ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX

EDITAL
PREGÃO ELETRÔNICO SRP N° 00052/2026 – PMBEX
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 00113/2026 – PMBEX
CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX-PB ATRAVÉS DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E SEGURANÇA ALIMENTAR E DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS CONSIGNADO EM ATA, PARA EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE GÊNEROS SECOS, GÊNEROS PERECÍVEIS E HORTIFRUTI GRANJEIROS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX-PB
CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO POR ITEM
MODO DE DISPUTA: ABERTO E FECHADO
PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS: SIM
PROGRAMAÇÃO: **INÍCIO DO ACOLHIMENTO DE PROPOSTAS:** DIA 24 DE AGOSTO DE 2026, ÀS 08:00HORAS **ABERTURA DAS PROPOSTAS:** DIA 08 DE SETEMBRO DE 2026, ÀS 10:00HORAS **INÍCIO DA DISPUTA DE PREÇOS:** DIA 08 DE SETEMBRO DE 2026, ÀS 10:15HORAS **TEMPO DE REFERÊNCIA:** PARA TODAS AS REFERÊNCIAS SERÁ OBSERVADO O HORÁRIO OFICIAL DE BRASÍLIA/DF. **LOCAL**: HTTPS://WWW.PORTALDECOMPRASBAYEUX.COM.BR/.
INFORMAÇÕES: PORTAL DA TRANSPARÊNCIA DA PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX (HTTPS://TRANSPARENCIA.BAYEUX.PB.GOV.BR/LICITACAO/) OU POR E-MAIL (LICITACAOBAYEUX@GMAIL.COM)

ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX

EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO SRP N° 00052/2026 – PMBEX
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 00113/2026 - PMBEX

PREÂMBULO

➢ Conforme Lei Federal nº 14.133/2021, Decreto Municipal nº 320/2023, Decreto Municipal nº 417/2024 e demais legislação aplicável.

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX – COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES E CONTRATAÇÕES PÚBLICAS**, por intermédio da Pregoeira Sra. Alice Soares da Silva, torna público que, de acordo com a Lei Federal nº 14.133/2021, Decreto Municipal nº 320/2023, Decreto Municipal nº 417/2024, aplicando-se subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei complementar n.º 123/2006 e suas alterações, bem como toda legislação correlata e demais exigências previstas neste edital e anexos, cuja minuta foi aprovada pela Procuradoria Geral do Município de Bayeux-Pb, realizará licitação na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO SRP N° 00052/2026 – PMBEX, do TIPO MENOR PREÇO POR ITEM, em sessão pública, por meio da INTERNET, objetivando o REGISTRO DE PREÇOS CONSIGNADO EM ATA, PARA EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE GÊNEROS SECOS, GÊNEROS PERECÍVEIS E HORTIFRUTI GRANJEIROS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX-PB de acordo com as especificações dos itens correlacionados no ANEXO I – ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO deste Edital, na forma abaixo:
RECEBIMENTO E INÍCIO DA ABERTURA DOS ENVELOPES PROPOSTA E DOCUMENTAÇÃO

As **"Propostas de Preços"** deverão ser enviadas no endereço eletrônico, até a data e horário seguinte: https://www.portaldecomprasbayeux.com.br/, 08 de setembro de 2026, às 10:00horas.

INFORMAÇÕES:
Portal da Transparência da Prefeitura Municipal de Bayeux (HTTPS://TRANSPARENCIA.BAYEUX.PB.GOV.BR/LICITACAO/) ou por e-mail: (LICITACAOBAYEUX@GMAIL.COM).

1. As "Propostas de Preços" deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório conforme ANEXO II (Termo de Referência), que dele fazem parte integrante.

2. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança – criptografia e autenticação – em todas as suas fases.

3. Os trabalhos serão conduzidos pela Pregoeira Oficial da Prefeitura Municipal de Bayeux-Pb, Sra. Alice Soares da Silva e através da equipe de apoio, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos diretamente para a página eletrônica https://www.portaldecomprasbayeux.com.br/.

4. As decisões da **Pregoeira e equipe de apoio** serão comunicadas diretamente aos interessados, durante a sessão, e lavradas em ata e/ou publicadas em imprensa oficial e/ou, ainda, a critério do Pregoeira, por intermédio de ofício, com comprovação de seu recebimento. O resultado final do certame será também divulgado mediante publicação na Imprensa Oficial.

5. Os interessados poderão solicitar esclarecimentos ou impugnar o edital, sempre por escrito e na abordagem do caso concreto, dirigindo-se a Pregoeira, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame, sob pena de ter seu recebimento intempestivo. A impugnação deverá ser enviada por meio eletrônico, em campo próprio do Portal de Compras Públicas de Bayeux, no endereço eletrônico https://www.portaldecomprasbayeux.com.br/, ou ainda por e-mail: licitacaobayeux@gmail.com.
6. Se no dia supracitado não houver expediente, a abertura e início da disputa de preços referentes a este **Pregão** serão realizados no primeiro dia útil de funcionamento da **PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX – SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATAÇÕES PÚBLICAS** que se seguir e em mesmo horário.

1. DO OBJETO

➢ Conforme Artigo 25º da Lei 14.133/2021.

1.1. O presente Pregão tem por objeto o REGISTRO DE PREÇOS CONSIGNADO EM ATA, PARA EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE GÊNEROS SECOS, GÊNEROS PERECÍVEIS E HORTIFRUTI GRANJEIROS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX-PB, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. O quantitativo constante da página do Pregão Eletrônico no site é a mesma dos listados no ANEXO I do Edital. Cabe ressaltar que em caso de dúvida e/ou caso venha ter alguma divergência em função de transferência de dados para o Portal de Compras Públicas de Bayeux-Pb, PREVALECERÁ A QUANTIDADE E DESCRIÇÃO constante no ANEXO I do Edital.

1.3. A licitação será dividida em ITENS, conforme tabela constante no ANEXO I do presente edital, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse, desde que obedeça o quantitativo de cada item.

1.4. Os itens de participação exclusiva de Microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP) constarão no ANEXO I do Edital.

2. DA PUBLICIDADE, DO RECEBIMENTO, ABERTURA DAS PROPOSTAS E DATA DO PREGÃO

2.1 A publicidade do procedimento licitatório será realizada através do Aviso de Licitação a ser veiculado no Diário Oficial do Estado da Paraíba (DOE-PB), Diário Oficial do Município, Portal da Transparência da Prefeitura Municipal de Bayeux/PB, Diário de Publicações do Tribunal de Contas do Estado da Paraíba-Pb e disponibilização do Edital e seus anexos no Portal da Transparência do Município de Bayeux-Pb, Portal de Compras Públicas de Bayeux-Pb, no Mural de Licitações do Tribunal de Contas do Estado da Paraíba-Pb e no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).
2.1.1. Será respeitado o prazo mínimo de 08 dias úteis entre a veiculação do extrato do edital e a reunião de abertura do certame conforme disposto no Arts. 21º e 55º da Lei Federal n.º 14.133/21.

2.2 O início do acolhimento de propostas será em: 24 de agosto de 2026, às 08h: 00min. (horário de Brasília).

2.3 Abertura das propostas ocorrerá em: 08 de setembro de 2026, às 10h: 00min. (horário de Brasília).

2.4 O início da disputa de preços será em: 08 de setembro de 2026, às 10h: 15min. (horário de Brasília).

2.5 Local: https://www.portaldecomprasbayeux.com.br/.

3. DA REFERÊNCIA DE TEMPO

3.1 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão obrigatoriamente o horário de Brasília – DF e, dessa forma, serão registradas no sistema e na documentação relativa ao certame.

4. DA PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar do Certame todos e quaisquer interessados, credenciados, do ramo de atividade pertinente ao objeto de contratação, legalmente estabelecido no país e que atendam às exigências deste Edital e seus anexos.

4.2. Não será aceita a participação de empresas nesta Licitação:

4.2.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
4.2.2. Agente público do órgão ou entidade licitante;
4.2.2.1. 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.
4.2.2.2. Cujos dirigentes ou responsáveis técnicos ocupem ou tenham ocupado cargo de direção, assessoramento superior, assistência, intermediária, cargo efetivo ou emprego na Prefeitura Municipal de BAYEUX/PB ou em qualquer órgão ou entidade a eles vinculados, estendendo-se para seus cônjuges ou companheiros a referida vedação.
4.2.2.2.1. 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;

4.2.3. Empresa, isoladamente ou em consórcio no qual o autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo 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;
4.2.3.1. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
4.2.3.2. O disposto nos itens 4.2.3 e 4.2.3.1 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.
4.2.4. Reunidas em consórcios, grupos ou associações de empresa, haja vista nas contratações de serviços e nas aquisições de pequenos vultos, não se torna interessante a participação de grandes empresas, sendo comum a participação de empresas de pequeno e médio porte, às quais, em sua maioria, apresentam o mínimo exigido no tocante à qualificação técnica e econômico-financeira, condições suficientes para a execução de contratos dessa natureza. Tendo em vista que é prerrogativa do Poder Público, na condição de contratante, a escolha da participação, ou não, de empresas constituídas sob a forma de consórcio, com as devidas justificativas, conforme se depreende da literalidade do texto da Lei Federal nº 14.133/21, e ainda o entendimento do Acórdão TCU nº 1316/2010, que atribui à Administração a prerrogativa de admissão de consórcios em licitações por ela promovidas, pelos motivos já expostos, conclui-se que a vedação de constituição de empresas em consórcio, neste certame, é o que melhor atende o interesse público, por prestigiar os princípios da competitividade, economicidade e moralidade.
4.2.5. Em processo de falência ou concordata/Recuperação Judicial.
4.2.6. Que estejam suspensas de licitar e/ou impedidas de contratar com a Administração Pública Municipal, com a Administração Pública Estadual e com a Administração Pública Federal, nos termos do artigo 14º da Lei nº 14.133, de 2021;
4.2.6.1. No caso da penalidade de impedimento de licitar e contratar aplicada com base no art. 14º, inciso III da Lei 14.133/2021 fica proibido a participação do licitante que tenha sofrido a referida sanção apenas por alguns dos órgãos ou entes da Administração Direta ou indireta do Município de BAYEUX.
4.2.7. Estejam declaradas inidôneas por Órgão ou por Entidade da Administração Direta, por Autarquias, fundações ou Empresas Públicas e por demais entidades controladas direta ou indiretamente pela União, Estados, Distrito Federal ou Municípios.
4.2.8. Que estejam incluídas no Cadastro de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) do portal da Controladoria Geral da União – CGU "http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis/".

5. DO REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

5.1. O certame será conduzido pela Pregoeira e sua equipe de apoio, que terá, em especial, as atribuições previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, Decreto Municipal nº 320/2023, Decreto Municipal nº 417/2024 e demais legislação aplicável.

6. DO CREDENCIAMENTO

6.1. Os interessados em participar deste Pregão deverão credenciar-se, previamente, perante o Portal de Compras Públicas de Bayeux-Pb, por meio do sítio https://www.portaldecomprasbayeux.com.br/.

6.2. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao Portal de Compras Públicas de Bayeux-Pb, onde também deverão se informar a respeito do seu funcionamento e regulamento, obtendo instruções detalhadas para sua correta utilização.
6.2.1. Os interessados em se credenciar no Portal de Compras Públicas de Bayeux-Pb poderão obter maiores informações na página https://www.portaldecomprasbayeux.com.br/.

6.3. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
6.3.1. O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou à PREFEITURA MUNICIPAL BAYEUX-PB responder por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

6.4. O credenciamento junto ao Portal de Compras Públicas de Bayeux-Pb 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.

6.5. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.
b
6.6. O Pregão será conduzido pelo SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATAÇÕES PÚBLICAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX-PB com apoio técnico e operacional da plataforma do Portal de Compras Públicas de Bayeux-Pb, que atuará como provedor do sistema eletrônico para esta licitação.

7. IMPUGNAÇÃO E PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS AO EDITAL

7.1. Até 3 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.
7.1.1. Decairá do direito de impugnar os termos deste edital a licitante que não o fizer até o terceiro dia útil que anteceder à data prevista para a abertura da sessão, apontando as falhas ou irregularidades que o viciariam, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

7.2. A impugnação deverá ser enviada por meio eletrônico, em campo próprio da plataforma Portal de Compras Públicas de Bayeux-Pb: https://www.portaldecomprasbayeux.com.br/ ou no endereço eletrônico: **licitacaobayeux@gmail.com**, informando o número da licitação, cabendo a Pregoeira responder, também, eletronicamente, aos questionamentos realizados.

7.3. Caberá a Pregoeira, auxiliada pelo setor técnico competente, responder a impugnação no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

7.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação de propostas.

7.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados a Pregoeira, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, em campo próprio do Portal de Compras Públicas de Bayeux-Pb: https://www.portaldecomprasbayeux.com.br/ ou no endereço eletrônico: **licitacaobayeux@gmail.com**, informando o número da licitação, cabendo a Pregoeira responder, também, eletronicamente, aos questionamentos realizados.

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

7.7. A participação no certame, sem que tenha sido tempestivamente impugnado o presente Edital, implica na aceitação por parte dos interessados das condições nele estabelecidas.

7.8. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados, bem como outros avisos de ordem geral, serão cadastradas no sítio https://www.portaldecomprasbayeux.com.br/ e https://www.bayeux.pb.gov.br/portal-da-transparencia/licitacoes/, sendo de responsabilidade dos licitantes, seu acompanhamento.

7.9. Não serão conhecidas as impugnações apresentadas após o respectivo prazo legal ou, no caso de empresas, que estejam subscritas por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela proponente.
7.9.1 A petição de impugnação apresentada por empresa deve ser firmada por sócio, pessoa designada para a administração da sociedade empresária, ou procurador, e vir acompanhada, conforme o caso, de estatuto ou contrato social e suas posteriores alterações, se houver, do ato de designação do administrador, ou de procuração pública ou particular (instrumento de mandato com poderes para impugnar o Edital).

8. DA PROPOSTA DE PREÇO

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

8.2. Após a divulgação do Edital e até a data e hora marcadas para abertura da sessão, os licitantes deverão encaminhar proposta com a descrição do objeto ofertado, marca/modelo e preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital em campo próprio do Portal de Compras Públicas de Bayeux-Pb: https://www.portaldecomprasbayeux.com.br/.

8.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:
8.3.1. 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;
8.3.2. 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 7°, XXXIII, da Constituição;
8.3.3. Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
8.3.4. 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.
8.3.5. O licitante organizado em cooperativa cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.
8.3.6 O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° 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.
8.3.7. 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;
8.3.8. 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.
8.3.9 Declarações falsas, relativas ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta, sujeitarão a licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

8.4. Além do envio das propostas através do preenchimento de formulário eletrônico do Portal de Compras Públicas de Bayeux-Pb conforme subitem 8.2, a licitante também deverá encaminhar a proposta de preços em formato compatível com a plataforma, juntamente com a documentação de habilitação em campo próprio do sistema, com as seguintes exigências:

a) descrição detalhada do objeto indicando no Termo de Referência em ANEXO II, no idioma oficial do Brasil;
b) no que for aplicável, a marca/modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso. Alertamos que as especificações constantes do ANEXO II são as condições mínimas necessárias, devendo as empresas complementar com informações adicionais.
c) a proposta oferecida terá validade não inferior a 90 (noventa) dias, contados da data da sessão de abertura do Pregão.
d) preço unitário e total para cada item ou lote de itens, preço global da proposta, em moeda corrente nacional, em algarismos arábicos, sem previsão inflacionária, consoante a especificação e a quantidade do serviço discriminada no ANEXO I, devendo já estar inclusos os impostos, taxas, fretes, seguros e quaisquer outras despesas decorrentes do serviço que venham a incidir sobre o objeto desta licitação, bem assim, deduzidos quaisquer descontos que venham a ser concedidos.

8.5. A licitante deverá elaborar a sua proposta com base no edital e seus anexos, sendo de sua exclusiva responsabilidade o levantamento de custos necessários para o cumprimento total das obrigações necessárias para a execução do objeto desta licitação.
8.5.1 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada e, havendo divergência entre as condições da proposta e as cláusulas deste Edital, incluindo seus anexos, prevalecerão as últimas.

8.6. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.

8.7. Serão desclassificadas as propostas elaboradas em desacordo com este Edital e seus Anexos e não atendam às suas exigências.

09. DA MICROEMPRESA E DA EMPRESA DE PEQUENO PORTE

09.1. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.144, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para microempreendedor individual – MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 do Decreto nº 8.538, de 2015.

09.1.1 As Microempresas e as Empresas de Pequeno Porte que desejarem fazer jus ao tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006 e alterações, deverão após o ato do credenciamento, apresentar documento oficial que comprove essa condição. (Art. 3° da LC 123/2006)

09.2. Entende-se por documento oficial: Declaração ou certidão de Enquadramento, emitidas pela Junta Comercial ou pela Secretaria da Receita Federal, expedidas em até 90 (noventa) dias anterior a data do certame, conforme modelo ANEXO VIII do edital.
09.2.1. O licitante acima identificado que não comprovar através de documento oficial, sua condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte não usufruirá do tratamento diferenciado estabelecido na Lei Complementar n° 123, de 2006.

09.3. As microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão apresentar toda documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição, conforme determina o artigo 43 da LC 123/2006.

09.4. Havendo alguma restrição (comprovação da regularidade fiscal e trabalhista), será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

09.5. A não regularização da documentação, no prazo legal, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei n° 14.133/2021, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato.

09.6 Nesta licitação será assegurada como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, conforme preconizam os artigos 44 e 45 da LC 123/2006 e alterações.

9.7. O licitante microempresa ou empresa de pequeno porte que se enquadrar-se em qualquer das vedações do artigo 3°, parágrafo 4º, da Lei Complementar n° 123, de 2006, não poderá usufruir do tratamento diferenciado previsto em tal diploma e, portanto, não deverá apresentar a respectiva declaração.

9.8. Os itens para participação exclusiva das microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 constarão no ANEXO I do edital.
9.8.1. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e as empresas de pequeno porte que, no ano calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujus valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

9.9. Na licitação para serviços com disponibilização de trabalhadores em dedicação exclusiva de mão de obra as Microempresas e as Empresas de Pequeno Porte não poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional, visto que tais serviços configuram cessão de mão de obra para fins tributários, conforme art. 17, inciso XII, da Lei Complementar no 123/2006.
9.9.1. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, o licitante deverá indicar os sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas que regem as categorias profissionais que executarão o serviço e as respectivas datas bases e vigências, com base na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.
9.9.2. Em todo caso, deverá ser garantido o pagamento do salário normativo previsto no instrumento coletivo aplicável ou do salário-mínimo vigente, o que for maior.

10. DA ABERTURA DA SEÇÃO PÚBLICA, DA FORMULAÇÃO DE LANCES, EMPATE E NEGOCIAÇÃO

10.1 A abertura da sessão pública dar-se-á mediante comando da Pregoeira, por meio do sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

10.2 Durante a sessão pública, a comunicação entre a Pregoeira e os licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

10.3 A Pregoeira verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, que contenham vícios insanáveis ou que não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.
10.3.1 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
10.3.2 A não desclassificação da proposta não implica em sua aceitação definitiva, que deverá ser levada a efeito após o seu julgamento definitivo conforme definido no item 11 deste edital.

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

10.5 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
10.5.1 O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do ITEM.

10.6 Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
10.6.1 O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

10.7 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
10.7.1 Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com a norma deverão ser desconsiderados pela Pregoeira, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente ao provedor do sistema eletrônico.
10.7.2 Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.

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

10.9. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 0,01(um centavo).
10.9.1. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

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

10.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
10.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
10.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
10.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
10.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
10.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

10.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "**aberto e fechado**", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
10.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

10.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
10.12.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
10.12.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
10.12.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

10.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "fechado e aberto", poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.
10.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 10.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.
10.13.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
10.13.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
10.13.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
10.13.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
10.13.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

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

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

10.16. Se a Pregoeira verificar que o lance ofertado é absolutamente inexequível, nos termos do subitem 11.9.1. ou verificar que houve erro de digitação, deverá excluí-lo do sistema, a fim de não prejudicar a competitividade.

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

10.18. Se a desconexão perdurar por tempo superior a 20 (vinte) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa da Pregoeira aos participantes do certame publicada no Portal de Compras Públicas de Bayeux-Pb, quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura.

10.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.

10.20. O modo de disputa adotado será o "**ABERTO E FECHADO"** e a classificação das propostas será pelo critério menor preço unitário por "**ITEM"**.

10.21. 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 do porte da entidade empresarial. Após a identificação das microempresas e empresas de pequeno porte participantes que se declararem como tal e requererem os benefícios, proceder-se-á 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 10.273, de 13 de Março de 2020.

10.21.1. 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.
10.21.2. 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, contados após a comunicação para tanto.
10.21.3. 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.
10.21.4. 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.

10.22. 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.

10.23. 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:
a) disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
b) 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;
c) desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
d) desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
10.23.1. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
a) 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;
b) empresas brasileiras;
c) empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
d) empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

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

10.25. Após o encerramento da etapa de lances da sessão pública, a Pregoeira poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas no Edital.

10.26. 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.
10.26.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
10.26.2. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
10.26.3. A pregoeira 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.
10.26.4. É facultado a Pregoeira prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

10.27. Após a negociação do preço, a Pregoeira iniciará a fase de julgamento da proposta.

11. FASE DE JULGAMENTO DA PROPOSTA

11.1. 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. 14º da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 4 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis); e
b) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep).

11.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário.

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

11.4. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, a Pregoeira verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com o item 9 deste edital.

11.5. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, a Pregoeira examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

11.6. A validade da proposta será de no mínimo 90 (noventa) dias, contados a partir da data da sessão pública do Pregão.
11.6.1 Caso este prazo não esteja expressamente indicado na proposta, o mesmo será considerado como aceito para efeito de julgamento, estando o mesmo vinculado ao termo de referência deste edital.

11.7. Se por motivo de força maior, a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade da proposta, ou seja, 90 (noventa) dias, e caso persista o interesse da **PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX**, este poderá solicitar prorrogação geral da validade acima referida, por igual prazo, no mínimo.

11.8. Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Pregão, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

11.9. Em contratação de bens e serviços, não se admitirá proposta que apresentar preços absolutamente inexequíveis ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que este Pregão não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.
11.9.1. Entende-se como absolutamente inexequível os lances inferiores a 80% (oitenta por cento) do valor orçado pela Administração.
11.9.2. 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.
11.9.3. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item 11.10.1, só será considerada após diligência da Pregoeira, que comprove:
a) que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
b) inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

11.10. Em nenhuma hipótese se admitirá proposta que apresentar preços superiores ao orçado pela Administração.

11.11. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:
11.11.1. 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;
11.11.2. 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 planilhas de custo do projeto básico;
11.11.3. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas absolutamente inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.

11.12. Após analisar a conformidade das propostas com o estabelecido nesse Pregão e seus Anexos, será declarada como mais vantajosa para a **PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX**, a oferta do TIPO MENOR PREÇO POR ITEM, desde que atenda as exigências técnicas do produto/serviço conforme termo de referência/projeto básico.

11.13. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar o preço máximo previsto.

11.14. A Pregoeira, além do recebimento e exame das propostas, caberá o julgamento da obediência às condições aqui estabelecidas, bem como em seus anexos, e a decisão quanto às dúvidas ou omissões deste Edital, observando os princípios e legislação aplicáveis à matéria.

11.15. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares quanto ao bem/serviço ofertado, poderão ser efetuadas diligências, a qualquer tempo ou fase do Processo Licitatório, com a finalidade de dirimir dúvidas e instruir as decisões relativas ao julgamento.

11.16. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações técnicas do objeto, a Pregoeira poderá solicitar Parecer Técnico do setor requisitante do bem/serviço ou da área especializada no objeto dentro do quadro de servidores da **PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX** para subsidiar o julgamento da proposta de preços.

11.17. Será desclassificada a proposta vencedora que:
a) contiver vícios insanáveis;
b) não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
c) apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
d) não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
e) apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

11.18. 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;
a) O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
b) 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.

12. DA FASE DE AMOSTRAS

12.1. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, após o encerramento da fase de lances, e verificado o licitante melhor colocado, este será convocado por meio de mensagem no sistema, com a divulgação do local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

12.3. Realizada a fase de amostras, será divulgada a data de reabertura da sessão pública para divulgação dos resultados das avaliações e prosseguimento com as demais etapas.

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

12.5. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), a Pregoeira 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 da que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.
12.5.1. Prezando pela maximização do tempo, é facultado às demais empresas, considerando as suas colocações na fase de lances, a apresentação de suas amostras em mesmo dia e local estabelecidos para empresa primeiro colocada.

12.6. Os critérios de análise e julgamento das amostras, bem como os responsáveis técnicos pela avaliação estão especificados no Termo de referência, constante no ANEXO VI deste Edital.

13. DOS DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO

13.1. A documentação de habilitação deverá ser encaminhada juntamente com a proposta inicial como anexos em formato compatível com a plataforma, até a data e hora marcadas para abertura da sessão;

13.2 Após o encerramento da disputa dos lances a documentação de habilitação e a proposta inicial encaminhadas como anexos, serão disponibilizadas à Comissão de Licitação e aos demais licitantes, para conhecimento e análise de todos;
13.2.1. Encerrada a etapa de julgamento da (s) proposta (s) de preço (s) e fase de amostras (se houver) a Pregoeira verificará se o licitante de proposta vencedora atende às condições de habilitação previstas no Termo de Referência/Projeto Básico, nos termos dos artigos 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.
13.2.2. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

a) complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;
b) atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

13.3. 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.
13.3.1. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, a Pregoeira examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

13.4. Para que as licitantes sejam tidas como habilitadas se faz necessária a apresentação dos seguintes documentos:

13.4.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA

a) Registro comercial, no caso de empresa individual;
b) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
c) Os documentos mencionados no subitem anterior deverão estar acompanhados de todas as alterações contratuais, se houver, ou última alteração consolidada, se houver;
d) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício; e
e) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

13.4.2. REGULARIDADE FISCAL SOCIAL e TRABALHISTA:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
b) A inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
c) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal;
d)Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual da sede do licitante;
e) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal da sede do licitante;
f) Prova de regularidade relativa ao FGTS, representada pelo CRF – Certificado de Regularidade do FGTS, emitido pela Caixa Econômica Federal;
f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho através de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, nos termos do inciso V, do artigo 3º, da Lei nº. 12.440/2011.
13.4.2.1. Caso a licitante detentora do menor preço seja microempresa ou empresa de pequeno porte, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de ser inabilitado.

13.4.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

13.4.3.1 O licitante deve demonstrar sua capacidade financeira diante do objeto licitado, conforme alíneas abaixo. Tais exigências são justificadas considerando que estas visam a proteção do interesse público, promovendo a transparência e a competição justa, garantindo que as empresas contratadas tenham a capacidade financeira necessária para cumprir os

compromissos do contrato. O balanço patrimonial oferece informações sobre a saúde financeira da empresa, incluindo ativos, passivos, patrimônio líquido e fluxos de caixa. Isso ajuda a determinar se a empresa tem recursos suficientes para cumprir os requisitos financeiros do contrato proposto, minimizando os riscos de que a empresa contratada não seja capaz de executar o objeto devido a problemas financeiros durante a vigência do contrato. A análise dos balanços patrimoniais de todas as empresas concorrentes ajuda a garantir que a seleção seja justa e equitativa. Isto posto, a licitante deve apresentar:

a) Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial ou liquidação judicial e extrajudicial, expedida pelo distribuidor da pessoa jurídica. Caso não conste outro prazo de validade da certidão, serão aceitas certidões emitidas nos últimos 30 (trinta) dias antes da data da sessão de abertura da licitação, descrita no preâmbulo do Edital. Caso a referida certidão não abranja Processo Judicial Eletrônico, quando já implantados na Comarca da sede da licitante, deverá ser apresentada também certidão negativa desses processos.
b) Balanço Patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da Lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios;
b.1) O Balanço Patrimonial e as Demonstrações Contábeis deverão estar registrados ou autenticados na Junta Comercial da sede ou do domicílio da licitante e estar assinados por Contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade – CRC.
b.2) As empresas constituídas no exercício em curso deverão apresentar cópia do balanço de abertura ou cópia do livro diário contendo o balanço de abertura, inclusive com os termos de abertura e encerramento, devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou do domicílio da licitante.
b.3) O Balanço Patrimonial também poderá ser disponibilizado, mediante via impressa, por meio da Escrituração Contábil Digital – ECD, desde que comprovada à transmissão desta à Receita Federal do Brasil, por meio da apresentação do Termo de Autenticação (recibo gerado pelo Sistema Público de Escrituração Digital - SPED).
b.4) Comprovação da boa situação financeira deverá ser assinada por contador ou outro profissional equivalente registrado no Conselho Regional de Contabilidade (CRC), através dos índices exigidos no presente edital, justificando-se pelo fato da necessidade de averiguar a saúde financeira da licitante no tocante a capacidade de pagamento de seus compromissos seja de curto ou longo prazo possibilitando que o Município possa ter um diagnóstico das condições financeiras da empresa, dando-lhe maior segurança na contratação, conforme indicadores abaixo descrito:

ÍNDICE DE LIQUIDEZ GERAL: LG igual ou superior a 1,0 (um vírgula zero)

$$LG = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÀVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{PASSIVO NÃO CIRCULANTE}}$$

ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE: LC **igual ou superior a 1,0 (um vírgula zero)**

$$LC = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

ÍNDICE DE SOLVÊNCIA GERAL (SG)**: igual ou superior a 1,0 (um vírgula zero)**

$$SG = \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{PASSIVO NÃO CIRCULANTE}}$$

b.5) As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e ficarão autorizadas a substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

b.6) Os documentos referidos na alínea b' do subitem 13.4.3.1 limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

c) O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

13.4.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

13.3.4.1. A documentação relativa à qualificação será constituída por:
13.3.4.1.1. Técnico-operacional:
a) Bens e serviços: Comprovação de capacitação técnico-operacional da licitante através de Certidões ou Atestado (s) de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a execução de serviços ou de fornecimento, em características, quantidades e prazos semelhantes com o objeto da licitação.
a.1) Em se tratando de **serviços contínuos:** Comprovação de capacitação técnico-operacional da licitante através de Certidões ou Atestado (s) de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a execução de serviços em características, quantidades e prazos similares ao objeto da licitação, em períodos sucessivos ou não, **por um prazo mínimo, de 3 (três) anos**.
a.2) Quando o Atestado de Capacidade Técnica for emitido por ente privado deverá este ser com firma reconhecida de quem o subscreveu (emitente).
b) Licença de funcionamento da Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal em vigor do ramo de atividade e compatível com o objeto licitado, nos termos do Decreto-Lei nº 986/1969.

13.4.4.1.2. Técnico-profissional:
a) Apenas Serviços (cumulativo ao subitem 13.3.4.1.1): Apresentação de profissional, devidamente registrado no conselho profissional competente, quando for o caso, detentor de atestado de responsabilidade técnica por execução de obra ou serviço de características semelhantes, para fins de contratação;
a.1.2.) Indicação do pessoal técnico, das instalações e do aparelhamento adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação, bem como da qualificação de cada membro da equipe técnica que se responsabilizará pelos trabalhos;

13.4.5. Em caso de dúvidas sobre a autenticidade das Certidões e Atestados, a Administração poderá diligenciar junto aos emitentes dos mesmos.

13.4.6 - OUTRAS COMPROVAÇÕES

a) Todas as licitantes, cadastradas ou não, deverão apresentar junto à documentação de Habilitação os documentos a seguir listados:

a.1) 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, conforme ANEXO IV.
a.2) Declaração de que atendem aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei, conforme ANEXO IV.
a.3) 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, conforme ANEXO IV.
a.4) Declarar, em cumprimento ao Decreto nº 4.358, de 05 de setembro de 2002, a não utilização de mão-de-obra infantil, nos termos do ANEXO IV.
a.5) Declaração negativa de relação familiar ou parentesco com os servidores da PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX, conforme o ANEXO IV.

b) Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar:
b.1) Em nome da licitante, com número do CNPJ e, preferencialmente, com o endereço respectivo:
b.2) Se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz; ou
b.3) Se a 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;
b.4) Os atestados de capacidade técnica/responsabilidade técnica poderão ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz e/o u da(s) filial(ais) da licitante;

c) Os documentos exigidos neste Pregão poderão ser apresentados em original, por processo de cópia física ou digital, ou mediante publicação em órgão da imprensa oficial.
d) Serão aceitas somente cópias legíveis;
e) Não serão aceitos documentos cujas datas estejam rasuradas; e

f) A Pregoeira reserva-se o direito de solicitar o original de qualquer documento, sempre que tiver dúvida e julgar necessário, durante qualquer fase do processo, visando sanar eventuais questionamentos de outros licitantes interessados, da própria equipe de apoio ou a pedido de qualquer ente da administração, ou ainda mediante solicitação por escrito de membro da sociedade civil.
g) Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente Edital.
h) Os licitantes que alegarem estar desobrigados da apresentação de qualquer um dos documentos exigidos na fase habilitatória deverão comprovar esta condição por meio de certificado expedido por órgão competente ou legislação em vigor.
i) A não regularização da documentação, no prazo previsto na alínea anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº. 14.133/2021, sendo facultada à **PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX** convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.
j) A regularidade fiscal é condição indispensável para a assinatura do contrato.

13.4.7. Verificado que a proposta de menor preço ou maior percentual de desconto e a habilitação atendem às exigências editalícias, será a respectiva licitante declarada vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto definido neste Edital.

14. DA PROPOSTA FINAL

14.1. Em se tratando de bens e serviços a proposta de preços deverá ser apresentada, em original, de preferência emitida em 02 (duas) via, por computador ou datilografada, redigida com clareza, em língua portuguesa, sem emendas, rasuras, borrões, acréscimos ou entrelinhas, devidamente datada e assinada na última folha pelo representante legal da licitante, e numeradas e rubricadas em todas as folhas, em papel timbrado da licitante e deverá conter:
14.1.1. As características do objeto de forma clara e precisa, indicando marca (se houver), fabricante (se houver), modelo (se houver), procedência, (país de origem), descrição detalhada do objeto ofertado e demais dados pertinentes, observadas as especificações constantes no ANEXO I – ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO.
14.1.2. Preço unitário e total por item, em algarismo, expresso em moeda corrente nacional (real), de acordo com os preços praticados no mercado, considerando as quantidades constantes do ANEXO I – ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO.
14.1.3. No preço proposto deverão estar incluídos todos os insumos que o compõem, tais como as despesas com impostos, inclusive ICMS, taxas, frete, seguros e quaisquer outros que incidam na contratação do objeto.
14.1.4. 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.
14.1.5. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva cuja produtividade seja mensurável e indicada pela Administração, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.
14.1.5.1. Caso a produtividade for diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;
14.1.5.2. Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.
14.1.5.3. Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

14.2. Apresentar junto à proposta de preço, caso exigido no Termo de Referência e/ou nas especificações do objeto outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ilustrativos, manuais, em português ou traduzidos, compatíveis e adequados às especificações técnicas, folhetos ou propostas, sob pena de não aceitação da proposta.
14.2.1. Prazo de entrega, conforme parâmetro máximo do Termo de Referência.
14.2.2. Prazo de garantia do produto, conforme parâmetro mínimo do Termo de Referência.
14.2.3. Prazo de validade da proposta não inferior a 90 (noventa) dias corridos, a contar da data da sua apresentação.
14.2.4. Indicação do banco, número da agência e agência do licitante, para fins de pagamento.
14.2.5. Obrigatoriamente deverá informar a alíquota de ICMS do seu estado de origem;

14.2.6. No caso de produtos e/ou empresas isentos de ICMS ou com diferenciação de alíquota, informar o dispositivo legal que comprove tal benefício;
14.2.7. No caso de Microempresa (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), declarar expressamente na proposta comercial a opção pelo SIMPLES Nacional;
14.2.8. No caso de empresa de outro Estado, em obediência ao Decreto Estadual nº 20.210/98, informar os valores propostos com a alíquota vigente em seu Estado e os valores propostos acrescidos da diferença de alíquota.

14.3. Atender as demais exigências pertinentes a proposta de preços exigidas no Termo de Referência e/ou especificações do objeto.

14.4. A apresentação da proposta implica plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

14.5. Para efeitos de classificação, lances e julgamento das propostas, considerar-se-ão os preços inclusos todos os encargos e impostos, inclusive o ICMS, e a diferença de alíquota no caso de empresas fora do estado.

14.6. A proposta apresentada e levada em consideração para efeito de julgamento será de exclusiva e total responsabilidade da licitante, não lhe cabendo, neste caso, o direito de pleitear qualquer alteração, seja para mais ou para menos.

14.7. Somente serão aceitos preços cotados em moeda nacional, ou seja, em Real (R$), em algarismos, e, de preferência, também por extenso, prevalecendo este último em caso de divergência.

14.8. - Serão corrigidos de ofício pela Pregoeira:
a) quaisquer erros de soma e/ou multiplicação;
b) falta de data e/ou rubrica da proposta poderá ser suprida pelo representante legal com poderes para esse fim, posteriormente à sessão.

15. DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

15.1. 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.

15.2. Declarada a vencedora, qualquer licitante poderá manifestar, imediata e motivadamente, a intenção de interpor recurso, que deverá ser feita até 30 (trinta) minutos após a declaração de vencedor no sistema, com registro em campo próprio do sistema das suas razões de recorrer, no que lhe será concedido prazo de 03 (três) dias úteis para apresentação da razões do recurso, contados do momento do registro das intenções, nos casos de: julgamento das propostas, habilitação ou inabilitação da licitante e outros atos e procedimento, desde que encaminhada exclusivamente de forma eletrônica via Portal de Compras Públicas de Bayeux ou por e-mail a Pregoeira.
15.3. O prazo para apresentação de contrarrazões será o mesmo do recurso e terá início na data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso, devendo serem apresentadas exclusivamente por meio eletrônico, via Portal de Compras Públicas de Bayeux ou por e-mail a Pregoeira.

15.4. A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de interpor recurso, no prazo fixado pela Pregoeira, implicará decadência desse direito da licitante, podendo a Pregoeira adjudicar o objeto à vencedora.

15.5. Caberá a Pregoeira receber, examinar e instruir os recursos impetrados contra suas decisões no prazo de até 03 (três) dias úteis e à Autoridade Competente a decisão final sobre os recursos contra atos da Pregoeira no prazo de até 10 (dez) dias úteis contado do recebimento dos autos.

15.6. Após decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a Autoridade Competente poderá homologar este procedimento de licitação e determinar a assinatura do Contratado**.**

15.7. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados exclusivamente de forma eletrônica, desde que previamente solicitado através do e-mail acima mencionado.

15.8. As normas que disciplinarão este pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa, sem que haja prejuízo em um futuro contrato.

16. DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

16.1. Homologado o procedimento e adjudicado o registro de preços, será (ão) convocada(s) a(s) vencedora(s) para, dentro do prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de recebimento da notificação, assinar a ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, cuja minuta integra esse Edital, sob pena de decair do direito ao registro de preços, podendo, ainda, sujeitar-se as penalidades previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
16.1.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Pregoeira.

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

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

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

16.5. O fornecimento dos materiais será efetuado mediante termo de contrato e expedição da Nota de Empenho, da qual constarão a data de expedição, especificações do material, quantitativos(s), prazo, local de entrega e preços unitários e totais e ainda a juntada da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

16.6. Homologada a licitação, a Ata de Registro de Preços resultante deste certame terá vigência de 01 (um) ano, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso;

16.7. Se a(s) licitante(s) vencedora(s) recusar(em)-se a assinar a Ata de Registro de Preços, bem como o Contrato, sem justificativa por escrito, a Pregoeira, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas previstas neste Edital e na Lei federal nº 14.133/2021, examinará as ofertas subsequentes e a qualificação dos licitantes, respeitada a ordem de classificação para, após comprovados os requisitos habilitatórios e feita a negociação, declarar o respectivo licitante vencedor, celebrado com ele o compromisso representado pela assinatura da Ata de Registro de Preços.

16.8. A **PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX-PB** não está obrigada a adquirir uma quantidade mínima do material, ficando a seu exclusivo critério a definição da quantidade e do momento da aquisição.
16.8.1. Os quantitativos totais expressos no ANEXO I são estimativos e representam previsões da **PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX-PB** para as compras durante o prazo de 12 (doze) meses.

16.9. A existência do preço registrado não obriga a **PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX-PB** a firmar as contratações que dele poderão advir, facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação vigente, sendo assegurado à detentora da Ata de Registro de Preços preferência em igualdade de condições.

16.10. A licitante vencedora da presente licitação será o DETENTOR DA ATA, para aquele(s) item(ns) por cada empresa.

17. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇO

17.1. Constituem motivos para o cancelamento da Ata de Registro dos Preços quando:
a) descumprir as condições da ata de registro de preços;
b) não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou
d) sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021;
e) ficar evidenciada a incapacidade de cumprimento das obrigações assumidas, devidamente caracterizada em relatório da fiscalização;

17.2. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:
a) por razão de interesse público; ou
b) a pedido do fornecedor.

18. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO RESERVA

18.1. Após a homologação da licitação, será incluído na Ata, na forma de anexo, o registro:
a) dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e
b) licitantes que mantiverem sua proposta original.

18.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na Ata.
18.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.
18.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

18.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
a) quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou
b) quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços.

18.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:
a) convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
b) adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

19. DAS CONDIÇÕES, PRAZOS, RECEBIMENTO E DO LOCAL DO OBJETO DA LICITAÇÃO.

19.1. As condições, prazos, recebimento e local do objeto licitado serão disciplinados no Termo de referência - ANEXO VI do Edital.

20. DA FORMA DE PAGAMENTO

20.1. A adjudicatária deverá apresentar Nota Fiscal para liquidação e pagamento da despesa pela **PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX**, mediante ordem bancária creditada em conta corrente, quando deverão ser mantidas as mesmas condições iniciais de habilitação. O pagamento será feito a Contratada até 30 (trinta) dias, após o atesto, na Nota Fiscal Faturada.

20.2. Para efeito de cada pagamento, ficará condicionado à regularidade da Contratada, devendo a mesma apresentar a nota fiscal/fatura deverá estar acompanhada das cópias das Certidões que provem a regularidade para com a: Fazenda Federal (Certidão Conjunta de Quitação de Tributos e Contribuições Federais); Fazenda Estadual da sede do licitante; Fazenda Municipal da sede do licitante; Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS-CAIXA), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei; e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, em original ou em fotocópia autenticada.
20.2.1. Não sendo feita a regularização no prazo estabelecido o contrato poderá ser rescindido e a Contratada sujeita às multas estabelecidas neste Contrato.

20.3. Qualquer erro ou omissão havido na documentação fiscal ou na fatura será objeto de correção pela CONTRATADA e haverá, em decorrência, suspensão do prazo de pagamento até que o problema seja definitivamente regularizado.

20.4. A **PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX-PB** reserva-se o direito de recusar o pagamento se, no ato da atestação, os serviços fornecidos estiverem em desacordo com as especificações apresentadas e aceitas.

20.5. A **PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX-PB** poderá deduzir da importância a pagar os valores correspondentes às multas ou indenizações devidas pela licitante vencedora nos termos deste Pregão.
20.5.1. Caso haja multa por inadimplemento contratual, será adotado o seguinte procedimento:
a) a multa será descontada do valor total do respectivo contrato; e
b) se o valor da multa for superior ao valor devido pelo fornecimento do material, responderá o contratado pela sua diferença a qual será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração, ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

20.6. Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira, sem que isso gere direito à alteração dos preços, ou de compensação financeira por atraso de pagamento.
20.6.1. O prazo de pagamento dos serviços será contado a partir da data final do período de adimplemento de cada parcela.

20.7. Dos pagamentos devidos à CONTRATADA serão deduzidos os impostos e contribuições em conformidade com a legislação vigente;

20.8. Será deduzido o percentual de 2,0% (dois por cento) sobre todos os valores de pagamentos realizados pelo Município de Bayeux, relativos ao fornecimento de bens, serviços e contratação de obras, o qual será creditado no FUNDO MUNICIPAL DE APOIO SOCIAL, nos termos da Lei Municipal nº 1.033 de 29.12.2006.

21. DA CONTRATAÇÃO

21.1. As obrigações decorrentes da presente licitação serão formalizadas através da emissão de Contrato referente ao fornecimento do produto/prestação dos serviços e conterá, necessariamente, as condições já especificadas neste ato convocatório, do qual fará parte, independente de transcrição, o presente edital e seus anexos e a proposta da contratada, no que couber, celebrado entre a **PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX-PB** e a licitante vencedora, que observará os termos da Lei nº. 14.133/2021, e alterações posteriores e demais normas pertinentes.

21.2. A licitante vencedora deverá comparecer no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento da convocação oficial pelo Pregoeiro (a), para assinatura do Termo contratual.

21.3. Decorrido o prazo de 05 (cinco) dias da convocação oficial e não tendo a licitante vencedora comparecido ao chamamento, sem justificativa aceita pela **PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX-PB**, decairá o direito de celebrar o contrato, bem como, sujeitando-se, automaticamente, às sanções legalmente previstas e administrativas e cabendo, assim, à **PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX-PB** o direito de convocar as demais classificadas, observada à ordem de classificação, para assinatura da ata de registro de preços, nas mesmas condições da primeira colocada, inclusive quanto ao preço, ou revogar a presente licitação em parte ou no seu todo.

21.4. Com base e termos presentes no Edital, da Ata de Registro de Preços e por consequência transcritos ao Contrato é que a **PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX** expedirá a Nota de Empenho para a empresa contratada.

21.5. Qualquer entendimento relevante entre o contratado e a edilidade contratante será formalizado por escrito, sem o que não terá qualquer validade e integrará o processo.

21.6. A inexecução parcial ou total, ou ainda o inadimplemento do contrato enseja sua rescisão e consequente aplicação das sanções.

21.7. Poderá ser assinado novo contrato no exercício financeiro atual ou no seguinte, desde que dentro da validade da ATA DE REGISTRO DE PREÇO.

21.8. A execução do contrato, bem como os casos nele omissos, regular-se-ão pelas suas cláusulas e pelos preceitos de direito público, e a eles serão aplicados, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado, na forma do artigo 89 da Lei n.º 14.133/21.

22. DA VIGÊNCIA E EFICÁCIA

22.1. O prazo de vigência do contrato para fornecimento de bens será determinado: até o final do exercício financeiro e será adstrita a vigência do respectivo crédito orçamentário, nos termos do artigo 150 da Lei nº 14.133, de 2021, tendo início e vencimento em dia de expediente, devendo-se excluir o primeiro e incluir o último.

22.2. Em se tratando de contrato de prestação de serviços/fornecimento de bens de natureza contínua, o prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados da data da assinatura, prorrogável na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021, observado o crédito orçamentário de cada exercício, bem como a previsão no plano plurianual, nos termos do artigo 150 da Lei nº 14.133, de 2021, tendo início e vencimento em dia de expediente, devendo-se excluir o primeiro e incluir o último.

22.3. Sua eficácia legal somente se dará após a publicação do seu extrato do contrato em Imprensa Oficial.

23. DO REAJUSTE, REEQUILÍBRIO E REPACTUAÇÃO DOS PREÇOS

23.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data da celebração contratual.
23.1.1. Após o interregno de um ano, dependendo de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice adotado no contrato.
23.1.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
23.1.3. 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).
23.1.4. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
23.1.5. 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.
23.1.6. 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.
23.1.7. O reajuste será realizado junto ao termo aditivo contratual.

23.2. Para pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro, a contratada deverá demonstrar de maneira clara a composição do preço de cada item constante de sua proposta, através de Planilha de Custos contendo as parcelas relativas a todos os insumos, encargos em geral, lucro e participação percentual em relação ao preço final.
23.2.1. A não apresentação da Planilha de Custos impossibilitará à unidade administrativa a proceder a futuras revisões de preços, caso venha a contratada solicitar equilíbrio econômico-financeiro.
23.2.2. A cada pedido de revisão de preço deverá a contratada comprovar e justificar as alterações havidas na planilha apresentada à época da elaboração da proposta, demonstrando a nova composição do preço.
23.2.3. No caso do detentor do Registro de Preços ser revendedor ou representante comercial deverá demonstrar de maneira clara a composição do preço constante de sua proposta, com descrição das parcelas relativas ao valor de aquisição do produto com Notas Fiscais de Fábrica/Indústria, encargos em geral, lucro e participação percentual de cada item em relação ao preço final (Planilha de Custos).
23.2.4. A critério da Administração Municipal poderá ser exigida da CONTRATADA lista de preços expedida pelos fabricantes, que conterão, obrigatoriamente, a data de início de sua vigência e numeração sequencial, para instrução de pedidos de revisão de preços.

23.3. Os preços dos contratos para serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra ou com predominância de mão de obra serão repactuados para manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, mediante: a) demonstração analítica da variação dos custos contratuais, com data vinculada à da apresentação da proposta, para custos decorrentes do mercado, b) ao acordo à convenção coletiva ou ao dissídio coletivo ao qual a proposta esteja vinculada, para os custos de mão de obra, nos termos do artigo 135 da Lei nº 14.133/2021.

23.4. Na análise do pedido de revisão, dentre outros critérios, a Administração Municipal adotará para verificação dos preços constantes dos demonstrativos que acompanhem o pedido, pesquisa de mercado dentre empresas de reconhecido porte mercantil, produtoras e/ou comercializadoras, a ser realizada pela própria unidade ou por instituto de pesquisa, utilizando-se, também, de índices setoriais ou outros adotados pelo Governo Federal, devendo a deliberação de deferimento

ou indeferimento da alteração solicitada ser instruída com justificativa da escolha do critério e memória dos respectivos cálculos, para decisão da Administração no prazo de 30 (trinta) dias.

23.5. Os preços contratados serão alterados, para mais ou para menos, conforme o caso, se houver, após a data da apresentação da proposta, criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços contratados.

23.6. É vedado à Contratada interromper o fornecimento enquanto aguarda o trâmite do processo de revisão de preços, estando, neste caso, sujeita às sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021 e neste edital.

24. DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

24.1. No interesse da **PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX-PB**, o Contrato poderá ser aumentado ou suprimido até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato que se fizerem nas obras, nos serviços ou nas compras, e, no caso de reforma de edifício ou de equipamento, o limite para os acréscimos será de 50% (cinquenta por cento).
24.1.1. A licitante vencedora fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições licitadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários;
24.1.2. Os percentuais máximos de que trata o sibitem 24.1 poderão excepcionalmente serem ultrapassados desde que devidamente justificado e comprovada a vantajosidade econômico-financeira.

25. DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

25.1. O contrato a ser firmado poderá ser alterado nos casos previstos no art. 124 a 136 da Lei Federal nº 14.133/2021, desde que haja interesse da **PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX-PB**, com a apresentação das devidas justificativas adequadas a este Pregão.

26. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

26.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
a) 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;
b) Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
b.1) não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
b.2) recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
b.3) pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
b.4) deixar de apresentar amostra;
b.5) apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
b.6) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
b.7) 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;
b.8) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
b.9) fraudar a licitação
b.10) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
b.11) agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
b.12) induzir deliberadamente a erro no julgamento;
b.13) apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
b.14) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
b.15) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

26.2. 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:
a) advertência;
b) multa;
c) impedimento de licitar e contratar e

d) 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.

26.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
a) a natureza e a gravidade da infração cometida.
b) as peculiaridades do caso concreto
c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes
d) os danos que dela provierem para a Administração Pública

26.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
a) Para as infrações previstas nos itens 26.1a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
b) Para as infrações previstas nos itens b.4) a b.15) a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

26.5. 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.

26.6. 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.

26.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 26.1, 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 órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

26.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens b.8) a b.15), bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens a), b.1), b.2) e b.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.

26.9. 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 0, 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.

26.10. 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.

26.11. 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.

26.12. 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.

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

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

27. DA FONTE DOS RECURSOS

27.1. As despesas decorrentes da contratação do objeto desta licitação correrão à conta dos recursos consignados no orçamento da **PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX** para os exercícios alcançados pelo prazo de validade da Ata de Registro de Preços e os contratos oriundos da mesma, a cargo da edilidade contratante, cujos programas de trabalho e elementos de despesas específicos constarão na respectiva Nota de Empenho, o que será pago com recursos orçamentários oriundos da:

NATUREZA DA DESPESA: 3390.30-MATERIAL DE CONSUMO;
2.060-SECRETARIA DE EDUCAÇÃO;
12.306.3032.2025-MANUTENÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE/RP;
08.244.3040.2054-MANUTENÇÃO DE RESTAURANTE POPULAR DE BAYEUX-R.P;
08.244.3040.2250-MANUTENÇÃO DA CASA DE ACOLHIMENTO;
2.091-FUNDO MUNICIPAL DA ASSISTÊNCIA SOCIAL;
08.244.3051.2208-MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO PROGRAMA CRIANÇA FELIZ;
08.244.3051.2118-MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO PROGRAMA AUXÍLIO BRASIL;
08.244.3039.2235-SERVIÇOS DA PROTEÇÃO SOCIAL ESPECIAL - CENTRO POP;
08.244.3039.2236-SERVIÇO DE PROT. SOCIAL DE ALTA COMPLEXIDADE - R. INCLUSIVA;
08.243.3039.2237- SERVIÇO DA PROT. SOCIAL DA ALTA COMPLEXIDADE - C. DE PASSAGEM;
08.244.3038.2232-MANUTENÇÃO DOS SERVIÇOS DA PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA – PAIF;
08.244.3038.2210 - MANUTENÇÃO DOS SERVIÇOS DA PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA – SCFV.

28. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

28.1. 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.

28.2. A presente licitação não importa necessariamente em celebração de contrato.

28.3. Aos casos omissos, aplicar-se-ão as demais disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, Decreto Municipal nº 320/2023, Decreto Municipal nº 417/2024 e demais legislação aplicável.

28.4. A Pregoeira poderá prorrogar, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura.

28.5. O licitante 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 em sua imediata desclassificação, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão da Ata, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

28.6. É facultado a Pregoeira, ou à autoridade a ela superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

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

28.8. Nos documentos que não trazem prazo de validade, serão considerados válidos, os que forem emitidos até 30 (trinta) dias, antes da data de recebimento e abertura dos envelopes.

28.9. 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.

28.10. 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 nos meios dispostos na legislação.

28.11. Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o Fórum da Comarca de BAYEUX - PB.

29. DOS ANEXOS

ANEXO I – ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO; ANEXO II – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS; ANEXO III – MINUTA DE CONTRATO; ANEXO IV – MINUTA DE DECLARAÇÃO CONJUNTA; ANEXO V – CREDENCIAL (MODELO); ANEXO VI – TERMO DE REFERÊNCIA;

Bayeux/Pb, 24 de agosto de 2026.

IVONEIDE DE ARAÚJO SILVA
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E SEGURANÇA ALIMENTAR
BAYEUX/PB

TIAGO BERNARDINO DE SOUZA SILVA
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX/PB

ANEXO I

ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

ITEM	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	QUANT.	UND	LC 123/06
1	ARROZ, branco, tipo 1. Embalagem contendo 1 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS.	105.000	KG.	AMPLA CONCORRÊNCIA
2	ARROZ PARBOILIZADO Tipo: Arroz parboilizado, tipo 1, Classe longo fino, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem de 1 kg, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lactados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, data de fabricação e ou número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deve apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	105.000	KG.	AMPLA CONCORRÊNCIA
3	FEIJÃO CARIOCA TIPO 01, livre de sujidades, parasitas e larvas, constituído no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica, a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais maduros, limpos e secos. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	70.000	KG.	AMPLA CONCORRÊNCIA
4	FEIJÃO MACASSAR, 1º qualidade, livre sem sujeiras, larvas e detritos, constituído no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica e variedade correspondente, de tamanho e formatos naturais maduros, limpos e secos. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	26.250	KG.	AMPLA CONCORRÊNCIA
5	FEIJÃO PRETO, TIPO 01, com 1 kg. Acondicionado em embalagem de polipropileno transparente, original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	70.000	KG.	AMPLA CONCORRÊNCIA
6	FARINHA DE MANDIOCA, embalagem com 1 kg. Acondicionada em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	29.750	KG.	AMPLA CONCORRÊNCIA
7	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO: Produto obtido da moagem de trigo, tipo 1, sem adição de fermento, com cor branca a levemente creme, textura fina e homogênea, livre de impurezas e contaminantes. Deve apresentar umidade máxima de 15%, ser enriquecida com ferro e ácido fólico conforme normas da ANVISA, acondicionada em embalagem íntegra e vedada, com rotulagem completa e validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	1.875	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
8	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO: Produto do tipo 1, acrescido de fermento químico, com cor branca a levemente creme, textura fina e homogênea, garantindo crescimento adequado das massas. Deve ser livre de contaminantes, possuir umidade máxima de 15% e ser enriquecida com ferro e ácido fólico conforme normas da ANVISA, acondicionada em embalagem lacrada, com rotulagem completa e validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	1.875	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
9	FLOCOS DE MILHO, PRÉ-COZIDO, tipo flocão. Embalagem com 500g. O produto deve ser rotulado de acordo com o cereal de origem e a classificação. As seguintes informações deverão ser impressas: pelo	105.000	PCT	AMPLA CONCORRÊNCIA

	fabricante, diretamente na embalagem em que o produto está acondicionado: nome ou CNPJ do fabricante, marca do produto, endereço, peso, composição, data de fabricação ou lote, data de validade. Norma(s) vigente(s) e registros dos órgãos competentes. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Na data da entrega, o prazo de validade indicado para o produto, não deverá ter sido ultrapassado na sua metade, tomando-se como referência, a data de fabricação ou lote, impressa na embalagem. Conforme a(s) Norma(s) e ou Resolução vigentes da Anvisa.			
10	MACARRÃO FINO TIPO ESPAGUETE. Tipo: macarrão vitaminado, tipo: espaguete fino, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial. e demais substâncias permitidas, isentas de corantes artificiais, sujidades, ovos, parasitas, admitida umidade máxima 13%. Embalagem de 500g em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos e não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrado. A embalagem de 500g deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	69.250	KG.	AMPLA CONCORRÊNCIA
11	**MACARRÃO TIPO PARAFUSO:** Produto alimentício obtido da farinha de trigo (tipo sêmola ou semolina), no formato parafuso, seco, com coloração amarela uniforme, livre de umidade excessiva, sujidades e materiais estranhos. Deve ser enriquecido com ferro e ácido fólico, conforme normas da ANVISA, apresentar boa resistência ao cozimento, sem desmanchar ou grudar excessivamente. Acondicionado em embalagem íntegra e resistente, com rotulagem completa, e prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega.	3.750	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
12	MACARRÃO TIPO NINHO: Massa alimentícia seca, produzida com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, podendo conter ovos, de primeira qualidade, com fios íntegros, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, insetos e materiais estranhos. Embalagem plástica resistente, atóxica e lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação e validade. Pacote de 500 g, com prazo de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, atendendo às normas vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.	3.750	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
13	MACARRÃO SECO PARA LASANHA: Macarrão seco para lasanha, elaborado com farinha de trigo de qualidade e água, sem adição de conservantes ou corantes artificiais, apresentando formato retangular, comprimento e largura padronizados, superfície lisa ou levemente ondulada conforme o tipo, textura firme e resistência adequada para cozimento. Produto deve ser acondicionado em embalagem original, íntegra e identificada, com peso líquido conforme lote licitado, contendo informações de fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e instruções de armazenamento em local seco e arejado. Deve apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas, livre de insetos, umidade excessiva ou impurezas, garantindo segurança e qualidade alimentar.	3.000	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
14	AVEIA EM FLOCOS FINOS: Obtida a partir de grãos de aveia selecionados, laminados e submetidos a processo tecnológico adequado, de primeira qualidade, com cor, odor e sabor característicos, isenta de sujidades, insetos, parasitas e materiais estranhos. Embalagem íntegra, resistente, atóxica e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação e validade. Embalagem de aproximadamente 200 g a 500 g, com prazo de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, atendendo às normas vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.	24.500	UND.	AMPLA CONCORRÊNCIA

15	MILHO DE PIPOCA: Polido, grupo duro, classe amarelo, tipo I, produto separado com matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, detritos animais, vegetais, parasitas e larvas, bem como livre de umidade. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termosoldagem ou método que garanta a inviolabilidade do produto, embalagens primárias em pacote plástico transparente, at6xico, com peso liquido de 500 gramas e embalagem secundária conforme embalagem do fornecedor. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade: Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias embalagem de 500g. Prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega.	15.375	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
16	MILHO PARA MUNGUZÁ: Primeira qualidade, com 500 g. Acondicionado em embalagem de polipropileno transparente, original de fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	15.375	PCT	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
17	PROTEÍNA DE SOJA Tipo: proteína texturizada (PTS) para carne. Embalagens de pacote de 400g, em sacos plásticos e atóxicos, limpos e não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	1.500	PCT	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
18	BIFE DE FÍGADO bovino congelado, sem pele, com aproximadamente 120 g, deverá ter cor característica do produto e isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas químicas e organolépticas). Deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, nº do registro do órgão fiscalizador, nº do lote, data de validade de no mínimo três meses a contar da data de entrega da mercadoria, embalagens de 1 kg.	4.770	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
19	FÍGADO BOVINO- De primeira qualidade, congelado, inteiro, embalado em embalagem plástica transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais de acordo com o DIPOA n° 304 de 22/04/96 e especificações da ANVISA. Deve estar limpo, apresentando cor e odor característicos. Acondicionada e transportada sob refrigeração.	16.500	KG.	AMPLA CONCORRÊNCIA
20	BUCHO BOVINO - de primeira qualidade, cor e odor característicos, consistência firme. Deve estar limpo e congelado. Acondicionado e transportado sob refrigeração, em embalagem plástica resistente e transparente, com identificação do produto e data de fabricação e validade.	2.850	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
21	CARNE BOVINA TIPO ACÉM SEM OSSO-de primeira qualidade, congelada. A carne deve ser limpa, com máximo de 7% de gordura, apresentando cor vermelha brilhante. Acondicionada e transportada sob refrigeração.	73.725	KG.	AMPLA CONCORRÊNCIA
22	CARNE BOVINA TIPO COSTELA: Em peça inteira, deve apresentar-se com aspecto própria, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas: de acordo com a legislação sanitária e identificação do produto prazo de validade, marcas e carimbos oficiais.	35.688	KG.	AMPLA CONCORRÊNCIA
23	CARNE CAPRINA, Tipo LOMBO de boa qualidade, resfriado, com baixa taxa de gordura, Número de Registro no Ministério da Saúde/Agricultura e validade impresso nas embalagens, validade mínima de 06 meses após entrega. Embalagem de 1kg. A carne deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. Na embalagem devem constar	9.000	KG.	AMPLA CONCORRÊNCIA

	dados de identificação e informações nutricionais do produto, Selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) nº do registro no SIF, SIE ou SIM.			
24	CARNE BOVINA MOÍDA: Congelada: músculo - com no máximo 3% de água, 10% de gordura, e 3% aponeuroses cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens e de ossos. Embalagem atóxica em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, flexível e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas de 10kg, em pacotes de 1 kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 90 dias a partir da data da entrega, n° do registro no SIF, SIE ou SIM.	85.100	KG.	AMPLA CONCORRÊNCIA
25	LOMBO: CARNE SUÍNA, lombo inteiro. Deverão estar de acordo com a nta 05 (dec. 12486/78) e (dec. ma 2244-/91), apresentar sif na embalagem na entrega do produto. Validade mínima de 30 dias.	35.000	KG.	AMPLA CONCORRÊNCIA
26	CARNE BOVINA SEM OSSO, TIPO MÚSCULO: (congelada), provenientes de animais sadios, abatidos sobre inspeção veterinária, devendo apresentar cor vermelho vivo, com odor característico e aspecto próprio e não amolecido e não pegajoso, isento de: vestígio de congelamento, excesso de gordura, cartilagem, nervos, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas ou qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagens de 1 kg. de material de polietileno atóxica. Com registro técnico, informações nutricionais e de acordo com as normas do ministério da agricultura e com validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.	59.875	KG.	AMPLA CONCORRÊNCIA
27	BIFE DE COXÃO MOLE: Resfriado - característica do produto, cor vermelha vivo brilhante, firme, sem aparas com pouca gordura, resfriado conforme a resolução vigente ou conforme recomendações do fabricante. Isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico apropriado para contato direto com alimentos, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados dc identificação, procedência razão social, endereço completo e CNP.) do fabricante (ou do produtor, ou do importador, ou do distribuidor), número de lote, a validade, quantidade do produto líquido, instruções sobre a conservação, o preparo e o uso do produto, devem apresentar a informação nutricional exigida pela legislação vigente: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras TRANS, fibra alimentar e sódio. Registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, bem como as normas da vigilância sanitária. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Deverá ser transportada em carros fechados refrigerados assegurando que o produto se mantenha temperatura adequada durante o transporte. De acordo com as normas da vigilância sanitária.	36.750	KG.	AMPLA CONCORRÊNCIA
28	FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO: Sem osso e sem pele, de primeira qualidade, proveniente de aves sadias abatidas sob inspeção sanitária oficial, apresentando cor, odor e textura característicos, isento de sujidades, hematomas e sinais de deterioração. O produto deverá ser acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e adequada ao transporte e armazenamento, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. Deverá ser transportado e	91.850	KG.	AMPLA CONCORRÊNCIA

	armazenado sob temperatura adequada de congelamento, atendendo às normas sanitárias vigentes, com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.			
29	FRANGO INTEIRO: Frango inteiro congelado de primeira qualidade, proveniente de aves sadias abatidas sob inspeção sanitária oficial, apresentando aspecto, cor, odor e textura característicos, isento de penas, vísceras, hematomas, sujidades ou quaisquer sinais de deterioração. O produto deve ser devidamente limpo, eviscerado e congelado, acondicionado em embalagem íntegra, resistente e apropriada para congelamento e transporte, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido conforme especificação do edital. Deve ser mantido e transportado sob temperatura adequada de congelamento, garantindo a conservação da cadeia de frio e a segurança alimentar, atendendo às normas sanitárias vigentes, com validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.	22.500	KG.	AMPLA CONCORRÊNCIA
30	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADAS: Coxa e sobrecoxa de frango desossadas e congeladas, de primeira qualidade, provenientes de aves sadias abatidas sob inspeção sanitária oficial, apresentando características adequadas de cor, odor e textura, isentas de ossos, pele excessivamente danificada, hematomas, sujidades ou sinais de deterioração. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e apropriada para congelamento, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido conforme edital. Deve ser transportado e armazenado sob temperatura adequada de congelamento, garantindo a integridade e segurança alimentar, atendendo às normas sanitárias vigentes, com validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.	117.250	KG.	AMPLA CONCORRÊNCIA
31	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADAS: De primeira qualidade, provenientes de aves sadias abatidas sob inspeção sanitária oficial, apresentando características adequadas de cor, odor e textura, sem sinais de deterioração, hematomas ou sujidades. O produto deverá ser acondicionado em embalagem íntegra, resistente e apropriada ao armazenamento e transporte, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. Deverá ser transportado e armazenado sob temperatura adequada de congelamento, atendendo às normas sanitárias vigentes, com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	42.750	KG.	AMPLA CONCORRÊNCIA
32	FILÉ DE TILÁPIA: De primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em bifes, congelados a 12 graus celsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas c organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. Embalagens de I kg.	11.250	KG.	AMPLA CONCORRÊNCIA
33	PEIXE EM POSTA CONGELADO: Peixe pescada branco congelado conforme a resolução vigente ou conforme recomendações do fabricante. Isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico apropriado para contato direto com alimentos, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência razão social, endereço completo e CNPJ do fabricante (ou do produtor, ou do importador, ou do distribuidor), número de lote, a validade, quantidade do produto líquido, instruções sobre a conservação, o preparo e o uso do produto, devem	3.375	KG.	AMPLA CONCORRÊNCIA

	apresentar a informação nutricional exigida pela legislação vigente: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras TRANS, fibra alimentar e sódio. Registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, bem como as normas da vigilância sanitária. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. De acordo com as normas da vigilância sanitária.			
34	COSTELA SUÍNA: Costela suína congelada de boa qualidade, inspecionado pelo Ministério da Agricultura (SIF ou SIE). Sendo tolerada a variação de até 8% no peso liquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Corte grande da área lombar do suíno, começando do peito até a parte traseira do corpo, embalado em porções de 1 kg.	38.500	KG.	AMPLA CONCORRÊNCIA
35	OVOS BRANCO: bandeja com 30 unds de qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, apresentando cor branca, com formação e tamanho grande, uniforme. Deverão ser frescos, apresentar casca limpa e intacta, isenta de umidade externa anormal, mofo ou cheiro desagradável. Deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do fabricante e marca; nome e endereço do fabricante; carimbo/ número do SIE ou SISP e validade.	7.462	BJ	AMPLA CONCORRÊNCIA
36	LINGUIÇA CALABRESA: Apresentar-se congelada conforme a resolução vigente ou conforme recomendações do fabricante. Embalagem: pacotes 05kg embalados em sacos de plásticos a vácuo pequena quantidade de gordura aparente deve ser entregue isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico apropriado para contato direto com alimentos, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência razão social, endereço completo e CNPJ do fabricante (ou do produtor. ou do importador. ou do distribuidor), número de lote, a validade, quantidade do produto líquido, instruções sobre a conservação, o preparo e o uso do produto, devem apresentar a informação nutricional exigida pela legislação vigente: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras TRANS, fibra alimentar e sódio. Registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE, bem como as normas da vigilância sanitária. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados assegurando.	4.680	KG.	AMPLA CONCORRÊNCIA
37	LINGUIÇA TOSCANA MISTA: Linguiça tipo toscana elaborada com mistura de carnes suína e bovina selecionadas, temperada com condimentos naturais, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente, embutida em envoltório natural ou artificial comestível, apresentando textura firme, sabor, cor e odor característicos do produto, sem sinais de deterioração, exsudação excessiva ou presença de contaminantes. Deve ser acondicionada em embalagem íntegra, identificada com fabricante, lote, data de fabricação, validade e peso líquido conforme edital. Produto resfriado ou congelado, transportado e armazenado sob temperatura adequada, garantindo a integridade e a segurança alimentar, atendendo às normas sanitárias e de qualidade estabelecidas pela legislação vigente para produtos cárneos.	4.680	KG.	AMPLA CONCORRÊNCIA
38	LINGUINÇA TOSCANA DE FRANGO: Linguiça tipo toscana elaborada à base de carne de frango selecionada, moída e temperada com condimentos naturais, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente,	4.680	KG.	AMPLA CONCORRÊNCIA

	embutida em envoltório natural ou artificial comestível, apresentando textura firme, cor e odor característicos, sem sinais de deterioração, exsudação excessiva ou contaminantes. Produto deve ser congelado ou resfriado, mantido sob temperatura adequada durante armazenamento e transporte, garantindo a conservação da cadeia de frio. Embalagem íntegra, resistente, atóxica, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação e validade, registro em órgão competente e peso líquido conforme edital. Produto de qualidade sanitária comprovada, livre de materiais estranhos e dentro dos padrões exigidos pela legislação vigente de alimentos de origem animal.			
39	PRESUNTO, SEM CAPA DE GORDURA: Embalagem contendo selo de garantia MS e ANVISA. Validade mínima de 90 dias. Deverá ser transportada em carros fechados refrigerados assegurando que o produto se mantenha temperatura adequada durante o transporte. De acordo com as normas da vigilância sanitária. A empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto. devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.	2.025	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
40	CARNE DE CHARQUE: De primeira qualidade, curada e salgada, produzida a partir de carne bovina inspecionada, apresentando cor, odor e textura característicos, isenta de sujidades, excesso de gordura, substâncias estranhas ou sinais de deterioração. O produto deverá ser acondicionado em embalagem íntegra, resistente e adequada ao armazenamento e transporte, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. Deverá atender às normas sanitárias vigentes e possuir validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	24.240	KG.	AMPLA CONCORRÊNCIA
41	HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA: Congelado, caixa com 36 unidades, de primeira qualidade, produzido com carne inspecionada sob controle sanitário oficial, apresentando cor, odor e textura característicos, isento de sujidades, substâncias estranhas ou sinais de deterioração. O produto deverá ser acondicionado em embalagem íntegra, resistente e apropriada ao armazenamento e transporte, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e informações nutricionais. Deverá ser transportado e armazenado sob temperatura adequada de congelamento, atendendo às normas sanitárias vigentes, com validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega.	600	CX	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
42	BATATA FRITA: Congelada pré-frita e congelada, pacote de 2 kg, de primeira qualidade, obtida de batatas selecionadas, apresentando cor, odor e textura característicos, isenta de sujidades, substâncias estranhas ou sinais de deterioração. O produto deverá ser acondicionado em embalagem íntegra, resistente e adequada ao armazenamento e transporte, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e informações nutricionais. Deverá ser transportado e armazenado sob temperatura adequada de congelamento, atendendo às normas sanitárias vigentes, com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	225	PCT	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
43	NUGGETS DE FRANGO CONGELADO: De primeira qualidade, pacote com 1,5kg produzido com carne de frango inspecionada sob controle sanitário oficial, apresentando cor, odor e textura característicos, isento de sujidades, substâncias estranhas ou sinais de deterioração. O produto deverá ser acondicionado em embalagem íntegra, resistente e apropriada ao armazenamento e transporte, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e informações nutricionais. Deverá ser transportado e armazenado sob temperatura adequada de congelamento, atendendo às normas sanitárias vigentes, com validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega.	300	PCT	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP

44	SALSICHA: De carne bovina e/ou suína, de primeira qualidade, tipo hot dog, resfriada ou congelada, produzida com carnes inspecionadas sob controle sanitário oficial, apresentando cor, odor e textura característicos, isenta de sujidades, substâncias estranhas ou sinais de deterioração. O produto deverá ser acondicionado em embalagem íntegra, resistente e adequada ao armazenamento e transporte, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e informações nutricionais. Deverá ser transportado e armazenado sob temperatura adequada, atendendo às normas sanitárias vigentes, com validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega.	9.450	KG.	AMPLA CONCORRÊNCIA
45	LEITE INTEGRAL LÍQUIDO: Leite integral líquido, UHT/UAT, homogeneizado, de primeira qualidade, embalado em caixa cartonada asséptica tipo longa vida, contendo 1 litro, íntegra e sem avarias. Produto obtido a partir de leite bovino integral, submetido a processo de ultrapasteurização, com composição e características em conformidade com a legislação vigente do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve apresentar cor branca opaca, odor e sabor característicos, sem sinais de fermentação, impurezas ou alterações. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Rotulagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote e informações nutricionais. Transporte e armazenamento em condições adequadas de higiene e conservação.	2.160	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
46	LEITE INTEGRAL EM PÓ: Leite integral em pó, instantâneo, de primeira qualidade, obtido pela desidratação do leite bovino integral, sem adição de gordura vegetal, em conformidade com a legislação vigente do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Produto acondicionado em embalagem íntegra, hermeticamente fechada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Deve apresentar cor, odor e sabor característicos, livre de umidade, impurezas, insetos ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Embalagem com peso conforme solicitação do órgão requisitante. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega, com transporte e armazenamento realizados em condições adequadas de higiene e conservação.	37.500	UN	AMPLA CONCORRÊNCIA
47	LEITE DESNATADO LÍQUIDO: Leite desnatado líquido, UHT/UAT, homogeneizado, de primeira qualidade, embalado em caixa cartonada asséptica tipo longa vida, contendo 1 litro, íntegra e sem avarias. Produto obtido a partir de leite bovino desnatado, submetido a processo de ultrapasteurização, com teor de gordura conforme padrões da legislação vigente e em conformidade com normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve apresentar cor, odor e sabor característicos, livre de impurezas, fermentação ou alterações. Rotulagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Transporte e armazenamento em condições adequadas de higiene e conservação.	2.160	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
48	LEITE DESNATADO EM PÓ: Leite desnatado em pó, instantâneo, de primeira qualidade, obtido por processo de desidratação do leite bovino desnatado, sem adição de gordura vegetal, atendendo aos padrões de qualidade e às normas vigentes do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Produto acondicionado em embalagem resistente, íntegra e hermeticamente fechada, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Deve apresentar aspecto uniforme, cor, odor e sabor característicos, livre de umidade, sujidades, insetos ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Embalagem conforme necessidade do órgão requisitante.	3.000	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP

	Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega, devendo ser transportado e armazenado em condições adequadas de higiene e conservação.			
49	QUEIJO DE COALHO: Queijo de coalho, de primeira qualidade, elaborado a partir de leite pasteurizado, apresentando textura firme e consistente, cor e odor característicos, livre de sujidades, mofos, fermentações ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e adequada à conservação, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportado e armazenado sob refrigeração, em condições adequadas de higiene e conservação. Validade mínima conforme padrão do fabricante, contada a partir da data de entrega.	1.275	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
50	QUEIJO MUSSARELA: Queijo mussarela, de primeira qualidade, elaborado a partir de leite pasteurizado, com textura macia, cor, odor e sabor característicos, livre de sujidades, mofos, fermentações ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e adequada à conservação, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportado e armazenado sob refrigeração, em condições adequadas de higiene e conservação. Validade mínima conforme padrão do fabricante, contada a partir da data de entrega.	1.902	KG.	AMPLA CONCORRÊNCIA
51	MARGARINA: Margarina vegetal cremosa, de primeira qualidade, com teor de lipídios conforme especificação do órgão requisitante, produzida a partir de óleos vegetais, acondicionada em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo unidade de 3Kg, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e órgãos competentes. Produto livre de sujidades, odores estranhos ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade, devendo apresentar cor, odor, sabor e consistência característicos. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega, com transporte e armazenamento em condições adequadas de higiene e conservação.	450	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
52	MARGARINA: Margarina vegetal cremosa, de primeira qualidade, com teor de lipídios conforme especificação do órgão requisitante, produzida a partir de óleos vegetais, acondicionada em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo unidade de 500g, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e órgãos competentes. Produto livre de sujidades, odores estranhos ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade, devendo apresentar cor, odor, sabor e consistência característicos. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega, com transporte e armazenamento em condições adequadas de higiene e conservação.	2.850	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
53	MANTEIGA: Manteiga com sal, de primeira qualidade, obtida a partir do creme de leite pasteurizado, apresentando cor, odor, sabor e consistência característicos, livre de sujidades, odores estranhos ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo unidade de 500g, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Validade mínima de 90	225	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP

	dias a partir da data de entrega, devendo ser transportado e armazenado sob refrigeração, em condições adequadas de higiene e conservação.			
54	IOGURTE NATURAL: Iogurte natural, de primeira qualidade, obtido a partir de leite pasteurizado fermentado por cultivos lácteos específicos, apresentando textura cremosa, cor, odor e sabor característicos, livre de sujidades, fermentações indesejadas ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo 1LT, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportado e armazenado sob refrigeração, em condições adequadas de higiene e conservação. Validade mínima conforme padrão do fabricante a partir da data de entrega.	375	L	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
55	IOGURTE SABORES: Iogurte com polpa de morango, de primeira qualidade, obtido a partir de leite pasteurizado fermentado por culturas lácteas específicas, adicionado de preparações ou polpas de frutas, apresentando textura cremosa, cor, odor e sabor característicos do sabor indicado, livre de sujidades, fermentações indesejadas ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo 1LT, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportado e armazenado sob refrigeração, em condições adequadas de higiene e conservação. Validade mínima conforme padrão do fabricante a partir da data de entrega.	750	L	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
56	IOGURTE SABORES: Iogurte com polpa de banana, de primeira qualidade, obtido a partir de leite pasteurizado fermentado por culturas lácteas específicas, adicionado de preparações ou polpas de frutas, apresentando textura cremosa, cor, odor e sabor característicos do sabor indicado, livre de sujidades, fermentações indesejadas ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo 1LT, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportado e armazenado sob refrigeração, em condições adequadas de higiene e conservação. Validade mínima conforme padrão do fabricante a partir da data de entrega.	750	L	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
57	IOGURTE BANDEJA: Iogurte sabor morango, obtido a partir de leite pasteurizado e fermentado com culturas lácticas selecionadas, com adição de preparado de morango, apresentando textura cremosa e homogênea, cor rosada característica, sabor e odor próprios do produto, isento de contaminações, alterações sensoriais ou separação excessiva de soro. Produto acondicionado em bandeja contendo potes individuais selados, totalizando peso líquido de 540 g por embalagem. Deve ser mantido sob refrigeração, entre 1°C e 10°C, com rotulagem conforme legislação vigente, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação e validade, lista de ingredientes e informação nutricional. Prazo de validade mínimo de 20 dias a partir da entrega, com transporte em veículo refrigerado, garantindo a manutenção da cadeia de frio e a integridade do produto até o recebimento.	750	BJ	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
58	IOGURTE SABORES: Iogurte com polpa de ameixa, de primeira qualidade, obtido a partir de leite pasteurizado fermentado por culturas lácteas específicas, adicionado de preparações ou polpas de frutas,	750	L	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP

	apresentando textura cremosa, cor, odor e sabor característicos do sabor indicado, livre de sujidades, fermentações indesejadas ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo 1LT, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportado e armazenado sob refrigeração, em condições adequadas de higiene e conservação. Validade mínima conforme padrão do fabricante a partir da data de entrega.			
59	IOGURTE SABORES: Iogurte com polpa de salada de frutas, de primeira qualidade, obtido a partir de leite pasteurizado fermentado por culturas lácteas específicas, adicionado de preparações ou polpas de frutas, apresentando textura cremosa, cor, odor e sabor característicos do sabor indicado, livre de sujidades, fermentações indesejadas ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo 1LT, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportado e armazenado sob refrigeração, em condições adequadas de higiene e conservação. Validade mínima conforme padrão do fabricante a partir da data de entrega.	750	L	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
60	ALHO IN NATURA: Alho in natura, de primeira qualidade, fresco, bulbos íntegros, firmes e graúdos, com dentes bem formados, coloração branca ou levemente arroxeada, sem sinais de brotação, mofo, podridão, umidade excessiva ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionado em embalagem apropriada que preserve sua integridade, com identificação de origem, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportado e armazenado em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	11.000	KG.	AMPLA CONCORRÊNCIA
61	ALHO TRITURADO CRU, embalagem de 200g, especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento estampada na embalagem, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	12.750	UN	AMPLA CONCORRÊNCIA
62	CEBOLA IN NATURA: Cebola in natura, de primeira qualidade, fresca, bulbos íntegros, firmes, de tamanho médio a grande, com casca seca e externa intacta, coloração característica da variedade, livre de brotos, rachaduras, podridões, umidade excessiva ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionada em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportada e armazenada em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	38.500	KG.	AMPLA CONCORRÊNCIA
63	BATATA INGLESA IN NATURA: Batata inglesa in natura, de primeira qualidade, fresca, graúda, com formato uniforme, casca lisa e firme, livre de brotos, rachaduras, partes esverdeadas, podridões, danos mecânicos ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionada em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportada	44.380	KG.	AMPLA CONCORRÊNCIA

	e armazenada em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.			
64	BATATA DOCE IN NATURA: Batata doce in natura, de primeira qualidade, fresca, firme, com casca íntegra e coloração característica da variedade, livre de brotos, rachaduras, podridões, danos mecânicos ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionada em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportada e armazenada em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	14.525	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
65	CENOURA IN NATURA: Cenoura in natura, de primeira qualidade, fresca, firme, com coloração alaranjada intensa, formato uniforme, livre de brotos, rachaduras, partes moles, podridões ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionada em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportada e armazenada em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	32.900	KG.	AMPLA CONCORRÊNCIA
66	TOMATE IN NATURA: Tomate in natura, de primeira qualidade, fresco, firme, com grau de maturação adequado para consumo, coloração vermelha uniforme, livre de rachaduras, podridões, amassados, manchas, brotos ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionado em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportado e armazenado em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	31.500	KG.	AMPLA CONCORRÊNCIA
67	PIMENTÃO VERDE, tamanho médio, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e com brilho, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas, sem ferimentos ou defeitos, livres de terra ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de 500g.	15.523	KG.	AMPLA CONCORRÊNCIA
68	PIMENTÃO VERMELHO - de primeira qualidade, tamanho médio e grande, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos.	875	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
69	PIMENTÃO AMARELO - de primeira qualidade, tamanho médio e grande, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos.	875	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
70	JERIMUM DE LEITE "in natura", apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA, Embalagens de 01 Kg.	41.370	KG.	AMPLA CONCORRÊNCIA
71	CHUCHU IN NATURA: Chuchu in natura, de primeira qualidade, fresco, firme, com casca íntegra, coloração verde clara característica, livre de rachaduras, manchas, murchamento, brotos, podridões ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionado em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportado e armazenado	14.770	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP

	em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.			
72	REPOLHO ROXO - de primeira qualidade, folhas integras, tamanho médio e grande, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos, sem indício de germinação.	875	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
73	REPOLHO BRANCO: constituída de repolho de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA	10.500	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
74	ACELGA – De primeira qualidade, frescas, tamanho e coloração uniformes, firme, intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas.	8.628	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
75	ALFACE CRESPA de primeira qualidade, com folhas íntegras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA	12.565	KG.	AMPLA CONCORRÊNCIA
76	ALFACE AMERICANO - De primeira qualidade, com folhas verdes, integras, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos.	875	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
77	ALFACE ROXA- De primeira qualidade, com folhas verdes, integras, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos.	1.000	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
78	COENTRO IN NATURA: Coentro in natura, de primeira qualidade, fresco, folhas íntegras, verdes e aromáticas, com talos firmes, livre de murchamento, amarelamento, bolores, pragas ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionado em embalagem apropriada que preserve sua integridade e frescor, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportado e armazenado em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	9.016	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
79	COUVE FOLHA _ tipo manteiga de tamanho médio, talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Molho de no mínimo 6 folhas	7.350	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
80	CEBOLINHA IN NATURA: Cebolinha in natura, de primeira qualidade, fresca, folhas íntegras, verdes, tenras e aromáticas, com talos firmes, livre de murchamento, amarelamento, bolores, pragas ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionada em embalagem apropriada que preserve sua integridade e frescor, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportada e armazenada em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	875	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
81	BETERRABA IN NATURA: Beterraba in natura, de primeira qualidade, fresca, firme, com casca íntegra e coloração característica, livre de brotos, rachaduras, podridões, partes moles ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionada em embalagem apropriada que preserve sua integridade,	15.750	KG.	AMPLA CONCORRÊNCIA

	em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportada e armazenada em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.			
82	PEPINO IN NATURA: Pepino in natura, de primeira qualidade, fresco, firme, com casca íntegra e coloração verde característica, livre de murchamento, rachaduras, manchas, podridões ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionado em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportado e armazenado em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	7.000	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
83	MILHO VERDE: milho verde quebrado do dia novo com grau de maturação adequado para cozimentos e preparo de comidas mão com 52 espigas, estarem livres de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não será permitido mancha ou defeito na casca de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	8.750	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
84	MACAXEIRA (MANDIOCA) IN NATURA: Macaxeira (mandioca) in natura, de primeira qualidade, fresca, firme, com casca íntegra, polpa branca ou amarelada conforme a variedade, livre de fibras excessivas, rachaduras, podridões, brotos ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionada em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportada e armazenada em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	45.815	KG.	AMPLA CONCORRÊNCIA
85	INHAME IN NATURA: Inhame in natura, de primeira qualidade, fresco, firme, com casca íntegra, coloração característica da variedade, livre de brotos, rachaduras, podridões, partes moles ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionado em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportado e armazenado em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	7.875	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
86	CARÁ IN NATURA: Cará in natura, de primeira qualidade, fresco, firme, com casca íntegra e coloração característica, livre de brotos, rachaduras, podridões, partes moles ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionado em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportado e armazenado em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	7.875	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
87	GOIABA, ”in natura” espécie redonda, aplicação alimentar. Característica: ser frescos ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar	5.625	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP

	danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca, embalagem de 01 kg.			
88	AMEIXA SECA: Ameixa seca de primeira qualidade, selecionada, íntegra e higienizada, com polpa firme, sabor adocicado característico, cor uniforme e livre de impurezas, fungos, insetos ou sinais de deterioração. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e adequada à conservação, identificada com fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade. Deve ser armazenada em local seco, fresco e protegido da luz, garantindo a manutenção da qualidade, sabor e propriedades até a data de validade indicada.	225	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
89	AMEIXA Fruta in natura, fresca com frutos em cheios, lustrosos e com a polpa que ceda ligeiramente a pressão delicada dos dedos a coloração pode mudar dependendo da variedade, do amarelo esverdeado ao roxo, sem sinais de cascas amolecidas, machucada ou descolorida. com no mínimo 70 g a unidade	1.000	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
90	ABACAXI NACIONAL médio com 60 a 70% de maturação climatizada, uniformes, grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	21.000	KG.	AMPLA CONCORRÊNCIA
91	ABACATE: de ótima qualidade, sem defeitos sãos e frescos, ter atingido o grau de maturação, tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidade, insetos e sujidades, não estar danificado por lesões física ou mecânica que afete a sua aparência. Sem defeitos como rachaduras, perfurações e cortes na sua superfície. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA	2.100	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
92	MANGA FRESCA: Manga fresca, de primeira qualidade, proveniente de plantações sadias, apresentando polpa firme, suculenta, cor característica da variedade, aroma e sabor típicos, livre de sinais de apodrecimento, manchas, machucados, pragas ou contaminantes. Deve ser selecionada, higienizada e acondicionada em embalagem adequada, resistente e ventilada, identificada com produtor, lote e data de embalagem, garantindo transporte e armazenamento em condições que preservem a qualidade do fruto até o recebimento.	2.100	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
93	BANANA PRATA, com 60 a 70% de maturação climatizada. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	3.000	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
94	BANANA PACOVAN – de primeira qualidade, tamanho médio e grande, integra, com maturação natural, casca livre de fungos, isenta de sujidades e objetos estranhos.	102.000	UN	AMPLA CONCORRÊNCIA
95	MAÇÃ IN NATURA: Maçã in natura, de primeira qualidade, fresca, firme, com casca íntegra, coloração e formato característicos da variedade, com grau de maturação adequado para consumo, livre de amassados, manchas, podridões, perfurações ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionada em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportada e armazenada em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	10.448	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
96	MAMÃO IN NATURA: Mamão in natura, de primeira qualidade, fresco, de boa apresentação, com grau de maturação adequado para consumo, polpa firme e suculenta, coloração característica da variedade, livre de amassados, rachaduras, manchas, podridões ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas	14.000	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP

	e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionado em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportado e armazenado em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.			
97	MELANCIA IN NATURA: Melancia in natura, de primeira qualidade, fresca, com grau de maturação adequado para consumo, polpa firme, suculenta e coloração característica, livre de rachaduras, amassados, podridões, manchas ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionada em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportada e armazenada em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	65.625	KG.	AMPLA CONCORRÊNCIA
98	MELÃO IN NATURA: Melão in natura, de primeira qualidade, fresco, com grau de maturação adequado para consumo, polpa firme, suculenta e coloração característica da variedade, livre de rachaduras, amassados, podridões, manchas ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionado em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportado e armazenado em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	65.625	KG.	AMPLA CONCORRÊNCIA
99	LARANJA IN NATURA: Laranja in natura, perâ ou lima de primeira qualidade, fresca, com grau de maturação adequado para consumo, casca íntegra, coloração característica da variedade, polpa suculenta e firme, livre de rachaduras, amassados, podridões, manchas ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionada em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportada e armazenada em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	114.205	KG.	AMPLA CONCORRÊNCIA
100	UVA IN NATURA: Uva in natura, de primeira qualidade, fresca, em cachos íntegros, com bagas firmes, coloração característica da variedade, grau de maturação adequado para consumo, livre de rachaduras, amassados, podridões, manchas ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionada em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportada e armazenada em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	2.000	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
101	LIMÃO IN NATURA: Limão in natura, de primeira qualidade, fresco, com grau de maturação adequado para consumo, casca íntegra, coloração verde ou amarelada característica da variedade, polpa suculenta e firme, livre de rachaduras, amassados, podridões, manchas ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela	525	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP

	legislação vigente. Acondicionado em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportado e armazenado em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.			
102	ÓLEO DE SOJA REFINADO: Óleo de soja refinado, de primeira qualidade, obtido a partir de soja selecionada, próprio para consumo humano, apresentando aspecto límpido, cor e odor característicos, isento de ranço, impurezas ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e órgãos competentes. Embalagem com 900 ml. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, devendo ser transportado e armazenado em condições adequadas de higiene e conservação.	42.000	UN	AMPLA CONCORRÊNCIA
103	AZEITE DE OLIVA: Azeite de oliva, de primeira qualidade, extra virgem, obtido exclusivamente da primeira prensagem a frio de azeitonas, com acidez conforme padrões legais vigentes, apresentando aspecto límpido, cor, odor e sabor característicos, livre de ranço, impurezas ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e órgãos competentes. Embalagem com 500 ml. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, devendo ser transportado e armazenado em condições adequadas de higiene e conservação.	300	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
104	EXTRATO DE TOMATE: Extrato de tomate, de primeira qualidade, concentrado, obtido a partir de tomates maduros, selecionados e processados, apresentando cor, odor e sabor característicos, livre de fermentações, sujidades ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e órgãos competentes. Embalagem com 1 kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, devendo ser transportado e armazenado em condições adequadas de higiene e conservação.	12.960	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
105	MOLHO DE TOMATE: Molho de tomate, de primeira qualidade, elaborado a partir de tomates maduros selecionados, podendo conter condimentos e especiarias, apresentando consistência homogênea, cor, odor e sabor característicos, livre de fermentações, sujidades ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e órgãos competentes. Embalagem com 1 kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, devendo ser transportado e armazenado em condições adequadas de higiene e conservação.	4.500	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
106	**Dueto de Milho Verde e Ervilha em Conserva:** Produto obtido pela mistura de grãos de milho verde e ervilhas selecionadas, submetidos a processo de higienização, cozimento e conservação em salmoura, acondicionado em embalagem íntegra, resistente e hermeticamente fechada. Deve apresentar coloração, sabor e odor característicos, livre de impurezas, corpos estranhos, fermentação, estufamento, amassados ou vazamentos. Produto com validade mínima de 12 meses a partir da data de	6.912	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP

	fabricação, atendendo às normas sanitárias vigentes da ANVISA e demais órgãos competentes.			
107	SARDINHA EM LATA: Sardinha em lata, de primeira qualidade, conservada em óleo comestível ou molho de tomate, obtida a partir de pescado fresco, limpo e selecionado, apresentando cor, odor, sabor e textura característicos, livre de odores estranhos, sujidades ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem metálica íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e órgãos competentes. Embalagem com 125g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, devendo ser transportado e armazenado em condições adequadas de higiene e conservação.	9.000	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
108	ATUM EM LATA: Atum em lata, de primeira qualidade, conservado em óleo comestível ou água e sal, obtido a partir de pescado selecionado, apresentando cor, odor, sabor e textura característicos, livre de odores estranhos, sujidades ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem metálica íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e órgãos competentes. Embalagem com 170g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, devendo ser transportado e armazenado em condições adequadas de higiene e conservação.	3.000	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
109	MOLHO DE MADEIRA: Molho de madeira, de primeira qualidade, pronto para uso ou preparado a partir de ingredientes selecionados, apresentando consistência homogênea, cor, odor e sabor característicos, livre de fermentações, sujidades ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e órgãos competentes. Embalagem com 300g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, devendo ser transportado e armazenado em condições adequadas de higiene e conservação.	750	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
110	MOLHO BRANCO PRONTO: Molho branco pronto, de primeira qualidade, elaborado a partir de ingredientes selecionados, apresentando consistência cremosa e homogênea, cor, odor e sabor característicos, livre de fermentações, sujidades ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e órgãos competentes. Embalagem com 200g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, devendo ser transportado e armazenado em condições adequadas de higiene e conservação.	750	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
111	MAIONESE: Maionese, de primeira qualidade, emulsão cremosa à base de óleo vegetal e ovos pasteurizados ou seus derivados, podendo conter condimentos, apresentando consistência homogênea, cor, odor e sabor característicos, livre de fermentações, sujidades ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e órgãos competentes. Embalagem com 1Kg. Validade mínima de 6 meses a	1.800	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP

	partir da data de entrega, devendo ser transportado e armazenado em condições adequadas de higiene e conservação.			
112	KETCHUP: Ketchup, de primeira qualidade, molho condimentado à base de tomate, vinagre, açúcar e especiarias, apresentando consistência homogênea, cor, odor e sabor característicos, livre de fermentações, sujidades ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e órgãos competentes. Embalagem com 1Kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, devendo ser transportado e armazenado em condições adequadas de higiene e conservação.	1.800	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
113	MOSTARDA: Mostarda, de primeira qualidade, molho condimentado à base de sementes de mostarda, vinagre e especiarias, apresentando consistência homogênea, cor, odor e sabor característicos, livre de fermentações, sujidades ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e órgãos competentes. Embalagem com 1Kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, devendo ser transportado e armazenado em condições adequadas de higiene e conservação.	750	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
114	CREME DE LEITE: Creme de leite, de primeira qualidade, obtido a partir de leite pasteurizado, apresentando consistência cremosa, cor, odor e sabor característicos, podendo ser UHT ou enlatado, livre de fermentações, sujidades ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e órgãos competentes. Embalagem com 200g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, devendo ser transportado e armazenado em condições adequadas de higiene e conservação.	9.720	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
115	LEITE DE COCO: Leite de coco, de primeira qualidade, obtido a partir da extração da polpa do coco maduro, apresentando aspecto homogêneo, cor, odor e sabor característicos, livre de fermentações, sujidades ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e órgãos competentes. Embalagem com 200ml. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, devendo ser transportado e armazenado em condições adequadas de higiene e conservação.	16.125	UN	AMPLA CONCORRÊNCIA
116	LEITE CONDENSADO: Leite condensado, de primeira qualidade, obtido a partir de leite integral e açúcar, apresentando consistência cremosa e homogênea, cor, odor e sabor característicos, livre de fermentações, sujidades ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e órgãos competentes. Embalagem com 395g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, devendo ser	8.640	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP

	transportado e armazenado em condições adequadas de higiene e conservação.			
117	BARRA DE CHOCOLATE FRACIONADO AO LEITE: Barra de chocolate fracionado ao leite, de primeira qualidade, própria para uso em confeitaria, produzida à base de cacau e/ou derivados, açúcar e leite, apresentando sabor, odor e textura característicos, com boa fluidez após derretimento e adequada para moldagem e cobertura, livre de rancificação, sujidades ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e órgãos competentes. Embalagem com unidade de 1 kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, devendo ser transportado e armazenado em condições adequadas de higiene e conservação.	750	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
118	BARRA DE CHOCOLATE FRACIONADO MEIO AMARGO: Barra de chocolate fracionado meio amargo, de primeira qualidade, própria para uso em confeitaria, produzida à base de cacau e derivados, açúcar e emulsificantes permitidos, apresentando sabor, odor e textura característicos, com boa fluidez após derretimento e adequada para moldagem e cobertura, livre de rancificação, sujidades ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e órgãos competentes. Embalagem com unidade de 1 kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, devendo ser transportado e armazenado em condições adequadas de higiene e conservação.	1.125	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
119	BARRA DE CHOCOLATE FRACIONADO BRANCO: Barra de chocolate fracionado branco, de primeira qualidade, própria para uso em confeitaria, produzida à base de manteiga de cacau, leite e açúcar, apresentando sabor, odor e textura característicos, com boa fluidez após derretimento e adequada para moldagem e cobertura, livre de rancificação, sujidades ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e órgãos competentes. Embalagem com unidade de 1 kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, devendo ser transportado e armazenado em condições adequadas de higiene e conservação.	750	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
120	GRANULADO DE CHOCOLATE: Granulado de chocolate, de primeira qualidade, próprio para confeitaria, produzido à base de açúcar, cacau e/ou derivados, apresentando grãos uniformes, cor, odor e sabor característicos, livre de umidade, ranço, sujidades ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e órgãos competentes. Embalagem com unidade 1kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, devendo ser transportado e armazenado em condições adequadas de higiene e conservação.	450	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
121	GRANULADO COLORIDO: Granulado colorido, de primeira qualidade, próprio para confeitaria, composto por açúcar e ingredientes permitidos	450	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP

	para coloração, apresentando grãos uniformes, cores variadas, aspecto brilhante, cor, odor e sabor característicos, livre de umidade, ranço, sujidades ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e órgãos competentes. Embalagem com unidade 1kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, devendo ser transportado e armazenado em condições adequadas de higiene e conservação.			
122	BISCOITO RECHEADO SABOR CHOCOLATE: Biscoito recheado sabor chocolate, de primeira qualidade, produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, recheio sabor chocolate, apresentando textura crocante, sabor, odor e aparência característicos, livre de ranço, umidade excessiva ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e órgãos competentes. Embalagem com unidade de 120 g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, devendo ser transportado e armazenado em condições adequadas de higiene e conservação.	4.320	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
123	BISCOITO RECHEADO SABOR FLOCOS: Biscoito recheado sabor flocos, embalagem de 120 g, acondicionado em embalagem plástica resistente, íntegra e hermeticamente fechada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade. Produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal e recheio sabor flocos, apresentando textura crocante, recheio homogêneo e sabor característico, livre de sujidades, odores ou sabores estranhos. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, atendendo às normas sanitárias vigentes da ANVISA.	4.320	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
124	BISCOITO RECHEADO SABOR MORANGO: Biscoito recheado sabor morango, embalagem de 120 g, acondicionado em embalagem plástica resistente, íntegra e hermeticamente fechada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade. Produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal e recheio sabor morango, apresentando textura crocante, recheio homogêneo e sabor característico, livre de sujidades, odores ou sabores estranhos. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, atendendo às normas sanitárias vigentes da ANVISA.	4.320	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
125	CEREAL MANTINAL EM FLOCOS: Cereal matinal em flocos, acondicionado em embalagem resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade. Produto elaborado a partir de cereais selecionados, enriquecido com vitaminas e minerais, apresentando textura crocante, sabor e coloração característicos, livre de sujidades, umidade, odoores ou sabores estranhos. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, atendendo às normas sanitárias vigentes da ANVISA.	225	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
126	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR LEITE: Biscoito tipo rosquinha sabor leite, acondicionado em embalagem resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade. Produto elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal e leite, apresentando textura crocante, sabor e aroma característicos, livre de sujidades, umidade, odores ou sabores estranhos. Validade mínima	1.878	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP

	de 6 meses a contar da data de entrega, atendendo às normas sanitárias vigentes da ANVISA.			
127	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR COCO: Biscoito tipo rosquinha sabor coco, acondicionado em embalagem resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade. Produto elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal e coco, apresentando textura crocante, sabor e aroma característicos, livre de sujidades, umidade, odores ou sabores estranhos. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, atendendo às normas sanitárias vigentes da ANVISA.	1.878	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
128	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE: Biscoito tipo rosquinha sabor chocolate, acondicionado em embalagem resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade. Produto elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal e chocolate ou cacau em pó, apresentando textura crocante, sabor e aroma característicos, livre de sujidades, umidade, odores ou sabores estranhos. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, atendendo às normas sanitárias vigentes da ANVISA.	1.878	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
129	BISCOITO RECHEADO TIPO WAFER SABOR CHOCOLATE: Biscoito recheado tipo wafer sabor chocolate, embalagem de 70 g, acondicionado em embalagem resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade. Produto elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal e recheio sabor chocolate, apresentando textura crocante, recheio homogêneo, sabor e aroma característicos, livre de sujidades, umidade, odores ou sabores estranhos. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, atendendo às normas sanitárias vigentes da ANVISA.	6.480	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
130	BISCOITO RECHEADO TIPO WAFER SABOR MORANGO: Biscoito recheado tipo wafer sabor morango, embalagem de 70 g, acondicionado em embalagem resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade. Produto elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal e recheio sabor morango, apresentando textura crocante, recheio homogêneo, sabor e aroma característicos, livre de sujidades, umidade, odores ou sabores estranhos. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, atendendo às normas sanitárias vigentes da ANVISA.	6.480	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
131	AÇÚCAR CRISTAL: Açúcar cristal, de origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar, com coloração branca, granulometria uniforme e livre de impurezas, umidade, sujidades, fermentação ou odores estranhos. Acondicionado em embalagem resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade. Produto em conformidade com as normas sanitárias vigentes da ANVISA, com validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	21.500	KG.	AMPLA CONCORRÊNCIA
132	AÇÚCAR REFINADO: Açúcar refinado, de origem vegetal, obtido a partir da cana-de-açúcar, com alto grau de pureza, coloração branca, aspecto homogêneo e granulometria fina, livre de impurezas, umidade, sujidades, fermentação ou odores estranhos. Acondicionado em embalagem resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de	3.500	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP

	validade. Produto em conformidade com as normas sanitárias vigentes da ANVISA, com validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.			
133	**Açúcar Confeiteiro:** Produto obtido a partir da moagem refinada da sacarose de cana-de-açúcar, de coloração branca, textura fina e homogênea, próprio para uso culinário e confeitaria. Deve apresentar-se livre de umidade, fermentação, sujidades, odores estranhos e impurezas, acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente rotulada. Produto com validade mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, atendendo às normas sanitárias vigentes da ANVISA e demais órgãos competentes.	4.000	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
134	SAL REFINADO IODADO: Sal refinado iodado, de origem marinha ou mineral, composto de cloreto de sódio e adicionado de iodo, conforme legislação vigente, apresentando cristais brancos, de granulação uniforme, livre de impurezas, umidade, sujidades ou odores estranhos. Acondicionado em embalagem resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade. Produto em conformidade com as normas sanitárias vigentes da ANVISA, com validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	14.725	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
135	VINAGRE DE ÁLCOOL: Vinagre de álcool, produto fermentado acético obtido a partir de álcool etílico, com acidez característica, coloração límpida e transparente, isento de sujidades, resíduos ou substâncias estranhas. Acondicionado em embalagem resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, volume, data de fabricação e prazo de validade. Produto em conformidade com as normas sanitárias vigentes da ANVISA, com validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	11.000	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
136	COLORAU (COLORÍFICO): Colorau (colorífico), produto obtido a partir de urucum moído e adicionado de farinha ou fubá de milho e óleo vegetal comestível, apresentando coloração avermelhada característica, aspecto fino e homogêneo, livre de sujidades, umidade, fermentação ou odores estranhos. Acondicionado em embalagem resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade. Produto em conformidade com as normas sanitárias vigentes da ANVISA, com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	10.500	KG.	AMPLA CONCORRÊNCIA
137	TEMPERO PRONTO COMPLETO: Tempero pronto completo, líquido ou pastoso, elaborado à base de sal, alho, cebola, condimentos e especiarias, podendo conter óleo vegetal e realçadores de sabor permitidos pela legislação vigente, apresentando sabor e aroma característicos, isento de sujidades, fermentação, mofo ou substâncias estranhas. Acondicionado em embalagem resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, volume, data de fabricação e prazo de validade. Produto em conformidade com as normas sanitárias vigentes da ANVISA, com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	10.500	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
138	MOLHO SHOYU: Molho shoyu, produto líquido fermentado à base de soja, trigo, sal e água, podendo conter açúcar e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente, apresentando coloração escura, sabor e aroma característicos, livre de sujidades, fermentação inadequada ou substâncias estranhas, contendo 5lts. Acondicionado em embalagem resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, volume, data de fabricação e prazo de validade. Produto em conformidade com as normas sanitárias vigentes da ANVISA, com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	225	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP

139	CALDO DE CARNE EM TABLETES: Caldo de carne em tablete, acondicionado em embalagem original do fabricante, contendo identificação do produto, marca, lote, prazo de validade e peso líquido. Produto obtido a partir de ingredientes selecionados, com sabor característico de carne, próprio para preparo e tempero de alimentos. Deve apresentar coloração, odor e aspecto adequados, sem sinais de umidade, mofo, alteração ou violação da embalagem. Embalagem contendo tabletes individuais, com peso e composição conforme padrão comercial vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, atendendo às normas sanitárias e de qualidade aplicáveis.	225	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
140	CALDO DE GALINHA EM PÓ: Caldo de galinha em pó, acondicionado em embalagem original do fabricante, contendo identificação do produto, marca, lote, prazo de validade e peso líquido de 1,1Kg. Produto de aspecto homogêneo, com sabor e aroma característicos de carne, utilizado para preparo e tempero de alimentos. Deve apresentar coloração própria, sem sinais de umidade, empedramento ou alterações inadequadas. Embalagem íntegra e resistente, conforme padrão comercial vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, atendendo às normas sanitárias e de qualidade aplicáveis.	225	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
141	ADOÇANTE LIQUIDO: Adoçante líquido, 100% Stévia, primeira qualidade, com 100 ml. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no ministério da agricultura dou Ministério da saúde. Prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega.	675	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
142	FARINHA DE ROSCA: Farinha de rosca de primeira qualidade, com ausência de detritos, mofos e sujidades, com identificação do produto. Embalado em saco plástico transparente e resistente, contendo na embalagem marca do fabricante, data de fabricação e validade do produto.	825	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
143	POLPA DE FRUTA: Polpa de fruta, natural, sabor ACEROLA. Sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto extraído pelo esmagamento do fruto sã e maturado, isento de fragmentos de partes não comestíveis. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 60 dias a partir da entrega, mantido em temperatura ideal para manutenção do congelamento, sendo -18"c. Embalagem de 1kg.	6.150	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
144	POLPA DE FRUTA: Polpa de fruta, natural, sabor CAJU. Sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto extraído pelo esmagamento do fruto são e maturado, isento de fragmentos de partes não comestíveis. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 60 dias a partir da entrega, mantido em temperatura ideal para manutenção do congelamento, sendo -18°c. Embalagem de lkg.	4.950	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
145	POLPA DE FRUTA: Polpa de fruta, natural, sabor MANGA. Sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto extraído pelo esmagamento do fruto são e maturado. isento de fragmentos de partes não comestíveis. Embalagens com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 60 dias a partir da entrega, mantido em temperatura ideal para manutenção do congelamento, sendo -18°c. Embalagem de I kg.	4.950	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
146	POLPA de fruta, natural, sabor GOIABA. Sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto extraído pelo esmagamento do fruto são e maturado, isento de fragmentos de partes não comestíveis. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 60 dias a partir da entrega,	4.950	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP

	mantido em temperatura ideal para manutenção do congelamento, sendo -18ºc. Embalagem de 1kg.			
147	POLPA de fruta, natural, sabor CAJÁ. Sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto extraído pelo esmagamento do fruto são e maturado, isento de fragmentos de partes não comestíveis. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 60 dias a partir da entrega, mantido em temperatura ideal para manutenção do congelamento, sendo -18ºc. Embalagem de 1kg.	4.950	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
148	POLPA de fruta, natural, sabor MORANGO. Sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto extraído pelo esmagamento do fruto são e maturado, isento de fragmentos de partes não comestíveis. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 60 dias a partir da entrega, mantido em temperatura ideal para manutenção do congelamento, sendo -18ºc. Embalagem de 1kg.	4.950	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
149	POLPA de fruta, natural, sabor ABACAXI. Sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto extraído pelo esmagamento do fruto são e maturado, isento de fragmentos de partes não comestíveis. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 60 dias a partir da entrega, mantido em temperatura ideal para manutenção do congelamento, sendo -18ºc. Embalagem de 1kg.	4.950	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
150	POLPA de fruta, natural, sabor AMEIXA. Sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto extraído pelo esmagamento do fruto são e maturado, isento de fragmentos de partes não comestíveis. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 60 dias a partir da entrega, mantido em temperatura ideal para manutenção do congelamento, sendo -18ºc. Embalagem de 1kg.	4.950	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
151	POLPA de fruta, natural, sabor UMBU. Sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto extraído pelo esmagamento do fruto são e maturado, isento de fragmentos de partes não comestíveis. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 60 dias a partir da entrega, mantido em temperatura ideal para manutenção do congelamento, sendo -18ºc. Embalagem de 1kg.	750	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
152	GELATINA: Gelatina diversos sabores. Pacote com 500g. Com açúcar, aromatizante, podendo ser adicionada de corantes naturais. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	1.000	KG.	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
153	CHÁ: Chá em sache envelopados individualmente de aproximadamente 2g cada e caixa contendo 10 sachê, sabor erva doce. embalagem com prazo de fabricação e validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega, conforme rotulagem da ANV1SA.	225	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
154	CHÁ: Chá em sache envelopados individualmente de aproximadamente 2g cada e caixa contendo 10 sachê, sabor cidreira. embalagem com prazo de fabricação e validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega, conforme rotulagem da ANV1SA.	225	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
155	CHÁ: Chá em sache envelopados individualmente de aproximadamente 2g cada e caixa contendo 10 sachê, sabor capim santo. embalagem com prazo de fabricação e validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega, conforme rotulagem da ANV1SA.	225	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP

156	CHÁ: Chá em sache envelopados individualmente de aproximadamente 2g cada e caixa contendo 10 sachê, sabor boldo. embalagem com prazo de fabricação e validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega, conforme rotulagem da ANV1SA.	225	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
157	CHÁ: Chá em sache envelopados individualmente de aproximadamente 2g cada e caixa contendo 10 sachê. sabor camomila, embalagem com prazo de fabricação e validade minimo de 12 meses a partir da data de entrega, conforme rotulagem da ANVISA.	1.225	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
158	PANETTONE FRUTAS: Panettone frutas, embalagem de 500g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, uva-passa, açúcar, frutas cristalizadas, gordura vegetal, ovo integral, gema de ovo, manteiga, extrato de malte, sal, óleo de milho, emulsificante: mono e diglicerideos de ácidos graxos. aromatizantes, conservador: propionato de cálcio e corante sintético idêntico ao natural: beta caroteno. contém glúten. contém lactose. alérgicos: contém ovos c derivados. derivados de trigo, cevada, soja e de leite, pode conter: centeio, aveia, amendoim, améndoa, avelãs, castanha-de-caju, castanha-do-pará. pistaches, gergelim e nozes. O produto deverá apresentar validade minima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	750	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
159	CAFÉ EM PÓ: Café em pó torrado e moído, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem original do fabricante, a vácuo ou almofada, contendo identificação do produto, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido de 250g. Produto com aroma e sabor característicos de café, obtido a partir de grãos selecionados, com torra uniforme, sem presença de impurezas, matérias estranhas ou sinais de umidade. Embalagem íntegra e resistente, conforme padrão comercial vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, atendendo às normas sanitárias e de qualidade aplicáveis.	8.550	PCT	AMPLA CONCORRÊNCIA
160	SUCO CONCENTRADO: Suco concentrado, sabor variado, obtido a partir de frutas selecionadas, acondicionado em embalagem original do fabricante, contendo identificação do produto, marca, lote, prazo de validade e volume líquido de 300ml. Produto com aspecto, cor, aroma e sabor característicos da fruta de origem, sem sinais de fermentação, alterações ou presença de impurezas. Deve apresentar rendimento e diluição conforme padrão do fabricante, com embalagem íntegra e resistente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, atendendo às normas sanitárias e de qualidade aplicáveis.	3.750	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
161	REFRIGERANTE PET DE 2 LITROS: Refrigerante gaseificado, acondicionado em garrafa PET de 2 litros, sabores variados, em embalagem original do fabricante, contendo identificação do produto, marca, lote, prazo de validade e volume líquido. Produto de boa qualidade, com coloração, aroma e sabor característicos, livre de impurezas, alterações ou vazamentos. Embalagem íntegra, lacrada e resistente, conforme padrão comercial vigente. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega, atendendo às normas sanitárias e de qualidade aplicáveis.	1.500	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
162	REFRIGERANTE DE 1 LITRO: Refrigerante gaseificado, acondicionado em garrafa de 1 litro, sabores variados, em embalagem original do fabricante, contendo identificação do produto, marca, lote, prazo de validade e volume líquido. Produto de boa qualidade, com coloração, aroma e sabor característicos, livre de impurezas, alterações ou vazamentos. Embalagem íntegra, lacrada e resistente, conforme padrão comercial vigente. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega, atendendo às normas sanitárias e de qualidade aplicáveis.	1.125	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
163	REFRIGERANTE DE 250ML: Refrigerante gaseificado, acondicionado em embalagem de 250 ml, sabores variados, original do fabricante, contendo identificação do produto, marca, lote, prazo de validade e volume	6.000	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP

	líquido. Produto de boa qualidade, com coloração, aroma e sabor característicos, livre de impurezas, alterações ou vazamentos. Embalagem íntegra, lacrada e resistente, conforme padrão comercial vigente. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega, atendendo às normas sanitárias e de qualidade aplicáveis.			
164	FERMENTO BIOLÓGICO: Fermento biológico, acondicionado em embalagem original do fabricante, contendo identificação do produto, marca, lote, prazo de validade e peso líquido. Produto de boa qualidade, próprio para panificação, com ação ativa para crescimento de massas, apresentando aspecto, cor e odor característicos, sem sinais de umidade, empedramento, alterações ou contaminações. Embalagem íntegra, lacrada e resistente, conforme padrão comercial vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, atendendo às normas sanitárias e de qualidade aplicáveis.	375	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
165	CORANTE ALIMENTÍCIO: Corante alimentício próprio para uso em confeitaria, destinado à coloração de massas e preparações de bolos, podendo ser líquido, em gel ou em pó, de primeira qualidade, apresentando alta concentração de cor, nas cores: azul, amarelo, rosa, verde, vermelho, laranja e marron, estabilidade e uniformidade na coloração, sem alterar o sabor, aroma ou textura dos alimentos. Deve ser atóxico, próprio para consumo humano e produzido conforme legislação sanitária vigente, livre de impurezas ou substâncias proibidas. Acondicionado em embalagem íntegra, resistente e vedada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e modo de uso. Produto armazenado em local seco, fresco e protegido da luz, garantindo a manutenção de suas propriedades até o vencimento.	788	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
166	ESSÊNCIA DE BAUNILHA LÍQUIDA: Essência de baunilha líquida, de primeira qualidade, própria para uso alimentício, apresentando aroma característico, sabor típico de baunilha, coloração amarelada ou translúcida e livre de impurezas, sedimentos ou odores estranhos. Deve ser acondicionada em frascos de 960ml em embalagens seguras, resistentes e adequadas à conservação do produto, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações de composição conforme legislação vigente. Produto armazenado em local fresco, seco e protegido da luz, mantendo suas características sensoriais e qualidade até a data de validade indicada.	300	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
167	FERMENTO QUÍMICO: Fermento químico em pó, de primeira qualidade, utilizado para fins alimentícios, composto por substâncias químicas próprias para panificação, como bicarbonato de sódio, acidulantes e estabilizantes permitidos pela legislação vigente, apresentando-se em pó fino, homogêneo, de coloração branca, livre de impurezas, umidade ou odores estranhos. Deve ser acondicionado em embalagem íntegra, resistente, atóxica e hermeticamente fechada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Produto armazenado em local seco e arejado, mantendo suas características e eficiência de fermentação até o prazo de validade indicado pelo fabricante.	300	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
168	AMIDO DE MILHO: Amido de milho, acondicionado em embalagem original do fabricante, contendo identificação do produto, marca, lote, prazo de validade e peso líquido. Produto de boa qualidade, obtido a partir do milho, com aspecto fino, cor branca característica, sem presença de umidade, impurezas, odores estranhos ou alterações inadequadas. Próprio para preparo de alimentos e uso culinário em geral. Embalagem íntegra, lacrada e resistente, conforme padrão comercial vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, atendendo às normas sanitárias e de qualidade aplicáveis.	21.575	UN	AMPLA CONCORRÊNCIA

169	**Preparo para Chantilly UHT:** Produto alimentício líquido, esterilizado pelo processo UHT, próprio para preparo de chantilly, com textura cremosa, sabor suave e excelente estabilidade para aplicação em coberturas, recheios e decorações. Deve possuir alto rendimento, fácil batimento, consistência firme e homogênea após preparo, podendo ser utilizado em produtos de confeitaria e panificação. Acondicionado em embalagem cartonada asséptica de 1 litro, íntegra e devidamente rotulada. Produto livre de impurezas, odores estranhos, estufamento ou vazamentos, com validade mínima de 6 meses a partir da data de fabricação, atendendo às normas sanitárias vigentes da ANVISA e demais órgãos competentes.	3.000	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
170	ACHOCOLATADO EM PÓ: Achocolatado em pó, acondicionado em embalagem original do fabricante, contendo identificação do produto, marca, lote, prazo de validade e peso líquido 750g. Produto de boa qualidade, com sabor e aroma característicos de chocolate, obtido a partir de cacau e ingredientes permitidos, apresentando aspecto homogêneo, sem sinais de umidade, empedramento, impurezas ou alterações. Indicado para preparo de bebidas lácteas e outras preparações alimentícias. Embalagem íntegra, lacrada e resistente, conforme padrão comercial vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, atendendo às normas sanitárias e de qualidade aplicáveis.	1.296	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
171	QUEIJO RALADO: Queijo ralado, tipo parmesão ou equivalente, acondicionado em embalagem original do fabricante, contendo 100g e identificação do produto, marca, lote, prazo de validade e peso líquido. Produto de boa qualidade, obtido a partir de queijo apropriado para consumo, apresentando aspecto seco, granulado ou em pó, com cor, odor e sabor característicos, sem sinais de umidade, mofo, impurezas ou alterações. Embalagem íntegra, lacrada e resistente, conforme padrão comercial vigente. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega, atendendo às normas sanitárias e de qualidade aplicáveis.	1.800	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
172	BATATA PALHA: Batata palha, acondicionada em embalagem original do fabricante, contendo identificação do produto, marca, lote, prazo de validade e peso líquido de 800g. Produto de boa qualidade, obtido a partir de batatas selecionadas, cortadas em tiras finas e fritas, apresentando textura crocante, cor dourada característica e sabor próprio, sem sinais de umidade, ranço ou alterações. Embalagem íntegra, lacrada e resistente, que garanta a conservação do produto, conforme padrão comercial vigente. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega, atendendo às normas sanitárias e de qualidade aplicáveis.	375	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
173	GOIABADA: Goiabada, acondicionada em embalagem original do fabricante, contendo identificação do produto, marca, lote, prazo de validade e peso líquido 600g. Produto de boa qualidade, obtido a partir de polpa de goiaba e açúcar, com consistência firme ou pastosa, coloração vermelha característica, sabor e aroma próprios, sem presença de fermentação, mofo ou alterações. Embalagem íntegra, lacrada e resistente, conforme padrão comercial vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, atendendo às normas sanitárias e de qualidade aplicáveis.	1.800	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
174	CANJIQUINHA DE MILHO: Canjiquinha de milho textura fina, coloração amarela, isenta de mofos e impurezas. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	1.500	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP

175	PANETTONE GOTAS DE CHOCOLATE, embalagem de 500g. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gotas de chocolate ao leite (10,89%) [açúcar, manteiga de cacau, massa de cacau, soro de leite em pó, cacau em pó, gordura vegetal, leite integral em pó, emulsificantes: lectina de soja (INS 322) e ricinoleato de glicerila (INS 476) e aromatizante], gordura vegetal, ovo líquido integral, gema de ovo, manteiga, extrato de malte, sal, manteiga de cacau, estabilizante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471), aromatizantes, corantes naturais: cúrcuma (INS 100i) e urucum (INS 160b) e conservadores: propionato de cálcio (INS 282) e ácido sórbico (INS 200). Contém Glútem. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	1.500	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
176	BISCOITO SALGADO, Tipo: Cream Cracker, com 0% de gorduras trans. Acondicionado em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados, com no mínimo 400g e embalados em caixas de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, data de fabricação e/ou número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deve apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	31.520	P	AMPLA CONCORRÊNCIA
177	**Biscoito tipo Maria:** Produto obtido pela mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal e demais ingredientes permitidos, apresentando formato arredondado, textura crocante e sabor suave característico. Acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, com peso líquido de aproximadamente 350 g, preservando a qualidade e crocância do produto. Isento de umidade excessiva, mofo, odores estranhos, matérias estranhas e sinais de deterioração. Produto com validade mínima de 6 meses a partir da data de fabricação, atendendo às normas sanitárias vigentes da ANVISA e demais órgãos competentes.	25.625	P	AMPLA CONCORRÊNCIA
178	BISCOITO DOCE, TIPO MAISENA, biscoito doce, isento de mofo e substâncias nocivas, com consistência crocante, embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno hermeticamente fechado por termossoldagem ou método que garanta a inviolabilidade do produto e embalagem secundária conforme embalagem do fornecedor, com peso líquido no mínimo 400 (quatrocentos) gramas.b) Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.c) Validade: prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 30 (trinta) dias.	25.625	P	AMPLA CONCORRÊNCIA
179	CANELA EM PÓ, acondicionada em embalagem de polipropileno original de fábrica, com 40g, isento de parasitas e fungos, livres de fragmentos e corpos estranhos, com especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento estampado na embalagem.	725	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
180	LOURO EM FOLHAS, em folhas secas, sãs, limpas, de coloração pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem: acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Embalagem com 7g identificada com selo de validade e rotulagem da ANVISA. Prazo de validade mínimo de 12 Meses a partir da data de entrega.	3.500	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
181	CALDO DE GALINHA, de primeira qualidade, contendo 19gr e caixa com 24 tabletes. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega.	225	CX	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP

182	CALDO DE CARNE, de primeira qualidade, contendo 19gr e caixa com 24 tabletes. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega.	225	CX	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP
183	CALDO DE CARNE EM PÓ: Caldo de carne em pó, acondicionado em embalagem original do fabricante, contendo identificação do produto, marca, lote, prazo de validade e peso líquido de 1,1Kg. Produto de aspecto homogêneo, com sabor e aroma característicos de carne, utilizado para preparo e tempero de alimentos. Deve apresentar coloração própria, sem sinais de umidade, empedramento ou alterações inadequadas. Embalagem íntegra e resistente, conforme padrão comercial vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, atendendo às normas sanitárias e de qualidade aplicáveis.	225	UN	EXCLUSIVO PARA ME OU EPP

ANEXO II

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº. XXX/20XX - PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX

Aos ..... dias do mês de ..... do ano de 20__, a Prefeitura Municipal de Bayeux, Pessoa Jurídica de Direito Público, com sede na Av. Liberdade, s/n - Centro, Bayeux-Pb, neste ato representada pela Prefeita Constitucional, Sra. xxxxxxxxxx, brasileiro, residente e domiciliado à Rua xxxxxxxxx, nº xxx, xxxx, xxxxxx/PB, Cep: xxxxxxxxxxxx, CPF nº xxxxxxxxxxxxxx, Carteira de Identidade nº xxxxxxx SSP/PB, gerenciador da presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (ARP), decorrente da licitação cujo objeto é o REGISTRO DE PREÇOS CONSIGNADO EM ATA, PARA EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE GÊNEROS SECOS, GÊNEROS PERECÍVEIS E HORTIFRUTI GRANJEIROS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX-PB, processada nos termos do PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 00113/2026 – PMBEX, a qual se constitui em documento vinculativo e obrigacional às partes, conforme o disposto no art. 6º, inciso XLVI da Lei nº 14.133/21 e Decreto Municipal n° 417/2024, de 26 de Janeiro de 2024, segundo as cláusulas e condições seguintes:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. A presente estabelece as cláusulas e condições gerais para o REGISTRO DE PREÇOS CONSIGNADO EM ATA, PARA EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE GÊNEROS SECOS, GÊNEROS PERECÍVEIS E HORTIFRUTI GRANJEIROS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX-PB, cujos quantitativos, especificações, preços, e fornecedores foram previamente definidos através do procedimento licitatório em epígrafe.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DOS ÓRGÃOS INTEGRANTES

2.1. Integra a presente Ata de Registro de Preços a Prefeitura Municipal de Bayeux, Pessoa Jurídica de Direito Público, com sede na Av. Liberdade, 3720 - Centro - Bayeux - PB, inscrita no CNPJ nº 08.924.581/0001-60, na qualidade de ÓRGÃO GERENCIADOR;

2.2. Parágrafo único – qualquer órgão ou entidade de qualquer esfera da Administração Pública poderá solicitar a utilização da presente ARP, independentemente da participação ou não na licitação em epígrafe, observadas as exigências contidas nos Decreto Municipal n° 417/2024, de 26 de Janeiro de 2024.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DAS COMPETÊNCIAS DO ÓRGÃO GERENCIADOR

3.1. AO ÓRGÃO GERENCIADOR, através da Comissão de Licitações e Contratações Públicas, a prática de todos os atos de controle e administração do Sistema de Registro de Preços nos termos do artigo 4º do Decreto Municipal n° 417/2024, de 26 de Janeiro de 2024.

4. CLÁUSULA QUARTA – DAS COMPETÊNCIAS DO ÓRGÃO PARTICIPANTE PRÉVIO E DO PARTICIPANTE A POSTERIORI;

4.1. AO ÓRGÃO PARTICIPANTE e o **ÓRGÃO PARTICIPANTE A POSTERIORI**, através de gestor próprio indicado, compete a prática de atos de controle e administração do Sistema de Registro de Preços do artigo 5º do Decreto Municipal n° 417/2024, de 26 de Janeiro de 2024 e ainda:

4.2. Tomar conhecimento da presente ARP, inclusive as respectivas alterações, para fins de utilização de forma correta da mesma;

4.3. Consultar, previamente, o ÓRGÃO GERENCIADOR objetivando a obtenção das informações necessárias à aquisição pretendida;
4.4. Verificar a conformidade das condições registradas na presente ARP junto ao mercado local, informando ao ÓRGÃO GERENCIADOR eventuais desvantagens verificadas;

4.5. Encaminhar ao ÓRGÃO GERENCIADOR a respectiva nota de empenho;

4.6. Enviar, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, as informações sobre a contratação efetivamente realizada;

4.7. Acompanhar e fiscalizar o fiel cumprimento das obrigações contidas no edital da licitação e na presente ARP, informando ao ÓRGÃO GERENCIADOR qualquer irregularidade ou inadimplemento do particular.

5. CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR

O **FORNECEDOR** obriga-se a:

5.1. Assinar a ARP, assinar o contrato no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da convocação, e retirar a respectiva nota de empenho, no que couber;

5. 2. Informar, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, quanto à aceitação ou não do fornecimento a outro órgão da Administração Pública (não participante) que venha a manifestar o interesse de utilizar a presente ARP;

5.3. Entregar o (s) material (ais) solicitado (s) nos prazos estabelecidos no edital;

5.4. Fornecer o (s) material (ais) conforme especificações, marcas, e preços registrados na presente ARP;

5.5. Entregar o (s) material (ais) solicitado (s) no respectivo endereço do órgão participante Prévio ou participante a Posteriori da presente ARP;

5.6. Providenciar a imediata correção de deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pelo ÓRGÃO GERENCIADOR referente às condições firmadas na presente ARP;

5.7. Fornecer, sempre que solicitado, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, documentação de habilitação e qualificação cujas validades encontrem-se vencidas;

5.8. Prover condições que possibilitem o atendimento das condições firmadas a partir da data da assinatura da presente ARP;

5.9. Ressarcir os eventuais prejuízos causados aos órgãos gerenciador e participante (s) e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas na execução das obrigações assumidas na presente ARP;

5.10. Pagar, pontualmente, o (s) fornecedor (es) e cumprir com as obrigações fiscais, relativos ao (s) material (ais) entregue (s), com base na presente ARP, exonerando a Administração Pública de responsabilidade solidária ou subsidiária por tal pagamento;

5.11. Apresentar, quando da assinatura deste instrumento, planilha de formação de preços atualizada contendo a distribuição proporcional dos valores finais ofertados na sessão de licitação, após os lances, se for o caso;

6. CLÁUSULA SEXTA – DA VIGÊNCIA

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

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DOS PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Os preços, as quantidades, o (s) fornecedor (es) e as especificações do (s) material (ais) registrados nesta Ata encontram-se indicados nos quadros abaixo, observando-se a ordem de classificação obtida no certame licitatório.

7.2. Os preços registrados cobrem todas as despesas inerentes ao fornecimento, encargos, lucros e demais ônus que, porventura, possam recair sobre o fornecimento.

EMPRESA:_____
ENDEREÇO: _____
CNPJ: _____ **FONE:** _____**E-MAIL:**_____

RESPONSÁVEL: _____ DOC. IDENT._____

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QNTD	UNID	MARCA PRODUTO	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL

7.3. O valor total da presente Ata de Registro de Preços é de: R$: XXXXXXXXXXXXXXX

8. CLÁUSULA OITAVA – DOS PROCEDIMENTOS PARA FORNECIMENTO DOS PRODUTOS

8.1. O ÓRGÃO GERENCIADOR durante a vigência do presente Registro de Preços poderá mediante as suas necessidades efetivar as contratações decorrentes desta Ata de Registro de Preços através da assinatura de um instrumento contratual, após a plena vigência e eficácia do mesmo, e mediante a emissão de empenho, que será entregue ao fornecedor contratado para o fornecimento, obedecidas as normas contidas no instrumento convocatório.

8.2. O empenho é o documento competente para firmar o compromisso de fornecimento com o fornecedor.

9. CLÁUSULA NONA – DA CONDIÇÃO ESPECÍFICA

9.1. A existência desta Ata de Registro de Preços não obriga o ÓRGÃO GERENCIADOR, nem o ÓRGÃO PARTICIPANTE, se for o caso, a firmar as futuras aquisições, sendo-lhe facultada a realização de procedimento específico para determinada contratação, assegurado ao particular cujo preço foi registrado, em caso de igualdade de condições, a preferência.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DA PUBLICIDADE

10.1. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços, nos termos do artigo 174 da Lei nº 14.133/21.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA REVISÃO DE PREÇOS

11.1. A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no edital e na Lei nº 14.133/21;
11.1.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do artigo 124 da Lei nº 14.133/21.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR

O FORNECEDOR terá seu registro cancelado nos seguintes casos:

12.1. O Fornecedor Registrado terá o seu registro cancelado quando:
a) descumprir as condições da ata de registro de preços;
b) não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou
d) sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.
Parágrafo único. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos incisos I, II e IV do caput será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

12.2. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:
a) por razão de interesse público; ou
b) a pedido do fornecedor.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS PENALIDADES

13.1. Em casos de inexecução parcial ou total das condições pactuadas na presente ata, garantida a **prévia defesa** e o **contraditório**, ficará o particular sujeito às seguintes sanções, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal que seu (s) ato (s) ensejar (em):
a) Advertência;
b) Multa;
c) Impedimento de licitar e contratar;

13.2. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial. O percentual aplicado observará o disposto no item 26 do edital, sendo o valor da multa aplicado após regular processo administrativo, descontado da CONTRATADA, observando-se ainda os pagamentos eventualmente devidos pela CONTRATANTE ou ainda, quando for o caso, cobrados judicialmente.

13.3. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 26.1 do item 26 do edital, 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 órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

13.4. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens b.8) a b.15) do item 26 do edital, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens a), b.1), b.2) e b.3) do item 26 do edital, 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.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA DOCUMENTAÇÃO

14.1. A presente Ata de Registro de Preços vincula-se às disposições contidas nos documentos a seguir especificados, cujos teores são conhecidos e acatados pelas partes:
14.1.1. PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00113/2026 – PMBEX;
14.1.2. Edital do PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 00052/2026 – PMBEX e anexos;
14.1.3. Proposta Comercial da (s) FORNECEDORA (S);
14.1.4. Ata(s) da(s) sessão(ões) circunstanciada(s) do PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 00052/2026 – PMBEX;

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO FORO

15.1. Para dirimir as questões decorrentes da execução deste instrumento, que não possam ocorrer administrativamente, serão processadas e julgadas na Vara da Fazenda Pública, no Foro da cidade de Bayeux/PB, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, salvo nos casos previstos no art. 102, Inciso I, alínea "d" da Constituição Federal. Nada mais havendo a tratar, lavrada a presente Ata de Registro de Preços que lida e achada conforme vai assinada pelo gestor constitucional do ÓRGÃO GERENCIADOR, na qualidade de Gerenciador e pelo (s) particular (es) fornecedor(es).

_____
xxxxxxxxxxxxxxx
GESTOR(A) CONSTITUCIONAL DA PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX
GERENCIADOR DA ARP

_____
EMPRESA (S) DETENTORA DA ARP:
CNPJ:

ANEXO III

MINUTA DE INSTRUMENTO CONTRATUAL

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX, E A EMPRESA XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, CNPJ: XXXXXXXXXXXXXXXXXX, VENCEDORA DO PROCEDIMENTO LICITATÓRIO - MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 00052/2026 – PMBEX -, PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00113/2026 – PMBEX - DO TIPO MENOR PREÇO POR ITEM, NA FORMA ABAIXO.

Aos ..... dias do mês de ..... do ano de 20__, a Prefeitura Municipal de Bayeux, Pessoa Jurídica de Direito Público, com sede na Av. Liberdade, s/n - Centro, Bayeux-Pb, neste ato representada pelo Sr. xxxxxxxxxx, brasileiro, residente e domiciliado à Rua xxxxxxxxxx, nº xxx, xxxx, xxxxxx/PB, Cep: xxxxxxxxxxxxx, CPF nº xxxxxxxxxxxxxxx, Carteira de Identidade nº xxxxxxxx SSP/PB, doravante denominada CONTRATANTE, e do outro lado, a Empresa xxxxxxxxxxxxxxxxxx, CNPJ: xxxxxxxxxxxxx, com sede na xxxxxxxxxxxx, n° xxxx, Bairro xxxxxxxxx, Cidade xxxxxxxxx, CEP: xxxxxxxxx, FONE: xxxxxxxxxx, doravante denominada CONTRATADA, representado neste ato pelo(a) Sr(a) xxxxxxxxxxxxxxxxxx, CPF: xxxxxxxxxx, RG xxxxxxxxxxxxxx, resolvem celebrar o presente instrumento, mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO SUPORTE LEGAL

1.1. O presente contrato reger-se-á pelos seguintes diplomas legais:
1.1.1. Constituição da República Federativa do Brasil de 1988;
1.1.2. Lei Federal nº 14.133/2021;
1.1.3. Decreto Municipal nº 320/2023;
1.1.4. Decreto Municipal n° 417/2024;
1.1.5. Lei Orgânica do Município de Bayeux-Pb;
1.1.6. Lei Complementar nº 123/2006, já adequadas as suas alterações conforme a Lei Complementar Nº 147/2014.

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS RECURSOS FINANCEIROS

2.1. As despesas decorrentes da execução do contrato correrão à conta dos recursos orçamentários oriundos do Orçamento de 2024:

NATUREZA DA DESPESA: 3390.30-MATERIAL DE CONSUMO;
2.060-SECRETARIA DE EDUCAÇÃO;
12.306.3032.2025-MANUTENÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE/RP;
08.244.3040.2054-MANUTENÇÃO DE RESTAURANTE POPULAR DE BAYEUX-R.P;
08.244.3040.2250-MANUTENÇÃO DA CASA DE ACOLHIMENTO;
2.091-FUNDO MUNICIPAL DA ASSISTÊNCIA SOCIAL;
08.244.3051.2208-MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO PROGRAMA CRIANÇA FELIZ;
08.244.3051.2118-MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO PROGRAMA AUXÍLIO BRASIL;
08.244.3039.2235-SERVIÇOS DA PROTEÇÃO SOCIAL ESPECIAL - CENTRO POP;
08.244.3039.2236-SERVIÇO DE PROT. SOCIAL DE ALTA COMPLEXIDADE - R. INCLUSIVA;
08.243.3039.2237- SERVIÇO DA PROT. SOCIAL DA ALTA COMPLEXIDADE - C. DE PASSAGEM;
08.244.3038.2232-MANUTENÇÃO DOS SERVIÇOS DA PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA – PAIF;
08.244.3038.2210 - MANUTENÇÃO DOS SERVIÇOS DA PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA – SCFV.

2.2. A cada exercício financeiro, deverá ser confirmada a disponibilidade de créditos orçamentários.

CLÁUSULA TERCEIRA – OBJETO

3.1. O presente Contrato tem por objeto o REGISTRO DE PREÇOS CONSIGNADO EM ATA, PARA EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE GÊNEROS SECOS, GÊNEROS PERECÍVEIS E HORTIFRUTI GRANJEIROS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA PREFEITURA

MUNICIPAL DE BAYEUX-PB, dentro das especificações solicitadas no Termo de Referência e de acordo com a proposta apresentada pela empresa, que independentemente de transcrição é parte integrante e inseparável deste instrumento.

CLÁUSULA QUARTA – DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

4.1. O Contrato deverá ser executado fielmente pelas partes de acordo com as cláusulas avençadas, fundamentação legal constante na cláusula primeira do presente instrumento e demais legislações pertinentes, bem como pelas condições constantes no edital.

4.2. A partir da assinatura do presente contrato, a este, passarão a ser aplicáveis tudo que resultem em termos aditivos que vierem a ser realizados e que importem em alteração de condições contratuais, desde que assinados pelos representantes credenciados das partes.

CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

5.1. Constituem obrigações do CONTRATANTE:
5.1.1. Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou equivalente.
5.1.2. Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste.
5.1.3. Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade dos produtos ou serviços, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades pactuadas e preceitos legais.
5.1.4. Designar representante(s), denominado (s) GESTOR E FISCAL DO CONTRATO, com competência legal para promover o acompanhamento e a fiscalização do Contrato e dos respectivos serviços, sob os aspectos qualitativos e quantitativos, e o qual notificará à CONTRATADA sobre todas as ocorrências relacionadas com a sua execução, determinando o que for necessário à regularização das faltas, falhas, problemas ou defeitos observados;
5.1.5. Emitir termo de encerramento contratual, a partir do qual qualquer serviço/compra prestado, após sua assinatura pelas partes, não terá amparo contratual, não ficando a **PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX-PB** obrigada ou sujeita aos pagamentos que porventura venham a ser posteriormente pleiteados pela CONTRATADA.
5.1.6. Acompanhar, fiscalizar, conferir e avaliar a prestação dos serviços contratados e o exato cumprimento das cláusulas e demais condições contratuais, por intermédio do FISCAL DO CONTRATO, ao qual competirá fazer o acompanhamento da execução do Contrato, dirimindo e desembaraçando eventuais pendências, prestando todos os esclarecimentos solicitados pela CONTRATADA, bem como não permitindo a execução de e/ou ordenando que sejam refeitas quaisquer tarefas em desacordo com os termos acordados;
5.1.7. Notificar, por escrito, a CONTRATADA sobre qualquer falta ou irregularidade observada no curso da execução do objeto do Contrato e/ou sobre quaisquer falhas ou defeitos apresentados pelo equipamento ou instalações, prestando todos os esclarecimentos e informações necessários e interrompendo o uso do mesmo, se assim for recomendado, bem como fixar prazo para a devida solução do problema, caso já não haja previsão contratual a respeito;
5.1.8. Rejeitar os serviços executados em desacordo com as obrigações assumidas pela empresa CONTRATADA, exigindo sua correção imediata, ressalvados os casos fortuitos ou de força maior, devidamente justificado e aceito pela CONTRATANTE;
5.1.9. Efetuar, quando julgar necessário, inspeção com a finalidade de verificar a prestação dos serviços/fornecimento do bem e o atendimento das exigências contratuais;
5.1.10. A **PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX-PB** através da autoridade competente ou por pessoa por ela designada será o Gestor da Execução do contrato firmado com a licitante ganhadora, sendo de sua responsabilidade todos os atos decorrentes da execução do mesmo.
5.1.11. Atestar as faturas correspondentes, por intermédio de servidor competente, formalmente designado fiscal e Gestor do Contrato;
5.1.12. Verificar, antes de cada pagamento, a manutenção das condições de habilitação da contratada, bem como consulta online às certidões respectivas ao Cadastro nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de improbidade Administrativa disponível no CNJ, Certidão Negativa de Inidôneos do TCU.
5.1.13. Durante a vigência do contrato, caso a **PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX-PB**, venha a se beneficiar da isenção de impostos, deverá informar a contratada, para que o mesmo possa cumprir todas as obrigações acessórias atinentes à isenção.

5.2. Constituem obrigações da CONTRATADA:

5.2.1. Entregar os objetos constantes no Termo de Referência deste instrumento convocatório;
5.2.2. Entregar os materiais licitados em parcelas, de acordo com a solicitação da Contratante, sendo a primeira entrega em até 15 (quinze) dias, após a assinatura do contrato, conforme solicitação.
5.2.3. Todo material deverá está rigorosamente de acordo com as especificações Termo de Referência e embalados de acordo com as normas técnicas exigidas por Lei.
5.2.4. Substituir o objeto que por ventura estejam fora das especificações constantes no Termo de Referência, sob pena de aplicação de penalidades previstas neste instrumento convocatório ou em legislação pertinente a matéria;
5.2.5. Comunicar oficialmente à Contratante, por escrito em meio eletrônico (e-mail) e por telefone, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
5.2.6. Desenvolver boas relações com os funcionários da Contratante, acatando quaisquer solicitações, instruções e o que emanar dos setores competentes;
5.2.7. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.
5.2.8. Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que apresentou a documentação na fase de habilitação.
5.2.9. Executar todas as obrigações assumidas com observância a melhor técnicas vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes.
5.2.10. Deverá cumprir o que prevê a legislação especial, notadamente quanto às questões sanitárias, devendo no momento da entrega dos produtos (execução) cumpri-las de acordo com a legislação vigente, tanto com relação ao transporte dos produtos (Licença sanitária válida do veículo refrigerado) quanto ao registro do(s) produto(s) no órgão competente (Carimbo do Serviço de Inspeção Federal – SIF), devendo o gestor do contrato fiscalizar tal cumprimento nos termos do artigo 117 da Lei 14.133/21.
5.2.11. A contratada obriga-se a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
5.3. Ficará a contratada com a responsabilidade de comunicar, imediatamente e por escrito, a **PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX**, tão logo sejam do seu conhecimento, os procedimentos fiscais, ainda que de caráter interpretativo, os quais possam ter reflexos financeiros sobre o contrato.

CLÁUSULA SEXTA – DAS CONDIÇÕES DE SEGURANÇA DO TRABALHO

6.1. Deverão ser observadas pela CONTRATADA, todas as condições de segurança e higiene, medicina e meio ambiente do trabalho, necessárias a preservação da integridade física e saúde de seus colaboradores, do patrimônio da **PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX-PB** e ao público afeto e dos materiais envolvidos no serviço, de acordo com as normas regulamentadas pelo Ministério do Trabalho, bem como outros dispositivos legais e normas específicas da **PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX-PB**.

6.2. A **PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX-PB** poderá a critério determinar a paralisação do serviço ou fornecimento, suspender pagamentos quando julgar que as condições mínimas de segurança, saúde e higiene do trabalho não estejam sendo observadas pela contratada. Este procedimento não servirá para justificar eventuais atrasos da CONTRATADA, sem prejuízo de outras sanções cabíveis.

6.3. A CONTRATADA se responsabilizará ainda por atrasos ou prejuízos decorrentes da suspensão dos trabalhos quando não acatar a legislação básica vigente na época, no que se referir à Engenharia de Segurança e Medicina do Trabalho.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO RECEBIMENTO DOS BENS/SERVIÇOS

7.1. Para recebimento dos serviços/bens deverá ser observado o seguinte:
7.1.1. Os objetos serão recebidos provisoriamente, em até 10 (dez) dias da comunicação escrita do contratado;
7.1.2. Os objetos serão recebidos definitivamente, após o decurso do prazo de observação, ou vistoria que comprove a adequação do objeto aos termos contratuais.
7.1.2.1. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança da obra ou do serviço, nem ético-profissional pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.
7.1.2.2. O prazo a que se refere o item 7.1.2, não poderá ser superior a 90 (noventa) dias, salvo em casos excepcionais, devidamente justificados.
7.1.2.3. Na hipótese de o termo circunstanciado ou a verificação a que se refere este item não serem, respectivamente, lavrado ou procedida dentro dos prazos fixados, reputar-se-ão como realizados, desde que comunicados à Administração nos 15 (quinze) dias anteriores à exaustão deles.

CLÁUSULA OITAVA – DA PARALISAÇÃO DOS BENS/SERVIÇOS

8.1. A **PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX-PB**, se reserva o direito de paralisar, a qualquer tempo, a execução dos serviços/fornecimento dos bens, cientificando oficialmente à licitante contratada tal decisão.

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.

CLÁUSULA NONA – DOS PREÇOS E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

9.1. A Contratante pagará a Contratada, o valor estimado de R$ xxxxxx (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx) pela entrega total do objeto contratado de que se trata a Cláusula Terceira deste contrato, conforme tabela abaixo.

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	QUANT.	UNID.	MARCA/ FABRICANTE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
VALOR TOTAL:						

9.2. O pagamento será efetuado através de ordem bancária, no prazo de até 30 (trinta) dias, a contar da apresentação da Nota Fiscal/Fatura. Para tanto, o FORNECEDOR deverá apresentar Nota Fiscal/Fatura com indicação da conta corrente e respectiva agência bancária, à qual deverá ser atestada pelo setor responsável pelo seu recebimento;

9.3. O pagamento ficará condicionado à regularidade da Contratada, devendo a mesma apresentar cópias das Certidões Federal, Estadual e Municipal, CNDT e FGTS;

9.4. Não sendo feita a regularização no prazo estabelecido, o contrato poderá ser rescindido e a Contratada sujeita às multas estabelecidas neste Contrato;

9.5. O pagamento somente será liberado após as deduções de eventuais multas que lhe tenham sido impostas em decorrência de inadimplência contratual;

9.6. Quaisquer erro ou omissão havido na documentação fiscal ou na fatura será objeto de correção pela CONTRATADA e haverá, em decorrência disto, suspensão do prazo de pagamento até que o problema seja definitivamente regularizado;

9.7. A CONTRATANTE reserva-se do direito de suspender o pagamento se os objetos não estiverem de acordo com o Contrato;

9.8. Dos pagamentos devidos à CONTRATADA serão deduzidos os impostos e contribuições em conformidade com a legislação vigente;
9.8.1. Será deduzido o percentual de 2,0% (dois por cento) sobre todos os valores de pagamentos realizados pelo Município de Bayeux, relativos ao fornecimento de bens, serviços e contratação de obras, o qual será creditado no FUNDO MUNICIPAL DE APOIO SOCIAL, nos termos da Lei Municipal nº 1.033 de 29.12.2006.

9.9. O FORNECEDOR se obriga a manter, durante a vigência do contrato, todas as condições de habilitação exigidas na licitação, inclusive a condição de não empregar trabalhador menor na forma da Lei 9.854, de 27.10.99. Assume, ainda, a obrigação de apresentar, junto à Nota Fiscal, os seguintes comprovantes devidamente atualizados:
9.9.1. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do FORNECEDOR, compreendendo a Certidão de Quitação de Tributos e a Certidão Quanto a Dívida Ativa – ou outras equivalentes, na forma da Lei – expedidas, em cada esfera do Governo, pelo órgão competente;
9.9.2. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho através de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, nos termos do inciso V, do artigo 3º, da Lei nº. 12.440/2011;
9.9.3. Prova de regularidade perante o FGTS - Fundo de Garantia do Tempo de Serviço, mediante apresentação do CRF - Certificado de Regularidade de Fundo de Garantia, fornecido pela Caixa Econômica Federal.

CLÁUSULA DÉCIMA - DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

10.1. Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I do caput do art. 124 da Lei Federal nº 14.133/21, o contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato que se fizerem nas obras, nos serviços ou nas compras, e, no caso de reforma de edifício ou de equipamento, o limite para os acréscimos será de 50% (cinquenta por cento).

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO E DO REEQUILIBRIO ECONÔMICO DO CONTRATO

11.1. Os preços contratados serão fixos e irreajustáveis, pelo período de 12 (doze) meses a partir da data da apresentação do orçamento estimado da contratação.

11.2. O valor do contrato será fixo e irreajustável, porém poderá ser corrigido anualmente mediante requerimento da contratada, após o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data da apresentação da proposta, pela IPCA, tomando-se por base a data do orçamento estimado da contratação.

11.3. A periodicidade do reajuste é anual, aplicado somente aos pagamentos de valores referentes a eventos físicos realizados a partir do 1° (primeiro) dia imediatamente subsequente ao término do 12º (décimo segundo) mês e, assim, sucessivamente, contado desde a data da apresentação da proposta e de acordo com a vigência do contrato.

11.4. Após a aplicação do reajuste nos termos deste documento, o novo valor da parcela ou saldo contratual terá vigência e passará a ser praticado, pelo próximo período de 01 (um) ano, sem reajuste adicional e, assim, sucessivamente, durante a existência jurídica do contrato.

11.5. Para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal como pactuado, respeitada, em qualquer caso, a repartição objetiva de risco estabelecida no contrato.

11.6. Para fins do reequilíbrio econômico-financeiro do contrato, as partes devem apresentar solicitação, anexando planilha detalhada dos custos do objeto, fazendo uma comparativo com a composição dos custos para obtenção dos preços inicialmente contratados e planilha dos custos para fins do reequilíbrio econômico do contrato.
11.6.1. A não apresentação da Planilha de Custos impossibilitará à unidade administrativa a proceder a futuras revisões de preços, caso venha a contratada solicitar equilíbrio econômico-financeiro.
11.6.2. A critério da Administração Municipal poderá ser exigida da CONTRATADA lista de preços expedida pelos fabricantes, que conterão, obrigatoriamente, a data de início de sua vigência e numeração sequencial, para instrução de pedidos de revisão de preços.

11.7. Na análise do pedido de revisão, dentre outros critérios, a Administração Municipal adotará para verificação dos preços constantes dos demonstrativos que acompanhem o pedido, pesquisa de mercado dentre empresas de reconhecido porte mercantil, produtoras e/ou comercializadoras, a ser realizada pela própria unidade ou por instituto de pesquisa, utilizando-se, também, de índices setoriais ou outros adotados pelo Governo Federal, devendo a deliberação de deferimento ou indeferimento da alteração solicitada ser instruída com justificativa da escolha do critério e memória dos respectivos cálculos, para decisão da Administração.

11.8. O prazo para resposta ao pedido de reequilíbrio econômico do contrato será de até 1 (um) mês, contados da data do protocolo da solicitação.

11.9. A extinção do contrato não configurará óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.
11.9.1. O pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação nos termos do art. 107 da Lei 14.133/2021.

11.10. É vedado à Contratada interromper o fornecimento enquanto aguarda o trâmite do processo de revisão de preços, estando, neste caso, sujeita às sanções previstas neste edital.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

12.1 Os objetos deverão ser entregues em perfeito estado, condições plenas de uso e de acordo com o discriminado no Termo de Referência, podendo a CONTRATANTE a qualquer momento solicitar análise do referido objeto e na hipótese de o mesmo não estar de acordo com o contido no instrumento convocatório, devolvê-lo sem que haja qualquer ônus por parte da contratante, não excluindo a contratada das penalidades previstas no instrumento convocatório ou em legislação pertinente a matéria;

12.2. Constituem obrigações da CONTRATADA:
12.2.1. Entregar os objetos constantes no Termo de Referência deste instrumento convocatório;
12.2.2. Entregar os materiais licitados em parcelas, de acordo com a solicitação da Contratante, sendo a primeira entrega em até 15 (quinze) dias, após a assinatura do contrato, conforme solicitação.
12.2.3. Todo material deverá está rigorosamente de acordo com as especificações Termo de Referência e embalados de acordo com as normas técnicas exigidas por Lei.

12.3. Todos os custos referentes à entrega do produto /prestação dos serviços licitado, até a sede desta edilidade será de inteira responsabilidade da Contratada.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA VIGÊNCIA E DA EFICÁCIA

13.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados da data da assinatura, prorrogável na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021, observado o crédito orçamentário de cada exercício, bem como a previsão no plano plurianual, nos termos do artigo 150 da Lei nº 14.133, de 2021, tendo início e vencimento em dia de expediente, devendo-se excluir o primeiro e incluir o último.

13.2. Sua eficácia legal somente se dará após a publicação do seu extrato do contrato em Imprensa Oficial.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS SANÇÕES

14.1. Em casos de inexecução parcial ou total das condições pactuadas na presente ata, garantida a **prévia defesa** e o **contraditório**, ficará o particular sujeito às seguintes sanções, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal que seu (s) ato (s) ensejar (em):
a) advertência;
b) multa;
c) impedimento de licitar e contratar;

14.2. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial. O percentual aplicado observará o disposto no item 26 do edital, sendo o valor da multa aplicado após regular processo administrativo, descontado da CONTRATADA, observando-se ainda os pagamentos eventualmente devidos pela CONTRATANTE ou ainda, quando for o caso, cobrados judicialmente.

14.3. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 26.1 do item 26 do edital, 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 órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

14.4. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens b.8) a b.15) do item 26 do edital, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens a), b.1), b.2) e b.3) do item 26 do edital, 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.

14.5. Caracterizar-se-á formal recusa à contratação, podendo a **PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX-PB**, a seu exclusivo Juízo, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para que manifestem interesse na contratação, em igual prazo, e atendidas todas as condições para fornecimento do objeto licitado ou então cancelar o item

Depois de decorridos o prazo legal da convocação somado à eventual prorrogação de prazo dado pela PMBEX sem que a licitante vencedora tenha assinado o instrumento contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA EXTINÇÃO DO CONTRATO

15.1. A extinção do contrato poderá ser:
I - determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;
II - consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;
III - determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

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

15.3. Quando a extinção decorrer de culpa exclusiva da Administração, o contratado será ressarcido pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido e terá direito a:
I - devolução da garantia;
II - pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção;
III - pagamento do custo da desmobilização.

15.4. A extinção determinada por ato unilateral da Administração poderá acarretar, sem prejuízo das sanções previstas na Lei, as seguintes consequências:
I - assunção imediata do objeto do contrato, no estado e local em que se encontrar, por ato próprio da Administração;
II - ocupação e utilização do local, das instalações, dos equipamentos, do produtos e do pessoal empregados na execução do contrato e necessários à sua continuidade;
III - 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;
IV - retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à Administração Pública e das multas aplicadas.
15.4.1. A aplicação das medidas previstas nos incisos I e II deste item ficará a critério da Administração, que poderá dar continuidade à obra ou ao serviço por execução direta ou indireta.
15.4.2. Na hipótese do inciso II deste item, o ato deverá ser precedido de autorização expressa da autoridade competente.

15.5. Constituirão motivos para extinção do contrato, a qual deverá ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as seguintes situações:
a) não cumprimento ou cumprimento irregular de cláusulas contratuais, de especificações, de projetos ou de prazos;
b) desatendimento das determinações regulares emitidas pela autoridade designada para acompanhar e fiscalizar sua execução ou por autoridade superior;
c) alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que restrinja sua capacidade de concluir o contrato;
d) decretação de falência ou de insolvência civil, dissolução da sociedade ou falecimento do contratado;
e) caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução do contrato;
f) razões de interesse público, justificadas pela autoridade máxima do órgão ou da entidade contratante;

15.6. O contratado terá direito à extinção do contrato nas seguintes hipóteses:
a) supressão, por parte da Administração, de serviços que acarrete modificação do valor inicial do contrato além do limite permitido no art. 125 da Lei 14.133/2021;
b) suspensão de execução do contrato, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 120 (cento e vinte) dias;
c) repetidas suspensões que totalizem 120 (cento e vinte) dias úteis, independentemente do pagamento obrigatório de indenização pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas;
d) atraso superior a 6 (seis) meses, contado da emissão da nota fiscal, dos pagamentos ou de parcelas de pagamentos devidos pela Administração por despesas de obras, serviços ou fornecimentos;

e) não liberação pela Administração, nos prazos contratuais, de área, local ou objeto, para execução de obra, serviço ou fornecimento, e de fontes de materiais naturais especificadas no projeto, inclusive devido a atraso ou descumprimento das obrigações atribuídas pelo contrato à Administração relacionadas a desapropriação, a desocupação de áreas públicas ou a licenciamento ambiental.

15.7. As hipóteses de extinção a que se referem os incisos b, c e d do item 14.6 observarão as seguintes disposições:
I - não serão admitidas em caso de calamidade pública, de grave perturbação da ordem interna ou de guerra, bem como quando decorrerem de ato ou fato que o contratado tenha praticado, do qual tenha participado ou para o qual tenha contribuído;
II - assegurarão ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até a normalização da situação, admitido o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, na forma da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. Os casos omissos ou situações não explicitadas nas cláusulas deste Instrumento serão decididos pela Contratante, segundo as disposições contidas nas legislações relacionadas na Cláusula Primeira deste Contrato ou demais legislações pertinentes, como também o constante no Termo de Referência.

16.2. A **PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX** não se responsabilizará, em hipótese alguma, por quaisquer penalidade ou gravames futuros decorrentes de tributos indevidamente recolhidos ou erroneamente calculados por parte da contratada.

16.3. Na contagem dos prazos estabelecidos neste contrato, excluir-se-á o dia de início e incluir-se-á o de vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dia de expediente na **PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX**.

16.4. É vedada a Contratada ceder, sublocar ou transferir no todo ou em parte o objeto contratado, salvo por autorização expressa e devidamente justificada pela Contratante.

16.5. Fica eleito o Foro da Cidade de Bayeux, Estado da Paraíba, como competente para dirimir quaisquer questões oriundas da execução deste Contrato, renunciando-se desde já qualquer outro por mais privilegiado que seja.
16.6. E por estarem avençadas, as partes assinam o presente instrumento em duas vias de igual teor e forma, para que produza os seus devidos e efeitos legais.

Bayeux - PB, XX de XXXXXXXXXX de XXXX.

_____
PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX
CNPJ 08.924.581/0001-60

_____
EMPRESA /
CONTRATADA

ANEXO IV

DECLARAÇÃO CONJUNTA

Ref.: identificação da licitação
[RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA]
CNPJ nº [número do CNPJ]
Endereço: [endereço completo da empresa]

A ..... inscrita no CNPJ sob o nº ....., com sede na [endereço completo], por meio de seu representante legal abaixo assinado, vem, para fins de participação em processo licitatório e/ou contratação com a PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX, apresentar as seguintes declarações:

1) Declara, sob as penas da lei, que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos necessários ao cumprimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

2) Declara que atende plenamente aos requisitos de habilitação exigidos no processo licitatório, responsabilizando-se civil, administrativa e criminalmente pela veracidade das informações prestadas.

3) Declara que cumpre com as exigências legais de reserva de cargos para pessoas com deficiência e reabilitados da Previdência Social, conforme previsto na legislação vigente e demais normas aplicáveis.

4) Declara, em cumprimento ao Decreto nº 4.358, de 05 de setembro de 2002, que não utiliza mão-de-obra infantil em quaisquer de suas atividades, direta ou indiretamente.

5) Declara, ainda, que não possui em seus quadros societários, nem mantém relação contratual, de parentesco ou vínculo familiar, direto ou indireto, até o terceiro grau, com servidores públicos da PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX, em conformidade com os princípios da moralidade e da impessoalidade administrativa.

6) Declara, que não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) menores de dezoito anos exercendo trabalho noturno, perigoso ou insalubre, bem como não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1998 (Lei nº. 9.854/99).

7) Declara(amos) sob as penas da lei, que até a presente data inexiste(m) fato(s) impeditivo(s) para a sua habilitação no presente processo licitatório, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

8) Declarar para fins de participação neste processo, sob as penas da Lei, que recebeu os documentos e que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação ou declara ter abdicado a realização da visita técnica in loco para todos os fins legais.

Por ser verdade, firma a presente declaração, para os devidos fins.

_____, _____ de _____ de 2026

_____
(nome, carimbo e assinatura do representante legal da empresa).

ANEXO V

MINUTA DE CREDENCIAL

Ref.: identificação da licitação

Credencio o Senhor (a)_____, (nacionalidade, estado civil, profissão), portador do Registro de Identidade n°_____, expedido pela _____, devidamente inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda, sob o n° _____, residente na rua _____, n° _____, cidade de _____como meu mandatário, para representar a empresa_____, CNPJ _____ podendo praticar todos os atos necessários relativos ao procedimento licitatório**, inclusive com poderes para formulação de propostas, lances verbais e interposição de recursos, renúncia ao prazo recursal e desistência expressa dos mesmos**, concernente ao PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 00052/2026 – PMBEX, cujo objeto é o REGISTRO DE PREÇOS CONSIGNADO EM ATA, PARA EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE GÊNEROS SECOS, GÊNEROS PERECÍVEIS E HORTIFRUTI GRANJEIROS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX-PB, conforme especificações constantes do Termo de Referência, ANEXO VI do Edital.

_____, ____ de _____ de 2026
(Local e data)

_____
Nome, carimbo e assinatura do representante legal da empresa.

ANEXO VI

TERMO DE REFERÊNCIA – QUADRO RESUMO

OBJETO:	REGISTRO DE PREÇOS CONSIGNADO EM ATA, PARA EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE GÊNEROS SECOS, GÊNEROS PERECÍVEIS E HORTIFRUTI GRANJEIROS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX-PB
JUSTIFICATIVA:	**Secretaria de Assistência Social e Segurança Alimentar:** A presente licitação tem como objetivo a aquisição de gêneros alimentícios destinados a suprir, de forma contínua e adequada, a demanda da Secretaria de Assistência Social e Segurança Alimentar do Município de Bayeux-PB. A iniciativa visa garantir o funcionamento regular dos equipamentos públicos vinculados à política de assistência social e segurança alimentar, assegurando o atendimento digno e a oferta de alimentação adequada às populações em situação de vulnerabilidade social. A contratação se justifica pela necessidade de manutenção dos serviços essenciais prestados nos Restaurantes Populares, Residência Inclusiva, Centro POP, Casa de Passagem, Casa de Acolhimento e Centros de Referência de Assistência Social (CRAS), os quais desempenham papel fundamental no enfrentamento da insegurança alimentar, na proteção social básica e especial, e na promoção da dignidade humana. A ausência ou descontinuidade no fornecimento de alimentos comprometeria diretamente a execução das atividades dessas unidades, impactando negativamente os usuários atendidos. A solução proposta consiste na realização de processo licitatório para aquisição de gêneros alimentícios variados, incluindo itens perecíveis e não perecíveis, observando critérios de qualidade, segurança alimentar, regularidade no fornecimento e adequação às necessidades nutricionais dos públicos atendidos. A contratação deverá prever entregas parceladas, conforme cronograma e demanda de cada unidade, garantindo eficiência logística e evitando desperdícios. Adicionalmente, serão adotados critérios técnicos e legais que assegurem a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, em conformidade com os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência. A especificação dos itens deverá considerar padrões nutricionais adequados, respeitando as diretrizes das políticas públicas de segurança alimentar e nutricional. Dessa forma, a presente contratação configura-se como medida indispensável para assegurar a continuidade dos serviços socioassistenciais e o atendimento qualificado à população em situação de vulnerabilidade no Município de Bayeux-PB. **Secretaria de Educação:** A presente licitação tem como objetivo a aquisição de gêneros alimentícios destinados a suprir, de forma contínua e adequada, a demanda da Secretaria Municipal de Educação do Município de Bayeux-PB. A iniciativa visa garantir o funcionamento regular das unidades de ensino vinculadas à rede municipal, assegurando a oferta de alimentação escolar saudável e adequada aos estudantes, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A contratação se justifica pela necessidade de manutenção dos serviços essenciais de nutrição prestados nas Escolas Municipais e Creches, os quais desempenham papel fundamental no desenvolvimento cognitivo, no rendimento escolar e na garantia da segurança alimentar dos alunos da rede pública de ensino. A ausência ou descontinuidade no fornecimento de alimentos comprometeria diretamente o calendário letivo e a execução das atividades pedagógicas dessas unidades. A solução proposta consiste na realização de processo licitatório para aquisição de gêneros alimentícios variados, incluindo itens perecíveis e não perecíveis, observando critérios de qualidade, segurança alimentar, regularidade no fornecimento e adequação às necessidades nutricionais dos públicos atendidos. A contratação deverá prever entregas parceladas, conforme cronograma e demanda de cada unidade de ensino e do depósito central, garantindo eficiência logística e evitando desperdícios. Adicionalmente, serão adotados critérios técnicos e legais que assegurem a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, em conformidade com os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência. A especificação dos itens deverá considerar padrões nutricionais adequados, respeitando as diretrizes das políticas públicas de

	segurança alimentar e nutricional. Dessa forma, a presente contratação configura-se como medida indispensável para assegurar a continuidade do atendimento à alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino no Município de Bayeux-PB.
DO PRAZO DE ENTREGA:	O prazo máximo para a execução do objeto desta contratação e que admite prorrogação nos casos previstos na legislação vigente, está abaixo indicado e será considerado a partir da emissão da Nota de Empenho: Entrega: em até 15 (quinze) dias.
DO PAGAMENTO:	O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo Contratante, da seguinte maneira: para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de liquidação do empenho.
LOCAL DA ENTREGA:	**Secretaria de Assistência Social e Segurança Alimentar:** O objeto desta contratação será entregue na Secretaria de Assistência Social e Segurança Alimentar, localizada na Avenida Liberdade, nº 3282 – Bairro: Centro, Cep: 58306-001, no setor de ALMOXARIFADO, ou em local ainda a ser determinado pelo SETOR DEMANDANTE, constante na nota de empenho. **Secretaria de Educação:** O objeto desta contratação será entregue na Secretaria Municipal de Educação, localizada na Avenida Liberdade, nº 3282 – Bairro: Centro, CEP: 58306-001, no setor de CASA DA MERENDA, ou em local ainda a ser determinado pelo SETOR DEMANDANTE, constante na nota de empenho.
PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO	O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados da data da assinatura, prorrogável na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021, observado o crédito orçamentário de cada exercício, bem como a previsão no plano plurianual, nos termos do artigo 150 da Lei nº 14.133, de 2021, tendo início e vencimento em dia de expediente, devendo-se excluir o primeiro e incluir o último.

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

1.1. CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTICIOS, DESTINADOS A ATENDER A SECRETARIA DE ASSISTENCIA SOCIAL E SEGURANÇA ALIMENTAR DO MUNICÍPIO DE BAYEUX – PB.

2. JUSTIFICATIVA E DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

2.1. A presente licitação tem como objetivo a aquisição de gêneros alimentícios destinados a suprir, de forma contínua e adequada, a demanda da Secretaria de Assistência Social e Segurança Alimentar do Município de Bayeux-PB. A iniciativa visa garantir o funcionamento regular dos equipamentos públicos vinculados à política de assistência social e segurança alimentar, assegurando o atendimento digno e a oferta de alimentação adequada às populações em situação de vulnerabilidade social.

2.2. A contratação se justifica pela necessidade de manutenção dos serviços essenciais prestados nos Restaurantes Populares, Residência Inclusiva, Centro POP, Casa de Passagem, Casa de Acolhimento e Centros de Referência de Assistência Social (CRAS), os quais desempenham papel fundamental no enfrentamento da insegurança alimentar, na proteção social básica e especial, e na promoção da dignidade humana. A ausência ou descontinuidade no fornecimento de alimentos comprometeria diretamente a execução das atividades dessas unidades, impactando negativamente os usuários atendidos.

2.3. A solução proposta consiste na realização de processo licitatório para aquisição de gêneros alimentícios variados, incluindo itens perecíveis e não perecíveis, observando critérios de qualidade, segurança alimentar, regularidade no fornecimento e adequação às necessidades nutricionais dos públicos atendidos. A contratação deverá prever entregas parceladas, conforme cronograma e demanda de cada unidade, garantindo eficiência logística e evitando desperdícios.

2.4. Adicionalmente, serão adotados critérios técnicos e legais que assegurem a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, em conformidade com os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência. A especificação dos itens deverá considerar padrões nutricionais adequados, respeitando as diretrizes das políticas públicas de segurança alimentar e nutricional.

2.5. Dessa forma, a presente contratação configura-se como medida indispensável para assegurar a continuidade dos serviços socioassistenciais e o atendimento qualificado à população em situação de vulnerabilidade no Município de Bayeux-PB.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. O licitante deverá ofertar produtos os quais deverão atender aos seguintes requisitos:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.
1	ARROZ, branco, tipo 1. Embalagem contendo 1 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS.	45.000	KG
2	ARROZ PARBOILIZADO Tipo: Arroz parboilizado, tipo 1, Classe longo fino, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem de 1 kg, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lactados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, data de fabricação e ou número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deve apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	45.000	KG
3	FEIJÃO CARIOCA TIPO 01, livre de sujidades, parasitas e larvas, constituído no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica, a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais maduros, limpos e secos. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	30.000	KG
4	FEIJÃO MACASSAR, 1º qualidade, livre sem sujeiras, larvas e detritos, constituído no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica e variedade correspondente, de tamanho e formatos naturais maduros, limpos e secos. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	26.250	KG
5	FEIJÃO PRETO, TIPO 01, com 1 kg. Acondicionado em embalagem de polipropileno transparente, original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e./ou Ministério da Saúde,	30.000	KG
6	FARINHA DE MANDIOCA, embalagem com 1 kg. Acondicionada em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	12.750	KG
7	**FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO:** Produto obtido da moagem de trigo, tipo 1, sem adição de fermento, com cor branca a levemente creme, textura fina e homogênea, livre de impurezas e contaminantes. Deve apresentar umidade máxima de 15%, ser enriquecida com ferro e ácido fólico conforme normas da ANVISA, acondicionada em embalagem íntegra e vedada, com rotulagem completa e validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	1.875	KG
8	**FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO:** Produto do tipo 1, acrescido de fermento químico, com cor branca a levemente creme, textura fina e homogênea, garantindo crescimento adequado das massas. Deve ser livre de contaminantes, possuir umidade máxima de 15% e ser enriquecida com ferro e ácido fólico conforme normas da ANVISA, acondicionada em embalagem lacrada, com rotulagem completa e validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	1.875	KG
9	FLOCOS DE MILHO, PRÉ-COZIDO, tipo flocão. Embalagem com 500g. O produto deve ser rotulado de acordo com o cereal de origem e a classificação. As seguintes	45.000	PCT

	informações deverão ser impressa: pelo fabricante, diretamente na embalagem em que o produto esta acondicionado: nome ou CNPJ do fabricante, marca do produto, endereço, peso, composição, data de fabricação ou lote, data de validade. Norma(s) vigente(s) e registros dos órgãos competentes. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Na data da entrega, o prazo de validade indicado para o produto, não deverá ter sido ultrapassado na sua metade, tomando-se como referência, a data de fabricação ou lote, impressa na embalagem. Conforme a(s) Norma(s) e ou Resolução vigentes da Anvisa.		
10	MACARRÃO FINO TIPO ESPAGUETE. Tipo: macarrão vitaminado, tipo: espaguete fino, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial. e demais substâncias permitidas, isentas de corantes artificiais, sujidades, ovos, parasitas, admitida umidade máxima 13%. Embalagem de 500g em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos e não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrado. A embalagem de 500g deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	29.250	KG
11	**MACARRÃO TIPO PARAFUSO:** Produto alimentício obtido da farinha de trigo (tipo sêmola ou semolina), no formato parafuso, seco, com coloração amarela uniforme, livre de umidade excessiva, sujidades e materiais estranhos. Deve ser enriquecido com ferro e ácido fólico, conforme normas da ANVISA, apresentar boa resistência ao cozimento, sem desmanchar ou grudar excessivamente. Acondicionado em embalagem íntegra e resistente, com rotulagem completa, e prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega.	3.750	KG
12	MACARRÃO TIPO NINHO: Massa alimentícia seca, produzida com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, podendo conter ovos, de primeira qualidade, com fios íntegros, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, insetos e materiais estranhos. Embalagem plástica resistente, atóxica e lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação e validade. Pacote de 500 g, com prazo de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, atendendo às normas vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.	3.750	KG
13	MACARRÃO SECO PARA LASANHA: Macarrão seco para lasanha, elaborado com farinha de trigo de qualidade e água, sem adição de conservantes ou corantes artificiais, apresentando formato retangular, comprimento e largura padronizados, superfície lisa ou levemente ondulada conforme o tipo, textura firme e resistência adequada para cozimento. Produto deve ser acondicionado em embalagem original, íntegra e identificada, com peso líquido conforme lote licitado, contendo informações de fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e instruções de armazenamento em local seco e arejado. Deve apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas, livre de insetos, umidade excessiva ou impurezas, garantindo segurança e qualidade alimentar.	3.000	KG
14	AVEIA EM FLOCOS FINOS: Obtida a partir de grãos de aveia selecionados, laminados e submetidos a processo tecnológico adequado, de primeira qualidade, com cor, odor e sabor característicos, isenta de sujidades, insetos, parasitas e materiais estranhos. Embalagem íntegra, resistente, atóxica e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação e validade. Embalagem de aproximadamente 200 g a 500 g, com prazo de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, atendendo às normas vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.	4.500	UND
15	MILHO DE PIPOCA: Polido, grupo duro, classe amarelo, tipo I, produto separado com matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, detritos animais, vegetais, parasitas	3.375	UND

	e larvas, bem como livre de umidade. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termosoldagem ou método que garanta a inviolabilidade do produto, embalagens primária em pacote plástico transparente, at6xico, com peso liquido de 500 gramas e embalagem secundária conforme embalagem do fornecedor. Rotulagen: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade: Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias embalagem de 500g. Prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega.		
16	MILHO PARA MUNGUZÁ: Primeira qualidade, com 500 g. Acondicionado em embalagem de polipropileno transparente, original de fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	3.375	PCT
17	PROTEÍNA DE SOJA Tipo: proteína texturizada (PTS) para carne. Embalagens de pacote de 400g, em sacos plásticos e atóxicos, limpos e não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	1.500	PCT
18	BIFE DE FÍGADO bovino congelado, sem pele, com aproximadamente 120 g, deverá ter cor característica do produto e isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas químicas e organolépticas). Deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, nº do registro do órgão fiscalizador, nº do lote, data de validade de no mínimo três meses a contar da data de entrega da mercadoria, embalagens de 1 kg.	4.770	KG
19	FÍGADO BOVINO- De primeira qualidade, congelado, inteiro, embalado em embalagem plástica transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais de acordo com o DIPOA n° 304 de 22/04/96 e especificações da ANVISA. Deve estar limpo, apresentando cor e odor característicos. Acondicionada e transportada sob refrigeração.	16.500	KG
20	BUCHO BOVINO - de primeira qualidade, cor e odor característicos, consistência firme. Deve estar limpo e congelado. Acondicionado e transportado sob refrigeração, em embalagem plástica resistente e transparente, com identificação do produto e data de fabricação e validade.	2.850	KG
21	CARNE BOVINA TIPO ACÉM SEM OSSO-de primeira qualidade, congelada. A carne deve ser limpa, com máximo de 7% de gordura, apresentando cor vermelha brilhante. Acondicionada e transportada sob refrigeração.	28.725	KG
22	CARNE BOVINA TIPO COSTELA: Em peça inteira, deve apresentar-se com aspecto própria, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas: de acordo com a legislação sanitária e identificação do produto prazo de validade, marcas e carimbos oficiais.	10.687,5	KG
23	CARNE CAPRINA, Tipo LOMBO de boa qualidade, resfriado, com baixa taxa de gordura, Número de Registro no Ministério da Saúde/Agricultura e validade impresso nas embalagens, validade mínima de 06 meses após entrega. Embalagem de 1kg. A carne deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, Selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) nº do registro no SIF, SIE ou SIM.	9.000	KG
24	CARNE BOVINA MOÍDA: Congelada: músculo - com no máximo 3% de água, 10% de gordura, e 3% aponeuroses cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens e de ossos. Embalagem atóxica em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, flexível e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas de 10kg, em pacotes de 1 kg. Na embalagem devem	20.100	KG

	constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 90 dias a partir da data da entrega, n° do registro no SIF, SIE ou SIM.		
25	LOMBO: CARNE SUÍNA, lombo inteiro. Deverão estar de acordo com a nta 05 (dec. 12486/78) e (dec. ma 2244-/91), apresentar sif na embalagem na entrega do produto. Validade mínima de 30 dias.	3.000	KG
26	CARNE BOVINA SEM OSSO, TIPO MÚSCULO: (congelada), provenientes de animais sadios, abatidos sobre inspeção veterinária, devendo apresentar cor vermelho vivo, com odor característico e aspecto próprio e não amolecido e não pegajoso, isento de: vestígio de congelamento, excesso de gordura, cartilagem, nervos, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas ou qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagens de 1 kg. de material de pofietileno atóxica. Com registro técnico, informações nutricionais e de acordo com as normas do ministério da agricultura e com validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.	19.875	KG
27	BIFE DE COXÃO MOLE: Resfriado - característica do produto, cor vermelha vivo brilhante, firme, sem aparas com pouca gordura, resfriado conforme a resolução vigente ou conforme recomendações do fabricante. Isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (fisicas, químicas e organolépticas), em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico apropriado para contato direto com alimentos, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados dc identificação, procedência razão social, endereço completo e CNP.) do fabricante (ou do produtor, ou do importador, ou do distribuidor), número de lote, a validade, quantidade do produto líquido, instruções sobre a conservação, o preparo e o uso do produto, devem apresentar a informação nutricional exigida pela legislação vigente: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras TRANS, fibra alimentar e sódio. Registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, bem como as normas da vigilância sanitária. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Deverá ser transportada em carros fechados refrigerados assegurando que o produto se mantenha temperatura adequada durante o transporte. De acordo com as normas da vigilância sanitária.	15.750	KG
28	FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO: Sem osso e sem pele, de primeira qualidade, proveniente de aves sadias abatidas sob inspeção sanitária oficial, apresentando cor, odor e textura característicos, isento de sujidades, hematomas e sinais de deterioração. O produto deverá ser acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e adequada ao transporte e armazenamento, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. Deverá ser transportado e armazenado sob temperatura adequada de congelamento, atendendo às normas sanitárias vigentes, com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	26.850	KG
29	FRANGO INTEIRO: Frango inteiro congelado de primeira qualidade, proveniente de aves sadias abatidas sob inspeção sanitária oficial, apresentando aspecto, cor, odor e textura característicos, isento de penas, vísceras, hematomas, sujidades ou quaisquer sinais de deterioração. O produto deve ser devidamente limpo, eviscerado e congelado, acondicionado em embalagem íntegra, resistente e apropriada para congelamento e transporte, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido conforme especificação do edital. Deve ser mantido e transportado sob temperatura adequada de congelamento, garantindo a conservação da cadeia de frio e a segurança alimentar, atendendo às normas sanitárias vigentes, com validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.	22.500	KG
30	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADAS: Coxa e sobrecoxa de frango desossadas e congeladas, de primeira qualidade, provenientes de aves sadias abatidas sob inspeção sanitária oficial, apresentando características adequadas de cor, odor e textura, isentas de ossos, pele excessivamente danificada, hematomas, sujidades ou sinais de deterioração. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e apropriada para	50.250	KG

	congelamento, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido conforme edital. Deve ser transportado e armazenado sob temperatura adequada de congelamento, garantindo a integridade e segurança alimentar, atendendo às normas sanitárias vigentes, com validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.		
31	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADAS: De primeira qualidade, provenientes de aves sadias abatidas sob inspeção sanitária oficial, apresentando características adequadas de cor, odor e textura, sem sinais de deterioração, hematomas ou sujidades. O produto deverá ser acondicionado em embalagem íntegra, resistente e apropriada ao armazenamento e transporte, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. Deverá ser transportado e armazenado sob temperatura adequada de congelamento, atendendo às normas sanitárias vigentes, com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	42.750	KG
32	FILÉ DE TILÁPIA: De primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em bifes, congelados a 12 graus celsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (fisicas, químicas c organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. Embalagens de I kg.	11.250	KG
33	PEIXE EM POSTA CONGELADO: Peixe pescada branco congelado conforme a resolução vigente ou conforme recomendações do fabricante. Isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (fisicas, químicas e organolépticas), em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico apropriado para contato direto com alimentos, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência razão social, endereço completo e CNPJ do fabricante (ou do produtor, ou do importador, ou do distribuidor), número de lote, a validade, quantidade do produto líquido, instruções sobre a conservação, o preparo e o uso do produto, devem apresentar a informação nutricional exigida pela legislação vigente: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras TRANS, fibra alimentar e sódio. Registro no ministério da ag,ricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, bem como as normas da vigilância sanitária. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. De acordo com as normas da vigilância sanitária.	3.375	KG
34	COSTELA SUÍNA: Costela suína congelada de boa qualidade, inspecionado pelo Ministério da Agricultura (SIF ou SIE). Sendo tolerada a variação de até 8% no peso liquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Corte grande da área lombar do suíno, começando do peito até a parte traseira do corpo, embalado em porções de 1 kg.	2.625	KG
35	OVOS BRANCO: bandeja com 30 unds de qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, apresentando cor branca, com formação e tamanho grande, uniforme. Deverão ser frescos, apresentar casca limpa e intacta, isenta de umidade externa anormal, mofo ou cheiro desagradável. Deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do fabricante e marca; nome e endereço do fabricante; carimbo/ número do SIE ou SISP e validade.	3.198	BDJ
36	LINGUIÇA CALABRESA: Apresentar-se congelada conforme a resolução vigente ou conforme recomendações do fabricante. Embalagem: pacotes 05kg embalados em sacos de plásticos a vácuo pequena quantidade de gordura aparente deve ser entregue isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico apropriado para contato direto com alimentos, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência razão	4.680	KG

	social, endereço completo e CNPJ do fabricante (ou do produtor. ou do importador. ou do distribuidor), número de lote, a validade, quantidade do produto líquido, instruções sobre a conservação, o preparo e o uso do produto, devem apresentar a informação nutricional exigida pela legislação vigente: valor energético, carboiclratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras TRANS, fibra alimentar e sódio. Registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE, bem como as normas da vigilância sanitária. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Deverá ser transportados em carros fechados refrigerados assegurando.		
37	LINGUINÇA TOSCANA MISTA: Linguiça tipo toscana elaborada com mistura de carnes suína e bovina selecionadas, temperada com condimentos naturais, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente, embutida em envoltório natural ou artificial comestível, apresentando textura firme, sabor, cor e odor característicos do produto, sem sinais de deterioração, exsudação excessiva ou presença de contaminantes. Deve ser acondicionada em embalagem íntegra, identificada com fabricante, lote, data de fabricação, validade e peso líquido conforme edital. Produto resfriado ou congelado, transportado e armazenado sob temperatura adequada, garantindo a integridade e a segurança alimentar, atendendo às normas sanitárias e de qualidade estabelecidas pela legislação vigente para produtos cárneos.	4.680	KG
38	LINGUINÇA TOSCANA DE FRANGO: Linguiça tipo toscana elaborada à base de carne de frango selecionada, moída e temperada com condimentos naturais, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente, embutida em envoltório natural ou artificial comestível, apresentando textura firme, cor e odor característicos, sem sinais de deterioração, exsudação excessiva ou contaminantes. Produto deve ser congelado ou resfriado, mantido sob temperatura adequada durante armazenamento e transporte, garantindo a conservação da cadeia de frio. Embalagem íntegra, resistente, atóxica, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação e validade, registro em órgão competente e peso líquido conforme edital. Produto de qualidade sanitária comprovada, livre de materiais estranhos e dentro dos padrões exigidos pela legislação vigente de alimentos de origem animal.	4.680	KG
39	PRESUNTO, SEM CAPA DE GORDURA: Embalagem contendo selo de garantia MS e ANVISA . Validade mínima de 90 dias. Deverá ser transportada em carros fechados refrigerados assegurando que o produto se mantenha temperatura adequada durante o transporte. De acordo com as normas da vigilância sanitária. A empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto. devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.	2.025	KG
40	CARNE DE CHARQUE: De primeira qualidade, curada e salgada, produzida a partir de carne bovina inspecionada, apresentando cor, odor e textura característicos, isenta de sujidades, excesso de gordura, substâncias estranhas ou sinais de deterioração. O produto deverá ser acondicionado em embalagem íntegra, resistente e adequada ao armazenamento e transporte, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. Deverá atender às normas sanitárias vigentes e possuir validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	6.930	KG
41	HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA: Congelado, caixa com 36 unidades, de primeira qualidade, produzido com carne inspecionada sob controle sanitário oficial, apresentando cor, odor e textura característicos, isento de sujidades, substâncias estranhas ou sinais de deterioração. O produto deverá ser acondicionado em embalagem íntegra, resistente e apropriada ao armazenamento e transporte, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e informações nutricionais. Deverá ser transportado e armazenado sob temperatura adequada de congelamento, atendendo às normas sanitárias vigentes, com validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega.	600	CX
42	BATATA FRITA: Congelada pré-frita e congelada, pacote de 2 kg, de primeira qualidade, obtida de batatas selecionadas, apresentando cor, odor e textura característicos, isenta de sujidades, substâncias estranhas ou sinais de deterioração. O produto deverá ser	225	PCT

	acondicionado em embalagem íntegra, resistente e adequada ao armazenamento e transporte, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e informações nutricionais. Deverá ser transportado e armazenado sob temperatura adequada de congelamento, atendendo às normas sanitárias vigentes, com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.		
43	NUGGETS DE FRANGO CONGELADO: De primeira qualidade, pacote com 1,5kg produzido com carne de frango inspecionada sob controle sanitário oficial, apresentando cor, odor e textura característicos, isento de sujidades, substâncias estranhas ou sinais de deterioração. O produto deverá ser acondicionado em embalagem íntegra, resistente e apropriada ao armazenamento e transporte, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e informações nutricionais. Deverá ser transportado e armazenado sob temperatura adequada de congelamento, atendendo às normas sanitárias vigentes, com validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega.	300	PCT
44	SALSICHA: De carne bovina e/ou suína, de primeira qualidade, tipo hot dog, resfriada ou congelada, produzida com carnes inspecionadas sob controle sanitário oficial, apresentando cor, odor e textura característicos, isenta de sujidades, substâncias estranhas ou sinais de deterioração. O produto deverá ser acondicionado em embalagem íntegra, resistente e adequada ao armazenamento e transporte, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e informações nutricionais. Deverá ser transportado e armazenado sob temperatura adequada, atendendo às normas sanitárias vigentes, com validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega.	9.450	KG
45	LEITE INTEGRAL LÍQUIDO: Leite integral líquido, UHT/UAT, homogeneizado, de primeira qualidade, embalado em caixa cartonada asséptica tipo longa vida, contendo 1 litro, íntegra e sem avarias. Produto obtido a partir de leite bovino integral, submetido a processo de ultrapasteurização, com composição e características em conformidade com a legislação vigente do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve apresentar cor branca opaca, odor e sabor característicos, sem sinais de fermentação, impurezas ou alterações. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Rotulagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote e informações nutricionais. Transporte e armazenamento em condições adequadas de higiene e conservação.	2.160	UND
46	LEITE INTEGRAL EM PÓ: Leite integral em pó, instantâneo, de primeira qualidade, obtido pela desidratação do leite bovino integral, sem adição de gordura vegetal, em conformidade com a legislação vigente do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Produto acondicionado em embalagem íntegra, hermeticamente fechada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Deve apresentar cor, odor e sabor característicos, livre de umidade, impurezas, insetos ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Embalagem com peso conforme solicitação do órgão requisitante. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega, com transporte e armazenamento realizados em condições adequadas de higiene e conservação.	7.500	UND
47	LEITE DESNATADO LÍQUIDO: Leite desnatado líquido, UHT/UAT, homogeneizado, de primeira qualidade, embalado em caixa cartonada asséptica tipo longa vida, contendo 1 litro, íntegra e sem avarias. Produto obtido a partir de leite bovino desnatado, submetido a processo de ultrapasteurização, com teor de gordura conforme padrões da legislação vigente e em conformidade com normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve apresentar cor, odor e sabor característicos, livre de impurezas, fermentação ou alterações. Rotulagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Transporte e armazenamento em condições adequadas de higiene e conservação.	2.160	UND

48	LEITE DESNATADO EM PÓ: Leite desnatado em pó, instantâneo, de primeira qualidade, obtido por processo de desidratação do leite bovino desnatado, sem adição de gordura vegetal, atendendo aos padrões de qualidade e às normas vigentes do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Produto acondicionado em embalagem resistente, íntegra e hermeticamente fechada, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Deve apresentar aspecto uniforme, cor, odor e sabor característicos, livre de umidade, sujidades, insetos ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Embalagem conforme necessidade do órgão requisitante. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega, devendo ser transportado e armazenado em condições adequadas de higiene e conservação.	3.000	UND
49	QUEIJO DE COALHO: Queijo de coalho, de primeira qualidade, elaborado a partir de leite pasteurizado, apresentando textura firme e consistente, cor e odor característicos, livre de sujidades, mofos, fermentações ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e adequada à conservação, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportado e armazenado sob refrigeração, em condições adequadas de higiene e conservação. Validade mínima conforme padrão do fabricante, contada a partir da data de entrega.	1.275	KG
50	QUEIJO MUSSARELA: Queijo mussarela, de primeira qualidade, elaborado a partir de leite pasteurizado, com textura macia, cor, odor e sabor característicos, livre de sujidades, mofos, fermentações ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e adequada à conservação, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportado e armazenado sob refrigeração, em condições adequadas de higiene e conservação. Validade mínima conforme padrão do fabricante, contada a partir da data de entrega.	1.902	KG
51	MARGARINA: Margarina vegetal cremosa, de primeira qualidade, com teor de lipídios conforme especificação do órgão requisitante, produzida a partir de óleos vegetais, acondicionada em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo unidade de 3Kg, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e órgãos competentes. Produto livre de sujidades, odores estranhos ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade, devendo apresentar cor, odor, sabor e consistência característicos. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega, com transporte e armazenamento em condições adequadas de higiene e conservação.	450	KG
52	MARGARINA: Margarina vegetal cremosa, de primeira qualidade, com teor de lipídios conforme especificação do órgão requisitante, produzida a partir de óleos vegetais, acondicionada em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo unidade de 500g, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e órgãos competentes. Produto livre de sujidades, odores estranhos ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade, devendo apresentar cor, odor, sabor e consistência característicos. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega, com transporte e armazenamento em condições adequadas de higiene e conservação.	2.850	KG
53	MANTEIGA: Manteiga com sal, de primeira qualidade, obtida a partir do creme de leite pasteurizado, apresentando cor, odor, sabor e consistência característicos, livre de sujidades, odores estranhos ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo unidade de 500g, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente	225	KG

	do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega, devendo ser transportado e armazenado sob refrigeração, em condições adequadas de higiene e conservação.		
54	IOGURTE NATURAL: Iogurte natural, de primeira qualidade, obtido a partir de leite pasteurizado fermentado por cultivos lácteos específicos, apresentando textura cremosa, cor, odor e sabor característicos, livre de sujidades, fermentações indesejadas ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo 1LT, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportado e armazenado sob refrigeração, em condições adequadas de higiene e conservação. Validade mínima conforme padrão do fabricante a partir da data de entrega.	375	LTS
55	IOGURTE SABORES: Iogurte com polpa de morango, de primeira qualidade, obtido a partir de leite pasteurizado fermentado por culturas lácteas específicas, adicionado de preparações ou polpas de frutas, apresentando textura cremosa, cor, odor e sabor característicos do sabor indicado, livre de sujidades, fermentações indesejadas ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo 1LT, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportado e armazenado sob refrigeração, em condições adequadas de higiene e conservação. Validade mínima conforme padrão do fabricante a partir da data de entrega.	750	LTS
56	IOGURTE SABORES: Iogurte com polpa de banana, de primeira qualidade, obtido a partir de leite pasteurizado fermentado por culturas lácteas específicas, adicionado de preparações ou polpas de frutas, apresentando textura cremosa, cor, odor e sabor característicos do sabor indicado, livre de sujidades, fermentações indesejadas ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo 1LT, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportado e armazenado sob refrigeração, em condições adequadas de higiene e conservação. Validade mínima conforme padrão do fabricante a partir da data de entrega.	750	
57	IOGURTE BANDEJA: Iogurte sabor morango, obtido a partir de leite pasteurizado e fermentado com culturas lácticas selecionadas, com adição de preparado de morango, apresentando textura cremosa e homogênea, cor rosada característica, sabor e odor próprios do produto, isento de contaminações, alterações sensoriais ou separação excessiva de soro. Produto acondicionado em bandeja contendo potes individuais selados, totalizando peso líquido de 540 g por embalagem. Deve ser mantido sob refrigeração, entre 1°C e 10°C, com rotulagem conforme legislação vigente, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação e validade, lista de ingredientes e informação nutricional. Prazo de validade mínimo de 20 dias a partir da entrega, com transporte em veículo refrigerado, garantindo a manutenção da cadeia de frio e a integridade do produto até o recebimento.	750	
58	IOGURTE SABORES: Iogurte com polpa de ameixa, de primeira qualidade, obtido a partir de leite pasteurizado fermentado por culturas lácteas específicas, adicionado de preparações ou polpas de frutas, apresentando textura cremosa, cor, odor e sabor característicos do sabor indicado, livre de sujidades, fermentações indesejadas ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo 1LT, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em	750	

	conformidade com a legislação vigente do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportado e armazenado sob refrigeração, em condições adequadas de higiene e conservação. Validade mínima conforme padrão do fabricante a partir da data de entrega.		
59	IOGURTE SABORES: Iogurte com polpa de salada de frutas, de primeira qualidade, obtido a partir de leite pasteurizado fermentado por culturas lácteas específicas, adicionado de preparações ou polpas de frutas, apresentando textura cremosa, cor, odor e sabor característicos do sabor indicado, livre de sujidades, fermentações indesejadas ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo 1LT, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportado e armazenado sob refrigeração, em condições adequadas de higiene e conservação. Validade mínima conforme padrão do fabricante a partir da data de entrega.	750	
60	ALHO IN NATURA: Alho in natura, de primeira qualidade, fresco, bulbos íntegros, firmes e graúdos, com dentes bem formados, coloração branca ou levemente arroxeada, sem sinais de brotação, mofo, podridão, umidade excessiva ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionado em embalagem apropriada que preserve sua integridade, com identificação de origem, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportado e armazenado em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	3.000	KG
61	ALHO TRITURADO CRU, embalagem de 200g, especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento estampada na embalagem, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	3.750	UND
62	CEBOLA IN NATURA: Cebola in natura, de primeira qualidade, fresca, bulbos íntegros, firmes, de tamanho médio a grande, com casca seca e externa intacta, coloração característica da variedade, livre de brotos, rachaduras, podridões, umidade excessiva ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionada em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportada e armazenada em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	16.500	KG
63	BATATA INGLESA IN NATURA: Batata inglesa in natura, de primeira qualidade, fresca, graúda, com formato uniforme, casca lisa e firme, livre de brotos, rachaduras, partes esverdeadas, podridões, danos mecânicos ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionada em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportada e armazenada em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	19.020	KG
64	BATATA DOCE IN NATURA: Batata doce in natura, de primeira qualidade, fresca, firme, com casca íntegra e coloração característica da variedade, livre de brotos, rachaduras, podridões, danos mecânicos ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionada em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportada e armazenada em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	6.225	KG

65	CENOURA IN NATURA: Cenoura in natura, de primeira qualidade, fresca, firme, com coloração alaranjada intensa, formato uniforme, livre de brotos, rachaduras, partes moles, podridões ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionada em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportada e armazenada em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	14.100	KG
66	TOMATE IN NATURA: Tomate in natura, de primeira qualidade, fresco, firme, com grau de maturação adequado para consumo, coloração vermelha uniforme, livre de rachaduras, podridões, amassados, manchas, brotos ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionado em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportado e armazenado em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	13.500	KG
67	PIMENTÃO VERDE, tamanho médio, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e com brilho, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas, sem ferimentos ou defeitos, livres de terra ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de 500g.	6.652,5	KG
68	PIMENTÃO VERMELHO - de primeira qualidade, tamanho médio e grande, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos.	375	KG
69	PIMENTÃO AMARELO - de primeira qualidade, tamanho médio e grande, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos.	375	KG
70	JERIMUM DE LEITE "in natura", apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA, Embalagens de 01 Kg.	17.730	KG
71	CHUCHU IN NATURA: Chuchu in natura, de primeira qualidade, fresco, firme, com casca íntegra, coloração verde clara característica, livre de rachaduras, manchas, murchamento, brotos, podridões ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionado em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportado e armazenado em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	6.330	KG
72	REPOLHO ROXO - de primeira qualidade, folhas integras, tamanho médio e grande, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos, sem indício de germinação.	750	KG
73	REPOLHO BRANCO: constituída de repolho de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA	4.500	KG
74	ACELGA – De primeira qualidade, frescas, tamanho e coloração uniformes, firme, intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas.	3.697,5	KG
75	ALFACE CRESPA de primeira qualidade, com folhas íntegras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA	5.385	KG
76	ALFACE AMERICANO - De primeira qualidade, com folhas verdes, integras, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos.	375	KG
77	ALFACE ROXA- De primeira qualidade, com folhas verdes, integras, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos.	375	KG

78	COENTRO IN NATURA: Coentro in natura, de primeira qualidade, fresco, folhas íntegras, verdes e aromáticas, com talos firmes, livre de murchamento, amarelamento, bolores, pragas ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionado em embalagem apropriada que preserve sua integridade e frescor, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportado e armazenado em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	3.864	KG
79	COUVE FOLHA _ tipo manteiga de tamanho médio, talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Molho de no mínimo 6 folhas	3.150	UND
80	CEBOLINHA IN NATURA: Cebolinha in natura, de primeira qualidade, fresca, folhas íntegras, verdes, tenras e aromáticas, com talos firmes, livre de murchamento, amarelamento, bolores, pragas ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionada em embalagem apropriada que preserve sua integridade e frescor, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportada e armazenada em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	375	KG
81	BETERRABA IN NATURA: Beterraba in natura, de primeira qualidade, fresca, firme, com casca íntegra e coloração característica, livre de brotos, rachaduras, podridões, partes moles ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionada em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportada e armazenada em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	6.750	KG
82	PEPINO IN NATURA: Pepino in natura, de primeira qualidade, fresco, firme, com casca íntegra e coloração verde característica, livre de murchamento, rachaduras, manchas, podridões ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionado em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportado e armazenado em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	3.000	KG
83	MILHO VERDE: milho verde quebrado do dia novo com grau de maturação adequado para cozimentos e preparo de comidas mão com 52 espigas, estarem livres de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não será permitido mancha ou defeito na casca de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA .	3.750	UND
84	MACAXEIRA (MANDIOCA) IN NATURA: Macaxeira (mandioca) in natura, de primeira qualidade, fresca, firme, com casca íntegra, polpa branca ou amarelada conforme a variedade, livre de fibras excessivas, rachaduras, podridões, brotos ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionada em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportada e armazenada em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	19.635	KG
85	INHAME IN NATURA: Inhame in natura, de primeira qualidade, fresco, firme, com casca íntegra, coloração característica da variedade, livre de brotos, rachaduras, podridões, partes moles ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto	3.375	KG

	limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionado em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportado e armazenado em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.		
86	CARÁ IN NATURA: Cará in natura, de primeira qualidade, fresco, firme, com casca íntegra e coloração característica, livre de brotos, rachaduras, podridões, partes moles ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionado em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportado e armazenado em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	3.375	KG
87	GOIABA, ”in natura” espécie redonda, aplicação alimentar. Característica: ser frescos ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca, embalagem de 01 kg.	5.625	KG
88	AMEIXA SECA: Ameixa seca de primeira qualidade, selecionada, íntegra e higienizada, com polpa firme, sabor adocicado característico, cor uniforme e livre de impurezas, fungos, insetos ou sinais de deterioração. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e adequada à conservação, identificada com fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade. Deve ser armazenada em local seco, fresco e protegido da luz, garantindo a manutenção da qualidade, sabor e propriedades até a data de validade indicada.	225	KG
89	AMEIXA Fruta in natura, fresca com frutos em cheios, lustrosos e com a polpa que ceda ligeiramente a pressão delicada dos dedos a coloração pode mudar dependendo da variedade, do amarelo esverdeado ao roxo, sem sinais de cascas amolecidas, machucada ou descolorida. com no mínimo 70 g a unidade	3.000	KG
90	ABACAXI NACIONAL médio com 60 a 70% de maturação climatizada, uniformes, grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	9.000	KG
91	ABACATE: de ótima qualidade, sem defeitos sãos e frescos, ter atingido o grau de maturação, tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidade, insetos e sujidades, não estar danificado por lesões física ou mecânica que afete a sua aparência. Sem defeitos como rachaduras, perfurações e cortes na sua superfície. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA	900	KG
92	MANGA FRESCA: Manga fresca, de primeira qualidade, proveniente de plantações sadias, apresentando polpa firme, suculenta, cor característica da variedade, aroma e sabor típicos, livre de sinais de apodrecimento, manchas, machucados, pragas ou contaminantes. Deve ser selecionada, higienizada e acondicionada em embalagem adequada, resistente e ventilada, identificada com produtor, lote e data de embalagem, garantindo transporte e armazenamento em condições que preservem a qualidade do fruto até o recebimento.	900	KG
93	BANANA PRATA, com 60 a 70% de maturação climatizada. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	1.125	KG
94	BANANA PACOVAN – de primeira qualidade, tamanho médio e grande, integra, com maturação natural, casca livre de fungos, isenta de sujidades e objetos estranhos.	90.000	UND
95	MAÇÃ IN NATURA: Maçã in natura, de primeira qualidade, fresca, firme, com casca íntegra, coloração e formato característicos da variedade, com grau de maturação adequado para consumo, livre de amassados, manchas, podridões, perfurações ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação	4.477,5	KG

	vigente. Acondicionada em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportada e armazenada em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.		
96	MAMÃO IN NATURA: Mamão in natura, de primeira qualidade, fresco, de boa apresentação, com grau de maturação adequado para consumo, polpa firme e suculenta, coloração característica da variedade, livre de amassados, rachaduras, manchas, podridões ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionado em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportado e armazenado em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	6.000	KG
97	MELANCIA IN NATURA: Melancia in natura, de primeira qualidade, fresca, com grau de maturação adequado para consumo, polpa firme, suculenta e coloração característica, livre de rachaduras, amassados, podridões, manchas ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionada em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportada e armazenada em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	28.125	KG
98	MELÃO IN NATURA: Melão in natura, de primeira qualidade, fresco, com grau de maturação adequado para consumo, polpa firme, suculenta e coloração característica da variedade, livre de rachaduras, amassados, podridões, manchas ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionado em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportado e armazenado em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	28.125	KG
99	LARANJA IN NATURA: Laranja in natura, perâ ou lima de primeira qualidade, fresca, com grau de maturação adequado para consumo, casca íntegra, coloração característica da variedade, polpa suculenta e firme, livre de rachaduras, amassados, podridões, manchas ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionada em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportada e armazenada em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	48.945	KG
100	UVA IN NATURA: Uva in natura, de primeira qualidade, fresca, em cachos íntegros, com bagas firmes, coloração característica da variedade, grau de maturação adequado para consumo, livre de rachaduras, amassados, podridões, manchas ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionada em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportada e armazenada em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	1.500	KG
101	LIMÃO IN NATURA: Limão in natura, de primeira qualidade, fresco, com grau de maturação adequado para consumo, casca íntegra, coloração verde ou amarelada característica da variedade, polpa suculenta e firme, livre de rachaduras, amassados, podridões, manchas ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionado em embalagem apropriada que	225	KG

	preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportado e armazenado em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.		
102	ÓLEO DE SOJA REFINADO: Óleo de soja refinado, de primeira qualidade, obtido a partir de soja selecionada, próprio para consumo humano, apresentando aspecto límpido, cor e odor característicos, isento de ranço, impurezas ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e órgãos competentes. Embalagem com 900 ml. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, devendo ser transportado e armazenado em condições adequadas de higiene e conservação.	18.000	UND
103	AZEITE DE OLIVA: Azeite de oliva, de primeira qualidade, extra virgem, obtido exclusivamente da primeira prensagem a frio de azeitonas, com acidez conforme padrões legais vigentes, apresentando aspecto límpido, cor, odor e sabor característicos, livre de ranço, impurezas ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e órgãos competentes. Embalagem com 500 ml. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, devendo ser transportado e armazenado em condições adequadas de higiene e conservação.	300	UND
104	EXTRATO DE TOMATE: Extrato de tomate, de primeira qualidade, concentrado, obtido a partir de tomates maduros, selecionados e processados, apresentando cor, odor e sabor característicos, livre de fermentações, sujidades ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e órgãos competentes. Embalagem com 1 kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, devendo ser transportado e armazenado em condições adequadas de higiene e conservação.	12.960	UND
105	MOLHO DE TOMATE: Molho de tomate, de primeira qualidade, elaborado a partir de tomates maduros selecionados, podendo conter condimentos e especiarias, apresentando consistência homogênea, cor, odor e sabor característicos, livre de fermentações, sujidades ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e órgãos competentes. Embalagem com 1 kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, devendo ser transportado e armazenado em condições adequadas de higiene e conservação.	4.500	UND
106	**Dueto de Milho Verde e Ervilha em Conserva:** Produto obtido pela mistura de grãos de milho verde e ervilhas selecionadas, submetidos a processo de higienização, cozimento e conservação em salmoura, acondicionado em embalagem íntegra, resistente e hermeticamente fechada. Deve apresentar coloração, sabor e odor característicos, livre de impurezas, corpos estranhos, fermentação, estufamento, amassados ou vazamentos. Produto com validade mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, atendendo às normas sanitárias vigentes da ANVISA e demais órgãos competentes.	6.912	UND
107	SARDINHA EM LATA: Sardinha em lata, de primeira qualidade, conservada em óleo comestível ou molho de tomate, obtida a partir de pescado fresco, limpo e selecionado, apresentando cor, odor, sabor e textura característicos, livre de odores estranhos, sujidades ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem metálica íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e	9.000	UND

	órgãos competentes. Embalagem com 125g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, devendo ser transportado e armazenado em condições adequadas de higiene e conservação.		
108	ATUM EM LATA: Atum em lata, de primeira qualidade, conservado em óleo comestível ou água e sal, obtido a partir de pescado selecionado, apresentando cor, odor, sabor e textura característicos, livre de odores estranhos, sujidades ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem metálica íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e órgãos competentes. Embalagem com 170g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, devendo ser transportado e armazenado em condições adequadas de higiene e conservação.	3.000	UND
109	MOLHO DE MADEIRA: Molho de madeira, de primeira qualidade, pronto para uso ou preparado a partir de ingredientes selecionados, apresentando consistência homogênea, cor, odor e sabor característicos, livre de fermentações, sujidades ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e órgãos competentes. Embalagem com 300g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, devendo ser transportado e armazenado em condições adequadas de higiene e conservação.	750	UND
110	MOLHO BRANCO PRONTO: Molho branco pronto, de primeira qualidade, elaborado a partir de ingredientes selecionados, apresentando consistência cremosa e homogênea, cor, odor e sabor característicos, livre de fermentações, sujidades ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e órgãos competentes. Embalagem com 200g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, devendo ser transportado e armazenado em condições adequadas de higiene e conservação.	750	UND
111	MAIONESE: Maionese, de primeira qualidade, emulsão cremosa à base de óleo vegetal e ovos pasteurizados ou seus derivados, podendo conter condimentos, apresentando consistência homogênea, cor, odor e sabor característicos, livre de fermentações, sujidades ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e órgãos competentes. Embalagem com 1Kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, devendo ser transportado e armazenado em condições adequadas de higiene e conservação.	1.800	UND
112	KETCHUP: Ketchup, de primeira qualidade, molho condimentado à base de tomate, vinagre, açúcar e especiarias, apresentando consistência homogênea, cor, odor e sabor característicos, livre de fermentações, sujidades ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e órgãos competentes. Embalagem com 1Kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, devendo ser transportado e armazenado em condições adequadas de higiene e conservação.	1.800	UND
113	MOSTARDA: Mostarda, de primeira qualidade, molho condimentado à base de sementes de mostarda, vinagre e especiarias, apresentando consistência homogênea, cor, odor e sabor característicos, livre de fermentações, sujidades ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente da	750	UND

	ANVISA e órgãos competentes. Embalagem com 1Kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, devendo ser transportado e armazenado em condições adequadas de higiene e conservação.		
114	CREME DE LEITE: Creme de leite, de primeira qualidade, obtido a partir de leite pasteurizado, apresentando consistência cremosa, cor, odor e sabor característicos, podendo ser UHT ou enlatado, livre de fermentações, sujidades ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e órgãos competentes. Embalagem com 200g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, devendo ser transportado e armazenado em condições adequadas de higiene e conservação.	9.720	UND
115	LEITE DE COCO: Leite de coco, de primeira qualidade, obtido a partir da extração da polpa do coco maduro, apresentando aspecto homogêneo, cor, odor e sabor característicos, livre de fermentações, sujidades ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e órgãos competentes. Embalagem com 200ml. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, devendo ser transportado e armazenado em condições adequadas de higiene e conservação.	1.125	UND
116	LEITE CONDENSADO: Leite condensado, de primeira qualidade, obtido a partir de leite integral e açúcar, apresentando consistência cremosa e homogênea, cor, odor e sabor característicos, livre de fermentações, sujidades ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e órgãos competentes. Embalagem com 395g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, devendo ser transportado e armazenado em condições adequadas de higiene e conservação.	8.640	UND
117	BARRA DE CHOCOLATE FRACIONADO AO LEITE: Barra de chocolate fracionado ao leite, de primeira qualidade, própria para uso em confeitaria, produzida à base de cacau e/ou derivados, açúcar e leite, apresentando sabor, odor e textura característicos, com boa fluidez após derretimento e adequada para moldagem e cobertura, livre de rancificação, sujidades ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e órgãos competentes. Embalagem com unidade de 1 kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, devendo ser transportado e armazenado em condições adequadas de higiene e conservação.	750	UND
118	BARRA DE CHOCOLATE FRACIONADO MEIO AMARGO: Barra de chocolate fracionado meio amargo, de primeira qualidade, própria para uso em confeitaria, produzida à base de cacau e derivados, açúcar e emulsificantes permitidos, apresentando sabor, odor e textura característicos, com boa fluidez após derretimento e adequada para moldagem e cobertura, livre de rancificação, sujidades ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e órgãos competentes. Embalagem com unidade de 1 kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, devendo ser transportado e armazenado em condições adequadas de higiene e conservação.	1.125	UND
119	BARRA DE CHOCOLATE FRACIONADO BRANCO: Barra de chocolate fracionado branco, de primeira qualidade, própria para uso em confeitaria, produzida à base de manteiga de cacau, leite e açúcar, apresentando sabor, odor e textura característicos, com	750	UND

	boa fluidez após derretimento e adequada para moldagem e cobertura, livre de rancificação, sujidades ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e órgãos competentes. Embalagem com unidade de 1 kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, devendo ser transportado e armazenado em condições adequadas de higiene e conservação.		
120	GRANULADO DE CHOCOLATE: Granulado de chocolate, de primeira qualidade, próprio para confeitaria, produzido à base de açúcar, cacau e/ou derivados, apresentando grãos uniformes, cor, odor e sabor característicos, livre de umidade, ranço, sujidades ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e órgãos competentes. Embalagem com unidade 1kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, devendo ser transportado e armazenado em condições adequadas de higiene e conservação.	450	UND
121	GRANULADO COLORIDO: Granulado colorido, de primeira qualidade, próprio para confeitaria, composto por açúcar e ingredientes permitidos para coloração, apresentando grãos uniformes, cores variadas, aspecto brilhante, cor, odor e sabor característicos, livre de umidade, ranço, sujidades ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e órgãos competentes. Embalagem com unidade 1kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, devendo ser transportado e armazenado em condições adequadas de higiene e conservação.	450	UND
122	BISCOITO RECHEADO SABOR CHOCOLATE: Biscoito recheado sabor chocolate, de primeira qualidade, produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, recheio sabor chocolate, apresentando textura crocante, sabor, odor e aparência característicos, livre de ranço, umidade excessiva ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e órgãos competentes. Embalagem com unidade de 120 g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, devendo ser transportado e armazenado em condições adequadas de higiene e conservação.	4.320	UND
123	BISCOITO RECHEADO SABOR FLOCOS: Biscoito recheado sabor flocos, embalagem de 120 g, acondicionado em embalagem plástica resistente, íntegra e hermeticamente fechada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade. Produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal e recheio sabor flocos, apresentando textura crocante, recheio homogêneo e sabor característico, livre de sujidades, odores ou sabores estranhos. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, atendendo às normas sanitárias vigentes da ANVISA.	4.320	UND
124	BISCOITO RECHEADO SABOR MORANGO: Biscoito recheado sabor morango, embalagem de 120 g, acondicionado em embalagem plástica resistente, íntegra e hermeticamente fechada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade. Produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal e recheio sabor morango, apresentando textura crocante, recheio homogêneo e sabor característico, livre de sujidades, odores ou sabores estranhos. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, atendendo às normas sanitárias vigentes da ANVISA.	4.320	UND
125	CEREAL MANTINAL EM FLOCOS: Cereal matinal em flocos, acondicionado em embalagem resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto,	225	UND

	marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade. Produto elaborado a partir de cereais selecionados, enriquecido com vitaminas e minerais, apresentando textura crocante, sabor e coloração característicos, livre de sujidades, umidade, odoores ou sabores estranhos. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, atendendo às normas sanitárias vigentes da ANVISA.		
126	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR LEITE: Biscoito tipo rosquinha sabor leite, acondicionado em embalagem resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade. Produto elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal e leite, apresentando textura crocante, sabor e aroma característicos, livre de sujidades, umidade, odores ou sabores estranhos. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, atendendo às normas sanitárias vigentes da ANVISA.	1.878	UND
127	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR COCO: Biscoito tipo rosquinha sabor coco, acondicionado em embalagem resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade. Produto elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal e coco, apresentando textura crocante, sabor e aroma característicos, livre de sujidades, umidade, odores ou sabores estranhos. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, atendendo às normas sanitárias vigentes da ANVISA.	1.878	UND
128	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE: Biscoito tipo rosquinha sabor chocolate, acondicionado em embalagem resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade. Produto elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal e chocolate ou cacau em pó, apresentando textura crocante, sabor e aroma característicos, livre de sujidades, umidade, odores ou sabores estranhos. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, atendendo às normas sanitárias vigentes da ANVISA.	1.878	UND
129	BISCOITO RECHEADO TIPO WAFER SABOR CHOCOLATE: Biscoito recheado tipo wafer sabor chocolate, embalagem de 70 g, acondicionado em embalagem resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade. Produto elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal e recheio sabor chocolate, apresentando textura crocante, recheio homogêneo, sabor e aroma característicos, livre de sujidades, umidade, odores ou sabores estranhos. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, atendendo às normas sanitárias vigentes da ANVISA.	6.480	UND
130	BISCOITO RECHEADO TIPO WAFER SABOR MORANGO: Biscoito recheado tipo wafer sabor morango, embalagem de 70 g, acondicionado em embalagem resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade. Produto elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal e recheio sabor morango, apresentando textura crocante, recheio homogêneo, sabor e aroma característicos, livre de sujidades, umidade, odores ou sabores estranhos. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, atendendo às normas sanitárias vigentes da ANVISA.	6.480	UND
131	AÇÚCAR CRISTAL: Açúcar cristal, de origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar, com coloração branca, granulometria uniforme e livre de impurezas, umidade, sujidades, fermentação ou odores estranhos. Acondicionado em embalagem resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade. Produto em conformidade com as normas sanitárias vigentes da ANVISA, com validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	1.500	KG

132	AÇÚCAR REFINADO: Açúcar refinado, de origem vegetal, obtido a partir da cana-de-açúcar, com alto grau de pureza, coloração branca, aspecto homogêneo e granulometria fina, livre de impurezas, umidade, sujidades, fermentação ou odores estranhos. Acondicionado em embalagem resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade. Produto em conformidade com as normas sanitárias vigentes da ANVISA, com validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	11.700	KG
133	**Açúcar Confeiteiro:** Produto obtido a partir da moagem refinada da sacarose de cana-de-açúcar, de coloração branca, textura fina e homogênea, próprio para uso culinário e confeitaria. Deve apresentar-se livre de umidade, fermentação, sujidades, odores estranhos e impurezas, acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente rotulada. Produto com validade mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, atendendo às normas sanitárias vigentes da ANVISA e demais órgãos competentes.	1.500	
134	SAL REFINADO IODADO: Sal refinado iodado, de origem marinha ou mineral, composto de cloreto de sódio e adicionado de iodo, conforme legislação vigente, apresentando cristais brancos, de granulação uniforme, livre de impurezas, umidade, sujidades ou odores estranhos. Acondicionado em embalagem resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade. Produto em conformidade com as normas sanitárias vigentes da ANVISA, com validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	4.725	KG
135	VINAGRE DE ÁLCOOL: Vinagre de álcool, produto fermentado acético obtido a partir de álcool etílico, com acidez característica, coloração límpida e transparente, isento de sujidades, resíduos ou substâncias estranhas. Acondicionado em embalagem resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, volume, data de fabricação e prazo de validade. Produto em conformidade com as normas sanitárias vigentes da ANVISA, com validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	3.000	UND
136	COLORAU (COLORÍFICO): Colorau (colorífico), produto obtido a partir de urucum moído e adicionado de farinha ou fubá de milho e óleo vegetal comestível, apresentando coloração avermelhada característica, aspecto fino e homogêneo, livre de sujidades, umidade, fermentação ou odores estranhos. Acondicionado em embalagem resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade. Produto em conformidade com as normas sanitárias vigentes da ANVISA, com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	4.500	KG
137	TEMPERO PRONTO COMPLETO: Tempero pronto completo, líquido ou pastoso, elaborado à base de sal, alho, cebola, condimentos e especiarias, podendo conter óleo vegetal e realçadores de sabor permitidos pela legislação vigente, apresentando sabor e aroma característicos, isento de sujidades, fermentação, mofo ou substâncias estranhas. Acondicionado em embalagem resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, volume, data de fabricação e prazo de validade. Produto em conformidade com as normas sanitárias vigentes da ANVISA, com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	4.500	KG
138	MOLHO SHOYU: Molho shoyu, produto líquido fermentado à base de soja, trigo, sal e água, podendo conter açúcar e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente, apresentando coloração escura, sabor e aroma característicos, livre de sujidades, fermentação inadequada ou substâncias estranhas, contendo 5lts. Acondicionado em embalagem resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, volume, data de fabricação e prazo de validade. Produto em conformidade com as normas sanitárias vigentes da ANVISA, com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	225	UND
139	CALDO DE CARNE EM TABLETES: Caldo de carne em tablete, acondicionado em embalagem original do fabricante, contendo identificação do produto, marca, lote, prazo de validade e peso líquido. Produto obtido a partir de ingredientes selecionados, com	255	KG

	sabor característico de carne, próprio para preparo e tempero de alimentos. Deve apresentar coloração, odor e aspecto adequados, sem sinais de umidade, mofo, alteração ou violação da embalagem. Embalagem contendo tabletes individuais, com peso e composição conforme padrão comercial vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, atendendo às normas sanitárias e de qualidade aplicáveis.		
140	CALDO DE GALINHA, de primeira qualidade, contendo 19gr e caixa com 24 tabletes. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega.	255	CX
141	CALDO DE CARNE, de primeira qualidade, contendo 19gr e caixa com 24 tabletes. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega.	255	CX
142	CALDO DE CARNE EM PÓ: Caldo de carne em pó, acondicionado em embalagem original do fabricante, contendo identificação do produto, marca, lote, prazo de validade e peso líquido de 1,1Kg. Produto de aspecto homogêneo, com sabor e aroma característicos de carne, utilizado para preparo e tempero de alimentos. Deve apresentar coloração própria, sem sinais de umidade, empedramento ou alterações inadequadas. Embalagem íntegra e resistente, conforme padrão comercial vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, atendendo às normas sanitárias e de qualidade aplicáveis.	225	UND
143	CALDO DE GALINHA EM PÓ: Caldo de galinha em pó, acondicionado em embalagem original do fabricante, contendo identificação do produto, marca, lote, prazo de validade e peso líquido de 1,1Kg. Produto de aspecto homogêneo, com sabor e aroma característicos de carne, utilizado para preparo e tempero de alimentos. Deve apresentar coloração própria, sem sinais de umidade, empedramento ou alterações inadequadas. Embalagem íntegra e resistente, conforme padrão comercial vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, atendendo às normas sanitárias e de qualidade aplicáveis.	225	UND
144	ADOÇANTE LIQUIDO: Adoçante líquido, 100% Stévia, primeira qualidade, com 100 ml. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no ministério da agricultura dou Ministério da saúde. Prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega.	675	UND
145	FARINHA DE ROSCA: Farinha de rosca de primeira qualidade, com ausência de detritos, mofos e sujidades, com identificação do produto. Embalado em saco plástico transparente e resistente, contendo na embalagem marca do fabricante, data de fabricação e validade do produto.	825	KG
146	POLPA DE FRUTA: Polpa de fruta, natural, sabor ACEROLA. Sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto extraído pelo esmagamento do fruto sã e maturado, isento de fragmentos de partes não comestíveis. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 60 dias a partir da entrega, mantido em temperatura ideal para manutenção do congelamento, sendo -18"c. Embalagem de 1kg.	6.150	KG
147	POLPA DE FRUTA: Polpa de fruta, natural, sabor CAJU. Sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto extraído pelo esmagamento do fruto são e maturado, isento de fragmentos de partes não comestíveis. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 60 dias a partir da entrega, mantido em temperatura ideal para manutenção do congelamento, sendo -18°c. Embalagem de lkg.	4.950	KG
148	POLPA DE FRUTA: Polpa de fruta, natural, sabor MANGA. Sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto extraído pelo esmagamento do fruto são e maturado. isento de fragmentos de partes não comestíveis. Embalagens com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 60 dias a partir da entrega, mantido em temperatura ideal para manutenção do congelamento, sendo -18°c. Embalagem de I kg.	4.950	KG

149	POLPA de fruta, natural, sabor GOIABA. Sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto extraído pelo esmagamento do fruto são e maturado, isento de fragmentos de partes não comestíveis. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 60 dias a partir da entrega, mantido em temperatura ideal para manutenção do congelamento, sendo -18ºc. Embalagem de 1kg.	4.950	KG
150	POLPA de fruta, natural, sabor CAJÁ. Sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto extraído pelo esmagamento do fruto são e maturado, isento de fragmentos de partes não comestíveis. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 60 dias a partir da entrega, mantido em temperatura ideal para manutenção do congelamento, sendo -18ºc. Embalagem de 1kg.	4.950	KG
151	POLPA de fruta, natural, sabor MORANGO. Sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto extraído pelo esmagamento do fruto são e maturado, isento de fragmentos de partes não comestíveis. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 60 dias a partir da entrega, mantido em temperatura ideal para manutenção do congelamento, sendo -18ºc. Embalagem de 1kg.	4.950	KG
152	POLPA de fruta, natural, sabor ABACAXI. Sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto extraído pelo esmagamento do fruto são e maturado, isento de fragmentos de partes não comestíveis. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 60 dias a partir da entrega, mantido em temperatura ideal para manutenção do congelamento, sendo -18ºc. Embalagem de 1kg.	4.950	KG
153	POLPA de fruta, natural, sabor AMEIXA. Sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto extraído pelo esmagamento do fruto são e maturado, isento de fragmentos de partes não comestíveis. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 60 dias a partir da entrega, mantido em temperatura ideal para manutenção do congelamento, sendo -18ºc. Embalagem de 1kg.	4.950	KG
154	POLPA de fruta, natural, sabor UMBU. Sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto extraído pelo esmagamento do fruto são e maturado, isento de fragmentos de partes não comestíveis. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 60 dias a partir da entrega, mantido em temperatura ideal para manutenção do congelamento, sendo -18ºc. Embalagem de 1kg.	3.750	KG
155	GELATINA: Gelatina diversos sabores. Pacote com 500g. Com açúcar, aromatizante, podendo ser adicionada de corantes naturais. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	750	KG
156	CHÁ: Chá em sache envelopados individualmente de aproximadamente 2g cada e caixa contendo 10 sachê, sabor erva doce. embalagem com prazo de fabricação e validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega, conforme rotulagem da ANV1SA.	225	UND
157	CHÁ: Chá em sache envelopados individualmente de aproximadamente 2g cada e caixa contendo 10 sachê, sabor cidreira. embalagem com prazo de fabricação e validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega, conforme rotulagem da ANV1SA.	225	UND
158	CHÁ: Chá em sache envelopados individualmente de aproximadamente 2g cada e caixa contendo 10 sachê, sabor capim santo. embalagem com prazo de fabricação e validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega, conforme rotulagem da ANV1SA.	225	UND
159	CHÁ: Chá em sache envelopados individualmente de aproximadamente 2g cada e caixa contendo 10 sachê, sabor boldo. embalagem com prazo de fabricação e validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega, conforme rotulagem da ANV1SA.	225	UND

160	CHÁ: Chá em sache envelopados individualmente de aproximadamente 2g cada e caixa contendo 10 sachê. sabor camomila, embalagem com prazo de fabricação e validade minimo de 12 meses a partir da data de entrega, conforme rotulagem da ANVISA.	225	UND
161	PANETTONE FRUTAS: Panettone frutas, embalagem de 500g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, uva-passa, açúcar, frutas cristalizadas, gordura vegetal, ovo integral, gema de ovo, manteiga, extrato de malte, sal, óleo de milho, emulsificante: mono e diglicerideos de ácidos graxos. aromatizantes, conservador: propionato de cálcio e corante sintético idêntico ao natural: beta caroteno. contém glúten. contém lactose. alérgicos: contém ovos c derivados. derivados de trigo, cevada, soja e de leite, pode conter: centeio, aveia, amendoim, améndoa, avelãs, castanha-de-caju, castanha-do-pará. pistaches, gergelim e nozes. O produto deverá apresentar validade minima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	750	UND
162	CAFÉ EM PÓ: Café em pó torrado e moído, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem original do fabricante, a vácuo ou almofada, contendo identificação do produto, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido de 250g. Produto com aroma e sabor característicos de café, obtido a partir de grãos selecionados, com torra uniforme, sem presença de impurezas, matérias estranhas ou sinais de umidade. Embalagem íntegra e resistente, conforme padrão comercial vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, atendendo às normas sanitárias e de qualidade aplicáveis.	8.550	PCT
163	SUCO CONCENTRADO: Suco concentrado, sabor variado, obtido a partir de frutas selecionadas, acondicionado em embalagem original do fabricante, contendo identificação do produto, marca, lote, prazo de validade e volume líquido de 300ml. Produto com aspecto, cor, aroma e sabor característicos da fruta de origem, sem sinais de fermentação, alterações ou presença de impurezas. Deve apresentar rendimento e diluição conforme padrão do fabricante, com embalagem íntegra e resistente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, atendendo às normas sanitárias e de qualidade aplicáveis.	3.750	UND
164	REFRIGERANTE PET DE 2 LITROS: Refrigerante gaseificado, acondicionado em garrafa PET de 2 litros, sabores variados, em embalagem original do fabricante, contendo identificação do produto, marca, lote, prazo de validade e volume líquido. Produto de boa qualidade, com coloração, aroma e sabor característicos, livre de impurezas, alterações ou vazamentos. Embalagem íntegra, lacrada e resistente, conforme padrão comercial vigente. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega, atendendo às normas sanitárias e de qualidade aplicáveis.	1.500	UND
165	REFRIGERANTE DE 1 LITRO: Refrigerante gaseificado, acondicionado em garrafa de 1 litro, sabores variados, em embalagem original do fabricante, contendo identificação do produto, marca, lote, prazo de validade e volume líquido. Produto de boa qualidade, com coloração, aroma e sabor característicos, livre de impurezas, alterações ou vazamentos. Embalagem íntegra, lacrada e resistente, conforme padrão comercial vigente. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega, atendendo às normas sanitárias e de qualidade aplicáveis.	1.125	UND
166	REFRIGERANTE DE 250ML: Refrigerante gaseificado, acondicionado em embalagem de 250 ml, sabores variados, original do fabricante, contendo identificação do produto, marca, lote, prazo de validade e volume líquido. Produto de boa qualidade, com coloração, aroma e sabor característicos, livre de impurezas, alterações ou vazamentos. Embalagem íntegra, lacrada e resistente, conforme padrão comercial vigente. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega, atendendo às normas sanitárias e de qualidade aplicáveis.	6.000	UND
167	FERMENTO BIOLÓGICO: Fermento biológico, acondicionado em embalagem original do fabricante, contendo identificação do produto, marca, lote, prazo de validade e peso líquido. Produto de boa qualidade, próprio para panificação, com ação ativa para crescimento de massas, apresentando aspecto, cor e odor característicos, sem sinais de umidade, empedramento, alterações ou contaminações. Embalagem íntegra, lacrada e	375	UND

	resistente, conforme padrão comercial vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, atendendo às normas sanitárias e de qualidade aplicáveis.		
168	CORANTE ALIMENTÍCIO: Corante alimentício próprio para uso em confeitaria, destinado à coloração de massas e preparações de bolos, podendo ser líquido, em gel ou em pó, de primeira qualidade, apresentando alta concentração de cor, nas cores: azul, amarelo, rosa, verde, vermelho, laranja e marron, estabilidade e uniformidade na coloração, sem alterar o sabor, aroma ou textura dos alimentos. Deve ser atóxico, próprio para consumo humano e produzido conforme legislação sanitária vigente, livre de impurezas ou substâncias proibidas. Acondicionado em embalagem íntegra, resistente e vedada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e modo de uso. Produto armazenado em local seco, fresco e protegido da luz, garantindo a manutenção de suas propriedades até o vencimento.	787,5	UND
169	ESSÊNCIA DE BAUNILHA LÍQUIDA: Essência de baunilha líquida, de primeira qualidade, própria para uso alimentício, apresentando aroma característico, sabor típico de baunilha, coloração amarelada ou translúcida e livre de impurezas, sedimentos ou odores estranhos. Deve ser acondicionada em frascos de 960ml em embalagens seguras, resistentes e adequadas à conservação do produto, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações de composição conforme legislação vigente. Produto armazenado em local fresco, seco e protegido da luz, mantendo suas características sensoriais e qualidade até a data de validade indicada.	300	UND
170	FERMENTO QUÍMICO: Fermento químico em pó, de primeira qualidade, utilizado para fins alimentícios, composto por substâncias químicas próprias para panificação, como bicarbonato de sódio, acidulantes e estabilizantes permitidos pela legislação vigente, apresentando-se em pó fino, homogêneo, de coloração branca, livre de impurezas, umidade ou odores estranhos. Deve ser acondicionado em embalagem íntegra, resistente, atóxica e hermeticamente fechada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Produto armazenado em local seco e arejado, mantendo suas características e eficiência de fermentação até o prazo de validade indicado pelo fabricante.	300	UND
171	AMIDO DE MILHO: Amido de milho, acondicionado em embalagem original do fabricante, contendo identificação do produto, marca, lote, prazo de validade e peso líquido. Produto de boa qualidade, obtido a partir do milho, com aspecto fino, cor branca característica, sem presença de umidade, impurezas, odores estranhos ou alterações inadequadas. Próprio para preparo de alimentos e uso culinário em geral. Embalagem íntegra, lacrada e resistente, conforme padrão comercial vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, atendendo às normas sanitárias e de qualidade aplicáveis.	1.575	UND
172	**Preparo para Chantilly UHT:** Produto alimentício líquido, esterilizado pelo processo UHT, próprio para preparo de chantilly, com textura cremosa, sabor suave e excelente estabilidade para aplicação em coberturas, recheios e decorações. Deve possuir alto rendimento, fácil batimento, consistência firme e homogênea após preparo, podendo ser utilizado em produtos de confeitaria e panificação. Acondicionado em embalagem cartonada asséptica de 1 litro, íntegra e devidamente rotulada. Produto livre de impurezas, odores estranhos, estufamento ou vazamentos, com validade mínima de 6 meses a partir da data de fabricação, atendendo às normas sanitárias vigentes da ANVISA e demais órgãos competentes.	3.000	UND
173	ACHOCOLATADO EM PÓ: Achocolatado em pó, acondicionado em embalagem original do fabricante, contendo identificação do produto, marca, lote, prazo de validade e peso líquido 750g. Produto de boa qualidade, com sabor e aroma característicos de chocolate, obtido a partir de cacau e ingredientes permitidos, apresentando aspecto homogêneo, sem sinais de umidade, empedramento, impurezas ou alterações. Indicado para preparo de bebidas lácteas e outras preparações alimentícias. Embalagem íntegra,	1.296	UND

	lacrada e resistente, conforme padrão comercial vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, atendendo às normas sanitárias e de qualidade aplicáveis.		
174	QUEIJO RALADO: Queijo ralado, tipo parmesão ou equivalente, acondicionado em embalagem original do fabricante, contendo 100g e identificação do produto, marca, lote, prazo de validade e peso líquido. Produto de boa qualidade, obtido a partir de queijo apropriado para consumo, apresentando aspecto seco, granulado ou em pó, com cor, odor e sabor característicos, sem sinais de umidade, mofo, impurezas ou alterações. Embalagem íntegra, lacrada e resistente, conforme padrão comercial vigente. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega, atendendo às normas sanitárias e de qualidade aplicáveis.	1.800	UND
175	BATATA PALHA: Batata palha, acondicionada em embalagem original do fabricante, contendo identificação do produto, marca, lote, prazo de validade e peso líquido de 800g. Produto de boa qualidade, obtido a partir de batatas selecionadas, cortadas em tiras finas e fritas, apresentando textura crocante, cor dourada característica e sabor próprio, sem sinais de umidade, ranço ou alterações. Embalagem íntegra, lacrada e resistente, que garanta a conservação do produto, conforme padrão comercial vigente. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega, atendendo às normas sanitárias e de qualidade aplicáveis.	375	UND
176	GOIABADA: Goiabada, acondicionada em embalagem original do fabricante, contendo identificação do produto, marca, lote, prazo de validade e peso líquido 600g. Produto de boa qualidade, obtido a partir de polpa de goiaba e açúcar, com consistência firme ou pastosa, coloração vermelha característica, sabor e aroma próprios, sem presença de fermentação, mofo ou alterações. Embalagem íntegra, lacrada e resistente, conforme padrão comercial vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, atendendo às normas sanitárias e de qualidade aplicáveis.	1.800	UND
177	CANJIQUINHA DE MILHO: Canjiquinha de milho textura fina, coloração amarela, isenta de mofos e impurezas. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	1.500	UND
178	PANETTONE GOTAS DE CHOCOLATE, embalagem de 500g. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gotas de chocolate ao leite (10,89%) [açúcar, manteiga de cacau, massa de cacau, soro de leite em pó, cacau em pó, gordura vegetal, leite integral em pó, emulsificantes: lectina de soja (INS 322) e ricinoleato de glicerila (INS 476) e aromatizante], gordura vegetal, ovo líquido integral, gema de ovo, manteiga, extrato de malte, sal, manteiga de cacau, estabilizante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471), aromatizantes, corantes naturais: cúrcuma (INS 100i) e urucum (INS 160b) e conservadores: propionato de cálcio (INS 282) e ácido sórbico (INS 200). Contém Glútem. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	1.500	UND
179	BISCOITO SALGADO, Tipo: Cream Cracker, com 0% de gorduras trans. Acondicionado em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados, com no mínimo 400g e embalados em caixas de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, data de fabricação e/ou número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deve apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	11.520	PCT
180	**Biscoito tipo Maria:** Produto obtido pela mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal e demais ingredientes permitidos, apresentando formato arredondado, textura crocante e sabor suave característico. Acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, com peso líquido de aproximadamente 350 g, preservando a qualidade e crocância do produto. Isento de umidade excessiva, mofo, odores estranhos, matérias estranhas e sinais de	5.625	PCT

	deterioração. Produto com validade mínima de 6 meses a partir da data de fabricação, atendendo às normas sanitárias vigentes da ANVISA e demais órgãos competentes.		
181	BISCOITO DOCE, TIPO MAISENA, biscoito doce, isento de mofo e substâncias nocivas, com consistência crocante, embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno hermeticamente fechado por termossoldagem ou método que garanta a inviolabilidade do produto e embalagem secundária conforme embalagem do fornecedor, com peso líquido no mínimo 400 (quatrocentos) gramas.b) Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.c) Validade: prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 30 (trinta) dias.	5.625	PCT
182	CANELA EM PÓ, acondicionada em embalagem de polipropileno original de fábrica, com 40g, isento de parasitas e fungos, livres de fragmentos e corpos estranhos, com especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento estampado na embalagem.	225	UND
183	LOURO EM FOLHAS, em folhas secas, sãs, limpas, de coloração pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem: acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Embalagem com 7g identificada com selo de validade e rotulagem da ANVISA. Prazo de validade mínimo de 12 Meses a partir da data de entrega.	1.500	UND

4. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

4.1. A execução do objeto consiste no fornecimento parcelado de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das demandas da Secretaria Municipal de Assistência Social e Segurança Alimentar do Município de Bayeux-PB, conforme especificações, quantitativos e condições estabelecidas no Termo de Referência e no instrumento convocatório. O fornecimento será realizado mediante solicitação formal da Administração, por meio de ordem de fornecimento ou nota de empenho, devendo os produtos ser entregues nos locais indicados pela Secretaria requisitante, dentro do prazo estipulado, em perfeitas condições de consumo, devidamente embalados, rotulados e dentro do prazo de validade exigido, em conformidade com as normas sanitárias vigentes. O recebimento ocorrerá inicialmente de forma provisória no ato da entrega e posteriormente de forma definitiva após conferência quantitativa e qualitativa, sendo recusados os itens que apresentarem desconformidade, devendo o fornecedor proceder à substituição imediata, sem ônus para a Administração, no prazo estabelecido. Todas as despesas com transporte, carga, descarga e demais custos necessários à execução do objeto serão de responsabilidade exclusiva da contratada, devendo o fornecimento observar rigorosamente as normas de segurança alimentar e legislação sanitária aplicável.

5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.1. Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou equivalente.
5.2. Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste.
5.3. Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade dos produtos ou serviços, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades pactuadas e preceitos legais.
5.4. Informar e planejar junto a contratada, semanalmente, sobre as atividades a serem desenvolvidas.

6. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

6.1. Todo o objeto deste contrato deverá estar rigorosamente de acordo com as especificações do Termo de Referência.
6.2. Desenvolver boas relações com os funcionários da Contratante, acatando quaisquer solicitações, instruções e o que emanar dos setores competentes.

6.3. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.
6.4. Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que apresentou a documentação na fase de habilitação.
6.5. Executar todas as obrigações assumidas com observância a melhor técnicas vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes.
6.6. Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributaria e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer titulo, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado.
6.7. Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem alterações, deteriorações, imperfeiçoes oi quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados após o recebimento e/ou pagamento.
6.8. Manter, durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo licitatório, se for o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado.
6.9. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante previa e expressa autorização do contratante.
6.10. Apresentar relatórios de atividades de maneira mensal, onde o Secretario desta Pasta, bem como o Prefeito da edilidade deverão definir quais atividades serão priorizadas. Caso a contratada não consiga atender as solicitações do contratante, deverá apresentar por escrito quais empecilhos. Não havendo causa para tanto, o contratado deverá ser rescindindo.

7. DA GESTÃO DE CONTRATO

7.1. O Gestor do contrato será ser nomeado no ato da contratação através de Portaria Oficial conforme preconiza a legislação vigente e terá a autoridade para assegurar o cumprimento de todos os termos e condições deste contrato. Qualquer modificação na designação do Gestor deverá ser comunicada previamente por escrito às partes contratantes, a fim de garantir a continuidade da eficaz gestão do contrato.
7.2. A execução do contrato deverá ser acompanhada pelo fiscal do contrato a ser nomeado no ato da contratação através de Portaria Oficial conforme preconiza a legislação vigente. O fiscal terá a autoridade para assegurar o cumprimento de todos os termos e condições deste contrato. Qualquer modificação na designação do fiscal deverá ser comunicada previamente por escrito às partes contratantes, a fim de garantir a continuidade da eficaz gestão do contrato.
7.3. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.
7.4. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.
7.5. O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução contratual.

8. DO PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL

8.1. Em se tratando de contrato de prestação de serviços/fornecimento de bens de natureza contínua, o prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados da data da assinatura, prorrogável na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021, observado o crédito orçamentário de cada exercício, bem como a previsão no plano plurianual, nos termos do artigo 150 da Lei nº 14.133, de 2021, tendo início e vencimento em dia de expediente, devendo-se excluir o primeiro e incluir o último.
8.2. A futura contratação será realizada para fins de garantir a manutenção da atividade administrativa, decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas, cujo interrupção ocasionará prejuízos a pessoas e serviços essenciais.
8.3. A contratação se refere a bens comuns, pois servem à necessidade e à utilidade no atendimento da demanda de todas as secretarias, órgãos e programas que compõe a estrutura administrativa municipal.
8.4. Sua eficácia legal somente se dará após a publicação do seu extrato do contrato em Imprensa Oficial.

9. DO REAJUSTAMENTO

9.1. Os preços contratados são fixos pelo período de um ano, exceto para casos previstos no Art. 65,§§ 5º e 6º, da Lei 14.133/2021.
9.2. Ocorrendo o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, poderá ser restabelecida a relação que as partes pactuam inicialmente, nos termos da Lei 14.133/2021, mediante comprovação documental e requerimento expresso do Contratado.
9.3. No caso de reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro do preço inicialmente registrado o gerenciador do sistema, se julgar conveniente, poderá optar pelo cancelamento do preço, liberando o fornecedor do compromisso assumido sem aplicação sem aplicação de penalidades, ou determinar a negociação.
9.4. Quando o preço registrado torna-se inferior ao praticado no mercado, e o respectivo fornecedor não puder honrar o compromisso inicialmente pactuado, pedir o realinhamento de ou o cancelamento de seu registro.
9.5. Na ocorrência do preço registrado torna-se superior ao praticado no mercado, o gerenciador do sistema notificará o respectivo fornecedor, visando a negociação para redução do preço registrado e sua adequação ao de mercado, mantendo o mesmo objeto cotado, qualidade e especificações. Dando-se por infrutífera a negociação, será desonerado o fornecedor em relação ao correspondente item e cancelado i seu registro, sem prejuízo das penalidades cabíveis.
9.6. O realinhamento deverá ser precedido de pesquisa de preços prévia no mercado, banco de dados, índices ou tabelas oficiais e/ou outros meios disponíveis que assegurem o levantamento adequado das condições de mercado, envolvendo todos os elementos materiais para fins de guardar a justa remuneração do objeto contratado e no embasamento da decisão de deferir ou rejeitar o pedido.
9.7. Definido o valor máximo a ser pago pelo Contratante, o novo preço para o respectivo item deverá ser consignado através de apostilamento na Ata de Registro de Preços, ao qual estará o fornecedor vinculado.
9.8. Na ocorrência de cancelamento do registo de preços para determinado item, poderá o Contratante proceder à nova licitação para efetivar a correspondente contratação, sem que caiba direto a recurso ou indenização.

10. DO PAGAMENTO

10.1. O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo Contratante, da seguinte maneira: para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de liquidação do empenho.

11. DA FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

11.1. Para aquisição do objeto, este deverá der precedido de processo licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, sob sistema de registro de preços, considerando a natureza e quantidade do objeto.
11.2. A licitação deverá ter como critério de julgamento o de menor preço por item.
11.3. Para que seja declarado vencedor a empresa que ofertar melhor proposta e for considerada apta na fase de amostras, deverá ainda apresentar documentação de habilitação, a qual comprovará sua aptidão em contratar com a administração pública.
11.4. **Para que as licitantes sejam tidas como habilitadas se faz necessária a apresentação dos seguintes documentos:**
11.4.1. **HABILITAÇÃO JURÍDICA**
a) Registro comercial, no caso de empresa individual;
b) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
c) Os documentos mencionados no subitem anterior deverão estar acompanhados de todas as alterações contratuais, se houver, ou última alteração consolidada, se houver;
d) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício; e
e) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

11.4.2. **REGULARIDADE FISCAL SOCIAL e TRABALHISTA:**

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

b) A inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

c) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal;

d)Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual da sede do licitante;

e) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal da sede do licitante;

f) Prova de regularidade relativa ao FGTS, representada pelo CRF – Certificado de Regularidade do FGTS, emitido pela Caixa Econômica Federal;

g) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho através de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, nos termos do inciso V, do artigo 3º, da Lei nº. 12.440/2011.

Caso a licitante detentora do menor preço seja microempresa ou empresa de pequeno porte, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de ser inabilitado.

11.4.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

11.4.3.1. O licitante deve demonstrar sua capacidade financeira diante do objeto licitado, conforme alíneas abaixo. Tais exigências são justificadas considerando que estas visam a proteção do interesse público, promovendo a transparência e a competição justa, garantindo que as empresas contratadas tenham a capacidade financeira necessária para cumprir os compromissos do contrato. O balanço patrimonial oferece informações sobre a saúde financeira da empresa, incluindo ativos, passivos, patrimônio líquido e fluxos de caixa. Isso ajuda a determinar se a empresa tem recursos suficientes para cumprir os requisitos financeiros do contrato proposto, minimizando os riscos de que a empresa contratada não seja capaz de executar o objeto devido a problemas financeiros durante a vigência do contrato. A análise dos balanços patrimoniais de todas as empresas concorrentes ajuda a garantir que a seleção seja justa e equitativa. Isto posto, a licitante deve apresentar:

a) Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial ou liquidação judicial e extrajudicial, expedida pelo distribuidor da pessoa jurídica. Caso não conste outro prazo de validade da certidão, serão aceitas certidões emitidas nos últimos 30 (trinta) dias antes da data da sessão de abertura da licitação, descrita no preâmbulo do Edital. Caso a referida certidão não abranja Processo Judicial Eletrônico, quando já implantados na Comarca da sede da licitante, deverá ser apresentada também certidão negativa desses processos.

b) Balanço Patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da Lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios;

b.1) O Balanço Patrimonial e as Demonstrações Contábeis deverão estar registrados ou autenticados na Junta Comercial da sede ou do domicílio da licitante e estar assinados por Contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade – CRC.

b.2) As empresas constituídas no exercício em curso deverão apresentar cópia do balanço de abertura ou cópia do livro diário contendo o balanço de abertura, inclusive com os termos de abertura e encerramento, devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou do domicílio da licitante.

b.3) O Balanço Patrimonial também poderá ser disponibilizado, mediante via impressa, por meio da Escrituração Contábil Digital – ECD, desde que comprovada à transmissão desta à Receita Federal do Brasil, por meio da apresentação do Termo de Autenticação (recibo gerado pelo Sistema Público de Escrituração Digital - SPED).

b.4) Comprovação da boa situação financeira deverá ser assinada por contador ou outro profissional equivalente registrado no Conselho Regional de Contabilidade (CRC), através dos índices exigidos no presente edital, justificando-se pelo fato da necessidade de averiguar a saúde financeira da licitante no tocante a capacidade de pagamento de seus compromissos seja de curto ou longo prazo possibilitando que o Município possa ter um diagnóstico das condições financeiras da empresa, dando-lhe maior segurança na contratação, conforme indicadores abaixo descrito:

ÍNDICE DE LIQUIDEZ GERAL: LG igual ou superior a 1,0 (um vírgula zero)

LG = ATIVO CIRCULANTE + REALIZÀVEL A LONGO PRAZO
PASSIVO CIRCULANTE + PASSIVO NÃO CIRCULANTE

ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE: LC **igual ou superior a 1,0 (um vírgula zero)**

LC = ATIVO CIRCULANTE
PASSIVO CIRCULANTE

ÍNDICE DE SOLVÊNCIA GERAL (SG)**: igual ou superior a 1,0 (um vírgula zero)**

SG = ATIVO TOTAL
PASSIVO CIRCULANTE + PASSIVO NÃO CIRCULANTE

b.5) As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e ficarão autorizadas a substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.
b.6) Os documentos referidos na alínea b' limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.
c) O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.
11.4.3. **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**
A documentação relativa à qualificação será constituída por:
Técnico-operacional:
a) Bens e serviços: Comprovação de capacitação técnico-operacional da licitante através de Certidões ou Atestado (s) de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a execução de serviços ou de fornecimento, em características, quantidades e prazos semelhantes com o objeto da licitação.
a.1) Quando o Atestado de Capacidade Técnica for emitido por ente privado deverá este ser com firma reconhecida de quem o subscreveu (emitente).
11.4.4. Em caso de dúvidas sobre a autenticidade das Certidões e Atestados, a Administração poderá diligenciar junto aos emitentes dos mesmos.

12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Em casos de inexecução parcial ou total das condições pactuadas na presente ata, garantida a prévia defesa e o contraditório, ficará o particular sujeito às seguintes sanções, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal que seu (s) ato (s) ensejar (em):
a) advertência;
b) multa;
c) impedimento de licitar e contratar;
12.2. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial. O percentual aplicado observará o disposto no item 26 do edital, sendo o valor da multa aplicado após regular processo administrativo, descontado da CONTRATADA, observando-se ainda os pagamentos eventualmente devidos pela CONTRATANTE ou ainda, quando for o caso, cobrados judicialmente.
12.3. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens a), b.1), b.2) e b.3) do item 26 do edital, 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 órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
12.4. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens b.8) a b.15) do item 26 do edital, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens a), b.1), b.2) e b.3) do item 26 do edital, 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.

12.5. Caracterizar-se-á formal recusa à contratação, podendo a PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX-PB, a seu exclusivo Juízo, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para que manifestem interesse na contratação, em igual prazo, e atendidas todas as condições para fornecimento do objeto licitado ou então cancelar o item
Depois de decorridos o prazo legal da convocação somado à eventual prorrogação de prazo dado pela PMBEX sem que a licitante vencedora tenha assinado o instrumento contratual.

13. FONTE E DOTAÇÕES DOS RECURSOS

13.1. As fontes de recurso utilizadas serão: **RECURSOS FEDERAIS**:

- Da Proteção Social Especial de Média e Alta Complexidade

- Recursos da Proteção Social Básica – PAIF/SCFV

- Recursos da Gestão: IGD- PBF – Programa Bolsa Família

- Recursos do IGD- SUAS

- Programa Primeira Infância no SUAS (Criança Feliz)

-EMENDAS

- **RECURSOS PRÓPRIOS**

Atenciosamente,

Bayeux - PB, 19 de agosto de 2026.

Bruno Henrique Feliciano Costa
Matricula nº301712894
Diretor de Segurança Alimentar e Nutricional

ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX

TERMO DE REFERÊNCIA

11. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios, destinados a atender a secretaria municipal de educação do município de Bayeux – PB.

12. JUSTIFICATIVA E DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

2.1. A presente licitação tem como objetivo a aquisição de gêneros alimentícios destinados a suprir, de forma contínua e adequada, a demanda da **Secretaria Municipal de Educação** do Município de Bayeux-PB. A iniciativa visa garantir o funcionamento regular das unidades de ensino vinculadas à rede municipal, assegurando a oferta de alimentação escolar saudável e adequada aos estudantes, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

2.2. A contratação se justifica pela necessidade de manutenção dos serviços essenciais de nutrição prestados nas **Escolas Municipais e Creches**, os quais desempenham papel fundamental no desenvolvimento cognitivo, no rendimento escolar e na garantia da segurança alimentar dos alunos da rede pública de ensino. A ausência ou descontinuidade no fornecimento de alimentos comprometeria diretamente o calendário letivo e a execução das atividades pedagógicas dessas unidades.

2.3. A solução proposta consiste na realização de processo licitatório para aquisição de gêneros alimentícios variados, incluindo itens perecíveis e não perecíveis, observando critérios de qualidade, segurança alimentar, regularidade no fornecimento e adequação às necessidades nutricionais dos públicos atendidos. A contratação deverá prever entregas parceladas, conforme cronograma e demanda de cada unidade de ensino e do depósito central, garantindo eficiência logística e evitando desperdícios.

2.4. Adicionalmente, serão adotados critérios técnicos e legais que assegurem a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, em conformidade com os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência. A especificação dos itens deverá considerar padrões nutricionais adequados, respeitando as diretrizes das políticas públicas de segurança alimentar e nutricional.

2.5. Dessa forma, a presente contratação configura-se como medida indispensável para assegurar a continuidade do atendimento à alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino no Município de Bayeux-PB.

13. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

13.1. O licitante deverá ofertar produtos os quais deverão atender aos seguintes requisitos:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.

1	ARROZ, branco, tipo 1. Embalagem contendo 1 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS.	60.000	KG
2	ARROZ PARBOILIZADO Tipo: Arroz parboilizado, tipo 1, Classe longo fino, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem de 1 kg, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lactados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, data de fabricação e ou número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deve apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	60.000	KG
3	FEIJÃO CARIOCA TIPO 01, livre de sujidades, parasitas e larvas, constituído no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica, a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais maduros, limpos e secos. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	40.000	KG
5	FEIJÃO PRETO, TIPO 01, com 1 kg. Acondicionado em embalagem de polipropileno transparente, original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e./ou Ministério da Saúde,	40.000	KG
6	FARINHA DE MANDIOCA, embalagem com 1 kg. Acondicionada em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	17.000	KG
9	FLOCOS DE MILHO, PRÉ-COZIDO, tipo flocão. Embalagem com 500g. O produto deve ser rotulado de acordo com o cereal de origem e a classificação. As seguintes informações deverão ser impressas: pelo fabricante, diretamente na embalagem em que o produto está acondicionado: nome ou CNPJ do fabricante, marca do produto, endereço, peso, composição, data de fabricação ou lote, data de validade. Norma(s) vigente(s) e registros dos órgãos competentes. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Na data da entrega, o prazo de validade indicado para o produto, não deverá ter sido ultrapassado na sua metade, tomando-se como referência, a data de fabricação ou lote, impressa na embalagem. Conforme a(s) Norma(s) e ou Resolução vigentes da Anvisa.	60.000	PCT
10	MACARRÃO FINO TIPO ESPAGUETE. Tipo: macarrão vitaminado, tipo: espaguete fino, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial. e demais substâncias permitidas, isentas de corantes artificiais, sujidades, ovos, parasitas, admitida umidade máxima 13%. Embalagem de 500g em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos e não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrado. A embalagem de 500g deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	40.000	KG
14	AVEIA EM FLOCOS FINOS: Obtida a partir de grãos de aveia selecionados, laminados e submetidos a processo tecnológico adequado, de primeira qualidade, com cor, odor e sabor característicos, isenta de sujidades, insetos, parasitas e materiais estranhos. Embalagem íntegra, resistente, atóxica e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação e validade. Embalagem de aproximadamente 200 g a 500 g, com prazo de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, atendendo às normas vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.	20.000	UND
15	MILHO DE PIPOCA: Polido, grupo duro, classe amarelo, tipo I, produto separado com matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, detritos animais, vegetais, parasitas e larvas, bem como livre de umidade. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termo soldagem ou método que garanta a inviolabilidade do produto, embalagens primárias em pacote plástico transparente, com peso liquido de 500 gramas e embalagem secundária conforme embalagem do fornecedor. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade: Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias embalagem de 500g. Prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega.	12.000	UND
16	MILHO PARA MUNGUZÁ: Primeira qualidade, com 500 g. Acondicionado em embalagem de polipropileno transparente, original de fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	12.000	PCT

21	CARNE BOVINA TIPO ACÉM SEM OSSO-de primeira qualidade, congelada. A carne deve ser limpa, com máximo de 7% de gordura, apresentando cor vermelha brilhante. Acondicionada e transportada sob refrigeração.	45.000	KG
22	CARNE BOVINA TIPO COSTELA: Em peça inteira, deve apresentar-se com aspecto própria, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas: de acordo com a legislação sanitária e identificação do produto prazo de validade, marcas e carimbos oficiais.	25.000	KG
24	CARNE BOVINA MOÍDA: Congelada: músculo - com no máximo 3% de água, 10% de gordura, e 3% aponeuroses cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens e de ossos. Embalagem atóxica em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, flexível e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas de 10kg, em pacotes de 1 kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 90 dias a partir da data da entrega, n° do registro no SIF, SIE ou SIM.	65.000	KG
25	LOMBO: CARNE SUÍNA, lombo inteiro. Deverão estar de acordo com a nota 05 (dec. 12486/78) e (dec. mar 2244-/91), apresentar sifu na embalagem na entrega do produto. Validade mínima de 30 dias.	35.000	KG
26	CARNE BOVINA SEM OSSO, TIPO MÚSCULO: (congelada), provenientes de animais sadios, abatidos sobre inspeção veterinária, devendo apresentar cor vermelho vivo, com odor característico e aspecto próprio e não amolecido e não pegajoso, isento de: vestígio de congelamento, excesso de gordura, cartilagem, nervos, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas ou qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagens de 1 kg. de material de pofietileno atóxica. Com registro técnico, informações nutricionais e de acordo com as normas do ministério da agricultura e com validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.	40.000	KG
27	BIFE DE COXÃO MOLE: Resfriado - característica do produto, cor vermelha vivo brilhante, firme, sem aparas com pouca gordura, resfriado conforme a resolução vigente ou conforme recomendações do fabricante. Isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (fisicas, químicas e organolépticas), em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico apropriado para contato direto com alimentos, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados do identificação, procedência razão social, endereço completo e CNP.) do fabricante (ou do produtor, ou do importador, ou do distribuidor), número de lote, a validade, quantidade do produto líquido, instruções sobre a conservação, o preparo e o uso do produto, devem apresentar a informação nutricional exigida pela legislação vigente: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras TRANS, fibra alimentar e sódio. Registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, bem como as normas da vigilância sanitária. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Deverá ser transportada em carros fechados refrigerados assegurando que o produto se mantenha temperatura adequada durante o transporte. De acordo com as normas da vigilância sanitária.	21.000	KG
28	FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO: Sem osso e sem pele, de primeira qualidade, proveniente de aves sadias abatidas sob inspeção sanitária oficial, apresentando cor, odor e textura característicos, isento de sujidades, hematomas e sinais de deterioração. O produto deverá ser acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e adequada ao transporte e armazenamento, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. Deverá ser transportado e armazenado sob temperatura adequada de congelamento, atendendo às normas sanitárias vigentes, com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	65.000	KG
30	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADAS: Coxa e sobrecoxa de frango desossadas e congeladas, de primeira qualidade, provenientes de aves sadias abatidas sob inspeção sanitária oficial, apresentando características adequadas de cor, odor e textura, isentas de ossos, pele excessivamente danificada, hematomas, sujidades ou sinais de deterioração. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e apropriada para congelamento, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido conforme edital. Deve ser transportado e armazenado sob temperatura adequada de congelamento, garantindo a integridade e segurança alimentar, atendendo às normas sanitárias vigentes, com validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.	67.000	KG
34	COSTELA SUÍNA: Costela suína congelada de boa qualidade, inspecionado pelo Ministério da Agricultura (SIF ou SIE). Sendo tolerada a variação de até 8% no peso liquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Corte grande da área lombar do suíno, começando do peito até a parte traseira do corpo, embalado em porções de 1 kg.	35.00	KG

35	OVOS BRANCO: bandeja com 30 unds de qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, apresentando cor branca, com formação e tamanho grande, uniforme. Deverão ser frescos, apresentar casca limpa e intacta, isenta de umidade externa anormal, mofo ou cheiro desagradável. Deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do fabricante e marca; nome e endereço do fabricante; carimbo/ número do SIE ou SISP e validade.	4.264	BDJ
40	CARNE DE CHARQUE: De primeira qualidade, curada e salgada, produzida a partir de carne bovina inspecionada, apresentando cor, odor e textura característicos, isenta de sujidades, excesso de gordura, substâncias estranhas ou sinais de deterioração. O produto deverá ser acondicionado em embalagem íntegra, resistente e adequada ao armazenamento e transporte, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. Deverá atender às normas sanitárias vigentes e possuir validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	15.00	KG
46	LEITE INTEGRAL EM PÓ: Leite integral em pó, instantâneo, de primeira qualidade, obtido pela desidratação do leite bovino integral, sem adição de gordura vegetal, em conformidade com a legislação vigente do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Produto acondicionado em embalagem íntegra, hermeticamente fechada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Deve apresentar cor, odor e sabor característicos, livre de umidade, impurezas, insetos ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Embalagem com peso conforme solicitação do órgão requisitante. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega, com transporte e armazenamento realizados em condições adequadas de higiene e conservação.	30.000	UND
60	ALHO IN NATURA: Alho in natura, de primeira qualidade, fresco, bulbos íntegros, firmes e graúdos, com dentes bem formados, coloração branca ou levemente arroxeada, sem sinais de brotação, mofo, podridão, umidade excessiva ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionado em embalagem apropriada que preserve sua integridade, com identificação de origem, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportado e armazenado em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	8.000	KG
61	ALHO TRITURADO CRU, embalagem de 200g, especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento estampada na embalagem, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	9.000	UND
62	CEBOLA IN NATURA: Cebola in natura, de primeira qualidade, fresca, bulbos íntegros, firmes, de tamanho médio a grande, com casca seca e externa intacta, coloração característica da variedade, livre de brotos, rachaduras, podridões, umidade excessiva ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionada em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportada e armazenada em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	22.000	KG
63	BATATA INGLESA IN NATURA: Batata inglesa in natura, de primeira qualidade, fresca, graúda, com formato uniforme, casca lisa e firme, livre de brotos, rachaduras, partes esverdeadas, podridões, danos mecânicos ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionada em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportada e armazenada em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	25.360	KG
64	BATATA DOCE IN NATURA: Batata doce in natura, de primeira qualidade, fresca, firme, com casca íntegra e coloração característica da variedade, livre de brotos, rachaduras, podridões, danos mecânicos ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionada em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportada e armazenada em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	8.300	KG
65	CENOURA IN NATURA: Cenoura in natura, de primeira qualidade, fresca, firme, com coloração alaranjada intensa, formato uniforme, livre de brotos, rachaduras, partes moles, podridões ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionada em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do	18.800	KG

	Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportada e armazenada em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.		
66	TOMATE IN NATURA: Tomate in natura, de primeira qualidade, fresco, firme, com grau de maturação adequado para consumo, coloração vermelha uniforme, livre de rachaduras, podridões, amassados, manchas, brotos ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionado em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportado e armazenado em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	18.000	KG
67	PIMENTÃO VERDE, tamanho médio, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e com brilho, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas, sem ferimentos ou defeitos, livres de terra ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de 500g.	8.870	KG
68	PIMENTÃO VERMELHO - de primeira qualidade, tamanho médio e grande, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos.	500	KG
69	PIMENTÃO AMARELO - de primeira qualidade, tamanho médio e grande, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos.	500	KG
70	JERIMUM DE LEITE "in natura", apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA, Embalagens de 01 Kg.	23.640	KG
71	CHUCHU IN NATURA: Chuchu in natura, de primeira qualidade, fresco, firme, com casca íntegra, coloração verde clara característica, livre de rachaduras, manchas, murchamento, brotos, podridões ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionado em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportado e armazenado em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	8.440	KG
72	REPOLHO ROXO - de primeira qualidade, folhas integras, tamanho médio e grande, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos, sem indício de germinação.	1.000	KG
73	REPOLHO BRANCO: constituída de repolho de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA	6.000	KG
74	ACELGA – De primeira qualidade, frescas, tamanho e coloração uniformes, firme, intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas.	4.930	KG
75	ALFACE CRESPA de primeira qualidade, com folhas íntegras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA	7.180	KG
76	ALFACE AMERICANO - De primeira qualidade, com folhas verdes, integras, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos.	500	KG
77	ALFACE ROXA- De primeira qualidade, com folhas verdes, integras, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos.	500	KG
78	COENTRO IN NATURA: Coentro in natura, de primeira qualidade, fresco, folhas íntegras, verdes e aromáticas, com talos firmes, livre de murchamento, amarelamento, bolores, pragas ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionado em embalagem apropriada que preserve sua integridade e frescor, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportado e armazenado em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	5.152	KG
79	COUVE FOLHA _ tipo manteiga de tamanho médio, talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Molho de no mínimo 6 folhas	4.200	UND
80	CEBOLINHA IN NATURA: Cebolinha in natura, de primeira qualidade, fresca, folhas íntegras, verdes, tenras e aromáticas, com talos firmes, livre de murchamento, amarelamento, bolores, pragas ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionada em embalagem apropriada que preserve sua integridade e frescor, em conformidade com as normas	500	KG

	do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportada e armazenada em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.		
81	BETERRABA IN NATURA: Beterraba in natura, de primeira qualidade, fresca, firme, com casca íntegra e coloração característica, livre de brotos, rachaduras, podridões, partes moles ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionada em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportada e armazenada em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	9.000	KG
82	PEPINO IN NATURA: Pepino in natura, de primeira qualidade, fresco, firme, com casca íntegra e coloração verde característica, livre de murchamento, rachaduras, manchas, podridões ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionado em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportado e armazenado em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	4.000	KG
83	MILHO VERDE: milho verde quebrado do dia novo com grau de maturação adequado para cozimentos e preparo de comidas mão com 52 espigas, estarem livres de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não será permitido mancha ou defeito na casca de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	5.000	UND
84	MACAXEIRA (MANDIOCA) IN NATURA: Macaxeira (mandioca) in natura, de primeira qualidade, fresca, firme, com casca íntegra, polpa branca ou amarelada conforme a variedade, livre de fibras excessivas, rachaduras, podridões, brotos ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionada em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportada e armazenada em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	26.180	KG
85	INHAME IN NATURA: Inhame in natura, de primeira qualidade, fresco, firme, com casca íntegra, coloração característica da variedade, livre de brotos, rachaduras, podridões, partes moles ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionado em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportado e armazenado em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	4.500	KG
86	CARÁ IN NATURA: Cará in natura, de primeira qualidade, fresco, firme, com casca íntegra e coloração característica, livre de brotos, rachaduras, podridões, partes moles ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionado em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportado e armazenado em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	4.500	KG
90	ABACAXI NACIONAL médio com 60 a 70% de maturação climatizada, uniformes, grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	12.000	KG
91	ABACATE: de ótima qualidade, sem defeitos sãos e frescos, ter atingido o grau de maturação, tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidade, insetos e sujidades, não estar danificado por lesões física ou mecânica que afete a sua aparência. Sem defeitos como rachaduras, perfurações e cortes na sua superfície. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA	1.200	KG
92	MANGA FRESCA: Manga fresca, de primeira qualidade, proveniente de plantações sadias, apresentando polpa firme, suculenta, cor característica da variedade, aroma e sabor típicos, livre de sinais de apodrecimento, manchas, machucados, pragas ou contaminantes. Deve ser selecionada, higienizada e acondicionada em embalagem adequada, resistente e ventilada, identificada com produtor, lote e data de embalagem, garantindo transporte e armazenamento em condições que preservem a qualidade do fruto até o recebimento.	1.200	KG
93	BANANA PRATA, com 60 a 70% de maturação climatizada. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	1.500	KG
94	BANANA PACOVAN – de primeira qualidade, tamanho médio e grande, integra, com maturação natural, casca livre de fungos, isenta de sujidades e objetos estranhos.	120.000	UND

95	MAÇÃ IN NATURA: Maçã in natura, de primeira qualidade, fresca, firme, com casca íntegra, coloração e formato característicos da variedade, com grau de maturação adequado para consumo, livre de amassados, manchas, podridões, perfurações ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionada em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportada e armazenada em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	5.970	KG
96	MAMÃO IN NATURA: Mamão in natura, de primeira qualidade, fresco, de boa apresentação, com grau de maturação adequado para consumo, polpa firme e suculenta, coloração característica da variedade, livre de amassados, rachaduras, manchas, podridões ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionado em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportado e armazenado em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	8.000	KG
97	MELANCIA IN NATURA: Melancia in natura, de primeira qualidade, fresca, com grau de maturação adequado para consumo, polpa firme, suculenta e coloração característica, livre de rachaduras, amassados, podridões, manchas ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionada em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportada e armazenada em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	37.500	KG
98	MELÃO IN NATURA: Melão in natura, de primeira qualidade, fresco, com grau de maturação adequado para consumo, polpa firme, suculenta e coloração característica da variedade, livre de rachaduras, amassados, podridões, manchas ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionado em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportado e armazenado em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	37.500	KG
99	LARANJA IN NATURA: Laranja in natura, perâ ou lima de primeira qualidade, fresca, com grau de maturação adequado para consumo, casca íntegra, coloração característica da variedade, polpa suculenta e firme, livre de rachaduras, amassados, podridões, manchas ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionada em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportada e armazenada em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	65.260	KG
100	UVA IN NATURA: Uva in natura, de primeira qualidade, fresca, em cachos íntegros, com bagas firmes, coloração característica da variedade, grau de maturação adequado para consumo, livre de rachaduras, amassados, podridões, manchas ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionada em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportada e armazenada em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	2.000	KG
101	LIMÃO IN NATURA: Limão in natura, de primeira qualidade, fresco, com grau de maturação adequado para consumo, casca íntegra, coloração verde ou amarelada característica da variedade, polpa suculenta e firme, livre de rachaduras, amassados, podridões, manchas ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade. Produto limpo, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Acondicionado em embalagem apropriada que preserve sua integridade, em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e órgãos competentes. Deve ser transportado e armazenado em condições adequadas de ventilação e conservação. Validade conforme características de produto in natura.	300	KG
102	ÓLEO DE SOJA REFINADO: Óleo de soja refinado, de primeira qualidade, obtido a partir de soja selecionada, próprio para consumo humano, apresentando aspecto límpido, cor e odor característicos, isento de ranço, impurezas ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade	24.000	UND

	com a legislação vigente da ANVISA e órgãos competentes. Embalagem com 900 ml. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, devendo ser transportado e armazenado em condições adequadas de higiene e conservação.		
115	LEITE DE COCO: Leite de coco, de primeira qualidade, obtido a partir da extração da polpa do coco maduro, apresentando aspecto homogêneo, cor, odor e sabor característicos, livre de fermentações, sujidades ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e órgãos competentes. Embalagem com 200ml. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, devendo ser transportado e armazenado em condições adequadas de higiene e conservação.	15.000	UND
131	AÇÚCAR CRISTAL: Açúcar cristal, de origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar, com coloração branca, granulometria uniforme e livre de impurezas, umidade, sujidades, fermentação ou odores estranhos. Acondicionado em embalagem resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade. Produto em conformidade com as normas sanitárias vigentes da ANVISA, com validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	20.000	KG
132	AÇÚCAR REFINADO: Açúcar refinado, de origem vegetal, obtido a partir da cana-de-açúcar, com alto grau de pureza, coloração branca, aspecto homogêneo e granulometria fina, livre de impurezas, umidade, sujidades, fermentação ou odores estranhos. Acondicionado em embalagem resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade. Produto em conformidade com as normas sanitárias vigentes da ANVISA, com validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	15.600	KG
133	Açúcar Confeiteiro**:** Produto obtido a partir da moagem refinada da sacarose de cana-de-açúcar, de coloração branca, textura fina e homogênea, próprio para uso culinário e confeitaria. Deve apresentar-se livre de umidade, fermentação, sujidades, odores estranhos e impurezas, acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente rotulada. Produto com validade mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, atendendo às normas sanitárias vigentes da ANVISA e demais órgãos competentes.	2.000	
134	SAL REFINADO IODADO: Sal refinado iodado, de origem marinha ou mineral, composto de cloreto de sódio e adicionado de iodo, conforme legislação vigente, apresentando cristais brancos, de granulação uniforme, livre de impurezas, umidade, sujidades ou odores estranhos. Acondicionado em embalagem resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade. Produto em conformidade com as normas sanitárias vigentes da ANVISA, com validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	10.000	KG
135	VINAGRE DE ÁLCOOL: Vinagre de álcool, produto fermentado acético obtido a partir de álcool etílico, com acidez característica, coloração límpida e transparente, isento de sujidades, resíduos ou substâncias estranhas. Acondicionado em embalagem resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, volume, data de fabricação e prazo de validade. Produto em conformidade com as normas sanitárias vigentes da ANVISA, com validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	8.000	UND
136	COLORAU (COLORÍFICO): Colorau (colorífico), produto obtido a partir de urucum moído e adicionado de farinha ou fubá de milho e óleo vegetal comestível, apresentando coloração avermelhada característica, aspecto fino e homogêneo, livre de sujidades, umidade, fermentação ou odores estranhos. Acondicionado em embalagem resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade. Produto em conformidade com as normas sanitárias vigentes da ANVISA, com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	6.000	KG
137	TEMPERO PRONTO COMPLETO: Tempero pronto completo, líquido ou pastoso, elaborado à base de sal, alho, cebola, condimentos e especiarias, podendo conter óleo vegetal e realçadores de sabor permitidos pela legislação vigente, apresentando sabor e aroma característicos, isento de sujidades, fermentação, mofo ou substâncias estranhas. Acondicionado em embalagem resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, volume, data de fabricação e prazo de validade. Produto em conformidade com as normas sanitárias vigentes da ANVISA, com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	6.000	KG
171	AMIDO DE MILHO: Amido de milho, acondicionado em embalagem original do fabricante, contendo identificação do produto, marca, lote, prazo de validade e peso líquido. Produto de boa qualidade, obtido a partir do milho, com aspecto fino, cor branca característica, sem presença de umidade, impurezas, odores estranhos ou alterações inadequadas. Próprio para preparo de alimentos e uso culinário em geral. Embalagem íntegra, lacrada e resistente, conforme padrão comercial vigente.	20.000	UND

	Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, atendendo às normas sanitárias e de qualidade aplicáveis.		
179	BISCOITO SALGADO, Tipo: Cream Cracker, com 0% de gorduras trans. Acondicionado em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados, com no mínimo 400g e embalados em caixas de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, data de fabricação e/ou número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deve apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	20.000	PCT
180	**Biscoito tipo Maria:** Produto obtido pela mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal e demais ingredientes permitidos, apresentando formato arredondado, textura crocante e sabor suave característico. Acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, com peso líquido de aproximadamente 350 g, preservando a qualidade e crocância do produto. Isento de umidade excessiva, mofo, odores estranhos, matérias estranhas e sinais de deterioração. Produto com validade mínima de 6 meses a partir da data de fabricação, atendendo às normas sanitárias vigentes da ANVISA e demais órgãos competentes.	20.000	PCT
181	BISCOITO DOCE, TIPO MAISENA, biscoito doce, isento de mofo e substâncias nocivas, com consistência crocante, embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno hermeticamente fechado por termos soldagem ou método que garanta a inviolabilidade do produto e embalagem secundária conforme embalagem do fornecedor, com peso líquido no mínimo 400 (quatrocentos) gramas) Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente) Validade: prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 30 (trinta) dias.	20.000	PCT
182	CANELA EM PÓ, acondicionada em embalagem de polipropileno original de fábrica, com 40g, isento de parasitas e fungos, livres de fragmentos e corpos estranhos, com especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento estampado na embalagem.	500	UND
183	LOURO EM FOLHAS, em folhas secas, sãs, limpas, de coloração pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem: acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Embalagem com 7g identificada com selo de validade e rotulagem da ANVISA. Prazo de validade mínimo de 12 Meses a partir da data de entrega.	2.000	UND

14. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

4.1. A execução do objeto consiste no fornecimento parcelado de gêneros alimentícios destinados ao atendimento do programa de alimentação escolar e demais demandas da Secretaria Municipal de Educação do Município de Bayeux-PB, conforme especificações, quantitativos e condições estabelecidas no Termo de Referência e no instrumento convocatório.
4.2. O fornecimento será realizado mediante solicitação formal da Administração, por meio de ordem de fornecimento ou nota de empenho, devendo os produtos ser entregues nos locais indicados pela Secretaria requisitante (Casa da Merenda) dentro do prazo estipulado, em perfeitas condições de consumo, devidamente embalados, rotulados e dentro do prazo de validade exigido, em conformidade com as normas sanitárias vigentes.
4.3. O recebimento ocorrerá inicialmente de forma provisória no ato da entrega e posteriormente de forma definitiva após conferência quantitativa e qualitativa, sendo recusados os itens que apresentarem desconformidade, devendo o fornecedor proceder à substituição imediata, sem ônus para a Administração, no prazo estabelecido.
4.4. Todas as despesas com transporte, carga, descarga e demais custos necessários à execução do objeto serão de responsabilidade exclusiva da contratada, devendo o fornecimento observar rigorosamente as normas de segurança alimentar e a legislação sanitária aplicável.

15. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.1. Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou equivalente.
5.2. Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste.

5.3. Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade dos produtos ou serviços, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades pactuadas e preceitos legais.
5.4. Informar e planejar junto à contratada, semanalmente, sobre o cronograma de entregas e atividades a serem desenvolvidas.

16. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

6.1. Todo o objeto deste contrato deverá estar rigorosamente de acordo com as especificações do Termo de Referência.
6.2. Desenvolver boas relações com os funcionários da Contratante e das Unidades de Ensino, acatando quaisquer solicitações, instruções e o que emanar dos setores competentes.
6.3. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.
6.4. Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que apresentou a documentação na fase de habilitação.
6.5. Executar todas as obrigações assumidas com observância à melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes.
6.6. Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado.
6.7. Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem alterações, deteriorações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados após o recebimento e/ou pagamento.
6.8. Manter, durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo licitatório, se for o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado.
6.9. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do contratante.
6.10. Apresentar relatórios de fornecimento de maneira mensal, onde o Secretário desta Pasta, bem como o Prefeito da edilidade deverão definir quais demandas serão priorizadas. Caso a contratada não consiga atender as solicitações do contratante, deverá apresentar por escrito quais empecilhos. Não havendo causa justa para tanto, o contrato poderá ser rescindido.

17. DA GESTÃO DE CONTRATO

17.1. O Gestor do contrato será ser nomeado no ato da contratação através de Portaria Oficial conforme preconiza a legislação vigente e terá a autoridade para assegurar o cumprimento de todos os termos e condições deste contrato. Qualquer modificação na designação do Gestor deverá ser comunicada previamente por escrito às partes contratantes, a fim de garantir a continuidade da eficaz gestão do contrato.
17.2. A execução do contrato deverá ser acompanhada pelo fiscal do contrato a ser nomeado no ato da contratação através de Portaria Oficial conforme preconiza a legislação vigente. O fiscal terá a autoridade para assegurar o cumprimento de todos os termos e condições deste contrato. Qualquer modificação na designação do fiscal deverá ser comunicada previamente por escrito às partes contratantes, a fim de garantir a continuidade da eficaz gestão do contrato.
17.3. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.
17.4. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.
17.5. O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução contratual.

18. DO PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL

8.1. Em se tratando de contrato de prestação de serviços/fornecimento de bens de natureza contínua, o prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados da data da assinatura, prorrogável na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021, observado o crédito orçamentário de cada exercício, bem como a previsão no plano plurianual, nos termos do artigo 150 da Lei nº 14.133, de 2021, tendo início e vencimento em dia de expediente, devendo-se excluir o primeiro e incluir o último.
8.2. A futura contratação será realizada para fins de garantir a manutenção da atividade administrativa, decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas, cujo interrupção ocasionará prejuízos a pessoas e serviços essenciais.
8.3. A contratação se refere a bens comuns, pois servem à necessidade e à utilidade no atendimento da demanda de todas as secretarias, órgãos e programas que compõe a estrutura administrativa municipal.
8.4. Sua eficácia legal somente se dará após a publicação do seu extrato do contrato em Imprensa Oficial.

19. DO REAJUSTAMENTO

9.1 Os preços contratados são fixos pelo período de um ano, exceto para os casos de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro previstos na Lei nº 14.133/2021.
9.2. Ocorrendo o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, poderá ser restabelecida a relação que as partes pactuaram inicialmente, nos termos da Lei nº 14.133/2021, mediante comprovação documental e requerimento expresso do Contratado.
9.3. No caso de reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro do preço inicialmente registrado, o gerenciador do sistema, se julgar conveniente, poderá optar pelo cancelamento do preço, liberando o fornecedor do compromisso assumido sem aplicação de penalidades, ou determinar a negociação.
9.4. Quando o preço registrado se tornar inferior ao praticado no mercado, e o respectivo fornecedor não puder honrar o compromisso inicialmente pactuado, este poderá pedir o realinhamento ou o cancelamento de seu registro.
9.5. Na ocorrência de o preço registrado tornar-se superior ao praticado no mercado, o gerenciador do sistema notificará o respectivo fornecedor, visando a negociação para redução do preço registrado e sua adequação ao de mercado, mantendo o mesmo objeto cotado, qualidade e especificações. Dando-se por infrutífera a negociação, será desonerado o fornecedor em relação ao correspondente item e cancelado o seu registro, sem prejuízo das penalidades cabíveis.
9.6. O realinhamento deverá ser precedido de pesquisa de preços prévia no mercado, banco de dados, índices ou tabelas oficiais e/ou outros meios disponíveis que assegurem o levantamento adequado das condições de mercado, envolvendo todos os elementos materiais para fins de guardar a justa remuneração do objeto contratado e no embasamento da decisão de deferir ou rejeitar o pedido.
9.7. Definido o valor máximo a ser pago pelo Contratante, o novo preço para o respectivo item deverá ser consignado através de apostilamento na Ata de Registro de Preços, ao qual estará o fornecedor vinculado.
9.8. Na ocorrência de cancelamento do registro de preços para determinado item, poderá o Contratante proceder à nova licitação para efetivar a correspondente contratação, sem que caiba direito a recurso ou indenização.

20. DO PAGAMENTO

10.1. O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo Contratante, da seguinte maneira: para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de liquidação do empenho.

12. DA FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

12.1. Para aquisição do objeto, este deverá der precedido de processo licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, sob sistema de registro de preços, considerando a natureza e quantidade do objeto.
12.2. A licitação deverá ter como critério de julgamento o de menor preço por item.

12.3. Para que seja declarado vencedor a empresa que ofertar melhor proposta e for considerada apta na fase de amostras, deverá ainda apresentar documentação de habilitação, a qual comprovará sua aptidão em contratar com a administração pública.

12.4. Para que as licitantes sejam tidas como habilitadas se faz necessária a apresentação dos seguintes documentos:

12.4.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

a) Registro comercial, no caso de empresa individual;

b) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

c) Os documentos mencionados no subitem anterior deverão estar acompanhados de todas as alterações contratuais, se houver, ou última alteração consolidada, se houver;

d) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício; e

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

12.4.2. REGULARIDADE FISCAL SOCIAL e TRABALHISTA:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

b) A inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

c) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal;

d)Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual da sede do licitante;

e) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal da sede do licitante;

f) Prova de regularidade relativa ao FGTS, representada pelo CRF – Certificado de Regularidade do FGTS, emitido pela Caixa Econômica Federal;

g) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho através de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, nos termos do inciso V, do artigo 3º, da Lei nº. 12.440/2011.

Caso a licitante detentora do menor preço seja microempresa ou empresa de pequeno porte, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de ser inabilitado.

12.4.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

12.4.3.1. O licitante deve demonstrar sua capacidade financeira diante do objeto licitado, conforme alíneas abaixo. Tais exigências são justificadas considerando que estas visam a proteção do interesse público, promovendo a transparência e a competição justa, garantindo que as empresas contratadas tenham a capacidade financeira necessária para cumprir os compromissos do contrato. O balanço patrimonial oferece informações sobre a saúde financeira da empresa, incluindo ativos, passivos, patrimônio líquido e fluxos de caixa. Isso ajuda a determinar se a empresa tem recursos suficientes para cumprir os requisitos financeiros do contrato proposto, minimizando os riscos de que a empresa contratada não seja capaz de executar o objeto devido a problemas financeiros durante a vigência do contrato. A análise dos balanços patrimoniais de todas as empresas concorrentes ajuda a garantir que a seleção seja justa e equitativa. Isto posto, a licitante deve apresentar:

a) Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial ou liquidação judicial e extrajudicial, expedida pelo distribuidor da pessoa jurídica. Caso não conste outro prazo de validade da certidão, serão aceitas certidões emitidas nos últimos 30 (trinta) dias antes da data da sessão de abertura da licitação, descrita no preâmbulo do Edital. Caso a referida certidão não abranja Processo Judicial Eletrônico, quando já implantados na Comarca da sede da licitante, deverá ser apresentada também certidão negativa desses processos.

b) Balanço Patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da Lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios;

b.1) O Balanço Patrimonial e as Demonstrações Contábeis deverão estar registrados ou autenticados na Junta Comercial da sede ou do domicílio da licitante e estar assinados por Contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade – CRC.

b.2) As empresas constituídas no exercício em curso deverão apresentar cópia do balanço de abertura ou cópia do livro diário contendo o balanço de abertura, inclusive com os termos de abertura e encerramento, devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou do domicílio da licitante.
b.3) O Balanço Patrimonial também poderá ser disponibilizado, mediante via impressa, por meio da Escrituração Contábil Digital – ECD, desde que comprovada à transmissão desta à Receita Federal do Brasil, por meio da apresentação do Termo de Autenticação (recibo gerado pelo Sistema Público de Escrituração Digital - SPED).
b.4) Comprovação da boa situação financeira deverá ser assinada por contador ou outro profissional equivalente registrado no Conselho Regional de Contabilidade (CRC), através dos índices exigidos no presente edital, justificando-se pelo fato da necessidade de averiguar a saúde financeira da licitante no tocante a capacidade de pagamento de seus compromissos seja de curto ou longo prazo possibilitando que o Município possa ter um diagnóstico das condições financeiras da empresa, dando-lhe maior segurança na contratação, conforme indicadores abaixo descrito:

ÍNDICE DE LIQUIDEZ GERAL: LG igual ou superior a 1,0 (um vírgula zero)

$$LG = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE + REALIZÀVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE + PASSIVO NÃO CIRCULANTE}}$$

ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE: LC **igual ou superior a 1,0 (um vírgula zero)**

$$LC = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

ÍNDICE DE SOLVÊNCIA GERAL (SG)**: igual ou superior a 1,0 (um vírgula zero)**

$$SG = \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE + PASSIVO NÃO CIRCULANTE}} \text{ L}$$

b.5) As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e ficarão autorizadas a substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.
b.6) Os documentos referidos na alínea b' limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.
c) O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.
12.4.3. **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**
A documentação relativa à qualificação será constituída por:
Técnico-operacional:
a) Bens e serviços: Comprovação de capacitação técnico-operacional da licitante através de Certidões ou Atestado (s) de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a execução de serviços ou de fornecimento, em características, quantidades e prazos semelhantes com o objeto da licitação.
a.1) Quando o Atestado de Capacidade Técnica for emitido por ente privado deverá este ser com firma reconhecida de quem o subscreveu (emitente).
11.4.4. Em caso de dúvidas sobre a autenticidade das Certidões e Atestados, a Administração poderá diligenciar junto aos emitentes dos mesmos.

13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Em casos de inexecução parcial ou total das condições pactuadas na presente ata, garantida a prévia defesa e o contraditório, ficará o particular sujeito às seguintes sanções, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal que seu (s) ato (s) ensejar (em):
a) advertência;
b) multa;
c) impedimento de licitar e contratar;
12.2. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial. O percentual aplicado observará o disposto no item 26 do edital, sendo o valor da multa aplicado após regular processo administrativo, descontado da CONTRATADA, observando-se ainda os pagamentos eventualmente devidos pela CONTRATANTE ou ainda, quando for o caso, cobrados judicialmente.
12.3. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens a), b.1), b.2) e b.3) do item 26 do edital, 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 órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
12.4. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens b.8) a b.15) do item 26 do edital, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens a), b.1), b.2) e b.3) do item 26 do edital, 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.
12.5. Caracterizar-se-á formal recusa à contratação, podendo a PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX-PB, a seu exclusivo Juízo, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para que manifestem interesse na contratação, em igual prazo, e atendidas todas as condições para fornecimento do objeto licitado ou então cancelar o item
Depois de decorridos o prazo legal da convocação somado à eventual prorrogação de prazo dado pela PMBEX sem que a licitante vencedora tenha assinado o instrumento contratual.

13. FONTE E DOTAÇÕES DOS RECURSOS

13.1. As despesas decorrentes da execução do objeto correrão à conta de dotações orçamentárias próprias da Secretaria Municipal de Educação, utilizando-se as seguintes fontes de recursos cabíveis:

- **Recursos Federais:**
  - Recursos do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar - Creche, Pré-Escola, Ensino Fundamental, EJA e AEE);
  - Recursos do Salário-Educação (Quota Federal/Estadual - QSE);
  - Transferências de Convênios Federais vinculados à Educação Básica;
  - Emendas Parlamentares Federais destinadas à área de Educação.
- **Recursos Próprios:**
  - Recursos Próprios do Município — MDE (Manutenção e Desenvolvimento do Ensino - Mínimo Constitucional de 25%);
  - Orçamento Geral do Município / Contrapartidas Municipais.

Atenciosamente,

Bayeux - PB, 08 de Julho de 2026.

RENATA VIANA SANTANA
Matricula nº2112670
Diretora financeira administrativo