/serviços 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.

9.2. Os bens/serviços 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 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

9.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) 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 conseqüente aceitação mediante termo detalhado.



9.4. 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.

9.5. 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.

9.6. 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.

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

Prazo de pagamento

9.8. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir da data final do período de adimplemento a que se referir.

Forma de pagamento

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

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

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

9.11.1. 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.

9.12. 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.

10. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO/EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

10.1. 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.

Forma de fornecimento/execução

10.2. O fornecimento/execução do objeto PARCIAL CONFORME ORDEM DE FORNECIMENTO EMITIDA PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATENDENDO AS NECESSIDADES DO MUNICÍPIO.

Exigências de habilitação

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

10.4. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos documentos inseridos na plataforma eletrônica, e ainda nos seguintes cadastros:

10.4.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e o e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP (www.portaldatransparencia.gov.br/);

10.4.2. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

10.4.3. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;

10.4.4. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas do Estado do Piauí – TCE/PI (<https://sistemas.tce.pi.gov.br/certidoes/>)

10.4.5. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

10.4.5.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

10.4.5.2. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

10.4.5.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

10.4.6. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

10.4.7. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

10.4.8. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS, nos documentos por ele abrangidos, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, à qualificação econômico-financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

10.4.9. É dever do licitante anexar PREVIAMENTE as comprovações constantes neste edital no Portal de Compras Públicas -<https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>, para que estejam

vigentes na data da abertura da sessão pública, encaminhando, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

10.4.10. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto nº 10.024/2019.

10.5. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 02 (duas) HORAS, sob pena de inabilitação.

10.6. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

10.7. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

10.8. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

10.8.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

10.9. Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

Habilitação jurídica

10.10. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

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

10.12. 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>;

10.13. 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;

10.14. 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.



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

10.16. Microempresa ou empresa de pequeno porte: Certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;

a) No caso de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte deverá ser apresentada também a Certidão Simplificada, expedida pela respectiva Junta Comercial, de enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte (somente para as empresas cadastradas como tais e que assim desejarem obter os benefícios da Lei Complementar nº 123/2006), com data de expedição não superior a 90 (noventa) dias da realização do Pregão.

10.17. 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

10.18. 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.

10.19. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

10.20. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

10.22. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

10.23. 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.

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

10.25. 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;



10.26. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

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

10.28. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual ou Municipal 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.

10.29. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

10.30. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

10.31. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

10.32. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

10.33. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

10.34. O atendimento dos índices econômicos previstos no item anterior deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor;

10.35. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º);

10.36. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º);

10.37. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

10.38. A licitante que apresentar índice econômico igual ou inferior a 01 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral, Solvência Geral e Liquidez Corrente, deverá comprovar que possui capital mínimo ou patrimônio líquido mínimo não inferior ao percentual de 10% (dez por cento), calculado sobre o preço estimado da contratação ou item pertinente, por meio de Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício, já exigíveis e apresentados na forma da lei, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios;



10.39. Para os consórcios não formados integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte, haverá um acréscimo de 10% a 30% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais, conforme definido na Parte Específica, salvo justificativa anos autos.

Qualificação Técnica

10.40. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens/serviços similares de complexidade operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

10.40.1. Para a demonstração da capacidade técnico-operacional da licitante, será exigido Atestado de Capacidade Técnica, em nome da proponente, comprovando fornecimento anterior de bem similar ao do objeto deste certame, os quais poderão ser expedidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, observando os critérios mínimos: 1) Razão Social, CNPJ e dados de Contato do órgão (ou empresa) emissor; 2) descrição do objeto contratado; 3) assinatura e nome legível do responsável pela gestão da execução do objeto.

10.40.2. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

10.40.3. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

10.41. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

10.41.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

10.41.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

10.41.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;

10.41.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

10.41.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

10.41.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;



10.41.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

Declarações Obrigatórias

10.42. Caso não haja campo próprio para assinalar no sistema adotado, o licitante deverá enviar juntamente com os documentos de habilitação, declaração de que:

- a) 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;
- b) 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;
- c) não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- d) 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.
- e) CASO COOPERATIVA: cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.
- f) Caso de fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa: 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 n.º 14.133, de 2021.
- g) 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.
- h) atende aos requisitos de habilitação.
- i) suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

11. DO ENVIO DA PROPOSTA

11.1. As observâncias quanto ao envio da proposta são aquelas estabelecidas no edital da contratação, em conformidade com as disposições da Lei nº 14.133/2021, sem prejuízo do exigido neste Termo de Referência:

- a) A fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.
- b) No presente certame, será exigida a garantia de proposta, conforme decisão da Administração Pública. Dessa forma, no ato do cadastramento da proposta, será necessário o recolhimento de



quantia a título de garantia da proposta, como requisito de **PRÉ - HABILITAÇÃO**, nos valores abaixo, de acordo com o(s) item(ns) em que **CONCORRER**:

Nº	ITENS	VALOR DA GARANTIA
1	AÇÚCAR CRISTAL: branco, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem resistente transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de fermentação, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega	R\$ 391,00
2	AMIDO DE MILHO: produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançoso, embalagem de 200g ou 1kg. Validade mínima: de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	R\$ 10,46
3	ALHO: produto in natura, em unidades (cabecas), de 1ª qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, devendo estar bem desenvolvido, sadio. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície.	R\$ 720,00
4	ARROZ BRANCO: subgrupo polido, classe longo fino, tipo I. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 kg. Embalagem secundária: Sacos de polietileno reforçados e lacrados, com capacidade para no máximo 30 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 10 meses.	R\$ 1.425,00
5	AVEIA EM FLOCOS FINOS: isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas. Acondicionada em embalagens de 170g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Prazo de validade 10 meses a contar a partir da data de entrega.	R\$ 12,62
6	BISCOITO DOCE TIPO MARIA: de primeira qualidade, sem recheio, produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Formato retangular ou quadrado. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária: Pacotes de 307g embalados com filme plástico atóxico, resistente e lacrado. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses.	R\$ 573,60
7	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA: de primeira qualidade, produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras	R\$ 227,40



	<p>substâncias permitidas na legislação. Formato retangular ou quadrado. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária: Pacotes de 307g embalados com filme plástico atóxico, resistente e lacrado. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses.</p>	
8	<p>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM-CRACKER: de primeira qualidade, produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Formato retangular ou quadrado. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária: Pacotes de 350g embalados com filme plástico atóxico, resistente e lacrado. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses.</p>	R\$ 606,40
9	<p>CACAU EM PÓ: Cacau em pó, 50% cacau, devidamente rotulado de acordo com legislação vigente, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. Peso líquido 200g</p>	R\$ 50,50
10	<p>CAFÉ EM PÓ: grão torrado e moído, aspecto, cheiro e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas/ larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados à vácuo em embalagem de 250g. Registros obrigatórios nos ministérios competentes e selo ABIC. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	R\$ 1.211,50
11	<p>COLORAU: produto obtido do grão do urucum com a mistura de fubá ou farinha de mandioca. Aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprios. No rótulo deve constar a denominação "colorífico". Embalagem primária: Saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, lacrado, pacotes de 100g. Embalagem secundária: Saco de polietileno transparente, atóxico, resistente e lacrado, com 10 unidades, totalizando 01 kg.</p>	R\$ 1.040,00
12	<p>CONDIMENTO EM PÓ: in natura, tipo cominho, em pó fino. Sem a presença de sujidade ou matérias estranhas. Embalagem em polietileno, atóxica e transparente, sendo 10 unidades de 100g totalizando 1 kg. Validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega.</p>	R\$ 1.360,00
13	<p>EXTRATO DE TOMATE: simples concentrado. Ingredientes: Tomate, sal, com ou sem açúcar. Embalagem primária: de vidro, intacta e com 190 gramas. Embalagem secundária: Caixa de papelão</p>	R\$ 31,80



	reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	
14	FARINHA DE MANDIOCA: Grupo: seca; Subgrupo: fina; Classe: branca; Tipo 1. Obtida das raízes de mandioca sadias. Não podem estar úmidas, fermentadas; apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico (rançosas) e coloração anormal. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses.	R\$ 230,25
15	FARINHA DE TRIGO: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, o conteúdo deve estar bem solto e seco, isento de pragas e impurezas, acondicionados em pacotes intactos de polipropileno pesando 1 kg, com prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	R\$ 186,00
16	FARINHA DE ARROZ (FLOCOS DE ARROZ): tipo farinha de arroz flocada, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 5(cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Unidade de compra: 500g.	R\$ 44,00
17	FERMENTO EM PÓ: contendo amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio, em embalagens de 250gramas, com validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas.	R\$ 12,57
18	FERMENTO BIOLÓGICO SECO: Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Embalagem 250g	R\$ 12,90
19	FEIJÃO CARIOCA: feijão tipo 1, carioca, produto novo de 1ª qualidade, sem sujidades, mofos e bolores. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30kg. Data da fabricação: máximo 30 dias. Data de validade: mínimo de 06 meses.	R\$ 361,60
20	FEIJÃO PRETO: Tipo I, preto, isento de matérias estranhas, impurezas, mofos e bolores. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente,	R\$ 213,00



	atóxico, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	
21	FLOCOS DE MILHO: produto obtido pela moagem do grão de milho, de 1ª qualidade, devendo ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de terra e parasitos. Produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade. Embalagem primária: 500g, plástico atóxico, lacrada por selador. Embalagem secundária: polietileno transparente, resistente e bem vedado Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	R\$ 446,00
22	FUBÁ DE MILHO Farinha de milho, grão: amarelo, tipo: fubá mimoso, enriquecida com ferro e ácido fólico, rico em fibras e vitaminas B6 e E, e fonte de vitamina B1. Descrição complementar: Produto de 1ª qualidade, fino, amarelo, isento de sujidades ou insetos no seu interior e livre de umidade. Embalagem plástica de 500g, sem danos e com data de validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	R\$ 29,75
23	FOLHAS DE LOURO: Louro, ingredientes: folhas de louro secas. Embalagem plástica atóxica de 4g.	R\$ 9,00
24	LEITE EM PÓ INTEGRAL: Leite em pó integral e instantâneo, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados, ingredientes: leite integral, emulsificante lecitina de soja, não contendo glúten. Devendo ter boa solubilidade, embalagem 200g. O produto deverá ter validade mínima de 12 meses.	R\$ 3.321,50
25	MACARRÃO ESPAGUETE - com ovos, procedência nacional, isento de mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem tipo sacos de polietileno, termossoldada, transparentes, atóxicos e resistentes, contendo 400g. Prazo mínimo de validade de 12 meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	R\$ 706,80
26	MACARRAO PARA LASANHA - massa para lasanha a base de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados, corantes naturais urucum e cúrcuma. Pacote com 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenamento e quantidade do produto. Validade mínima de 1 ano a contar da data de entrega ao fabricante.	R\$ 26,47
27	MARGARINA: com sal, apresentando de 60% a 80% de lipídios. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Deve ter registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA. Embalagem primária: Potes de polietileno resistente, com tabela de composição nutricional, embalagens de 500g. O produto deverá ter validade mínima de 12 meses	R\$ 224,60



28	MILHO PARA PIPOCA: classe amarela tipo I, grupo duro, isenta de matérias estranhas e impurezas. Apresentar certificado do ministério de agricultura. Embalagem primária: sacos de polietileno, transparente, atóxicos, pacotes de 500g.	R\$ 13,98
29	MILHO PARA MUNGUNZÁ: grãos de milho amarelo e/ou branco, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de plástica, atóxica de 500 g. Prazo mínimo de validade de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	R\$ 12,00
30	MILHO VERDE EM CONSERVA: simples, grãos inteiros, imersos em líquido de cobertura apropriada submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados, os recipientes utilizados a fim de evitar a sua alteração. – Embalagem 170g. Prazo mínimo de validade de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	R\$ 50,50
31	ÓLEO DE SOJA: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, mistura de outros óleos e cheiro forte. Embalagem primária: Garrafas plásticas contendo 900ml, não apresentando amassamento e vazamento.	R\$ 366,00
32	SAL: Sal Refinado Iodado. Não deve apresentar sujidades e misturas inadequadas. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	R\$ 27,20
33	SARDINHA EM CONSERVA: Sardinha ao próprio suco com óleo comestível, em lata de 130g. Preparado com pescado fresco, limpo, vicerado, inteiro e sem cabeça, conservado em azeite, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de ferrugem, sujidades e danificação das latas. A lata deverá apresentar revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugem e substâncias nocivas. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	R\$ 551,00
34	TAPIOCA SECA EM FLOCOS: Não deve apresentar sujidades, mistura inadequada ao produto. Embalagem: plásticas transparente, termosselada, atóxica, intacta, com capacidade de 1kg, contendo as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	R\$ 32,76
35	VINAGRE: Vinagre de álcool. Produto deve estar intacto, bem vedado e constar a data de fabricação, informação nutricional e ingredientes. Embalagem primária: Embalagem plástica tipo PET, volume de 900 ml. Embalagem secundária: caixa de papelão. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	R\$ 22,25
36	ABACATE: De 1ª qualidade, grau médio de maturação que permita suportar a manipulação, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho.	R\$ 166,35



37	ABACAXI: Pérola, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, casca sã, sem rupturas, tamanho médio, limpo.	R\$ 270,00
38	ABÓBORA: Madura, tipo moranga ou de pescoço, de primeira (boa qualidade), tamanho médio, coloração uniforme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	R\$ 21,32
39	ALFACE: De 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem plástica. Livre de resíduos de fertilizantes	R\$ 36,00
40	BANANA CASCA VERDE: De 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com maturação que permita suportar a manipulação, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	R\$ 44,40
41	BANANA MAÇÃ: De 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com maturação que permita suportar a manipulação, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	R\$ 23,30
42	BANANA PRATA: De 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com maturação que permita suportar a manipulação, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	R\$ 40,40
43	BATATA INGLESA: Tamanho médio, inteira, lisa, com polpa intacta e limpa, sem brotos, sem manchas esverdeadas, rachaduras ou cortes na casca, sem manchas esverdeadas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Acondicionadas em embalagem resistente	R\$ 207,00
44	BATATA DOCE: De superfície lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada.	R\$ 75,00
45	BETERRABA: De 1ª qualidade, o produto deverá estar fresco, sem folhas, isento de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos aderidos à superfície externa, sem rupturas, limpo e no ponto de consumo, sem folhas, tamanho médio. Acondicionada em embalagem plástica de polipropileno resistente.	R\$ 57,40
46	CEBOLA BRANCA: Fresca, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isentas de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagem resistente.	R\$ 314,00
47	CENOURA: De 1ª qualidade, sem folhas, tamanho médio, nova, sem rupturas, limpa, acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente	R\$ 280,64



48	CHEIRO VERDE: Com folhas firmes, de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente	R\$ 48,00
49	COUVE- FOLHA: Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes, de colheita recente.	R\$ 24,00
50	KIWI: in natura, de 1º qualidade, devem estar frescos, íntegros, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma e odor estranhos.	R\$ 34,90
51	LARANJA: De 1ª qualidade, devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente ou sacaria de rede própria para ortifrúti, com capacidade de 10kg por embalagem.	R\$ 892,50
52	MAÇÃ: Lisa, sem falhas e cor vermelha. Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade e de tamanho médio. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afeta a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. EMBALAGEM: Acondicionadas em caixas de papelão ou sacos plásticos transparente atóxico	R\$ 672,00
53	MACAXEIRA: Tamanho médio, fresca, íntegra e firme com grau de maturação adequado, isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos.	R\$ 104,40
54	MAMÃO: Mamão formoso, novo, de 1ª qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, casca sã, sem rupturas, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, resistente, com etiqueta de pesagem, prazo de validade semanal e especificações do produto	R\$ 52,50
55	MANGA: frutas novas, de 1ª qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, casca sã, sem rupturas, acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente, com até 5Kg, com etiqueta de pesagem, prazo de validade semanal e especificações do produto.	R\$ 333,70
56	MELÃO: Amarelo, novo, de 1ª qualidade, tamanho médio, limpo. A fruta deve estar firme, sem machucados, livre de sujidades, larvas e parasitas.	R\$ 545,00
57	MELANCIA: Nova, de 1ª qualidade e tamanho médio. Fruto com maturação que permita suportar a manipulação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e	R\$ 186,60



	larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportado de forma adequada.	
58	MORANGO: fresco de 1ª qualidade, bem desenvolvido, com polpa compacta e firme. Com grau de maturação que permita transporte, manipulação e conservação. Adequado para consumo, tamanho médio, apresentado cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades e ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos e aderentes à sua superfície. Embalagem primária: em bandejas plásticas com peso médio de 250 a 500g. Embalagem secundária: caixetas de papelão.	R\$ 12,52
59	PERA: de primeira qualidade, frutas de tamanho médio, casca lisa, sem lesões mecânicas ou sinais de apodrecimento.	R\$ 9,42
60	PEPINO: De 1ª qualidade, tamanho médio, fresco, íntegro e firme com grau de maturação adequado. Sem amarelamento.	R\$ 123,60
61	PIMENTA DE CHEIRO (PIMENTINHA): frescas, alongado, sem amassados ou rachaduras, sem sujidades ou corpos estranhos. Embalados em sacos de polietileno formando pacotes de 200g.	R\$ 13,38
62	PIMENTÃO: <i>In natura</i> , fresco, grau normal de tamanho médio a grande, sem amassados ou rachaduras, sem sujidades ou corpos estranhos e isento de umidade e insetos, com cor, aroma e sabor próprios. Embalagem: em sacos plásticos de polietileno	R\$ 125,00
63	REPOLHO: Novo, de 1ª qualidade, folhas sãs, sem rupturas, tamanho médio, acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente, com 1 unidade cada	R\$ 228,03
64	TOMATE: De 1ª qualidade, tamanho médio, apresentando grau médio de maturação, com casca sã, coloração uniforme e brilho, sem rupturas, sem lesões de origem físicas e mecânicas. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes de polietileno	R\$ 255,00
65	TANGERINA: de primeira qualidade, tamanho médio, frutas firmes, casca lisa e brilhante, produto adocicado, sem lesões mecânicas ou causadas por insetos, sem sinais de apodrecimento.	R\$ 732,00
66	UVA: de primeira qualidade, produto fresco, de boa qualidade, bem desenvolvido com polpa intacta e firme, sem danos físicos ou mecânicos, sabor adocicado, estado de maturação ideal para o consumo, sabor adocicado.	R\$ 18,37
67	CARNE BOVINA MOÍDA: proveniente de cortes de qualidade, magra, sem osso, limpa, sem nervos, tendões e aponeuroses. O produto deve ter aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual, Federal ou Municipal. Embalagem de 500g, plástica, transparente, resistente, atóxica e devidamente identificadas com	R\$ 4.750,00



	rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de validade: Mínimo de 12 meses.	
68	CARNE BOVINA: coxão mole, resfriada ou congelada, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e ossos, e conter no máximo 3% de aponevroses (nervos), acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação, prazo de validade e registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).	R\$ 3.250,40
69	CARNE SUÍNA: Carne suína de corte sem osso, sem muita gordura, congelada, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos em pacotes, devidamente selada, com especificação de peso, validade do produto e registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).	R\$ 3.652,50
70	FRANGO CONGELADO (INTEIRO): embalagem primária plástica entre 2,0kg a 3,0kg e secundária de 18 kg a 22kg. O produto só poderá ser adquirido se comprovada inspeção SIF/DIPOA, com boa qualidade. Aspecto, cor, cheiro e sabor próprio que caracterize ser de primeira, embalagem de polietileno com etiqueta de identificação da data de embalagem/validade, peso, marcas e carimbos oficiais de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado.	R\$ 5.068,00
71	LINGUIÇA: tipo Calabresa, grossa, embalada a vácuo, acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos em pacotes de 2 kg e/ou 5Kg conforme pedido, devidamente selada, com especificação de peso, validade do produto e comprovante de inspeção sanitária. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega.	R\$ 774,30
72	OVOS DE GALINHA: branco "tipo grande", casca lisa. Os ovos deverão estar limpos e com suas características organolépticas preservadas (cor, cheiro, Não poderão estar trincados. Embalagem: em cartelas com 30 unidades cada, com registro no Ministério da Agricultura. Prazo de validade mínimo 30 dias a contar a partir da data de entrega.	R\$ 1.324,80
73	PEITO DE FRANGO CONGELADO: o produto deve ser sem tempero, apresentar consistência firme,	R\$ 1.491,75



	<p>não amolecida, odor e cor característicos, pesando entre 1kg a 1,5Kg cada unidade. Deve ter certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem Primária: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando os dados de identificação do produto segundo legislação. Embalagem Secundária: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total do produto ou em caixa de papelão devidamente embalado. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.</p>	
74	<p>SALSICHA: Produto obtido da emulsão de carnes, embutidas na forma de gomos, deve apresentar elementos inteiros de tamanho uniforme. Ingredientes: Carne bovina/carne suína, toucinho, proteína vegetal, amido, glicose. O produto deve possuir aspecto característico, cor, própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, congelada. Embalagem a vácuo de 3 Kg e/ou 5kg. Prazo de validade mínimo 05 meses a contar a partir da data de entrega. Deverá ser resfriada a uma temperatura de 4°C, encontrar-se embalada, rotulada, com carimbo do SIF.</p>	R\$ 306,00
75	<p>POLPA DE ABACAXI: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18º C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 500g, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso e composição.</p>	R\$ 463,60
76	<p>POLPA DE ACEROLA: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18º C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 500g, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso e composição</p>	R\$ 569,40
77	<p>POLPA DE CAJA: : sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem</p>	R\$ 246,00



	<p>açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18º C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 500g, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso e composição.</p>	
78	<p>POLPA DE CAJU: : sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18º C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 500g, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso e composição</p>	R\$ 786,25
79	<p>POLPA DE GOIABA sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18º C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 500g, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso e composição.</p>	R\$ 722,40
80	<p>POLPA DE MANGA sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18º C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 500g, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso e composição.</p>	R\$ 935,00



81	ADOÇANTE DIETÉTICO: aspecto físico líquido, límpido transparente, 100% sucralose ou stévia, zero calorias, prazo validade 1 (um) ano, características adicionais bico dosador. Embalagem de 25 ml. Não pode conter ciclamato sódico, sacarina sódico e/ou acesulfame de potássio.	R\$ 8,71
82	ARROZ INTEGRAL: Classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	R\$ 20,56
83	AZEITE DE OLIVA: Azeite de oliva extravirgem, nível de acidez máx. de 0,8%, embalagem em vidro de cor escura contendo 500ML, com identificação do produto, prazo de validade e data de fabricação com registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA.	R\$ 23,94
84	BISCOITO DOCE/SALGADO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE: Características Técnicas: Biscoito tipo cookies, doce, diversos sabores (laranja, mel, frutas silvestres, castanhas, coco). Ingredientes: Pode conter polvilho, fécula de batata, farinha de arroz, ovos, gordura vegetal não hidrogenada, amido de milho modificado, dextrose, sal iodado, levedura, espessante, emulsionante, levedantes, aromatizante natural. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: Sacos de polietileno, atóxico, resistente, pacotes de 100g a 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	R\$ 31,47
85	FÓRMULA INFANTIL: Alimento para situação metabólica especial com alergia a proteína do leite, produto a base de soja livre de lactose e sacarose. Com ingredientes naturais e livre de corantes e aromatizantes artificiais, sem lactose. A embalagem não poderá apresentar amassada ou enferrujada e deverá conter data de validade, fabricação e número do lote. Embalagem de 400 gr.	R\$ 159,06
86	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE: Características técnicas: Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto ao consumo em dietas com restrição de lactose. Ingredientes: Leite integral, enzima lactase, vitaminas A e D e emulsificante lecitina de soja. Constar registro no SIF/DIPOA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem: Lata- Peso líquido de 380g Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.	R\$ 188,00
87	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE: Características técnicas: Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto ao consumo em dietas com restrição de lactose. Ingredientes: Leite integral, enzima lactase, vitaminas A e D e emulsificante lecitina de soja. Constar registro no SIF/DIPOA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: Pacote aluminizado. Peso líquido de 300g Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.	R\$ 123,27



88	LEITE EM PÓ DESNATADO: leite em pó desnatado, instantâneo. Embalagem: aluminizada, intacta, bem vedada, contendo 200g do produto, livre de parasitas e substâncias nocivas. Prazo de validade 8 meses a contar a partir da data de entrega. Normal de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Com registro no Ministério da Agricultura e inspecionado pelo SIF.	R\$ 20,38
89	LEITE DE SOJA: Leite de soja em pó integral e instantâneo, sem lactose, sem sabor, enriquecido com vitaminas, minerais e cálcio. Sem colesterol, produto natural, 100% vegetal. Embalagem primária: atóxica, resistente e com peso de 200g. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.	R\$ 62,86
90	MACARRÃO DE ARROZ SEM OVOS: Ingredientes: Farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma e urucum e emulsificante. Não Contém Glúten. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.	R\$ 15,88
91	MACARRÃO INTEGRAL: Macarrão integral tipo, parafuso/pene contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, clara de ovo desidratada e corante, embalagem de 500 gramas, deve possuir data de fabricação e validade, a embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente.	R\$ 16,12
92	MARGARINA SEM LACTOSE (CREME VEGETAL): com sal, com concentração de lipídios entre 50% e 80%, isenta de lactose apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, sem lactose na composição - embalagem de 500g com registro no ministério da agricultura - sif. Validade mínima de 6 meses da entrega.	R\$ 11,12

c) O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos campos indicados, devendo conter as informações similares à especificação deste Termo de Referência.

d) A proposta comercial terá validade mínima de **120 (cento e vinte) dias**, a contar da data da abertura da sessão pública.

e) A validade da garantia deverá ser igual ou superior ao prazo de validade exigido para a proposta.

f) A comprovação apresentada deverá conter todas as informações necessárias à rastreabilidade da garantia, sendo imprescindível que todos os dados sejam legíveis e que não haja omissão de informações.

g) A proposta será desclassificada caso a garantia não esteja em conformidade com as exigências deste Termo de Referência. Além disso, a validade da garantia deverá ser igual ou superior ao prazo de validade exigido para a proposta neste Termo de Referência.



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

12.1. As observâncias quanto à abertura da sessão, classificação das propostas e formulação dos lances, são aquelas estabelecidas no edital da contratação, em conformidade com as disposições da Lei nº 14.133/2021. Sem prejuízo do exigido neste Termo de Referência:

- a) Para julgamento das propostas será adotado o critério de **MENOR PREÇO POR ITEM**.
- b) O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta, deverá ser de **R\$00,01 (um centavo)**.
- c) Será adotado para o envio de lances o modo de disputa “aberto”.
- d) O prazo para o licitante detentor da melhor proposta encaminhar proposta adequada ao último lance ofertado ou negociado, em formato digital, via sistema, é de 2 (duas) horas contadas a partir da solicitação do pregoeiro.

13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. As observâncias quanto às sanções administrativas aos licitantes são aquelas estabelecidas no edital da contratação, em conformidade com as disposições da Lei nº 14.133/2021.

14. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

14.1. O custo estimado total da contratação é **R\$ 4.552.891,00 (quatro milhões quinhentos e cinquenta e dois mil oitocentos e noventa e um reais)**.

14.2. Ressaltamos que todo o processo se encontra a disposição, a qualquer tempo, aos órgãos de controle externo e interno.

15. DAS INFORMAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

15.1. As despesas decorrentes da execução do contrato correrão da seguinte dotação orçamentária:

FONTE: 500 - TESOURO / 550 - QSE / 552 - PNAE
ELEMENTO DE DESPESA: 33.90.30 - MATERIAL DE CONSUMO
PROGRAMA DE TRABALHO: 2.023 - PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE - 12.361.0002.2023

16. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- a) A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo o órgão ou entidade compradora revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivadas de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação, podendo, ainda, prorrogar, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura;
- b) O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou da prestação dos serviços, sem prejuízo das demais sanções cabíveis;
- c) É facultado ao Pregoeiro, ou à autoridade a ele superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, inclusive demonstração de exequibilidade da proposta;



- d) Os proponentes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação;
- e) O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta;
- f) As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação;
- g) As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação em Diário Oficial;
- h) É vedada a qualquer pessoa física ou jurídica, a representação, na presente licitação em mais de uma empresa.
- i) Os casos não previstos neste Termo de Referência serão decididos pelo Pregoeiro.
- h) A participação do proponente nesta licitação implica em aceitação de todos os termos do Edital e seus anexos.
- i) O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes desta Contratação será o do Município de Simplício Mendes – Piauí.

Simplício Mendes-PI, 06 de janeiro de 2026.

GILCIVAN DA LUZ BARROS
Secretário Municipal de Educação



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

Objetivo: **SOLUÇÃO PARA ATENDER A NECESSIDADE DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR(PNAE) DO MUNICÍPIO DE ENSINO DE SIMPLÍCIO MENDES - PI.**

2. ÁREA REQUISITANTE

Secretaria(s) Requiritante	SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
-----------------------------------	----------------------------------

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios tem por finalidade atender às necessidades do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE do Município de Simplício Mendes-PI, assegurando condições adequadas para a oferta contínua, regular e eficiente da alimentação escolar aos alunos da rede pública municipal de ensino.

A iniciativa visa garantir o fornecimento sistemático de alimentos destinados à composição da merenda escolar, indispensáveis ao pleno funcionamento das atividades educacionais, contribuindo diretamente para a permanência dos alunos em sala de aula, a melhoria do rendimento escolar e a promoção da segurança alimentar e nutricional dos estudantes, em consonância com as diretrizes estabelecidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE.

O fornecimento adequado de gêneros alimentícios constitui requisito essencial para a execução das políticas públicas educacionais, especialmente no que se refere à garantia do direito fundamental à alimentação escolar saudável, equilibrada e de qualidade, sendo indispensável para o desenvolvimento físico, cognitivo e social dos educandos.

Trata-se de medida estratégica de apoio à gestão educacional do Município, voltada à mitigação de riscos de descontinuidade do fornecimento, à racionalização da logística de distribuição, ao fortalecimento da capacidade operacional da Secretaria Municipal de Educação e à observância dos padrões nutricionais exigidos pelos normativos do PNAE.

A contratação pretendida contribuirá para a eficiência da gestão pública ao permitir o adequado planejamento das aquisições, a redução de custos indiretos decorrentes de contratações emergenciais, o aprimoramento do controle da despesa pública e maior previsibilidade orçamentária, em consonância com os princípios da economicidade, eficiência, planejamento e continuidade do serviço público.

Assim, revela-se imprescindível a contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios para atender às demandas do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE do Município de Simplício Mendes-PI, como medida necessária, oportuna e de relevante interesse público, essencial à garantia da regularidade, da qualidade e da efetividade da alimentação escolar ofertada aos alunos da rede municipal de ensino.

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios, destinada ao atendimento das demandas do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE do Município de Simplício Mendes-PI, deverá observar rigorosamente os requisitos a seguir estabelecidos,



com a finalidade de assegurar a legalidade, a regularidade do fornecimento, a qualidade dos produtos e a eficiência na execução contratual.

Experiência e Capacidade Técnica

A licitante deverá comprovar experiência prévia no fornecimento de gêneros alimentícios, demonstrando capacidade técnica e operacional para atendimento contínuo e regular às demandas da Administração Pública, preferencialmente junto a órgãos públicos, unidades escolares ou entidades de porte equivalente.

A habilitação jurídica, fiscal, trabalhista e técnica deverá atender integralmente às exigências da Lei nº 14.133/2021.

Estrutura Operacional e Capacidade de Atendimento

A empresa contratada deverá dispor de infraestrutura física, logística e operacional adequada para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, assegurando condições regulares de atendimento às unidades escolares da rede municipal de ensino de Simplício Mendes-PI.

Deverá ser comprovada a capacidade de fornecimento contínuo e regular dos produtos, garantindo a disponibilidade dos gêneros alimentícios ao longo do período contratual e evitando interrupções que possam comprometer a execução da política pública de alimentação escolar.

Qualidade e Especificações dos Alimentos

Os gêneros alimentícios fornecidos deverão atender integralmente às especificações técnicas, padrões de qualidade, validade, conservação e acondicionamento exigidos pela legislação sanitária vigente, em especial as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE e demais dispositivos legais aplicáveis ao PNAE.

A contratada será integralmente responsável pela procedência, qualidade e conformidade dos produtos fornecidos, respondendo por eventuais prejuízos decorrentes do fornecimento de alimentos em desacordo com as especificações técnicas, nutricionais ou sanitárias exigidas.

Sistema de Controle e Registro de Abastecimento

A empresa deverá disponibilizar sistema de controle, manual ou informatizado, que possibilite:

- Registro detalhado das entregas realizadas;
- Controle de quantidades, prazos, lotes e datas de validade;
- Emissão de relatórios analíticos e gerenciais;
- Acompanhamento e fiscalização pela Administração Municipal
- Observância à Lei Geral de Proteção de Dados – LGPD (Lei nº 13.709/2018), quando aplicável.

Equipe e Atendimento Operacional

A contratada deverá manter equipe técnica e operacional capacitada para o fornecimento, transporte, manuseio e entrega dos gêneros alimentícios, assegurando agilidade, segurança alimentar e regularidade no atendimento às demandas da Secretaria Municipal de Educação.

Deverá ser indicado responsável técnico ou gestor do contrato, que atuará como interlocutor junto à Administração para acompanhamento da execução contratual, solução de demandas operacionais e prestação de esclarecimentos.

Metodologia de Execução e Monitoramento



O fornecimento dos gêneros alimentícios deverá ocorrer conforme cronograma, rotinas e procedimentos definidos pela Administração Pública, observando autorizações formais, quantitativos previamente estabelecidos e controles operacionais adotados pela Secretaria Municipal de Educação.

As entregas deverão ser realizadas diretamente nas unidades escolares ou nos locais indicados pela Administração, respeitando as condições adequadas de transporte, armazenamento e conservação dos alimentos, de modo a preservar suas características nutricionais e sanitárias.

A contratada deverá apresentar relatórios periódicos de fornecimento, permitindo o acompanhamento, a fiscalização e o controle da execução contratual pela Administração Municipal.

Responsabilidade e Sustentabilidade

A empresa contratada será integralmente responsável por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e operacionais decorrentes da execução do contrato.

Sempre que possível, deverá adotar práticas sustentáveis, como a redução de desperdícios, o uso racional de embalagens, o adequado gerenciamento de resíduos e a observância de boas práticas ambientais, em alinhamento às diretrizes de responsabilidade socioambiental da Administração Pública e aos princípios do PNAE.

Documentação e Fiscalização

Durante toda a execução contratual, a contratada deverá manter atualizada e disponível a documentação comprobatória de regularidade fiscal, sanitária, licenças, certificados de qualidade e registros de fornecimento.

fiscalização do contrato será exercida por servidores designados pela Administração Municipal, que poderão solicitar esclarecimentos, determinar ajustes operacionais e aplicar as penalidades previstas em contrato e na legislação vigente, em caso de descumprimento das obrigações assumidas.

Observância à Lei nº 14.133/2021

A execução contratual deverá seguir fielmente as disposições da Lei de Licitações e Contratos Administrativos (Lei nº 14.133/2021), observando os princípios da legalidade, impessoalidade, transparência, eficiência, economicidade e interesse público.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

O fornecimento contínuo de gêneros alimentícios configura-se como necessidade estratégica para assegurar o funcionamento regular e eficiente das atividades da rede municipal de ensino de Simplício Mendes-PI, constituindo insumo essencial à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Trata-se de elemento indispensável para garantir a oferta diária da alimentação escolar, viabilizando o desenvolvimento das atividades educacionais e assegurando a continuidade das políticas públicas de segurança alimentar e nutricional destinadas aos estudantes da rede municipal.

Com base em levantamento de mercado realizado previamente pela Administração, foi identificada a existência de empresas especializadas, em âmbito regional e nacional, com experiência comprovada em capacitação de profissionais de saúde, execução de programas de vigilância em saúde e disponibilização de plataformas digitais de gestão. As empresas consultadas apresentaram portfólio compatível com as exigências técnicas do objeto, incluindo metodologias



de ensino participativas, equipe multidisciplinar qualificada e sistemas informatizados adequados às normas da Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD – Lei nº 13.709/2018).

As cotações de preços obtidas demonstraram valores compatíveis com os praticados no mercado e alinhados à realidade orçamentária do Município, evidenciando a viabilidade técnica e econômica da contratação por meio de processo licitatório. Os orçamentos incluíram, entre outros requisitos, capacitação presencial e/ou remota com certificação, suporte técnico contínuo, relatórios gerenciais de acompanhamento, bem como o fornecimento de plataforma segura e responsiva, apta a registrar e monitorar as ações em tempo real.

A pesquisa de mercado evidenciou a existência de fornecedores aptos a atender às demandas específicas do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE do Município de Simplício Mendes-PI, com capacidade para o fornecimento regular de gêneros alimentícios, o que reforça a competitividade do certame e assegura o atendimento aos requisitos técnicos, sanitários, operacionais e administrativos exigidos.

Diante disso, conclui-se que há oferta suficiente no mercado especializado para atendimento da demanda, com condições técnicas e operacionais compatíveis com as exigências legais e normativas. O levantamento de mercado realizado constitui, assim, fundamento técnico para a deflagração do processo licitatório, alinhando-se aos princípios da legalidade, economicidade, eficiência e transparência previstos na Lei nº 14.133/2021, garantindo a efetividade das ações estratégicas em saúde pública e a proteção do interesse coletivo.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A presente contratação tem por objetivo a seleção de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios, destinada a atender às demandas do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE do Município de Simplício Mendes-PI. A solução proposta busca assegurar o fornecimento regular da alimentação escolar aos alunos da rede municipal de ensino, garantindo a continuidade das atividades educacionais, a observância das diretrizes nutricionais estabelecidas pelo FNDE e a eficiência logística necessária à execução das políticas públicas de segurança alimentar e nutricional.

O processo licitatório será realizado na modalidade adequada, com critérios objetivos de julgamento, visando à seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, assegurando qualidade técnica, economicidade, transparência e isonomia entre os participantes.

A empresa contratada deverá comprovar experiência prévia em capacitação e execução de programas de saúde, dispor de equipe multidisciplinar qualificada, bem como ofertar suporte técnico contínuo ao sistema informatizado implantado. A execução deverá observar fielmente a legislação vigente, em especial a Lei nº 14.133/2021 e a Lei nº 13.709/2018 (LGPD), garantindo a segurança das informações, a proteção de dados pessoais e a confidencialidade das informações de saúde.

Fica vedada a participação de cooperativas e consórcios, a fim de assegurar maior controle técnico e contratual sobre a execução dos serviços e garantir a responsabilidade integral da contratada. Será admitida a participação de Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), em conformidade com a Lei Complementar nº 123/2006, assegurando-se o tratamento diferenciado e favorecido previsto na legislação.

A adoção desta solução visa assegurar a continuidade e a eficiência das atividades educacionais do Município, garantindo suporte adequado por meio do fornecimento regular de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar. A contratação alinha-se aos princípios constitucionais da



legalidade, eficiência, economicidade e continuidade do serviço público, promovendo o interesse público e contribuindo diretamente para a garantia da segurança alimentar e para a qualidade da alimentação ofertada aos alunos da rede municipal de ensino.

6.1. DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO “PREGÃO ELETRÔNICO”

A escolha da modalidade “Pregão Eletrônico” se justifica pela ampla publicidade na contratação da empresa que irá executar os serviços previstos, mas também pela possibilidade de atestar previamente que as empresas interessadas em participar do certame possuem os requisitos mínimo de qualificação exigidos para execução do objeto a ser licitado, contido na Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021.

O Pregão Eletrônico caracteriza-se como modalidade de licitação, sendo definida no art. 6, inciso XLI, pela Lei n.14.133/2021, como adequada para contratação de bens e serviços comuns. No Pregão a disputa de preços acontece entre quaisquer interessados, desde que comprovem preencher os requisitos de qualificação nos termos exigidos pelo edital.

A nova lei de licitações em seu art. 29, determina que a Concorrência e o Pregão seguem o rito procedimental comum, ou seja, possuem as fases: preparatória, de divulgação de edital de licitação, de apresentação de propostas e lances, quando for o caso, de julgamento, de habilitação, recursal e de homologação.

Para a escolha da modalidade apropriada, na fase de planejamento, deve-se considerar a aplicação do Pregão sempre que o objeto possuir padrões de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos pelo edital, sendo que não se aplicará o Pregão às contratações de serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual e de obras e serviços de engenharia, desde que estes não se qualifiquem como comuns.

6.2. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO “MENOR PREÇO”

Nos termos do art. 6º, inciso XLI, da Lei nº 14.133/21, a modalidade de Pregão Eletrônico para contratação de bens e serviços comuns, poderá ter como critério de julgamento os seguintes:

- a) menor preço;
- b) maior desconto;

Diante das possibilidades apresentadas pelo regramento de licitações, considerando todo o ciclo de vida do contrato e a seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública, o critério de julgamento a ser adotado será o de menor preço.

A escolha do tipo “Menor Preço” se justifica por ser esse o tipo mais vantajoso à Administração Pública, aumentando a competição entre as empresas participantes do certame, possibilitando assim, que a proposta vencedora seja realmente aquela de menor preço, dentro das especificações constantes no edital, gerando com isso, economia aos cofres públicos.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

A definição dos quantitativos do objeto desta contratação baseia-se em levantamento minucioso realizado pela Secretaria Municipal de Educação, que considerou como parâmetros principais as aquisições realizadas nos últimos 12 (doze) meses, as projeções e demandas previstas para o próximo exercício, bem como o histórico de contratações anteriores referentes ao mesmo objeto.



Esse estudo técnico tem por finalidade assegurar a alocação eficiente e racional dos recursos públicos, proporcionando atendimento estratégico e organizado às necessidades reais do Município, de modo a garantir a continuidade e a qualidade dos serviços educacionais.

Assim, os quantitativos propostos foram estabelecidos com base em dados concretos e análise criteriosa, que contemplam tanto as demandas atuais quanto as expectativas para o futuro próximo, visando atender de forma adequada e tempestiva às exigências do sistema municipal de ensino.

As tabelas a seguir apresentam as especificações detalhadas dos lotes/itens a serem adquiridos, cujos requisitos técnicos foram definidos a partir de pesquisas de mercado e validados pela Secretaria Municipal de Educação, assegurando a conformidade com as necessidades da Administração Pública:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QTD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	AÇÚCAR CRISTAL: branco, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem resistente transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de fermentação, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega	KG	8500	R\$ 4,60	R\$ 39.100,00
2	AMIDO DE MILHO: produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançoso, embalagem de 1kg. Validade mínima: de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	EMB. 1kg	50	R\$ 20,93	R\$ 1.046,50
3	ALHO: produto in natura, em unidades (cabeças), de 1ª qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, devendo estar bem desenvolvido, sadio. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície.	CABEÇA	20000	R\$ 3,60	R\$ 72.000,00
4	ARROZ BRANCO: subgrupo polido, classe longo fino, tipo I. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 kg. Embalagem secundária: Sacos de polietileno reforçados e lacrados, com capacidade para no máximo 30 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 10 meses.	KG	25000	R\$ 5,70	R\$ 142.500,00
5	AVEIA EM FLOCOS FINOS: isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas. Acondicionada em embalagens de 170g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Prazo de validade 10 meses a contar a partir da data de entrega.	CX	200	R\$ 6,31	R\$ 1.262,00



6	BISCOITO DOCE TIPO MARIA: de primeira qualidade, sem recheio, produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Formato retangular ou quadrado. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária: Pacotes de 307g embalados com filme plástico atóxico, resistente e lacrado. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses.	PCT	8000	R\$ 7,17	R\$ 57.360,00
7	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA: de primeira qualidade, produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Formato retangular ou quadrado. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária: Pacotes de 307g embalados com filme plástico atóxico, resistente e lacrado. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses.	PCT	3000	R\$ 7,58	R\$ 22.740,00
8	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM-CRACKER: de primeira qualidade, produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Formato retangular ou quadrado. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária: Pacotes de 350g embalados com filme plástico atóxico, resistente e lacrado. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses.	PCT	8000	R\$ 7,58	R\$ 60.640,00
9	CACAU EM PÓ: Cacau em pó, 50% cacau, devidamente rotulado de acordo com legislação vigente, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. Peso líquido 200g	CX	250	R\$ 20,20	R\$ 5.050,00
10	CAFÉ EM PÓ: grão torrado e moído, aspecto, cheiro e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas/ larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados à vácuo em embalagem de 250g. Registros obrigatórios nos ministérios	PCT	5000	R\$ 24,23	R\$ 121.150,00



	competentes e selo ABIC. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.				
11	COLORAU: produto obtido do grão do urucum com a mistura de fubá ou farinha de mandioca. Aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprios. No rótulo deve constar a denominação "colorífico". Embalagem primária: Saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, lacrado, pacotes de 100g. Embalagem secundária: Saco de polietileno transparente, atóxico, resistente e lacrado, com 10 unidades, totalizando 01 kg.	PCT	8000	R\$ 13,00	R\$ 104.000,00
12	CONDIMENTO EM PÓ: in natura, tipo cominho, em pó fino. Sem a presença de sujidade ou matérias estranhas. Embalagem em polietileno, atóxica e transparente, sendo 10 unidades de 100g totalizando 1 kg. Validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	PCT	8000	R\$ 17,00	R\$ 136.000,00
13	EXTRATO DE TOMATE: simples concentrado. Ingredientes: Tomate, sal, com ou sem açúcar. Embalagem primária: de vidro, intacta e com 190 gramas. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	COPO	600	R\$ 5,30	R\$ 3.180,00
14	FARINHA DE MANDIOCA: Grupo: seca; Subgrupo: fina; Classe: branca; Tipo 1. Obtida das raízes de mandioca sadias. Não podem estar úmidas, fermentadas; apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico (rançosas) e coloração anormal. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses.	KG	2500	R\$ 9,21	R\$ 23.025,00
15	FARINHA DE TRIGO: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, o conteúdo deve estar bem solto e seco, isento de pragas e impurezas, acondicionados em pacotes intactos de polipropileno pesando 1 kg, com prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	1000	R\$ 18,60	R\$ 18.600,00
16	FARINHA DE ARROZ (FLOCOS DE ARROZ): tipo farinha de arroz flocada, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 5(cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Unidade de compra: 500g.	PCT	500	R\$ 8,80	R\$ 4.400,00
17	FERMENTO EM PÓ: contendo amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio, em embalagens de 250gramas, com validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de	UND	150	R\$ 8,38	R\$ 1.257,00



	identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas.				
18	FERMENTO BIOLÓGICO SECO: Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Embalagem 250g	EMB	200	R\$ 6,45	R\$ 1.290,00
19	FEIJÃO CARIOCA: feijão tipo 1, carioca, produto novo de 1ª qualidade, sem sujidades, mofos e bolores. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30kg. Data da fabricação: máximo 30 dias. Data de validade: mínimo de 06 meses.	KG	4000	R\$ 9,04	R\$ 36.160,00
20	FEIJÃO PRETO: Tipo I, preto, isento de matérias estranhas, impurezas, mofos e bolores. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	KG	2000	R\$ 10,65	R\$ 21.300,00
21	FLOCOS DE MILHO: produto obtido pela moagem do grão de milho, de 1ª qualidade, devendo ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de terra e parasitos. Produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade. Embalagem primária: 500g, plástico atóxico, lacrada por selador. Embalagem secundária: polietileno transparente, resistente e bem vedado Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	PCT	20000	R\$ 2,23	R\$ 44.600,00
22	FUBÁ DE MILHO Farinha de milho, grão: amarelo, tipo: fubá mimoso, enriquecida com ferro e ácido fólico, rico em fibras e vitaminas B6 e E, e fonte de vitamina B1. Descrição complementar: Produto de 1ª qualidade, fino, amarelo, isento de sujidades ou insetos no seu interior e livre de umidade. Embalagem plástica de 500g, sem danos e com data de validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	PCT	700	R\$ 4,25	R\$ 2.975,00
23	FOLHAS DE LOURO: Louro, ingredientes: folhas de louro secas. Embalagem plástica atóxica de 4g.	PCT	300	R\$ 3,00	R\$ 900,00
24	LEITE EM PÓ INTEGRAL: Leite em pó integral e instantâneo, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados, ingredientes: leite integral, emulsificante lecitina de soja, não contendo glúten. Devendo ter boa solubilidade, embalagem 200g. O produto deverá ter validade mínima de 12 meses.	PCT	35000	R\$ 9,49	R\$ 332.150,00



25	MACARRÃO ESPAGUETE - com ovos, procedência nacional, isento de mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem tipo sacos de polietileno, termossoldada, transparentes, atóxicos e resistentes, contendo 400g. Prazo mínimo de validade de 12 meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	PCT	12000	R\$ 5,89	R\$ 70.680,00
26	MACARRÃO PARA LASANHA - massa para lasanha a base de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados, corantes naturais urucum e cúrcuma. Pacote com 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenamento e quantidade do produto. Validade mínima de 1 ano a contar da data de entrega ao fabricante.	PCT	250	R\$ 10,59	R\$ 2.647,50
27	MARGARINA: com sal, apresentando de 60% a 80% de lipídios. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Deve ter registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA. Embalagem primária: Potes de polietileno resistente, com tabela de composição nutricional, embalagens de 500g. O produto deverá ter validade mínima de 12 meses	POTE	2000	R\$ 11,23	R\$ 22.460,00
28	MILHO PARA PIPOCA: classe amarela tipo I, grupo duro, isenta de matérias estranhas e impurezas. Apresentar certificado do ministério de agricultura. Embalagem primária: sacos de polietileno, transparente, atóxicos, pacotes de 500g.	PCT	300	R\$ 4,66	R\$ 1.398,00
29	MILHO PARA MUNGUNZÁ: grãos de milho amarelo e/ou branco, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de plástica, atóxica de 500 g. Prazo mínimo de validade de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	PCT	300	R\$ 4,00	R\$ 1.200,00
30	MILHO VERDE EM CONSERVA: simples, grãos inteiros, imersos em líquido de cobertura apropriada submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados, os recipientes utilizados a fim de evitar a sua alteração. - Embalagem 170g. Prazo mínimo de validade de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	LATA	1000	R\$ 5,05	R\$ 5.050,00
31	ÓLEO DE SOJA: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, mistura de outros óleos e cheiro forte. Embalagem primária: Garrafas plásticas contendo 900ml, não apresentando amassamento e vazamento.	GARRAFA	4000	R\$ 9,15	R\$ 36.600,00
32	SAL: Sal Refinado Iodado. Não deve apresentar sujidades e misturas inadequadas. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	1600	R\$ 1,70	R\$ 2.720,00



33	SARDINHA EM CONSERVA: Sardinha ao próprio suco com óleo comestível, em lata de 130g. Preparado com pescado fresco, limpo, vicerado, inteiro e sem cabeça, conservado em azeite, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de ferrugem, sujidades e danificação das latas. A lata deverá apresentar revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugem e substâncias nocivas. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	LATA	10000	R\$ 5,51	R\$ 55.100,00
34	TAPIOCA SECA EM FLOCOS: Não deve apresentar sujidades, mistura inadequada ao produto. Embalagem: plásticas transparente, termosselada, atóxica, intacta, com capacidade de 1kg, contendo as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	300	R\$ 10,92	R\$ 3.276,00
35	VINAGRE: Vinagre de álcool. Produto deve estar intacto, bem vedado e constar a data de fabricação, informação nutricional e ingredientes. Embalagem primária: Embalagem plástica tipo PET, volume de 900 ml. Embalagem secundária: caixa de papelão. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	GARRAFA	500	R\$ 4,45	R\$ 2.225,00
36	ABACATE: De 1ª qualidade, grau médio de maturação que permita suportar a manipulação, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho.	KG	1500	R\$ 11,09	R\$ 16.635,00
37	ABACAXI: Pérola, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, casca sã, sem rupturas, tamanho médio, limpo.	UND	3000	R\$ 9,00	R\$ 27.000,00
38	ABÓBORA: Madura, tipo moranga ou de pescoço, de primeira (boa qualidade), tamanho médio, coloração uniforme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	400	R\$ 5,33	R\$ 2.132,00
39	ALFACE: De 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem plástica. Livre de resíduos de fertilizantes	MAÇO	600	R\$ 6,00	R\$ 3.600,00
40	BANANA CASCA VERDE: De 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com maturação que permita suportar a manipulação, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho.	DÚZIA	600	R\$ 7,40	R\$ 4.440,00
41	BANANA MAÇÃ: De 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com maturação que permita suportar a manipulação, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho.	DÚZIA	250	R\$ 9,32	R\$ 2.330,00
42	BANANA PRATA: De 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com maturação que permita suportar a manipulação, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho.	DÚZIA	400	R\$ 10,10	R\$ 4.040,00



43	BATATA INGLESA: Tamanho médio, inteira, lisa, com polpa intacta e limpa, sem brotos, sem manchas esverdeadas, rachaduras ou cortes na casca, sem manchas esverdeadas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Acondicionadas em embalagem resistente	KG	2300	R\$ 9,00	R\$ 20.700,00
44	BATATA DOCE: De superfície lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada.	KG	1000	R\$ 7,50	R\$ 7.500,00
45	BETERRABA: De 1ª qualidade, o produto deverá estar fresco, sem folhas, isento de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos aderidos à superfície externa, sem rupturas, limpo e no ponto de consumo, sem folhas, tamanho médio. Acondicionada em embalagem plástica de polipropileno resistente.	KG	700	R\$ 8,20	R\$ 5.740,00
46	CEBOLA BRANCA: Fresca, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isentas de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagem resistente.	KG	4000	R\$ 7,85	R\$ 31.400,00
47	CENOURA: De 1ª qualidade, sem folhas, tamanho médio, nova, sem rupturas, limpa, acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente	KG	3200	R\$ 8,77	R\$ 28.064,00
48	CHEIRO VERDE: Com folhas firmes, de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente	MAÇO	800	R\$ 6,00	R\$ 4.800,00
49	COUVE- FOLHA: Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes, de colheita recente.	MAÇO	300	R\$ 8,00	R\$ 2.400,00
50	KIWI: in natura, de 1º qualidade, devem estar frescos, íntegros, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma e odor estranhos.	KG	100	R\$ 34,90	R\$ 3.490,00
51	LARANJA: De 1ª qualidade, devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente ou sacaria de rede própria para ortifrútiis, com capacidade de 10kg por embalagem.	DÚZIA	7000	R\$ 12,75	R\$ 89.250,00



52	MAÇÃ: Lisa, sem falhas e cor vermelha. Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade e de tamanho médio. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afeta a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. EMBALAGEM: Acondicionadas em caixas de papelão ou sacos plásticos transparente atóxico	UND	40000	R\$ 1,68	R\$ 67.200,00
53	MACAXEIRA: Tamanho médio, fresca, íntegra e firme com grau de maturação adequado, isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos.	KG	1500	R\$ 6,96	R\$ 10.440,00
54	MAMÃO: Mamão formoso, novo, de 1ª qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, casca sã, sem rupturas, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, resistente, com etiqueta de pesagem, prazo de validade semanal e especificações do produto	KG	1000	R\$ 5,25	R\$ 5.250,00
55	MANGA: frutas novas, de 1ª qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, casca sã, sem rupturas, acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente, com até 5Kg, com etiqueta de pesagem, prazo de validade semanal e especificações do produto.	UND	11750	R\$ 2,84	R\$ 33.370,00
56	MELÃO: Amarelo, novo, de 1ª qualidade, tamanho médio, limpo. A fruta deve estar firme, sem machucados, livre de sujidades, larvas e parasitas.	KG	10000	R\$ 5,45	R\$ 54.500,00
57	MELANCIA: Nova, de 1ª qualidade e tamanho médio. Fruto com maturação que permita suportar a manipulação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportado de forma adequada.	KG	6000	R\$ 3,11	R\$ 18.660,00
58	MORANGO: fresco de 1ª qualidade, bem desenvolvido, com polpa compacta e firme. Com grau de maturação que permita transporte, manipulação e conservação. Adequado para consumo, tamanho médio, apresentado cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades e ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos e aderentes à sua superfície. Embalagem primária: em bandejas plásticas com peso médio de 250 a 500g. Embalagem secundária: caixetas de papelão.	KG	50	R\$ 25,04	R\$ 1.252,00
59	PERA: de primeira qualidade, frutas de tamanho médio, casca lisa, sem lesões mecânicas ou sinais de apodrecimento.	UND	300	R\$ 3,14	R\$ 942,00
60	PEPINO: De 1ª qualidade, tamanho médio, fresco, íntegro e firme com grau de maturação adequado. Sem amarelamento.	KG	3000	R\$ 4,12	R\$ 12.360,00



61	PIMENTA DE CHEIRO (PIMENTINHA): frescas, alongado, sem amassados ou rachaduras, sem sujidades ou corpos estranhos. Embalados em sacos de polietileno formando pacotes de 200g.	KG	120	R\$ 11,15	R\$ 1.338,00
62	PIMENTÃO: <i>In natura</i> , fresco, grau normal de tamanho médio a grande, sem amassados ou rachaduras, sem sujidades ou corpos estranhos e isento de umidade e insetos, com cor, aroma e sabor próprios. Embalagem: em sacos plásticos de polietileno	UND	5000	R\$ 2,50	R\$ 12.500,00
63	REPOLHO: Novo, de 1ª qualidade, folhas sãs, sem rupturas, tamanho médio, acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente, com 1 unidade cada	KG	3300	R\$ 6,91	R\$ 22.803,00
64	TOMATE: De 1ª qualidade, tamanho médio, apresentando grau médio de maturação, com casca sã, coloração uniforme e brilho, sem rupturas, sem lesões de origem físicas e mecânicas. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes de polietileno	KG	3000	R\$ 8,50	R\$ 25.500,00
65	TANGERINA: de primeira qualidade, tamanho médio, frutas firmes, casca lisa e brilhante, produto adocicado, sem lesões mecânicas ou causadas por insetos, sem sinais de apodrecimento.	UND	40000	R\$ 1,83	R\$ 73.200,00
66	UVA: de primeira qualidade, produto fresco, de boa qualidade, bem desenvolvido com polpa intacta e firme, sem danos físicos ou mecânicos, sabor adocicado, estado de maturação ideal para o consumo, sabor adocicado.	KG	100	R\$ 18,37	R\$ 1.837,00
67	CARNE BOVINA MOÍDA: proveniente de cortes de qualidade, magra, sem osso, limpa, sem nervos, tendões e aponeuroses. O produto deve ter aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual, Federal ou Municipal. Embalagem de 500g, plástica, transparente, resistente, atóxica e devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de validade: Mínimo de 12 meses.	PCT	25000	R\$ 19,00	R\$ 475.000,00
68	CARNE BOVINA: coxão mole, resfriada ou congelada, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e ossos, e conter no máximo 3% de aponevroses (nervos), acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação, prazo de validade e registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).	KG	8000	R\$ 40,63	R\$ 325.040,00



69	CARNE SUÍNA: Carne suína de corte sem osso, sem muita gordura, congelada, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos em pacotes, devidamente selada, com especificação de peso, validade do produto e registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).	KG	15000	R\$ 24,35	R\$ 365.250,00
70	FRANGO CONGELADO (INTEIRO): embalagem primária plástica entre 2,0kg a 3,0kg e secundária de 18 kg a 22kg. O produto só poderá ser adquirido se comprovada inspeção SIF/DIPOA, com boa qualidade. Aspecto, cor, cheiro e sabor próprio que caracterize ser de primeira, embalagem de polietileno com etiqueta de identificação da data de embalagem/validade, peso, marcas e carimbos oficiais de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado.	KG	35000	R\$ 14,48	R\$ 506.800,00
71	LINGUIÇA: tipo Calabresa, grossa, embalada a vácuo, acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos em pacotes de 2 kg e/ou 5Kg conforme pedido, devidamente selada, com especificação de peso, validade do produto e comprovante de inspeção sanitária. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega.	KG	3000	R\$ 25,81	R\$ 77.430,00
72	OVOS DE GALINHA: branco "tipo grande", casca lisa. Os ovos deverão estar limpos e com suas características organolépticas preservadas (cor, cheiro, Não poderão estar trincados. Embalagem: em cartelas com 30 unidades cada, com registro no Ministério da Agricultura. Prazo de validade mínimo 30 dias a contar a partir da data de entrega.	CARTELA	6000	R\$ 22,08	R\$ 132.480,00
73	PEITO DE FRANGO CONGELADO: o produto deve ser sem tempero, apresentar consistência firme, não amolecida, odor e cor característicos, pesando entre 1kg a 1,5Kg cada unidade. Deve ter certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem Primária: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando os dados de identificação do produto segundo legislação. Embalagem Secundária: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total do produto ou em caixa de papelão devidamente embalado. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	KG	7500	R\$ 19,89	R\$ 149.175,00
74	SALSICHA: Produto obtido da emulsão de carnes, embutidas na forma de gomos, deve apresentar elementos inteiros de tamanho uniforme. Ingredientes: Carne bovina/carne suína, toucinho, proteína vegetal, amido, glicose. O produto deve possuir aspecto característico, cor, própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, congelada. Embalagem a vácuo de	KG	2000	R\$ 15,30	R\$ 30.600,00



	3 Kg e/ou 5kg. Prazo de validade mínimo 05 meses a contar a partir da data de entrega. Deverá ser resfriada a uma temperatura de 4°C, encontrar-se embalada, rotulada, com carimbo do SIF.				
75	POLPA DE ABACAXI: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18º C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 500g, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso e composição.	PCT	4000	R\$ 11,59	R\$ 46.360,00
76	POLPA DE ACEROLA: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18º C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 500g, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso e composição	PCT	6000	R\$ 9,49	R\$ 56.940,00
77	POLPA DE CAJA: : sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18º C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 500g, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso e composição.	PCT	3000	R\$ 8,20	R\$ 24.600,00



78	<p>POLPA DE CAJU: : sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e são, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18º C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 500g, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso e composição</p>	PCT	8500	R\$ 9,25	R\$ 78.625,00
79	<p>POLPA DE GOIABA sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e são, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18º C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 500g, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso e composição.</p>	PCT	8000	R\$ 9,03	R\$ 72.240,00
80	<p>POLPA DE MANGA sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e são, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18º C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 500g, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso e composição.</p>	PCT	8500	R\$ 11,00	R\$ 93.500,00
81	<p>ADOÇANTE DIETÉTICO: aspecto físico líquido, límpido transparente, 100% sucralose ou stévia, zero calorias, prazo validade 1 (um) ano, características adicionais bico dosador. Embalagem de 25 ml. Não pode conter ciclamato sódico, sacarina sódico e/ou acesulfame de potássio.</p>	UND	100	R\$ 8,71	R\$ 871,00
82	<p>ARROZ INTEGRAL: Classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada(empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de</p>	KG	200	R\$ 10,28	R\$ 2.056,00



	validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.				
83	AZEITE DE OLIVA: Azeite de oliva extra virgem, nível de acidez máx. de 0,8%, embalagem em vidro de cor escura contendo 500ML, com identificação do produto, prazo de validade e data de fabricação com registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA.	UND	50	R\$ 47,88	R\$ 2.394,00
84	BISCOITO DOCE/SALGADO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE: Características Técnicas: Biscoito tipo cookies, doce, diversos sabores (laranja, mel, frutas silvestres, castanhas, coco). Ingredientes: Pode conter polvilho, fécula de batata, farinha de arroz, ovos, gordura vegetal não hydrogenada, amido de milho modificado, dextrose, sal iodado, levedura, espessante, emulsionante, levedantes, aromatizante natural. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: Sacos de polietileno, atóxico, resistente, pacotes de 100g a 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	PCT	350	R\$ 8,99	R\$ 3.146,50
85	FÓRMULA INFANTIL: Alimento para situação metabólica especial com alergia a proteína do leite, produto a base de soja livre de lactose e sacarose. Com ingredientes naturais e livre de corantes e aromatizantes artificiais, sem lactose. A embalagem não poderá apresentar amassada ou enferrujada e deverá conter data de validade, fabricação e número do lote. Embalagem de 400 gr.	LATA	300	R\$ 53,02	R\$ 15.906,00
86	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE: Características técnicas: Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto ao consumo em dietas com restrição de lactose. Ingredientes: Leite integral, enzima lactase, vitaminas A e D e emulsificante lecitina de soja. Constar registro no SIF/DIPOA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem: Lata- Peso líquido de 380g Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.	LATA	400	R\$ 47,00	R\$ 18.800,00
87	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE: Características técnicas: Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto ao consumo em dietas com restrição de lactose. Ingredientes: Leite integral, enzima lactase, vitaminas A e D e emulsificante lecitina de soja. Constar registro no SIF/DIPOA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: Pacote aluminizado. Peso líquido de 300g Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.	PCT	350	R\$ 35,22	R\$ 12.327,00
88	LEITE EM PÓ DESNATADO: leite em pó desnatado, instantâneo. Embalagem: aluminizada, intacta, bem vedada, contendo 200g do produto, livre de parasitas e substâncias nocivas. Prazo de validade 8 meses a contar a partir da data de entrega. Normal de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Com registro no Ministério da Agricultura e inspecionado pelo SIF.	PCT	200	R\$ 10,19	R\$ 2.038,00



89	LEITE DE SOJA: Leite de soja em pó integral e instantâneo, sem lactose, sem sabor, enriquecido com vitaminas, minerais e cálcio. Sem colesterol, produto natural, 100% vegetal. Embalagem primária: atóxica, resistente e com peso de 200g. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.	PCT	200	R\$ 31,43	R\$ 6.286,00
90	MACARRÃO DE ARROZ SEM OVOS: Ingredientes: Farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma e urucum e emulsificante. Não Contém Glúten. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.	PCT	250	R\$ 6,35	R\$ 1.587,50
91	MACARRÃO INTEGRAL: Macarrão integral tipo, parafuso/pene contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, clara de ovo desidratada e corante, embalagem de 500 gramas, deve possuir data de fabricação e validade, a embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente.	PCT	200	R\$ 8,06	R\$ 1.612,00
92	MARGARINA SEM LACTOSE (CREME VEGETAL): com sal, com concentração de lipídios entre 50% e 80%, isenta de lactose apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, sem lactose na composição - embalagem de 500g com registro no ministério da agricultura - sif. Validade mínima de 6 meses da entrega.	PCT	80	R\$ 13,90	R\$ 1.112,00
VALOR TOTAL					R\$ 4.552.891,00

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa de preços da presente contratação foi obtida de modo a garantir a correta higidez do presente processo de contratação, nos moldes da Lei 14.133/2021, consolidada através de pesquisa no Banco de Preços mantido pelo Tribunal de Contas do Estado do Piauí e cotação realizada diretamente no mercado junto a fornecedores do ramo, todo o procedimento foi balizado por meio do Manual de orientação de pesquisa de preços 4ª Edição / Lei 14.133/2021 do Superior Tribunal de Justiça, que serve como base de boas práticas administrativas a serem adotadas. Todas as informações constam em relatório de Precificação, anexo ao Processo administrativo de contratação.

Isso resulta em propostas inovadoras que oferecem melhores resultados para a Administração Pública e para a sociedade como um todo.

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Para o presente certame, destinado à aquisição de gêneros alimentícios para atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE do Município de Ensino de Simplício Mendes – PI, foi adotada a estratégia de parcelamento da solução por item.

O parcelamento mostra-se técnica e juridicamente adequado, tendo em vista a diversidade e a especificidade dos gêneros alimentícios a serem adquiridos. O fornecimento desses produtos apresenta características próprias, com exigências específicas quanto à capacidade técnica e operacional dos fornecedores, à infraestrutura adequada para armazenamento, transporte e distribuição dos alimentos, ao controle de quantidades, prazos e validade, bem como à



observância das normas sanitárias, nutricionais, ambientais e regulatórias aplicáveis ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Essa divisão possibilita maior competitividade, permitindo a participação de empresas de diferentes portes e especializações, ampliando as chances de obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração. Além disso, mitiga riscos de dependência de um único fornecedor, assegura maior segurança jurídica ao processo e possibilita que fornecedores com expertise específica em determinado item possam concorrer em igualdade de condições.

Do ponto de vista da gestão contratual, o parcelamento por item facilita o acompanhamento e a fiscalização da execução, permitindo monitoramento individualizado do fornecimento, da qualidade, dos quantitativos e da regularidade da entrega de cada item contratado. Essa segmentação também possibilita controle orçamentário mais eficiente, com alocação de recursos conforme a natureza de cada item, bem como eventuais substituições contratuais de forma pontual, sem prejuízo à continuidade da política pública de alimentação escolar.

Assim, o parcelamento do objeto por item atende aos princípios da eficiência, economicidade, isonomia e interesse público, nos termos do art. 40, §1º, da Lei nº 14.133/2021, que recomenda a divisão do objeto sempre que técnica e economicamente viável, com o objetivo de ampliar a competitividade e assegurar a contratação mais vantajosa para a Administração Pública.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Considerando a natureza do objeto e as condições da contratação, não é necessária a promoção de contratação correlata com vistas a satisfazer o objeto.

11. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

As despesas decorrentes deste contrato serão custeadas por recursos da Prefeitura Municipal de Simplicio Mendes-PI, por conta de Dotação Orçamentária.

12. RESULTADOS/BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO

Pretende-se alcançar, com a presente contratação, a conciliação entre os menores custos possíveis da contratação e o atendimento adequado das necessidades da Administração.

13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

O Estudo Técnico Preliminar trouxe informações importantes acerca da contratação, buscando subsidiar a elaboração do Termo de Referência. Dessa forma, e considerando o conjunto de informações apresentadas, conclui-se pela viabilidade da contratação, no que tange aos aspectos econômico-financeiros, pelos benefícios almejados, e, principalmente, o alcance dos objetivos institucionais com eficiência.

Simplicio Mendes-PI, 05 de janeiro de 2026.

Gilcivan da Luz Barros
Secretária Municipal de Educação



EDITAL DE LICITAÇÃO - PREGÃO ELETRÔNICO Nº */*******

ANEXO II – PROPOSTA DE PREÇOS (MODELO)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº ___/202x

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº ____/202x

SESSÃO PÚBLICA: ----/----/2025, ÀS ----H----MIN (----) HORAS.

LOCAL: PREFEITURA MUNICIPAL DE SIMPLÍCIO MENDES / UF-PI

IDENTIFICAÇÃO DA PROPONENTE

NOME DE FANTASIA:						
RAZÃO SOCIAL:						
CNPJ:						
INSC. EST.:						
OPTANTE PELO SIMPLES? SIM () NÃO ()						
ENDEREÇO:						
BAIRRO:			CIDADE:			
CEP:			E-MAIL:			
TELEFONE:			FAX:			
CONTATO DA LICITANTE:			TELEFONE:			
BANCO DA LICITANTE:			CONTA BANCÁRIA DA LICITANTE:			
Nº DA AGÊNCIA:						
ITENS	DESCRIÇÃO	MARCA	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
1.						
TOTAL POR EXTENSO:						

A EMPRESA:DECLARA QUE:

- 1 ESTÃO INCLUSAS NO VALOR COTADO TODAS AS DESPESAS COM MÃO DE OBRA E, BEM COMO, TODOS OS TRIBUTOS E ENCARGOS FISCAIS, SOCIAIS, TRABALHISTAS, PREVIDENCIÁRIOS E COMERCIAIS E, AINDA, OS GASTOS COM TRANSPORTE E ACONDICIONAMENTO DOS PRODUTOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS.
- 2 VALIDADE DA PROPOSTA: **120 (CENTO E VINTE DIAS) DIAS.**
- 3 PRAZO DE INÍCIO DE FORNECIMENTO/EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE ACORDO COM O ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERÊNCIA (ANEXO I) DO EDITAL DESSE PROCESSO.
- 4 QUE **NÃO POSSUI** COMO SÓCIO, GERENTE E DIRETORES, SERVIDORES DA **PREFEITURA MUNICIPAL DE SIMPLÍCIO MENDES / UF-PI**, E AINDA CÔNJUGE, COMPANHEIRO OU PARENTE ATÉ TERCEIRO GRAU.
- 5 QUE O PRAZO DE INÍCIO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS SERÁ DE ACORDO COM OS TERMOS ESTABELECIDOS NO ANEXO I, DESTE EDITAL A CONTAR DO RECEBIMENTO, POR PARTE DA CONTRATADA, DA ORDEM DE COMPRA OU DOCUMENTO SIMILAR, NA (ENDEREÇO): _____ TODOS OS EQUIPAMENTOS SERÃO AVALIADOS, SOB PENA DE DEVOLUÇÃO DE NÃO ACEITE, CASO NÃO ATENDA A DISCRIMINAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA DO REFERIDO EDITAL OU DE MÁ QUALIDADE.

LOCAL E DATA

CARIMBO DA EMPRESA e ASSINATURA DO RESPONSÁVEL

OBS. SERÃO DESCLASSIFICADAS AS PROPOSTAS QUE APRESENTAREM COTAÇÕES CONTENDO PREÇOS EXCESSIVOS, SIMBÓLICOS, DE VALOR ZERO OU INEXEQUÍVEIS, NA FORMA DA LEGISLAÇÃO EM VIGOR, OU AINDA, QUE OFEREÇAM PREÇOS OU VANTAGENS BASEADAS NAS OFERTAS DOS DEMAIS LICITANTES.

MINUTA TERMO DE CONTRATO

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0XX/202x
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0xxx/202x

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº XXX/202x QUE CELEBRAM ENTRE SI, DE UM LADO, COMO CONTRATANTE A PREFEITURA MUNICIPAL DE SIMPLÍCIO MENDES -PI, E DO OUTRO, COMO CONTRATADA, A EMPRESA XXXXX.

A Prefeitura Municipal de Simplício Mendes, estado do Piauí, sediada na Avenida XXXX, número XXXX, bairro Centro, CEP XXXXX, cidade de Simplício Mendes -PI, inscrita no CNPJ sob o nº XXXXXX/XXXX, neste ato representada pelo Prefeito Municipal, Sr. XXXXXX, inscrito no CPF sob nº XXXXX, doravante denominada CONTRATANTE, e a Empresa XXXXXX com sede e foro na cidade de Teresina, Estado do Piauí, estabelecida à Rua Coelho de Resende, número XXX, bairro: XXX CEP: XXX, inscrita no CNPJ sob o nº XXX, aqui representada por XXXXX, inscrito(a) no CPF sob o nº XXXX, doravante designada CONTRATADA, tendo em vista o que consta no Processo nº 0XX/2025 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº 0XXX/2025, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DOS DOCUMENTOS QUE INTEGRAM O CONTRATO

1.1. São partes complementares deste Contrato, independentemente de transcrição, o Processo Administrativo epigrafado, incluído o Termo de Referência constante nos autos, a proposta apresentada pela Contratada, seus anexos, os detalhes executivos, projetos, especificações técnicas, despachos e pareceres que o encorpam.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO DO CONTRATO

2.1. O objeto do presente Termo de Contrato é o fornecimento de xxxxxxxxxxxx, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência e na proposta da Contratada, os quais integram este instrumento, independentemente de transcrição.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
01					
02					

2.1.1. O fornecimento dos produtos será realizado conforme ordens de fornecimento (ou requisições) emitidas pela Administração Pública, respeitados os prazos e locais definidos no Termo de Referência.

2.1.2. A entrega dos produtos deverá ocorrer de forma imediata, a partir do recebimento da ordem de fornecimento, observando os prazos máximos definidos neste contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA - RECEBIMENTO DO OBJETO

3.1. Deverão ser observadas as seguintes disposições:

3.1.1. Os serviços serão recebidos provisoriamente no prazo previsto no **Termo de Referência da Contratação**, mediante termo detalhado, pelo 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.



3.1.2. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos, refeitos ou substituídos no prazo previsto no **Termo de Referência da Contratação**, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

3.1.3. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo previsto no **Termo de Referência da Contratação**, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

3.2. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato, nos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.

CLÁUSULA QUARTA – DO VALOR DO CONTRATO

4.1. O valor total da contratação é de R\$......

4.2. 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.

4.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos a contratada dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

5.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir da data final do período de adimplemento a que se referir.

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

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

5.3. Não será autorizado pagamento sem que o fiscal do contrato ateste o recebimento dos bens descritos na nota fiscal ou fatura apresentada.

5.4. Para execução do pagamento de que trata esta Cláusula, a CONTRATADA deverá fazer constar da Nota Fiscal ou fatura correspondente, emitida sem rasura, em letra bem legível em nome da CONTRATANTE, cujo CNPJ está especificado na qualificação preambular do contrato, informando o número de sua conta corrente, o nome do Banco e a respectiva Agência.

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

5.6. Caso a CONTRATADA seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES, deverá apresentar, juntamente com a Nota Fiscal ou fatura, a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor.

5.7. A Nota Fiscal ou fatura correspondente deverá ser entregue, pela CONTRATADA, diretamente ao Fiscal deste Contrato, que somente atestará a execução do objeto e liberará a referida Nota Fiscal para pagamento, quando cumpridas, pela mesma, todas as condições pactuadas.

5.8. Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstância que impeçam a liquidação da despesa, aquela será devolvida a CONTRATADA, pelo Fiscal deste Contrato e o pagamento ficará pendente até que se providencie pela CONTRATADA as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

5.9. Quando da ocorrência de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela Administração, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por



cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes formulas: $I=(TX/100)/365$; $EM= I \times N \times VP$, onde: I = índice de atualização financeira; TX = Percentual da taxa de juros de mora anual; EM = Encargos Moratórios; N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = Valor da parcela em atraso.

5.10. A atualização só será devida em caso de mora imputável exclusivamente ao contratante.

5.11. Para fins de pagamento, a Contratada deverá apresentar os seguintes documentos:

a) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS (CRF, fornecido pela Caixa Econômica Federal). Será aceito certificado da matriz em substituição ao da filial ou vice-versa quando, comprovadamente, houver arrecadação centralizada;

b) Prova de regularidade para com a Justiça do Trabalho emitida pelo TST (Certidão Negativa de débitos Trabalhistas);

c) 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 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

d) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede da contratada, ou outra equivalente, na forma da lei.

5.12. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto a dimensão, qualidade e quantidade, a parcela incontroversa deverá ser liberada no prazo previsto para pagamento.

CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE E ALTERAÇÕES

6.1. Os preços são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

6.2. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, contado a partir da data do orçamento estimado, aplicando-se o índice IPCA-E exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

6.4. 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).

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

6.6. 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.

6.7. 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.

6.8. O índice a ser aplicado corresponde ao acumulado no período de um ano.

6.9. O reajuste será realizado por apostilamento.

6.10. Nos casos em que não tenha havido pedido de reajuste anterior, o índice a ser aplicado deve corresponder ao acumulado no período de um ano contado do pedido de reajuste, que passará a ser o marco também para novos reajustes.

6.11. Competirá à Contratada exercer, perante a Contratante, seu direito ao reajuste, sendo que, se não o fizer de forma tempestiva e, por via de consequência, prorrogar o contrato ou deixar expirar o prazo de vigência, ocorrerá a preclusão do seu direito ao reajuste.



6.12. Deverá o gestor do contrato diligenciar no sentido de assegurar que a economicidade do vínculo contratual será mantida mesmo após o reajuste, juntando aos autos documentação comprobatória da atual compatibilidade do valor do contrato com a realidade de mercado.

6.13. Se a variação do indexador adotado implicar em reajuste que prejudique a economicidade do valor contratual, a CONTRATADA aceita negociar a adoção de preço compatível com a realidade do mercado.

6.14 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 124 a 132 da Lei nº 14.133/2021.

6.15. A Contratada é obrigada 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.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

7.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Município de Simplício Mendes - PI, conforme classificação descrita abaixo:

7.1.1. Unidade Orçamentária:

7.1.2. Fonte de Recursos:

7.1.3. Programa de Trabalho:

7.1.4. Elemento de Despesa:

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

CLÁUSULA OITAVA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

8.1. Não será exigida garantia de execução da contratada.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1. São obrigações da contratante:

9.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Contrato;

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

9.1.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas nos bens entregues, para que sejam feitas as correções pertinentes;

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

9.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente à execução do serviço, no prazo e forma estabelecidos no Termo de Referência e seus anexos;

9.1.6. Disponibilizar a presente contratação no Portal Nacional de Compras Públicas ou, em caso de indisponibilidade, em página da Contratante na Internet e no Diário Oficial, conforme Acórdão TCU nº 2758/2021 – Plenário.

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

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes neste Contrato e na sua proposta, assumindo exclusivamente os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:



10.1.1. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para a contratação;

10.1.2. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato

10.1.3. Acatar todas as orientações da CONTRATANTE, sujeitando-se à mais ampla e irrestrita fiscalização, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas, e ainda:

a) Zelar pela fiel execução deste contrato, utilizando-se de todos os recursos materiais e humanos necessários;

b) Designar o responsável pelo acompanhamento da execução das atividades, em especial da regularidade técnica e disciplinar da atuação da equipe técnica alocada, e pelos contatos com o CONTRATANTE;

c) Cumprir as disposições legais e regulamentares municipais, estaduais e federais que interfiram na execução dos serviços;

d) Dar ciência imediata e por escrito ao CONTRATANTE de qualquer anormalidade que verificar na execução dos serviços;

e) Prestar ao CONTRATANTE, por escrito, os esclarecimentos solicitados e atender prontamente as reclamações sobre seus serviços;

f) Responder por quaisquer danos, perdas ou prejuízos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes da execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização do CONTRATANTE em seu acompanhamento;

g) Responder pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e tributários, resultantes da execução deste contrato, nos termos do artigo 121 da Lei Federal nº 14.133/2021;

h) Manter seus profissionais identificados por meio de crachá com fotografia recente;

i) Substituir qualquer integrante de sua equipe cuja permanência nos serviços for julgada inconveniente, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contado da solicitação justificada formulada pelo CONTRATANTE;

j) Arcar com despesas decorrentes de infrações de qualquer natureza praticadas por seus empregados durante a execução dos serviços, ainda que no recinto da sede do CONTRATANTE;

k) Apresentar, quando exigido pelo CONTRATANTE, os comprovantes de pagamento dos salários e de quitação das obrigações trabalhistas (inclusive as previstas em Acordos e Convenções Coletivas de Trabalho) e previdenciárias relativas aos empregados da CONTRATADA que atuem ou tenham atuado na prestação de serviços objeto deste contrato;

l) Identificar todos os equipamentos e materiais de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do CONTRATANTE;

m) Obedecer às normas e rotinas do CONTRATANTE, em especial as que disserem respeito à segurança, à guarda, à manutenção e à integridade das informações existentes ou geradas durante a execução dos serviços;

n) Implantar, de forma adequada, a planificação, execução e supervisão permanente dos serviços, de maneira a não interferir nas atividades do CONTRATANTE, respeitando suas normas de conduta;

o) Reexecutar os serviços sempre que solicitado pelo CONTRATANTE, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis;

p) Guardar sigilo em relação às informações ou documentos de qualquer natureza de que venha a tomar conhecimento, respondendo, administrativa, civil e criminalmente por sua indevida divulgação e incorreta ou inadequada utilização;

q) Manter bens e equipamentos necessários à realização dos serviços, de qualidade comprovada, em perfeitas condições de uso, em quantidade adequada à boa execução dos trabalhos, cuidando para que os equipamentos elétricos sejam dotados de sistema de proteção, de modo a evitar danos na rede elétrica;



- r) Submeter à CONTRATANTE relatório mensal sobre a prestação dos serviços, relatando todos os serviços realizados, eventuais problemas verificados e qualquer fato relevante sobre a execução do objeto contratual;
- s) Fornecer à equipe alocada para a execução dos serviços os equipamentos de proteção individual adequados à atividade, o necessário treinamento e fiscalizar sua efetiva utilização;
- t) Prestar os serviços por intermédio da equipe indicada nos documentos apresentados na fase de habilitação, a título de qualificação técnica, quando exigida.

CLÁUSULA ONZE – FISCALIZAÇÃO

11.1. Nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

11.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133/2021.

11.3. O representante da Administração anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

CLÁUSULA DOZE – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. As penalidades administrativas aplicáveis à Contratada, por inadimplência, estão previstas no Capítulo I do Título IV da Lei nº 14.133/2021, sem prejuízo das sanções previstas neste Contrato.

12.2. Conforme art. 155 da Lei nº 14.133/2021, o licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

- a) dar causa à inexecução parcial do contrato;
- b) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) dar causa à inexecução total do contrato;
- d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- i) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- k) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- l) praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).

12.3. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas as seguintes sanções:

- a) advertência;
- b) multa;
- c) impedimento de licitar e contratar;
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.4. A sanção prevista na alínea “a” do subitem 12.3 será aplicada exclusivamente pela

infração administrativa prevista na alínea “a” do subitem 12.2, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

12.5. A sanção prevista na alínea “b” do subitem 12.3, calculada na forma do item 12.11 deste contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no subitem 12.2.

12.6. A sanção prevista na alínea “c” do subitem 12.3 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nas alíneas “b”, “c”, “d”, “e”, “f” e “g” do subitem 12.2, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.7. A sanção prevista na alínea “d” do subitem 12.3 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nas alíneas “h”, “i”, “j”, “k” e “l”, do subitem 12.2, bem como pelas infrações administrativas previstas nas alíneas “b”, “c”, “d”, “e”, “f” e “g” do referido subitem que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no subitem 12.6 e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

12.8. As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” do subitem 12.3 poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista na alínea “b” do referido subitem.

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

12.10. Independentemente das sanções a que se referem os subitens anteriores, a Contratada está sujeita ao pagamento de indenização por perdas e danos, podendo ainda a administração propor que seja responsabilizada:

- a) civilmente, nos termos do Código Civil;
- b) perante os órgãos incumbidos de fiscalização das atividades contratadas ou do exercício profissional a elas pertinentes;
- c) criminalmente, na forma da legislação pertinente.

12.11. O cálculo da sanção de multa observará os seguintes parâmetros:

12.11.1. A multa de mora a ser aplicada por atraso injustificado na execução do contrato será calculada conforme os seguintes percentuais:

- a) de 0,5% (cinco décimos por cento), por dia de atraso, até o limite correspondente a 10 (dez) dias;
- b) de 0,7% (sete décimos por cento), por dia de atraso a partir do 11º (décimo primeiro) dia, até o limite correspondente a 20 (vinte) dias; e
- c) de 1,0% (um por cento), por dia de atraso a partir do 21º (vigésimo primeiro) dia, até o limite correspondente a 30 (trinta) dias, findo o qual a Contratante rescindir o contrato correspondente, aplicando-se à Contratada as demais sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.

12.11.2. Será aplicada multa de 1,5% (um e meio por cento) sobre o valor da contratação, quando a Contratada:

- a) Prestar informações inexatas ou obstacular o acesso à fiscalização da contratante no cumprimento de suas atividades;
- b) Desatender às determinações da fiscalização da contratante; e
- c) Cometer qualquer infração às normas federais, estaduais e municipais, respondendo ainda pelas multas aplicadas pelos órgãos competentes em razão da infração cometida.

12.11.3. Será aplicada multa de 2% (dois por cento) sobre o valor da contratação quando a Contratada:

- a) Não iniciar, ou recusar-se a executar a correção de qualquer ato que, por imprudência, negligência imperícia dolo ou má fé, venha a causar danos à Contratante ou a terceiros, independentemente da obrigação da Contratada em reparar os danos causados;



b) Praticar por ação ou omissão, qualquer ato que, por imprudência, negligência, imperícia, dolo ou má fé, venha a causar danos à Contratante ou a terceiros, independentemente da obrigação da Contratada em reparar os danos causados.

12.12. Nenhum pagamento será feito ao fornecedor dos bens que tenha sido multado, antes que tal penalidade seja descontada de seus haveres.

12.13. Na aplicação das sanções serão observados os procedimentos e prazos constantes nos arts. 157 a 160 da Lei nº 14.133/2021.

12.14. As multas administrativas previstas neste instrumento não têm caráter compensatório e o seu pagamento não eximirá a Contratada de responsabilidade por perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.

CLÁUSULA TREZE – DA RESCISÃO

13.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 137 da Lei nº 14.133/2021, sem prejuízo das sanções aplicáveis.

13.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à Contratada o direito à prévia e ampla defesa.

13.3. A extinção determinada por ato unilateral e escrito da Administração acarreta as seguintes consequências, sem prejuízo das sanções previstas neste contrato e na Lei nº 14.133/2021:

13.3.1. Assunção imediata do objeto do contrato, no estado e local em que se encontrar, por ato próprio da Administração;

13.3.2. Ocupação e utilização do local, das instalações, dos equipamentos, do material e do pessoal empregados na execução do contrato e necessários à sua continuidade;

13.3.3. Execução da garantia contratual para:

a) ressarcimento da Administração Pública por prejuízos decorrentes da não execução;

b) pagamento de verbas trabalhistas, fundiárias e previdenciárias, quando cabível;

c) pagamento das multas devidas à Administração Pública;

d) exigência da assunção da execução e da conclusão do objeto do contrato pela seguradora, quando cabível;

13.3.4. Retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à Administração Pública e das multas aplicadas.

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

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

13.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.4.3. Indenizações e multas.

CLÁUSULA QUATORZE – DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133/2021, e demais normas federais e municipais de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078/90 - Código de Defesa do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA QUINZE – DA VIGÊNCIA

15.1. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, decorrendo de sua assinatura, tornando-se eficaz a partir da publicação, em extrato, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), que será providenciada pela CONTRATANTE nos termos do art. 94 da Lei nº 14.133/2021.

15.1.1. Em caso de indisponibilidade das funcionalidades do Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), deverá o extrato do contrato ser publicado na página da internet da Contratante e no Diário Oficial, conforme Acórdão TCU nº 2458/2021 – Plenário.

15.2. Tratando-se de serviços ou fornecimentos continuados, o Contrato poderá ser prorrogado na forma do art. 107 da Lei nº 14.133/2021, até o limite de 10 (dez) anos.

15.3. A CONTRATADA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

15.4. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

15.5. A Administração terá a opção de extinguir o contrato de serviço ou fornecimento continuados, sem ônus, quando não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem, conforme art. 106, III, da Lei nº 14.133/2021.

15.6. Caso se trate de serviço não continuado, o prazo de vigência será automaticamente prorrogado quando seu objeto não for concluído no período firmado no contrato, conforme art. 111 da Lei nº 14.133/2021.

15.6.1. Quando a não conclusão decorrer de culpa do contratado:

a) o contratado será constituído em mora, aplicáveis a ele as respectivas sanções administrativas;

b) a Administração poderá optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

CLAUSULA DEZESSEIS – DA SUBCONTRATAÇÃO

16.1. É vedada a subcontratação, no todo ou em parte, do objeto contratado.

CLAUSULA DEZESETE – DA PROTEÇÃO DE DADOS

17.1. A CONTRATADA declara que tem ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD) e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação, com intuito de proteção dos dados pessoais repassados pela CONTRATANTE.

17.2. É vedada às partes a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal.

17.3. As partes se comprometem a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações – em especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis – repassados em decorrência da execução contratual, em consonância com o disposto na Lei nº 13.709/2018, sendo vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do instrumento contratual.

CLAUSULA DEZOITO – DA ALOCAÇÃO DE RISCOS

18.1. Não se aplica ao presente contrato a previsão de matriz de riscos.

CLAUSULA DEZENOVE – DO FORO

19.1. Fica eleito o foro da comarca de Simplício Mendes -PI, para dirimir os litígios que decorrerem da execução do contrato que não possam ser compostos pela utilização dos meios alternativos de prevenção e resolução de controvérsias, observado o CAPÍTULO XII do TÍTULO III da Lei nº 14.133, de 2021.

Simplício Mendes -PI, xxx de xxx de 202x

Márcio José Pinheiro Moura
Prefeito Municipal

CONTRATADA
CNPJ ****



AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 003/2026

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR(PNAE) DO MUNICÍPIO DE ENSINO DE SIMPLÍCIO MENDES – PI. **FUNDAMENTO LEGAL:** Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021. **MODALIDADE:** Pregão. **REALIZAÇÃO:** Eletrônica. **CRITÉRIO DE JULGAMENTO:** Menor Preço. **MODO DE DISPUTA:** Aberto. **INVERSÃO DE FASES:** Não. **LOCAL:** A sessão de processamento do presente Pregão será realizada exclusivamente por meio da plataforma eletrônica **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS:** [HTTPS://WWW.PORTALDECOMPRASPUBLICAS.COM.BR](https://www.portaldecompraspublicas.com.br) e será conduzida pelo Pregoeiro com o auxílio da Equipe de Apoio, designados nos autos do Processo em epígrafe. **DATA E HORÁRIO DE INÍCIO DA SESSÃO PÚBLICA:** 10h00min do dia 10/02/2026.

Simplício Mendes – PI, 22 de janeiro de 2026.

Flávio Moura Santana
Pregoeiro Oficial