



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE JACARAÚ
COORDENAÇÃO DE LICITAÇÕES CONTRATOS

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 250130PE00004
LICITAÇÃO Nº. 00001/2025
MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO - REGISTRO DE PREÇOS

EDITAL DE LICITAÇÃO

CRITÉRIO: MENOR PREÇO POR ITEM
LEGISLAÇÃO: LEI 14.133/2021

Órgão Realizador do Certame:
PREFEITURA MUNICIPAL DE JACARAÚ
RUA AUGUSTO LUNA, 45 - CENTRO - JACARAÚ - PB.
CEP: 58278-000 - E-mail: licitacao.prefeiturajacarau@gmail.com - Tel.: (83) 8234-8905.

Observação:

Certame com cota reservada de 25% do objeto restrita à participação exclusiva de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos termos da legislação vigente.

O Órgão Realizador do Certame acima qualificado, inscrito no CNPJ 08.947.699/0001-03, doravante **denominado simplesmente ORC** e que neste ato é também o Órgão Gerenciador responsável pela condução do conjunto de procedimentos do presente registro de preços e gerenciamento da Ata de Registro de Preços dele decorrente por meio da Coordenação de Licitações e Contratos, torna público para conhecimento de quantos possam interessar que fará realizar através do Pregoeiro, sediado no endereço acima, às **09:30 horas do dia 10 de Março de 2025**, por meio do site abaixo indicado, licitação na modalidade **Pregão nº 00001/2025**, na forma eletrônica, com critério de julgamento menor preço por item, e o fornecimento realizado na forma parcelada; tudo de acordo com este instrumento e em observância a Decreto Federal nº 11.462, de 31 de Março de 2023; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; conforme os critérios e procedimentos a seguir definidos, almejando obter a melhor proposta visando o Registro de Preços para: REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PERECÍVEL E NÃO PERECÍVEL) DESTINADOS À MANUTENÇÃO ALIMENTAR DA REDE ESCOLAR LIGADA À SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO E PARA SUPRIR AS DEMANDAS DOS DEMAIS PROGRAMAS DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E SAÚDE, BEM COMO PARA COBRIR AS NECESSIDADES DAS DEMAIS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE JACARAÚ, CONFORME DESCRITIVOS DO TERMO DE REFERÊNCIA.

Data de abertura da sessão pública: 10/03/2025. Horário: 09:30 - horário de Brasília.

Data para início da fase de lances: 10/03/2025. Horário: 10:00 - horário de Brasília.

Local: www.licitajacarau.com.br

1.0.DO OBJETO

1.1.Constitui objeto da presente licitação: REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PERECÍVEL E NÃO PERECÍVEL) DESTINADOS À MANUTENÇÃO ALIMENTAR DA REDE ESCOLAR LIGADA À SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO E PARA SUPRIR AS DEMANDAS DOS DEMAIS PROGRAMAS DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E SAÚDE, BEM COMO PARA COBRIR AS NECESSIDADES DAS DEMAIS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE JACARAÚ, CONFORME DESCRITIVOS DO TERMO DE REFERÊNCIA.

1.2.As especificações do objeto ora licitado - quantitativo e condições -, encontram-se devidamente detalhadas no correspondente Termo de Referência - Anexo I deste instrumento, onde consta, inclusive, a estimativa consolidada de quantidades máximas a serem eventualmente contratadas pelo ORC.

1.3.O certame visa selecionar a proposta mais vantajosa objetivando formar Sistema de Registro de Preços para contratações futuras, conforme a norma vigente.

1.4.O Registro de Preços será formalizado por intermédio da Ata de Registro de Preços, nos termos do Anexo IV e nas condições previstas neste instrumento.

1.5.O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de um ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP, e poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovado que o preço é vantajoso.

1.6.A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

1.7.O critério de julgamento adotado será o menor preço, observadas as exigências contidas neste instrumento e seus anexos quanto às especificações do objeto.

1.8.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento convocatório, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica – REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PERECÍVEL E NÃO PERECÍVEL) DESTINADOS À MANUTENÇÃO ALIMENTAR DA REDE ESCOLAR LIGADA À SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO E PARA SUPRIR AS DEMANDAS DOS DEMAIS PROGRAMAS DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E SAÚDE, BEM COMO PARA COBRIR AS NECESSIDADES DAS DEMAIS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE JACARAÚ, CONFORME DESCRITIVOS DO TERMO DE REFERÊNCIA –, considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

1.9.Na referida contratação será concedido tratamento diferenciado e simplificado para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos limites previstos da Lei 123/06, consideradas as hipóteses e condições determinadas no Art. 4º, da Lei 14.133/21.

1.10.Todas as referências de tempo neste Edital, no respectivo aviso e durante a sessão pública obedecerão o horário de Brasília - DF.

2.0.DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

2.1.Informações ou esclarecimentos sobre esta licitação, serão prestados nos horários normais de expediente: das 08:00 as 12:00 horas.

2.2.Qualquer pessoa - cidadão ou licitante - é parte legítima para impugnar o Edital deste certame por irregularidade ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo encaminhar o respectivo pedido, dirigido ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis antes da data de abertura da sessão pública, por meio eletrônico, exclusivamente, da seguinte forma:

2.2.1.No endereço: www.licitajacarau.com.br; ou

2.2.2.Pelo e-mail: licitacao.prefeiturajacarau@gmail.com;

2.2.2.1.Nessa hipótese, a íntegra do pedido será divulgada no sistema eletrônico utilizado.

2.3.O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos ou impugnação no prazo de até três dias úteis, contado da data de seu recebimento, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração deste Edital e dos seus anexos.

2.4.A impugnação não possui efeito suspensivo, sendo a sua concessão medida excepcional que deverá ser motivada pelo Pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

2.5.Acolhida a impugnação contra o Edital, será definida e publicada nova data para realização do certame, observados os prazos fixados na norma vigente.

2.6.As respostas aos pedidos de esclarecimentos e impugnações serão divulgadas em sítio eletrônico oficial do ORC e no sistema, dentro do prazo estabelecido no item 2.3, e vincularão os participantes e a Administração.

3.0.DOS ELEMENTOS PARA LICITAÇÃO

3.1.Aos participantes serão fornecidos os seguintes elementos que integram este Edital para todos os fins e efeitos:

3.1.1.ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA – ESPECIFICAÇÕES;

3.1.2.ANEXO II - MODELO DE DECLARAÇÃO – de não empregar menor;

3.1.3.ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO – que a proposta compreende a integralidade dos custos;

3.1.4.ANEXO IV - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO;

3.1.5.ANEXO V - MINUTA DO CONTRATO;

3.1.6.ANEXO VI - MODELOS DE DECLARAÇÕES - cumprimento de requisitos normativos;

3.1.7.ANEXO VII - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP.

3.2.A obtenção do Edital será feita da seguinte forma:

3.2.1.Pelos endereços eletrônicos:

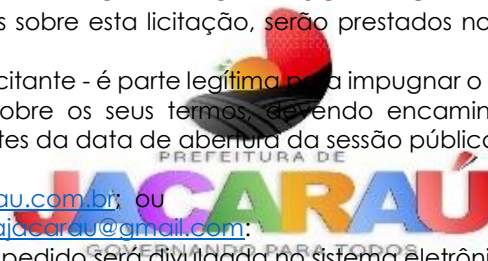
3.2.1.1. www.licitajacarau.com.br;

3.2.1.2. <https://www.gov.br/pncp/pt-br>;

3.2.1.3.; <https://tramita.tce.pb.gov.br>, e

3.2.1.4. www.gov.br/pncp.

3.3.Salienta-se que é parte integrante do presente instrumento convocatório, na forma de anexo, o correspondente Estudo Técnico Preliminar - ETP, documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação



que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução; em atendimento ao requisito de publicidade determinado na norma vigente, que exige a publicação conjunta desses estudos com o respectivo Edital para garantir plena transparência e competitividade.

4.0.DO SUPORTE LEGAL

4.1.Esta licitação reger-se-á pela Lei nº 14.133/2021, Decreto Federal nº 11.462, de 31 de Março de 2023; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; que ficam fazendo partes integrantes deste Edital, independente de transcrição.

5.0.DO PRAZO E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

5.1.O prazo máximo para a execução do objeto ora licitado, conforme suas características e as necessidades do ORC, e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado a partir da assinatura do Contrato:

Entrega: Imediata.

5.2.O fornecimento será executado de acordo com as especificações definidas no correspondente Termo de Referência - Anexo I. Na hipótese do referido termo não estabelecer o local para a entrega, observada a demanda e oportunidade, essa será feita na sede do Contratante ou em uma das unidades administrativas, por ele indicada, que compõe a sua estrutura operacional.

5.3.O prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: até o final do exercício financeiro de 2025, considerado da data de sua assinatura; podendo ser prorrogado, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.

5.4.As despesas decorrentes do objeto deste certame, correrão por conta da seguinte dotação:

Recursos não Vinculados de Impostos:

RECURSOS DO MUNICÍPIO:

SECRETARIA DE CHEFIA DE GOVERNO

GESTÃO E MANUTENÇÃO DO PODER EXECUTIVO

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS GERAIS E DE APOIO ESPECÍFICO

COORDENAÇÃO POLÍTICO ADMINISTRATIVA SUPERIOR

3.3.90.39 15000000 – OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS – PESSOA JURÍDICA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

2012 – MANUTENÇÃO DE OUTRAS DESPESAS DA EDUCAÇÃO BÁSICA – FUNDEB /VAAF/VAAT – 30%

2004 – EDUCAÇÃO BÁSICA COM QUALIDADE

0119 3.3.90.30–15400000 MATERIAL DE CONSUMO

0120 3.3.90.30–15410000 MATERIAL DE CONSUMO

0121 3.3.90.30–15420000 MATERIAL DE CONSUMO

0122 3.3.90.36–15400000 OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS – PESSOA FÍSICA

0123 3.3.90.39–15410000 OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS – PESSOA JURÍDICA

2013 – MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

2004 – EDUCAÇÃO BÁSICA COM QUALIDADE

0129 3.3.90.30–15001001 MATERIAL DE CONSUMO

0132 3.3.90.39–15001001 OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS – PESSOA JURÍDICA

2099 – Programa de Apoio a Educação Infantil – NOVAS TURMAS – FNDE

2004 – EDUCAÇÃO BÁSICA COM QUALIDADE

0162 3.3.90.30–15690000 MATERIAL DE CONSUMO

2110 – MANUTENÇÃO DE NOVAS MATRÍCULAS DA EDUCAÇÃO INFANTIL

2004 – EDUCAÇÃO BÁSICA COM QUALIDADE

0171 3.3.90.30–15690000 MATERIAL DE CONSUMO

0173 3.3.90.39–15690000 OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS – PESSOA JURÍDICA

Recursos para educação:

22.050 Secretaria de Educação

2009 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

2012 MANUTENÇÃO DE OUTRAS DESPESAS DA EDUCAÇÃO BÁSICA – FUNDEB /VAAF/VAAT – 30%

2013 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Recursos para as demais secretarias

22.030 Secretaria De Administração

2005 SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS GERAIS E DE APOIO ESPECÍFICO

22.040 Secretaria de Planejamento

2008 PLANEJAMENTO, EXECUÇÃO ORÇAMENTÁRIA, FINANCEIRA E CONTROLE

22.060 Secretaria de Saúde

2072 INCREMENTO TEMPORÁRIO AO CUSTEIO DOS SERV. DE ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE

2022 COFINANCIAMENTO MÓVEL DE URGÊNCIA – SAMU 192 – FINANCIAMENTO PRÓPRIO

2053 ATENÇÃO À SAÚDE DA POPULAÇÃO PARA PROCEDIMENTOS NO MAC

2069 MANUTENÇÃO DO CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL

22.070 Secretaria de Infraestrutura

2025 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA

22.080 Secretaria de Desenvolvimento Social e Humano

2029 MANUTENÇÃO DO CONSELHO TUTELAR

2030 APOIO AO CENTRO DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS

2032 GERENCIAMENTO DAS POLÍTICAS DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E HUMANO

2035 MANUTENÇÃO DE BENEFÍCIOS EVENTUAIS

2042 MANTER O BLOCO DA PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA – CRAS/SCVF

2046 COFINANCIAMENTO DOS SERVIÇOS, PROGRAMAS E PROJETOS DO SUAS

22.090 Secretaria de Agricultura e Desenvolvimento Econômico

2036 MANUTENÇÃO DAS ATRIBUIÇÕES DA SECRETARIA DE AGRICULTURA

22.100 Secretaria de Esportes

2038 ATUAÇÃO GERENCIAL DA SECRETARIA DE ESPORTES

22.110 Secretaria de Meio Ambiente

2058 MANUTENÇÃO DA SECRETARIA DO MEIO AMBIENTE

22.130 Secretaria de Transporte e Mobilidade Urbana

2055 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SEC. DE TRANSPORTES E MOBILIDADE URBANA

22.140 Secretaria de Cultura e Turismo



5.5.Quando a validade da Ata de Registro de Preços ultrapassar o exercício financeiro atual, as despesas decorrentes de eventuais contratações futuras, correrão por conta das respectivas dotações previstas no orçamento do exercício financeiro posterior.

5.6.A dotação relativa a exercícios financeiros subsequentes, quando for o caso, será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação do crédito correspondente, podendo ser realizada mediante apostilamento.

6.0.DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

6.1.A licitação será realizada à distância e em sessão pública, por meio do sistema disponível no endereço eletrônico: www.licitajacarau.com.br.

6.2.Deverão ser observadas as normas e procedimentos estabelecidos pelo provedor do sistema, disponíveis no referido sítio eletrônico para acesso ao sistema e operacionalização.

6.3.Caberá ao licitante interessado em participar deste certame, acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e responsabilizar-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão; e comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

6.4.A participação neste certame é aberta a quaisquer interessados, inclusive as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte - **Cota Principal** - sendo que:

6.4.1.Foi estabelecido o percentual de 25% do objeto desta licitação, quando de natureza divisível, restrito à participação de ME e EPP - **Cota Reservada** - portanto, para os itens 94 a 103, a participação é exclusiva a Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos termos da legislação vigente;

6.4.2.Se o licitante for declarado vencedor de item da Cota Principal e do seu correspondente na Cota Reservada, e havendo divergência entre os preços ofertados, a contratação deverá ocorrer pelo menor dos valores;

6.4.3.O Licitante enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte poderá participar tanto da Cota Reservada quanto da Cota Principal;

6.4.4.O item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, está devidamente identificado com a indicação "ME" na coluna "PE - Participação Exclusiva ME/EPP" do Termo de Referência - Anexo I.

6.5.Não poderão participar os interessados:

6.5.1.Que não atendam às condições deste Edital e seus anexos;

6.5.2.Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

6.5.3.Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

6.5.4.Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

6.5.5.Cujo estatuto ou contrato social não incluir o objeto desta licitação; e

6.5.6.Que se enquadrem nas vedações previstas no Art. 14º, da Lei 14.133/21.

6.6.O presente Edital não possibilitará a participação das pessoas físicas.

6.7.É vedada a participação de pessoas jurídicas reunidas em consórcio.

6.8.Não será permitida a participação de sociedades cooperativas.

7.0.DO CREDENCIAMENTO

7.1.Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no sistema eletrônico de disputa à distância utilizado pelo ORC, acessando o seguinte endereço eletrônico: www.licitajacarau.com.br.

7.2.Os interessados deverão atender às condições e procedimento constantes do referido site, cujo credenciamento implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao certame.

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

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

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

8.0.DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

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

8.2.No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, relativamente às declarações necessárias e obrigatórias, sem prejuízo da exigência de outras declarações previstas em legislação específica e na Lei 14.133/21; tais como:

8.2.1. Que 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.

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

8.2.3. Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos Incisos III e IV, do Art. 1º e no Inciso III, do Art. 5º da Constituição Federal.

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

8.3. O licitante enquadrado como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no Art. 3º, da Lei 123/06, estando apto a usufruir do tratamento favorecido previsto em seus Arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º, do Art. 4º, da Lei 14.133/21:

8.3.1. No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item; e

8.3.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei 123/06, mesmo que microempresa ou empresa de pequeno porte.

8.4. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

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

8.7. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

8.7.1. A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

8.7.2. Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo estabelecido e o intervalo de que trata o subitem anterior.

8.8. O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado valor superior a lance já registrado por ele no sistema.

8.9. O valor final mínimo parametrizado possuirá caráter sigiloso para os demais licitantes e para o ORC, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

8.12. A falsidade de declaração relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei 14.133/21, e neste Edital. O Pregoeiro poderá promover diligência destinada a esclarecer as informações declaradas.

9.0. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

9.1. O licitante deverá enviar sua **PROPOSTA** mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, de todos os campos necessários e obrigatórios para o exame de forma objetiva da sua real adequação e exequibilidade, tais como:

9.1.1. Valor unitário do item: expresso em moeda corrente nacional;

9.1.2. Quantidade: conforme fixada no Termo de Referência - Anexo I;

9.1.3. Marca: se for da própria empresa deverá ser informado "própria";

9.1.4. Descrição do objeto: contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência - Anexo I.

9.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Contratado.

9.3. Será cotado um único preço para cada item, com a utilização de duas casas decimais.

9.4. A quantidade de unidade a ser cotada está fixada no Termo de Referência - Anexo I:

9.4.1. O Licitante não poderá ofertar proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação, indicado na coluna "quantidade" do referido termo de referência.

9.5. A indicação de "própria" em campo específico, como por exemplo "marca", para o caso de bens produzidos pela própria empresa, é condição para a não identificação do licitante.

9.6. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe este Edital e seus anexos, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios

necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

9.7.No valor proposto estará incluso todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

9.8.Não será admitida a previsão de preços diferentes em decorrência do local de entrega do objeto da presente contratação, mesmo quando distintos; ou em razão da forma e do local de acondicionamento; ou por qualquer outro motivo.

9.9.O preço ofertado, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, será de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

9.10.Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

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

9.12.Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas, respeitando sempre o valor de mercado, cuja apresentação de valor superior ao estabelecido como preço de referência pela Edilidade terá como consequência a desconsideração do item da sua proposta.

9.13.As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico e **qualquer elemento que possa identificar o licitante importa desclassificação da proposta** correspondente, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

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

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

10.2.Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública:

10.2.1.Será desclassificada a proposta que identifique o licitante;

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

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

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

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

10.5.Iniciada a fase competitiva, os licitantes poderão 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.Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.

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

10.7.1.O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,10 (dez centavos).

10.8.Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema:

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

10.8.2.O Pregoeiro poderá, durante a disputa, como medida excepcional, excluir a proposta ou o lance que possa comprometer, restringir ou frustrar o caráter competitivo desse processo licitatório, mediante comunicação eletrônica automática via sistema. Eventual exclusão de proposta do licitante implica a retirada do licitante do certame, sem prejuízo do direito de defesa.

10.9.Será adotado para o envio de lances neste certame o modo de disputa "aberto e fechado", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final fechado.

10.10.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 tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

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

10.11.1.No procedimento de que trata o item acima, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance;

10.11.2.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, que será sigiloso até o encerramento deste prazo, observado o disposto no subitem anterior.



- 10.12. Encerrados os prazos estabelecidos nos item anterior, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente.
- 10.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 10.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do melhor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 10.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 10.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 10.17. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 10.18. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos Arts. 44 e 45, da Lei 123/06.
- 10.19. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até cinco por cento acima da melhor proposta ou do melhor lance, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 10.20. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de cinco minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 10.21. 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 cinco por cento, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no item anterior.
- 10.22. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos itens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 10.23. 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.
- 10.24. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no Art. 60, da Lei 14.133/21, nesta ordem:
- 10.24.1. Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- 10.24.2. Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos na Lei 14.133/21;
- 10.24.3. Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- 10.24.4. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
- 10.25. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens produzidos por:
- 10.25.1. Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do ORC;
- 10.25.2. Empresas brasileiras;
- 10.25.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 10.25.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/09.
- 10.26. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento:
- 10.26.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido para a contratação;
- 10.26.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes;
- 10.26.3. Concluída a negociação, se houver, o resultado será divulgado a todos os licitantes e registrado na ata da sessão pública, devendo esta ser anexada aos autos do processo;
- 10.26.4. O Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a sua **proposta atualizada**, adequada ao último lance ofertado e após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados;
- 10.26.5. É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada e aceita, feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo, ou de ofício, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente.
- 10.27. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no sistema a nova data e horário para a sua continuidade, observado o intervalo mínimo de vinte e quatro horas.



10.28. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de julgamento da proposta.

11.0.DA FASE DE JULGAMENTO

11.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro realizará a verificação da conformidade da proposta provisoriamente classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado e à compatibilidade do preço final em relação ao estipulado para contratação, conforme definido neste Edital.

11.2. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio do sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta:

11.2.1. É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada e aceita, feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo, ou de ofício, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente;

11.2.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam os que contenham as características do produto ofertado, tais como marca, modelo, fabricante e procedência, encaminhados por meio do sistema eletrônico, ou, quando indicado pelo Pregoeiro, por outro meio eletrônico, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

11.3. Será desclassificada a proposta vencedora que:

11.3.1. Contiver vícios insanáveis;

11.3.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência - Anexo I;

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

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

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

11.4. É indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pelo ORC; em tal situação, não sendo possível a imediata confirmação, será dada ao licitante a oportunidade de demonstrar a sua exequibilidade, sendo-lhe facultado o prazo de 2 (duas) horas para apresentar, por meio do sistema eletrônico, a documentação que comprove a viabilidade da proposta:

11.4.1. É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada e aceita, feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo, ou de ofício, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente;

11.4.2. A inexequibilidade, nessa hipótese, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:

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

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

11.4.3. Salienta-se que tais ocorrências não desclassificam automaticamente a proposta, apenas o item correspondente.

11.5. O Pregoeiro poderá, no julgamento das propostas, sanar erros ou falhas que não alterem a sua substância e sua validade jurídica, atribuindo-lhes eficácia para fins de classificação.

11.6. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão pública inclusive para a realização de diligências com vistas ao saneamento de eventuais erros e falhas das propostas. Em qualquer hipótese, o seu reinício somente poderá ocorrer mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência e a ocorrência será registrada em ata.

11.7. Encerrada a fase de julgamento, após verificada a conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado e compatibilidade do preço final em relação ao estimado para a contratação, o Pregoeiro verificará a documentação de habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

12.0.DA HABILITAÇÃO JURÍDICA, FISCAL, ECONOMICA-FINANCEIRA E TÉCNICA

12.1. Os documentos previstos neste instrumento, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, conforme as disposições dos Arts. 62 a 70, da Lei 14.133/21.

12.2. Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de **HABILITAÇÃO**.

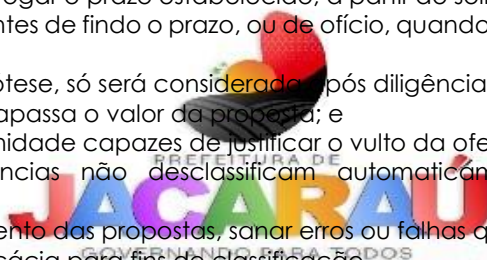
PESSOA JURÍDICA

DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

12.3. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

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

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



- 12.6.Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- 12.7.Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede;
- 12.8.Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.
- 12.9.Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

DA HABILITAÇÃO FISCAL

- 12.10.Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante a apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;
- 12.11.Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante;
- 12.12.Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, e prova de regularidade fiscal com o Município de Jacaraú, ou documento equivalente, na forma da lei;
- 12.13.Caso o fornecedor seja considerado isento de tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 12.14.Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 12.15.Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.
- 12.16.Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Municipal ou Estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 12.17.O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.
- 12.18.Caso o licitante detentor do menor preço seja microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

DA HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

- 12.19.Certidão negativa de falência, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, ou de seu domicílio, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão; ou, na omissão desta, expedida a menos de 90 (noventa) dias contados da data da sua apresentação ou certidão emitida pela instância judicial da recuperanda que certifique que a empresa está apta econômica e financeiramente para participar de certames licitatórios.
- 12.20.Balanço Patrimonial e DRE dos 02 (dois) último exercício social, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais, quando encerrados a mais de 03 (três) meses da data da apresentação da proposta, contendo Termo de Abertura e de Encerramento, e devidamente registrado na Junta Comercial, excetuando as hipóteses de balanço de abertura de empresas constituídas recentemente;
- 12.21.O Balanço Patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar assinados por Contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade – CRC, e pelo titular ou representante legal da empresa.
- 12.22.As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).
- 12.23.As empresas obrigadas a utilizar a Escrituração Contábil Digital – ECD, comprovarão a autenticidade do balanço por meio do recibo de entrega emitido pelo Sistema Público de Escrituração Digital (SPED), nos termos do § 1º, do art. 78 – A, do Decreto nº 1800, de 30 de janeiro de 1996;
- 12.24.Caso a licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;
- 12.25.Para participação em licitação pública, o Microempreendedor Individual – MEI, deverá apresentar, para fins de comprovação de sua boa situação financeira, o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, conforme previsto no art. 69, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.
- 12.26 O licitante terá sua boa situação financeira avaliada, com base na apresentação junto do balanço, dos Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), resultantes da aplicação das seguintes fórmulas:

$$\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo} \\ \text{LG} = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

12.27. As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 01 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar: a1. Possui patrimônio líquido de 10% (dez por cento) da soma do valor dos itens arrematados, por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social.

12.28. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3º do Decreto nº 8.538, de 2015).

DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

12.29. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, em nome e favor da empresa licitante.

12.30. A referida comprovação deverá ser de no mínimo, 20% do quantitativo da soma do item arrematado.

12.31. Poderão ser somados os quantitativos de mais de um atestado para que seja obtido o mínimo de 20% do quantitativo, desde que sejam pertinentes e compatíveis com o objeto desta licitação.

12.32. Como condição de habilitação técnica no que tange à entrega dos itens, o licitante vencedor, considerando a natureza do bem a ser adquirido, deverá ter em seu acervo patrimonial veículo adequado para entrega e transporte dos produtos até o setor de suprimentos e para as unidades administrativas que demandarem, sendo a entrega semanal, com dia e horário a ser escolhido pela administração após a celebração do contrato, impondo ao licitante, como condição de habilitação, a apresentação de documentação idônea de que possui o veículo adequado com condutor devidamente habilitado por meio de CNH na categoria específica do veículo, de acordo com as exigências do órgão de trânsito nacional, sob pena de inabilitação do certame, cuja especificação técnica do veículo para efeitos desta licitação têm-se as seguintes definições: "Caminhão Frigorífico": Constituído por (1) um veículo do tipo caminhão, da categoria leve, equipado com 1 (uma) carroceria rígida, do tipo baú isotérmico misto para refrigeração e congelamento, constituído por características específicas para transporte de produtos alimentícios para o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, bem como declaração assinada de cumprirá a exigência do item após a celebração do contrato.

12.33. O Pregoeiro poderá promover diligência destinada à comprovação dos atestados fornecidos, solicitando apresentação de notas fiscais, contratos ou outros documentos que julgar necessário, destacando que a apresentação de documentos falsos e inidôneos poderá acarretar consequência de penalização de ordem civil, administrativa e criminal;

12.34. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados.

OUTRAS CONDIÇÕES NECESSÁRIAS DE HABILITAÇÃO

12.35. Declaração do licitante atestando que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, insalubre ou perigoso e nem menor de dezesseis anos, em qualquer trabalho, podendo existir menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz, nos termos do Art. 7º, Inciso XXXIII, da Constituição Federal, conforme modelo – Anexo II.

12.36. Declaração do licitante, sob pena de desclassificação, de que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, conforme modelo – Anexo III.

12.37. Comprovação do cumprimento de requisitos normativos, conforme modelos - Anexo VI;

12.38. Declaração de ciência dos termos do Edital;

12.39. Declaração de inexistir fato impeditivo;

12.40. Declaração de não possuir no quadro societário servidor da ativa do ORC;

12.41. Declaração de não utilizar trabalho degradante ou forçado;

12.42. Declaração de cumprimento da reserva de cargo para deficiente e de acessibilidade;

12.43. Declaração de cumprimento dos requisitos para a habilitação e da proposta; e

12.44. Declaração de observância do limite de contratação com a Administração Pública.

12.45. Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, contado da solicitação do Pregoeiro, prorrogável por igual período, nas seguintes situações:

12.46. Por solicitação do licitante, mediante justificativa aceita pelo Pregoeiro; ou

12.47. De ofício, a critério do Pregoeiro, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio dos documentos exigidos.

12.48. Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas do licitante vencedor;

12.49. Os documentos relativos à regularidade fiscal constantes deste Edital, somente serão exigidos em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

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

12.51.Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

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

12.53.Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

12.54.Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente Edital, observados o prazo e os termos definidos neste instrumento para o envio da proposta e, se necessário, dos documentos complementares, adequada ao último lance ofertado:

12.55.Serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação dos licitantes convocados para a apresentação da documentação habilitatória, após concluídos eventuais procedimentos para sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e a sua validade jurídica, observadas as disposições deste Edital.

12.56.A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação, observando-se o seguinte procedimento:

12.57.As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação nesta licitação, deverão apresentar toda a documentação exigida para comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, dentre os documentos enumerados neste instrumento para efeito de habilitação, mesmo que esta apresente alguma restrição;

12.58.Na hipótese de haver alguma restrição relativa à regularidade fiscal e trabalhista quando da comprovação de que trata o subitem anterior, será assegurado prazo de cinco dias úteis, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, a realização do pagamento ou parcelamento do débito e a emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

12.59.Para aplicação do disposto no subitem anterior, o prazo para regularização fiscal e trabalhista será contado a partir da divulgação do resultado da fase de habilitação. A prorrogação desse prazo poderá ser concedida, a critério do Pregoeiro, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa;

12.60.A abertura da fase recursal em relação ao resultado do certame ocorrerá após o prazo de regularização fiscal e trabalhista de que tratam os dois subitens anteriores;

12.61.A não regularização da documentação, no prazo acima previsto, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 156 da Lei 14.133/21, sendo facultado ao ORC convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação;

12.62.Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa ou empresa de pequeno porte com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

12.63.Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos, mediante apresentação dos documentos originais não digitais, quando houver alguma dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

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

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

12.66.Os documentos exigidos para fins de habilitação no certame deverão ser organizados na ordem descrita neste instrumento, precedidos por índice correspondente, apresentados em original; ou por cópia autenticada por cartório competente, ou pelo Pregoeiro, ou por membro da Equipe de Apoio ou da Comissão de Contratação; ou publicação em órgão da imprensa oficial. Estando perfeitamente legíveis, sem conter borrões, rasuras, emendas ou entrelinhas e dentro do prazo de validade, considerado o disposto neste Edital. A eventual ausência do referido índice não inabilitará o licitante, sendo que:

12.67.A prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita perante os agentes do ORC relacionados no item anterior, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal;

12.68.Quando o documento for obtido via Internet sua autenticidade será comprovada no endereço eletrônico nele indicado;

12.69.Poderá ser utilizada, a critério do Pregoeiro, a documentação cadastral de fornecedor, constante dos arquivos do ORC, para comprovação da autenticidade de elementos apresentados pelo licitante.

12.70.Na análise dos documentos de habilitação, o Pregoeiro 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.

12.71.Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão pública inclusive para a realização de diligências com vistas ao saneamento de eventuais erros e falhas dos documentos de habilitação apresentados. Em qualquer hipótese, o seu reinício somente poderá ocorrer mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência e a ocorrência será registrada em ata.

OUTRAS CONSIDERAÇÕES SOBRE A HABILITAÇÃO

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

12.73.Os documentos que não tiverem prazo de validade estabelecido pelo órgão expedidor somente serão válidos desde que tenham sido expedidos, NO MÁXIMO, dentro dos 90 (noventa) dias anteriores à data marcada para o término da abertura das propostas, ressalvado o disposto nos subitens deste edital que tratam da matéria.

Será inabilitado o licitante que deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos ou apresentá-los em desacordo com as exigências deste Edital.

12.74.No caso de inabilitação, o Pregoeiro retomará o procedimento a partir da fase de julgamento da proposta, examinando a proposta subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeiro poderá ser substituída pelo registro cadastral no ORC.

12.75.Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no ORC serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro.

12.76.É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no ORC e mantê-los atualizados, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

12.77.A documentação exigida para fins de habilitação fiscal, social e trabalhista poderá ser substituída pelo Certificado de Registro de Fornecedor – CRF, emitido pela Prefeitura Municipal de Jacaraú – PB.

12.78.A licitante poderá providenciar o seu cadastramento na CLC-Coordenação de Licitações e Contratos da Prefeitura. No caso em que a licitante seja vencedora deste certame, a mesma deverá obrigatoriamente se cadastrar na CLC-Coordenação de Licitações e Contratos. A não realização do Cadastro inviabiliza sua liberação, não cabendo ao licitante qualquer reclamação futura.

12.79.Não serão aceitos registros de outros órgãos.

12.80.Na hipótese de algum documento que já conste no CRF ou no ORC estar com o seu prazo de validade vencido, o licitante deverá enviar o documento válido que comprove o atendimento às exigências deste Edital, sob pena de inabilitação.

12.81.Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64): 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; e b. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

12.83.Na análise dos documentos de habilitação, o Pregoeiro 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.

12.84.Para tanto, poderá, desde que justificado o equívoco ou falha do licitante, após avaliação do Pregoeiro, ser solicitado documento ausente, comprobatório de condição atendida pelo licitante quando apresentou sua proposta, que não foi juntado com os demais comprovantes de habilitação e/ou da proposta, por equívoco ou falha. (Acórdão TCU nº 1.211/2021 – Plenário e Acórdão 468/2022-Plenário).

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

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

12.87.Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

12.88.Se a menor proposta ofertada for de microempresa, empresa de pequeno porte, microempreendedor individual ou sociedade cooperativa e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal, a mesma será convocada para, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, após solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período.

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

12.90.Não serão aceitos documentos com indicação de CNPJ diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

12.91.A condição de preposto deverá ser comprovada através de procuração pública ou particular, contendo os poderes para praticar todos os demais atos pertinentes às licitações, nos órgãos públicos, em nome do licitante, devidamente acompanhado do documento de identidade do representante.

12.92.Na hipótese de indícios de irregularidades, o Pregoeiro poderá solicitar da Licitante o reconhecimento de firma.

12.93.O Pregoeiro poderá solicitar, a qualquer tempo, os originais de procurações, documentos de habilitação, documentos que integrem as propostas dos licitantes e quaisquer outros cujas cópias sejam apresentadas durante o processo licitatório.

12.94.Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

13.0.DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

13.1.A proposta final do licitante declarado vencedor - **proposta atualizada** - deverá ser encaminhada no prazo de 2 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico, e deverá:

13.1.1.Ser elaborada em consonância com as especificações constantes deste Edital e seus Anexos, redigida em língua portuguesa e impressa em uma via em papel timbrado do proponente, quando for o caso, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas; datada e assinada pelo licitante ou seu representante legal, com indicação: do valor global da proposta; do prazo de entrega; das condições de pagamento; e da sua validade;

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

13.1.3.Estar adequada ao último lance ofertado e a negociação realizada, acompanhada, dos documentos complementares eventualmente solicitados, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

13.2.Será cotado um único preço para cada item, com a utilização de duas casas decimais, sendo que, nesse último caso, a indicação em contrário está sujeita a correção, observando-se aos seguintes critérios:

13.2.1.Falta de dígitos: serão acrescentados zeros;

13.2.2.Excesso de dígitos: sendo o primeiro dígito excedente menor que cinco, todo o excesso será suprimido, caso contrário haverá o arredondamento do dígito anterior para mais e os demais excedentes suprimidos.

13.3.Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o preço unitário e o total em algarismos e o valor global da proposta em algarismos e por extenso:

13.3.1.Existindo discrepância entre o preço unitário e total, resultado da multiplicação do preço unitário pela quantidade, o preço unitário prevalecerá;

13.3.2.No caso de divergência entre o valor numérico e o expresso por extenso, prevalecerá o valor expresso por extenso;

13.3.3.Fica estabelecido que havendo divergência de preços unitários para um mesmo produto, prevalecerá o de menor valor.

13.4.A proposta obedecerá aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

13.5.A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado.

13.6.No valor proposto estará incluso todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens; inclusive 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.

13.7.A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção ao Contratado:

13.7.1.Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Contratado.

13.8.As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

13.9.O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de seu encaminhamento.

14.0.DOS RECURSOS

14.1.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 14.133/21.

14.2.Qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, que no presente certame será de 30 (trinta) minutos, de forma imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema eletrônico, manifestar sua intenção de recorrer.

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

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

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

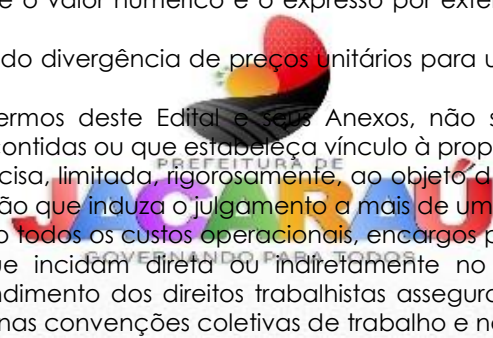
14.4.O prazo recursal é de 03 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

14.5.As razões do recurso deverão ser apresentadas, exclusivamente, da seguinte forma:

14.5.1.Em campo próprio do sistema eletrônico; ou

14.5.2.Pelo e-mail: licitacao.prefeiturajacarau@gmail.com;

14.5.2.1.Nessa hipótese, as razões do recurso serão divulgadas no sistema eletrônico.



14.6.O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 03 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar o recurso com a sua manifestação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

14.8.O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 03 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

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

14.11.Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no seguinte sítio: www.licitajacarau.com.br.

DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

14.12.A sessão pública poderá ser reaberta: Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, ou, ainda, de acordo com a fase do procedimento licitatório. A convocação será feita por e-mail ou dar-se-á de acordo com os dados contidos no ORC, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

15.0.DA HOMOLOGAÇÃO

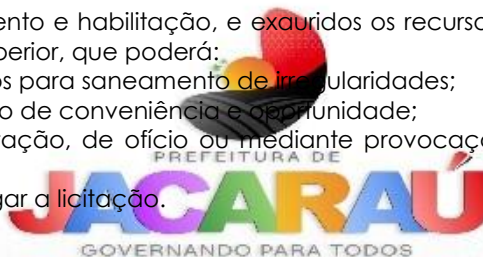
15.1.Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e esauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:

15.1.1.Determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;

15.1.2.Revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;

15.1.3.Proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;

15.2.4.Adjudicar o objeto e homologar a licitação.



16.0.DO CONTRATO

16.1.Após a homologação pela autoridade superior do ORC, o licitante vencedor será convocado para, dentro do prazo de 05 (cinco) dias consecutivos da data de recebimento da notificação, e nas condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, assinar o respectivo contrato, podendo o mesmo sofrer alterações nos termos definidos pela Lei 14.133/21:

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

16.1.2.A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas;

16.1.2.1.A regra do subitem anterior não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma estabelecida neste dispositivo;

16.1.3.Decorrido o prazo de validade da proposta indicado neste Edital sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

16.2.Na hipótese de o vencedor da licitação não assinar o contrato no prazo e nas condições estabelecidas, outro licitante poderá ser convocado, respeitada a ordem de classificação, para celebrar a Ata de Registro de Preços ou a contratação, ou instrumento hábil, nas condições propostas pelo licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei 14.133/21, e em outras legislações aplicáveis.

16.3.Na assinatura do contrato será exigida a comprovação de todas as condições de habilitação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo Contratado durante a vigência do referido contrato.

16.4.O contrato que eventualmente venha a ser assinado pelo licitante vencedor, poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos e condições previstas nos Arts. 124 a 136 e sua extinção, formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, ocorrerá nas hipóteses e disposições dos Arts. 137 a 139, todos da Lei 14.133/21; e o fornecimento realizado de forma parcelada.

16.5.Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I, do caput do Art. 124, da Lei 14.133/21, o Contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem nas compras, de até o respectivo limite fixado no Art. 125, do mesmo diploma legal, do valor inicial atualizado do contrato. Nenhum

acrécimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes.

17.0.DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

17.1.Formalização e Cadastro de Reserva:

17.1.1.Após a homologação do certame, serão registrados na Ata de Registro de Preços, os preços e os quantitativos do adjudicatário, observado o disposto neste Edital; e será incluído na referida ata, na forma de anexo, o registro:

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

17.1.1.2.Dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

17.1.2.Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes registrados:

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

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

17.1.3.A habilitação dos licitantes que comporão o Cadastro de Reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

17.1.3.1.Quando o licitante vencedor não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e nas condições estabelecidos neste Edital; ou

17.1.3.2.Quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas neste Edital.

17.1.4.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 neste Edital, poderá:

17.1.4.1.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

17.1.4.2.Adjudicar e firmar a contratação nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

17.2.Assinatura:

17.2.1.Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias consecutivos, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei 14.133/21.

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

17.2.2.1.A solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

17.2.2.2.A justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

17.2.3.Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência - Anexo I deste instrumento, devidamente homologados, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do correspondente item, a respectiva quantidade, preço registrado e demais condições.

17.2.4.O preço registrado, com a indicação do fornecedor, será divulgado no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP e disponibilizado durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

17.2.5.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.

17.2.6.Na hipótese de o convocado não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do Cadastro de Reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

17.3.Vigência:

17.3.1.O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de um ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP, e poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovado que o preço é vantajoso.

17.3.2.O prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: até o final do exercício financeiro de 2025, considerado da data de sua assinatura; podendo ser prorrogado, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.

17.4.Vedação a acréscimos de quantitativos:

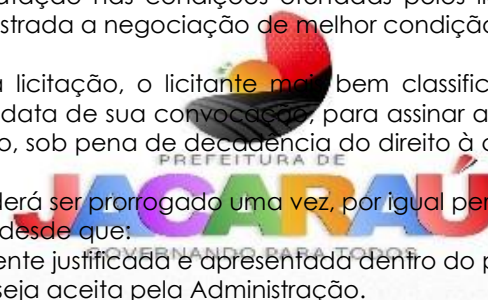
17.4.1.É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos estabelecidos na Ata de Registro de Preços.

17.5.Controle e gerenciamento:

17.5.1.O controle e o gerenciamento das Atas de Registro de Preços serão realizados por meio de procedimentos de gestão de atas, quanto a:

17.5.1.1.Os quantitativos e os saldos;

17.5.1.2.As solicitações de adesão; e



17.5.1.3.O remanejamento das quantidades.

17.6.Alteração ou atualização dos preços registrados:

17.6.1.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 do bem registrado, nas seguintes situações:

17.6.1.1.Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

17.6.1.2.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 do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do Art. 124, da Lei 14.133/21; ou

17.6.1.3.Na hipótese de reajustamento sobre os preços registrados, prevista neste instrumento, nos termos do disposto na Lei 14.133/21.

17.7.Negociação de preços registrados:

17.7.1.Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado, por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado:

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

17.7.1.2.Na hipótese prevista no subitem anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado, observado o disposto neste instrumento;

17.7.1.3.Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão gerenciador procederá ao cancelamento da Ata de Registro de Preços, nos termos do disposto neste instrumento, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção de contratação mais vantajosa;

17.7.1.4.Na hipótese de redução do preço registrado, o órgão gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da Ata de Registro de Preços, para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto neste instrumento.

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

17.7.2.1.Para fins do disposto no subitem anterior, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas. Na hipótese de comprovação dessa ocorrência, o órgão gerenciador atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado;

17.7.2.2.Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo gerenciador e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do disposto neste instrumento, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei 14.133/21, e na legislação aplicável;

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

17.7.2.4.Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão gerenciador procederá ao cancelamento da Ata de Registro de Preços, nos termos do disposto neste instrumento, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa;

17.7.2.5.O órgão gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da Ata de Registro de Preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto neste instrumento.

18.0.DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR E DO PREÇO REGISTRADO

18.1.Cancelamento do registro do fornecedor:

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

18.1.1.1.Descumprir as condições da ata de registro de preços sem motivo justificado;

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

18.1.1.3.Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista neste instrumento; ou

18.1.1.4.Sofrer sanção prevista nos Incisos III ou IV, do caput do Art. 156, da Lei 14.133/21. Nessa hipótese, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, o órgão gerenciador poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas novas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

18.1.2.O cancelamento do registro nas hipóteses previstas neste item será formalizado por despacho do órgão gerenciador, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

18.1.3.Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão gerenciador poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

18.2.Cancelamento dos preços registrados:

18.2.1.O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada Ata de Registro de Preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

18.2.1.1.Por razão de interesse público;

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

18.2.1.3.Se não houver êxito nas negociações, nos termos do disposto neste instrumento.

19.0.DA CONTRATAÇÃO COM FORNECEDOR REGISTRADO

19.1.Formalização:

19.1.1.A contratação com o fornecedor registrado na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por meio de instrumento hábil, na forma definida neste Edital, conforme as disposições constantes do Art. 95, da Lei 14.133/21.

19.1.2.O instrumento de que trata o subitem anterior, será assinado no prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

19.2.Alteração do contrato:

19.2.1.O contrato eventualmente decorrente da ata poderá ser alterado, observado o disposto no Art. 124, da Lei 14.133/21.

19.3.Vigência do contrato:

19.3.1.A vigência do respectivo contrato será a estabelecida neste Edital, observadas as disposições do Art. 105, da Lei 14.133/21.

20.0.DO GERENCIAMENTO DO SISTEMA

20.1.Competências:

20.1.1.A administração e os atos de controle da Ata de Registro de Preços, decorrentes do presente certame, serão do ORC, através da Prefeitura de Jacaraú—coordenação de Licitações e Contratos, atuando como órgão gerenciador do sistema de registro de preços, ao qual compete, em especial:

20.1.1.1.Gerenciar a Ata de Registro de Preços;

20.1.1.2.Remanejar os quantitativos da ata, observado o disposto neste instrumento;

20.1.1.3.Conduzir as negociações para alteração ou atualização dos preços registrados; e

20.1.1.4.Aplicar, garantidos os princípios da ampla defesa e do contraditório, as penalidades decorrentes de infrações no procedimento deste certame.

21.0.DO ÓRGÃO OU DA ENTIDADE PARTICIPANTE

21.1.Competências:

21.1.1.O órgão ou a entidade participante é responsável por manifestar seu interesse em participar do registro de preços, ao qual compete, em especial:

21.1.1.1.Tomar conhecimento da Ata de Registro de Preços, inclusive de eventuais alterações, para o correto cumprimento de suas disposições;

21.1.1.2.Assegurar-se, quando do uso da Ata de Registro de Preços, de que a contratação a ser realizada atenda aos seus interesses, sobretudo quanto aos valores praticados;

21.1.1.3.Zelar pelos atos relativos ao cumprimento das obrigações assumidas pelo fornecedor e pela aplicação de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços ou de obrigações contratuais; e

21.1.1.4.Prestar as informações solicitadas pelo órgão gerenciador do sistema de registro de preços quanto à contratação e à execução da demanda destinada ao seu órgão ou à sua entidade.

22.0.DO REMANEJAMENTO DA QUANTIDADE REGISTRADA NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

22.1.Procedimentos:

22.1.1.A quantidade prevista para o item com preço registrados na Ata de Registro de Preços poderá ser remanejada pelo órgão gerenciador entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

22.1.2.O remanejamento de que trata o subitem anterior somente será feito:

22.1.2.1.De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

22.1.2.2.De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

22.1.3.O órgão gerenciador que tiver estimado a quantidade que pretende contratar será considerado participante para fins do remanejamento de que trata o subitem anterior.

22.1.4.Para fins do disposto neste item, competirá ao órgão gerenciador autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

22.1.5.Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades de Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não da contratação decorrente do remanejamento do item.



22.1.6. Na eventualidade de compra centralizada, caso não haja indicação, pelo órgão gerenciador, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do disposto neste instrumento, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada ocorrerá por meio de remanejamento:

22.1.6.1. Considera-se compra centralizada, a compra ou contratação de bens, serviços ou obras, em que o órgão gerenciador conduz os procedimentos para registro de preços destinado à execução descentralizada, mediante prévia indicação da demanda pelos órgãos ou pelas entidades participantes.

22.1.7. Na hipótese de remanejamento de órgão ou de entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no Art. 86, da Lei 14.133/21.

23.0.DOS USUÁRIOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

23.1. A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada:

23.1.1. Pelo ORC através de suas unidades administrativas, que também é o órgão gerenciador responsável pela administração e controle da Ata de Registro de Preços, representada pela sua estrutura organizacional definida no respectivo orçamento programa.

23.1.2. Por órgãos ou entidades da Administração Pública não participantes do presente certame, atendidos os requisitos deste instrumento convocatório, que fizerem adesão à Ata de Registro de Preços, mediante a anuência do órgão gerenciador.

23.2. O usuário da ata, sempre que desejar efetivar a contratação do objeto registrado, fará através de solicitação ao gerenciador do sistema de registro de preços, mediante processo regular.

24.0.DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS POR ÓRGÃO OU ENTIDADE NÃO PARTICIPANTE

24.1. Regra geral:

24.1.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de Intenção de Registro de Preços IRP, poderão aderir à Ata de Registro de Preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

24.1.1.1. Apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou de descontinuidade de serviço público;

24.1.1.2. Demonstração da compatibilidade dos valores registrados com os valores praticados pelo mercado, na forma prevista no Art. 23, da Lei 14.133/21; e

24.1.1.3. Consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

24.1.2. A autorização do órgão ou da entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

24.1.3. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou a entidade não participante efetuará a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

24.1.4. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

24.1.5. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos previstos neste instrumento.

24.1.6. A faculdade de aderir à ata de registro de preços na condição de não participante poderá ser exercida:

24.1.6.1. Por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, relativamente a ata de registro de preços de órgão ou entidade gerenciadora federal, estadual ou distrital; ou

24.1.6.2. Por órgãos e entidades da Administração Pública municipal, relativamente a ata de registro de preços de órgão ou entidade gerenciadora municipal, desde que o sistema de registro de preços tenha sido formalizado mediante licitação.

24.1.7. É vedada aos órgãos e às entidades da Administração Pública federal a adesão a ata de registro de preços gerenciada por órgão ou entidade estadual, distrital ou municipal.

24.2. Limites para as adesões:

24.2.1. Serão observadas as seguintes regras de controle para a adesão à Ata de Registro de Preços de que trata este instrumento:

24.2.1.1. As aquisições ou as contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na Ata de Registro de Preços para o órgão gerenciador; e

24.2.1.2. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na Ata de Registro de Preços para o órgão gerenciador, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à Ata de Registro de Preços.

25.0.DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE

25.2.1. Os preços contratados são fixos e irajustáveis no prazo de um ano.

25.2.2.Dentro do prazo de vigência da contratação e mediante solicitação do Contratado, os preços poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, na mesma proporção da variação verificada no IPCA-IBGE acumulado, tomando-se por base o mês do orçamento estimado, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

25.2.5.Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

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

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

25.2.8.O registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.

25.2.9.O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

26.0.DA COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO

26.1.Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e condições para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições do Art. 140, da Lei 14.133/21.

26.2.Serão designados pelo ORC representantes com atribuições de Gestor e Fiscal do respectivo contrato, nos termos da norma vigente, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de informações pertinentes a essas atribuições.

27.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DO CONTRATADO

27.1.Obrigações do Contratante:

27.1.1.Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou outros instrumentos hábeis;

27.1.2.Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste;

27.1.3.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;

27.1.4.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo V.

27.2.Obrigações do Contratado:

27.2.1.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;

27.2.2.Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento;

27.2.3.Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante;

27.2.4.Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo contratação direta por Dispensa de Licitação, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado;

27.2.5.Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e consequentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação;

27.2.6.Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes;

27.2.7.O licitante vencedor, considerando a natureza do bem a ser adquirido, deverá ter em seu acervo patrimonial veículo adequado para entrega e transporte dos produtos até o setor de suprimentos e nas unidades administrativas que demandarem, sendo a entrega semanal, com dia e horário a ser escolhido pela administração após a celebração do contrato, impondo ao licitante, como condição de habilitação, a apresentação de documentação idônea de que possui o veículo adequado com condutor devidamente habilitado por meio de CNH na categoria específica do veículo, de acordo com as exigências do órgão de trânsito nacional, sob pena de inabilitação do certame, cuja especificação técnica do veículo para efeitos desta licitação têm-se as seguintes definições:

“Caminhão Frigorífico”: Constituído por (1) um veículo do tipo caminhão, da categoria leve, equipado com 1 (uma) carroçaria rígida, do tipo baú isotérmico misto para refrigeração e congelamento, constituído por características específicas para transporte de produtos alimentícios para o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

27.2.8.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo V.

28.0.DO PAGAMENTO

28.1.O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo ORC, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de até trinta dias, contados do período de adimplemento.

28.2.O desembolso máximo do período, não será superior ao valor do respectivo adimplemento, de acordo com o cronograma aprovado, quando for o caso, e sempre em conformidade com a disponibilidade de recursos financeiros.

28.3.Nenhum valor será pago ao Contratado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza.

28.4.Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula: $EM = N \times VP \times I$, onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado: $I = (TX \div 100) \div 365$, sendo TX = percentual do IPCA-IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

29.0.DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

29.1.O licitante ou o Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a – advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b – multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação; c – multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; d – impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de três anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do referido Art. 156; f – aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.

29.2.Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 (quinze) dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

30.0.DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

30.1.As partes contratantes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de Agosto de 2018, que é a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais LGPD, quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão deste certame ou do termo de ajuste que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

30.2.Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do Art. 6º, da Lei 13.709/18.

30.3.É vedado o compartilhamento com terceiros de qualquer dado obtido, fora das hipóteses permitidas em Lei.

30.4.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo V.

31.0.DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

31.3.Todas as referências de tempo no Edital, nos seus anexos, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

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

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

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

31.7.Para todos os efeitos, na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente no ORC.

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

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

31.10.O Edital e seus anexos também estão disponibilizados na íntegra no endereço eletrônico: www.licitajacarau.com.br; no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP; e poderão ser lidos, e quando for o caso obtidos, mediante processo regular e observados os procedimentos definidos pelo ORC, no endereço: Rua Augusto Luna, 45 – Centro – Jacaraú – PB, nos horários normais de expediente: das 08:00 as 12:00 horas; mesmo endereço e horário nos quais os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

31.11.Para dirimir eventuais controvérsias decorrentes deste certame, excluído qualquer outro, o foro competente é o da Jacaraú, Estado da Paraíba.



ANTÔNIO FERNANDES ALVES BEZERRA
Secretário de Administração



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE JACARAÚ
COORDENAÇÃO DE LICITAÇÕES CONTRATOS

TERMO DE REFERÊNCIA - ESPECIFICAÇÕES

ANEXO I - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00001/2025

1.0.DO OBJETO

1.1.Constitui objeto desta licitação: **REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PERECÍVEL E NÃO PERECÍVEL) DESTINADOS À MANUTENÇÃO ALIMENTAR DA REDE ESCOLAR LIGADA À SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO E PARA SUPRIR AS DEMANDAS DOS DEMAIS PROGRAMAS DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E SAÚDE, BEM COMO PARA COBRIR AS NECESSIDADES DAS DEMAIS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE JACARAÚ, CONFORME DESCRITIVOS DO TERMO DE REFERÊNCIA.**

2.0.DA JUSTIFICATIVA

2.1.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento convocatório, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica – REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PERECÍVEL E NÃO PERECÍVEL) DESTINADOS À MANUTENÇÃO ALIMENTAR DA REDE ESCOLAR LIGADA À SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO E PARA SUPRIR AS DEMANDAS DOS DEMAIS PROGRAMAS DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E SAÚDE, BEM COMO PARA COBRIR AS NECESSIDADES DAS DEMAIS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE JACARAÚ, CONFORME DESCRITIVOS DO TERMO DE REFERÊNCIA –, considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

2.2.As características e especificações do objeto ora licitado são:

I - Cota Principal:

Grupo 1 - Participação aberta a qualquer interessado:

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD
2	AÇÚCAR . PRODUTO PROCESSADO DA CANA-DE-AÇÚCAR COM MOAGEM REFINADA. NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, BOLOR, RENDIMENTO INSATISFATÓRIO, COLORAÇÃO E MISTURAS E PESO INSATISFATÓRIO EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG., EM POLIETILENO LEITOSO OU TRANSPARENTE, ATÓXICA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	KG	15000
14	BISCOITO CREAM CRACKER BICOITO CREAM CRACKER. FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR REFINADO, AÇÚCAR INVERTIDO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, XAROPE DE MALTOSE, SAL REFINADO, FERMENTO BIOLÓGICO, FERMENTO QUÍMICO (BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO), MELHORADOR DE FARINHA (PROTEASE E METABISSULFITO DE SÓDIO), ESTABILIZANTE (LECITINA DE SOJA), AROMATIZANTE ARTIFICIAL, ANTIOXIDANTE (ÁCIDO CÍTRICO). NÃO DEVE APRESENTAR ENTRE OS INGREDIENTES: LEITE OU SORO DE LEITE, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO E EMULSIFICANTE ESTEROIL-2-LACTIL LACTATO DE SÓDIO. DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO ATÉ 10% DE BISCOITOS QUEBRADOS). EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE ATÉ 400 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	UND.	18750
15	BISCOITO DOCE TIPO MARIA BISCOITO DOCE TIPO MARIA. FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR REFINADO, AÇÚCAR INVERTIDO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, XAROPE DE MALTOSE, SAL REFINADO, FERMENTO BIOLÓGICO, FERMENTO QUÍMICO (BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO), MELHORADOR DE FARINHA (PROTEASE E METABISSULFITO DE SÓDIO), ESTABILIZANTE (LECITINA DE SOJA), AROMATIZANTE ARTIFICIAL, ANTIOXIDANTE (ÁCIDO CÍTRICO). NÃO DEVE APRESENTAR ENTRE OS INGREDIENTES: LEITE OU SORO DE LEITE, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO E EMULSIFICANTE ESTEROIL-2-LACTIL LACTATO DE SÓDIO. DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO ATÉ 10% DE BISCOITOS QUEBRADOS). EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE ATÉ 400 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	UND	18750
18	CAFÉ MOÍDO CAFÉ MOÍDO, PÓ DE COLORAÇÃO, CHEIRO E AROMA PRÓPRIO, ISENTO DE SUJIDADES E PARASITAS. ACONDICIONADOS EM SACOS DE POLIÉSTER METALIZADO + POLIETILENO, RESISTENTE, TERMOSOLDÁVEL, COM 250G.	PCT	9000
35	LEITE EM PÓ INTEGRAL LEITE EM PÓ CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO. O PRODUTO DEVE CONTER NO MÍNIMO 10% DE GORDURA TOTAL E 8% DE PROTEÍNA, ENRIQUECIDO COM VITAMINA A, C, D E FERRO COR BRANCA INTERIOR E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE CONTENDO ATÉ 200 G, DEVERÁ TRAZER INFORMAÇÕES GERAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE BEM VISÍVEIS E CLARAS, INSTANTÂNEO AS BORDAS DO FECHO DE VEDAÇÃO DA EMBALAGEM DEVEM ESTAR PERFEITAS (SEM ORIFÍCIOS OU DEFEITOS) QUE PREJUDIQUEM A QUALIDADE E O VALOR NUTRICIONAL DO PRODUTO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SINAIS DE SUJIDADE, CORPOS ESTRANHOS AO PRODUTO, COR NÃO CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, SABOR ÁCIDO INTENSO OU PROBLEMAS DE VEDAÇÃO DA EMBALAGEM. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PARÂMETRO DE QUALIDADE: ITAMBÉ, PIRACANJUBA OU EQUIVALENTE OU DE MELHOR QUALIDADE, (CONFORME ACÓRDÃO 1416/2010 2º CÂMARA – TCU)	PCT	22500
51	SARDINHA EM CONSERVA SARDINHA EM CONSERVA, PREPARADA COM PESCADO FRESCO, LIMPO, EVISCERADO, COZIDO, IMERSA EM ÓLEO COMESTÍVEL. ACONDICIONADO EM RECIPIENTE DE FOLHA DE FLANDRES ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO, CONTENDO	UND	15000

	APROXIMADAMENTE 130G DE PESO LÍQUIDO DRENADO. 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.		
56	PEÇA DE CARNE BOVINA CONGELADA SEM GORDURA PEÇA DE CARNE BOVINA, CONGELADA, SEM GORDURA (PERCENTUAL ADMITIDO DE ATÉ 5% POR PEÇA), SEM CARTILAGENS E NERVOS. CARNE DE COR VERMELHA CEREJA, ELÁSTICA, FIRME E COM ODOR AGRAVÁVEL. EMBALAGEM: DEVE ESTAR ÍNTEGRA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO, A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 2 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	9000
57	CHARQUE PONTA DE AGULHA CHARQUE PONTA DE AGULHA, PACOTE COM 1 KG. PREPARADO COM CARNE BOVINA PONTA DE AGULHA DE BOA QUALIDADE SALGADA, CURADA, SECA, DE CONSISTÊNCIA FIRME, COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E MATERIAIS ESTRANHOS, EMBALADA À VÁCUO, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A ÍNTEGRA DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, EMBALADOS EM CAIXA DE PAPELÃO LÍMPA, ÍNTEGRA E RESISTENTE. 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 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	KG	3000
60	CARNE BOVINA DE 2 QUALIDADE APRESENTAR-SE CONGELADO, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTAM A ÍNTEGRA DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	9000
93	PEITO DE FRANGO Apresentar-se congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a íntegridade do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria frigorífica, de acordo com a legislação vigente.	KG	6000

Grupo 2 - Participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte:

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD	PE
1	ARROZ. GRUPO: BENEFICIADO, SUBGRUPO: PARABOLIZADO, CLASSE: LONGO FINO, TIPO I. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR GRÃOS DISFORMES, PERCENTUAIS DE IMPUREZAS ACIMA DE 5% (GRÃOS QUEIMADOS, PEDRAS, CASCAS E CARUNCHOS), CHEIRO FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO, PREPARAÇÃO DIETÉTICA FINAL INADEQUADA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR ÍNTEGRA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG, EM POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	KG	10000	ME
3	AÇÚCAR MASCADO AÇÚCAR MASCADO. ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, EMBALAGEM COM 1 KG. DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE.	KG	500	ME
4	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO 100% SÓ STEVIA, SEM ASPARTAME, SEM SACARINO, SEM ACESULFAME- K. EMBALAGEM DE 100ML, CONTENDO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	UND	350	ME
5	ACHOCOLATADO. INGREDIENTES BÁSICOS: CACAU E AÇÚCAR, MALTO DEXTRINA, SAL, AROMA DE BAUNILHA E ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA. SEM ADIÇÃO DE LEITE EM PÓ OU SORO DE LEITE. NÃO DEVERÁ APRESENTAR (PROBLEMAS COM HOMOGENEIDADE, DILUIÇÃO INADEQUADA, EXCESSO DE AÇÚCAR, MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO), PRESENÇA DE IMPUREZAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS, CHEIRO FORTE E INTENSO, COLORAÇÃO ESCURA OU CLARA NÃO CARACTERÍSTICA, SABOR ALTERADO, COM MISTURA E PESO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR ÍNTEGRA, ACONDICIONADA EM POLIETILENO, LATAS DE FLANDRES OU POLIPLÁSTICOS BEM VEDADOS DE ATÉ 400 G. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS	UND	1000	ME
6	ALHO DE 1ª QUALIDADE – GRUPO COMUM, ROXO, TIPO ESPECIAL. – EMBALAGEM DE 1KG, COM DIZERES DE ROTULAGEM EM PACOTES E PRAZO DE VALIDADE.	PCT	1000	ME
7	FIAMBRE A BASE DE CARNE BOVINA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADOR DE AVES, ÁGUA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADOR DE BOVINOS, MOÍDOS BOVINOS, FÉCULA DE MANDIOCA, PROTEÍNAS DE SOJA, SAL, CONDIMENTOS PREPARADOS DE 320G	UND	1000	ME
8	ALMONDEGAS ENLATADAS 420G.	UND	250	ME
9	AMIDO DE MILHO AMIDO DE MILHO. PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DE MILHO. DEVE SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LÍMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITOS, NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE, FERMENTAÇÃO OU RANÇO. DEVE PRODUIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR RESÍDUOS OU IMPUREZAS, BOLOR OU CHEIRO NÃO CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR ÍNTEGRA, VEDADA, ACONDICIONADA EM SACOS PLÁSTICOS REFORÇADOS OU CAIXAS, COM PESO LÍQUIDO DE ATÉ 1 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	KG	450	ME
10	AVEIA EM FLOCOS FINOS AVEIA EM FLOCOS FINOS. DEVE SER CONSTITUÍDO DE FOLHAS Sãs, LÍMPAS E DESIDRATADAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, ASPECTO, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALAGENS: EMBALAGEM DE 200G, COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. LEGISLAÇÃO: RESOLUÇÃO – RDC Nº 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.	UND	1000	ME
11	AZEITE DE OLIVA AZEITE DE OLIVA PURO, SEM COLESTEROL, COM 500 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 E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	UND	20	ME
12	AZEITONA VERDE SEM CAROÇO, EM CONSERVA, COM 500 G. ACONDICIONADA 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 E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	UND	500	ME
13	BATATA PALHA BATATA PALHA PACOTE COM 200G CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, C/ REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, OBEDECENDO À RESOLUÇÃO 12/78 DA CENIPA.	UND	200	ME
16	BISCOITO TIPO ROSQUINHA BISCOITO TIPO ROSQUINHA, SEM RECHEIO À BASE DE: FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, LECITINA DE SOJA, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR INVERTIDO, LEITE INTEGRAL, SAL. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS OU QUEIMADOS. SABOR: LEITE. UND C/ 400G	UND	5000	ME
17	CANELA EM PÓ CANELA. PRODUTO ALIMENTÍCIO EM PÓ FINO, PURO. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO MARROM CLARO, CHEIRO AROMÁTICO E SABOR CARACTERÍSTICO DE CANELA. EMBALAGEM PLÁSTICA ÍNTEGRA, ATÓXICA, DE 100G. RÓTULO COM INDICAÇÃO DO FABRICANTE, PRODUTO, PESO, INGREDIENTES, DATA DE PRAZO DE VALIDADE E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. LIVRE DE INSETOS E FUNGOS. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE	KG	70	ME
19	CATCHUP TRADICIONAL. COM APROXIMADAMENTE 300 G. ACONDICIONADO 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 CENIPA	UND	150	ME
20	CONDIMENTO PREPARADO CONDIMENTO PREPARADO, EM TABLETE COM APROXIMADAMENTE 9G, CONTENDO 24 UNIDADES, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM MARCA REGISTRADA, CONTENDO DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO, NÚMERO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE E ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO.	CX	150	ME
21	COLORÍFICO EM PÓ COLORÍFICO EM PÓ DE PRIMEIRA, CONSTITUÍDO DE MATÉRIA PRIMA DE BOA QUALIDADE E APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, CONTENDO NO MÁXIMO 10% DE SAL, DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES. REGISTRO NO MS. EMBALAGENS: EMBALAGEM DE POLIETILENO TRANSPARENTE, RESISTENTE, ATÓXICA DE ATÉ 500G. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. LEGISLAÇÃO: RESOLUÇÃO – RDC Nº 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.	KG	400	ME
22	CHÁ DE SABORES VARIADOS CHÁ DE SABORES VARIADOS (BOLDO, CAMOMILA, CIDREIRA, ERVA-DOCE), CONTENDO 10 SAQUINHOS COM 10 G CADA. EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, DE ACORDO COM A CENIPA.	CX	200	ME

23	CREME DE LEITE TRADICIONAL, COM APROXIMADAMENTE 200 G. 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 E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	CX	1000	ME
24	ERVILHA EM CONSERVA, REIDRATADA, COM APROXIMADAMENTE 200 G. ACONDICIONADA 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 E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	UND	500	ME
25	EXTRATO DE TOMATE, COM APROXIMADAMENTE 500 G. ACONDICIONADO 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 CENIPA.	UND	1000	ME
26	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO, CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO 1. DEVE SER FABRICADA A PARTIR DE GRÃOS DE TRIGO SÃO E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA NEM RANÇOSA. ESPECIFICIDADE DE USO: PREPARO DE PÃES CASEIROS DIVERSOS, BOLOS E BISCOITOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS OU IMPUREZAS, NEM RENDIMENTO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICA, BEM VEDADA, CONTENDO 1KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	KG	500	ME
27	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO, CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO 1. DEVE SER FABRICADA A PARTIR DE GRÃOS DE TRIGO SÃO E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA NEM RANÇOSA. ESPECIFICIDADE DE USO: PREPARO DE PÃES CASEIROS DIVERSOS, BOLOS E BISCOITOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS OU IMPUREZAS, NEM RENDIMENTO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICA, BEM VEDADA, CONTENDO 1KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	KG	200	ME
28	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, HERMETICAMENTE VEDADA E COM DATA DE FABRICAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA NEM RANÇOSA. ESPECIFICIDADE DE USO: PREPARO DE PÃES CASEIROS DIVERSOS, BOLOS E BISCOITOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS OU IMPUREZAS, NEM RENDIMENTO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICA, BEM VEDADA, CONTENDO 1KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	KG	200	ME
29	FARINHA DE MANDIOCA, NÃO DEVERÁ APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS OU IMPUREZAS, NEM RENDIMENTO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICA, BEM VEDADA, CONTENDO 1KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	KG	500	ME
30	TAPIOCA (POLVILHO DOCE) – EXTRAÍDA DA MASSA DA MANDIOCA RALADA E ESCORRIDA, SECA, NÃO APRESENTANDO PARTÍCULAS TERROSAS, PEDACOS DE CASCA OU DE TRITURADOS ANIMAIS. EMBALADO EM SACO DE 1 KG.	KG	3000	ME
31	FEIJÃO CARIOQUINHA, TIPO 1, CLASSE CARIOQUINHA, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES, 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 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.	KG	5000	ME
32	FEIJÃO PRETO, TIPO 1, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES, 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 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.	KG	5000	ME
33	FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO, TIPO FLOCÃO, AMARELO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS COM AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM DE 500G SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, TAMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	UND	35000	ME
34	LEITE CONDENSADO UHT, ACONDICIONADO EM CAIXAS LIMPAS, NÃO AMASSADAS, NÃO ESTUFADAS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO OU EM EMBALAGEM, PESANDO 395 GRAMAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE.	UND	600	ME
36	LEITE PASTEURIZADO, BRANCO, COM 1 LITRO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	LT	500	ME
37	LEITE LATA 380 G, LATA COM 380G OU MAIS – LEITE INTEGRAL, MALTODEXTRINA, SORO DE LEITE, ENZIMA LACTASE, VITAMINAS (A, D E C), MINERAIS (FERRO E ZINCO) E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	UND	500	ME
38	LEITE DE COCO, COM 500 ML, ACONDICIONADO 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 CENIPA.	UND	500	ME
39	MACARRÃO, VITAMINADO TIPO ESPAGUETE, COR AMARELA, OBTIDA PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, OVOS, E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES, PARASITAS, ADMITIDA UMIDADE MÁXIMA 13%, EMBALAGEM DE 500G, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO ACONDICIONADO 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.	PCT	10000	ME
40	MARGARINA, PRODUTO OBTIDO DE VEGETAIS LÍQUIDOS HIDROGENADOS, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, AROMATIZADA ARTIFICIALMENTE E VITAMINADA, COM NO MÍNIMO 65% DE LÍPIDIOS. NÃO DEVE APRESENTAR MASSA NÃO CREMOSA, CHEIRO DESAGRADÁVEL, COR NÃO CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, POTE VIOLADO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, EM POTE DE POLIETILENO RESISTENTE, CONTENDO 500G. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	UND	6000	ME
41	MAIONESE TRADICIONAL, COM APROXIMADAMENTE 250 G. ACONDICIONADA EM PLÁSTICO RESISTENTE, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CENIPA.	UND	500	ME
42	MUNGUZÁ, GRÃOS DE MILHO AMARELO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS COM AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM DE 500G, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS 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 05 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	PCT	500	ME
43	PIPOCA DE MILHO, TIPO 1, GRÃOS DE MILHO AMARELO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS COM AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM DE 500G, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS 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 05 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	PCT.	1000	ME

44	MILHO VERDE EM COSNERVA MILHO VERDE EM CONSERVA, REIDRATADA, COM APROXIMADAMENTE 200 G. ACONDICIONADA 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 E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	UND	500	ME
45	ÓLEO VEGETAL ÓLEO VEGETAL. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: ÓLEO DE SOJA REFINADO, 100% NATURAL. NÃO DEVE APRESENTAR EMBALAGEM FRÁGIL, COM FERRUGEM, MISTURA DE OUTROS ÓLEOS, CHEIRO FORTE E INTENSO, VOLUME INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM RECIPIENTES (DE LATAS, OU RECIPIENTE DE PLÁSTICO), DE 900 ML, NÃO APRESENTADO FERRUGEM, AMASSAMENTO, VAZAMENTO E ABAULAMENTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	UND	3000	ME
46	IOGURTE NATURA IOGURTE NATURAL INTEGRAL, SEM SABOR, SEM CORANTE, CONTENDO APENAS LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL E OU LEITE RECONSTITUÍDO INTEGRAL E FERMENTO LÁCTEO. EMBALAGEM DE 170G.	UND	4000	ME
47	PRETEÍNA DE SOJA PROTEÍNA DE SOJA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: NÃO DEVEM APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 400 G, EM POLIETILENO TRANSPARENTE E TER EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE RÁFIA OU SACOS DE POLIETILENO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	PCT	2200	ME
48	QUEIJO RALADO TIPO PARMESÃO QUEIJO RALADO TIPO PARMESÃO, TRADICIONAL, COM 100 G. ACONDICIONADO EM PLÁSTICO A VÁCUO, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE, DIPOA N.304 DE 22/04/96 E N.145 DE 22/04/98 E DA RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99.	UND	700	ME
49	REFRIGERANTE EMBALAGEM PLÁSTICA (PET), SABORES VARIADOS, COM AÇÚCAR EM SUA COMPOSIÇÃO, CONSTANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE CLASSIFICAÇÃO E A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE E A DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE MÍNIMA 6 MESES.	UND	2000	ME
50	SAL, CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: NÃO DEVEM APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG, EM POLIETILENO TRANSPARENTE E TER EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE RÁFIA OU SACOS DE POLIETILENO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	KG	1000	ME
52	VINAGRE 500 ML VINAGRE, EMBALAGEM DE 500 ML. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, BEM VEDADA E DEVE CONSTAR: DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 1 MÊS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E INGREDIENTES.	UND	1000	ME
53	MISTURA PARA MINGAU MISTURA PARA MINGAU, TRADICIONAL COM INGREDIENTES COM AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR, VITAMINAS (A E C) E SAIS MINERAIS (CÁLCIO, FOSFORO E FERRO). EMBALAGEM DE 500 GRAMAS HERMETICAMENTE VEDADA, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	UND	1560	ME
54	REQUEIJÃO CREMOSO REQUEIJÃO CREMOSO, TRADICIONAL, COM 250G, CONSTANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE CLASSIFICAÇÃO E A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE E A DATA DE FABRICAÇÃO, VASILHA PLÁSTICA COM TAMPA PLÁSTICA, SELO DE ALUMÍNIO E RÓTULO CONTENDO VALOR NUTRICIONAL, FABRICANTE, VALIDADE E LOTE.	UND	200	ME
55	SUCO EM PÓ COM AÇÚCAR DIVERSOS SABORES SUCO EM PÓ COM AÇÚCAR DIVERSOS SABORES. CONTENDO 15 UND DE 25GR. INGREDIENTES: AÇÚCAR, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, ANTIUMECTANTE FOSFATO TRICÁLCICO, CORANTE INORGÂNICO DIÓXIDO DE TITÂNIO, ANTIOXIDANTE ÁCIDO ASCÓRBICO, CORANTES ARTIFICIAIS, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DA FRUTA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO FERMENTADO. NÃO ALCOÓLICO. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO, PESO E VALIDADE ESTAMPADA NO RÓTULO DA EMBALAGEM.	CX	100	ME
58	CARNE BOVINA CONGELADA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PEÇA DE CARNE BOVINA, CONGELADA, SEM GORDURA. CARNE DE COR VERMELHA CEREJA, ELÁSTICA, FIRME E COM ODOR AGRAVÁVEL. CARNE DIANTEIRO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO E REVESTIDO POR CAIXA DE PAPELÃO (TIPO KRAFT) OU CAIXA PLÁSTICA LIMP, DE ATÉ 20 KG (EMBALADOS EM PACOTES DE 1 KG DE FORMA QUE NÃO GRUDEM NOS DEMAIS, DEPOIS DE CONGELADOS, COM A ESPECIFICAÇÃO DO PESO EM CADA PACOTE). A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	3000	ME
59	ACEM COM OSSO ACEM COM OSSO, CARNE BOVINA EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE.	KG	2000	ME
61	PRELUNTO COZIDO SEM GORDURA PRELUNTO COZIDO SEM GORDURA. EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, LOTE, VALIDADE, PESO LÍQUIDO, E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS, EM EMBALAGENS E TEMPERATURAS CORRETAS (10°C OU DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS, RESPEITANDO A CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. DE MODO QUE AS EMBALAGENS NÃO SE APRESENTE	KG	500	ME
62	OVOS VERMELHOS BANDEJA COM 30 UNIDADES. OVOS DE GALINHAS, VERMELHOS, TIPO GRANDE, FRESCOS, SELECIONADOS COM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA EM DÚZIAS E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO ATÓXICA RESISTENTE, E NÃO REUTILIZADAS. PRODUTO ISENTO DE RACHADURAS, ESTUFAMENTO, SEM SUJIDADES. CASCA DE OVO LIMP, ÁSPERA, FOSCA ODOR E ASPECTOS CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM DEVERÁ SER TIPO PET, ESTAR DEVIDAMENTE ROTULADA CONTENDO OS DIZERES TIPO COLONIAL, COM REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. TRANSPORTE FECHADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 20 DIAS NO MOMENTO DA ENTREGA (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA, LAUDO E CERTIFICADO DE INSPEÇÃO).	BANDEJA	4000	ME
63	FILÉ DE PEIXE FILÉ DE PEIXE, SEM ESPINHO, CONGELADOS, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO PEGAJOSO, SEM CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. EMBALAGEM PRIMÁRIA, INDIVIDUAL DE KG, CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, LIVRE DE INSETOS, MICROORGANISMOS DE OUTRA IMPUREZA QUE VENHA ACOMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. COM REGISTRO DE ÓRGÃO COMPETENTE, (SIF). COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE. APTO PARA O CONSUMO.	KG	1000	ME
64	SALSICHA MISTA SALSICHA MISTA; PADRONIZADO EM 50G CADA, FRESCA REFRIGERADA, EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE.	KG	1000	ME
65	FRANGO INTEIRO FRANGO INTEIRO; CONGELADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, EM PACOTES COM PESO MÉDIO DE 1KG, COM RÓTULO CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, REGISTO NO SIF OU CISPOA OU SIM E IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES	kg	7000	ME
66	PEIXE CONGELADO PEIXE, CONGELADO, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO PEGAJOSO, SEM CHEIRO ESTRANHO E SABOR PRÓPRIO. EMBALAGEM PRIMÁRIA, INDIVIDUAL, CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, LIVRE DE INSETOS, MICROORGANISMOS DE OUTRA IMPUREZA QUE VENHA ACOMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. COM REGISTRO DE ÓRGÃO COMPETENTE, (SIF). COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE PARA O CONSUMO.	KG	800	ME
67	MORTADELA 2,5 KG MORTADELA, EMBALAGEM DE 2,5KG COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, LOTE, VALIDADE, PESO LÍQUIDO, E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS, EM EMBALAGENS E TEMPERATURAS CORRETAS (10°C OU DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS, RESPEITANDO A CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. DE MODO QUE AS EMBALAGENS NÃO SE APRESENTE ALTERADAS.	KG	300	ME
68	QUEIJO MUSSARELA QUEIJO MUSSARELA. EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS, EM EMBALAGENS E TEMPERATURAS CORRETAS (10°C OU DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS, RESPEITANDO A CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. DE MODO QUE AS EMBALAGENS NÃO SE APRESENTE ALTERADAS.	KG	700	ME
69	ARROZ BRANCO Arroz branco, polido, tipo 1, longo, grãos inteiros, isento de sujidades, materiais estranhos. Procedência nacional e de safra corrente. Deve possuir data de fabricação e validade. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionada em embalagem de 01Kg.	KG	1000	ME
70	ALHO A GRANEL Alho branco, de primeira, sem a réstia, com a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	KG	500	ME
71	BOLACHA SALGADA. Bolacha salgada sem Lactose Cream Cracker – Características técnicas: seus ingredientes devem ser isentos de leite e proteína de leite. Embalagem: 400g.	KG	400	ME
72	CANJICA DE MILHO AMARELO. Canjiquinha de Milho Amarelo, acondicionado em caixa contendo 400 Gr. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, com identificação na embalagem rótulo dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 seis meses a contar da data de entrega.	KG	1000	ME
73	CACAU EM PÓ Cacau em pó, 50 cacaus. O produto deve estar com suas características de cor, sabor, cheiro, preservadas, deve ser formulado a partir de matérias-primas selecionadas. Embalagem: deve estar acondicionado em pacotes de políéster metalizado/PEBD, atóxico,	KG	2000	ME

	hermeticamente selados, com peso líquido mínimo de 200 gramas cada. Prazo de validade mínimo: 06 meses a contar a partir da data de entrega.			
74	CONDIMENTO MISTO Condimento misto cominho pimenta do reino, embalagem plástica de 100G, prazo mínimo de validade de 06 meses.	KG	1500	ME
75	CRAVO DA ÍNDIA Produto alimentício. O cravo deve ser constituído por botões florais de espécimes vegetais genuínos, são e limpos. Deve apresentar aspecto e cor característica, cheiro fortemente aromático característico de cravo da índia e sabor pungente. Ausente de sujidades, parasitas ou larvas. Embalagem plástica íntegra, atóxica, de 100g. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data de prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente.	KG	30	ME
76	FEIJÃO MACASSAR Feijão Macassar, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 01 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 lacrados. A embalagem 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 06 seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	700	ME
77	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE Características Técnicas: Leite em Pó sem lactose. O produto deve conter no mínimo 3,5 de gordura, enriquecido com vitamina A, C, D e Ferro cor branca interior e sabor característico. Embalagem: Acondicionada em embalagem resistente contendo até 1 kg. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras, instantâneo as bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG	2000	ME
78	LEITE LÍQUIDO INTEGRAL Leite sem lactose embalagem em caixa de 1 litro.	KG	100	ME
79	LEITE DE SOJA Leite de Soja, líquido, embalagem em caixa de 1 litro.	KG	100	ME
80	MARGARINA INTERESTIFICADA COM SAL Margarina Interestificada com Sal, SEM LACTOSE –Característica técnica: Creme vegetal, enriquecido com vitaminas A, D e E, Ômega 3 e Ômega 6, SEM LACTOSE. Deve possuir lacre de proteção e registro do produto no Ministério da Agricultura. Embalagem: Íntegra, limpa e com lacre de proteção. Deve estar acondicionada em potes de 500gr.	KG	300	ME
81	MARGARINA INTERESTIFICADA COM SAL S/LACTOSE Margarina Interestificada com Sal – embalagem 500 gr com identificação do produto, do fabricante, data de fabricação e validade, de acordo com a resolução 12/78 CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	KG	300	ME
82	UVA PASSA Uva passa preta, sem semente, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem plástica a vaco com peso aproximado de 100 gramas. O produto deverá ter na data da entrega, no mínimo 80 oitenta por cento do seu prazo de validade ainda por vencer	KG	100	ME
83	AÇAFRÃO acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente contendo aproximadamente 50 gramas, com identificação na embalagem rotulo dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 06 seis meses a contar da data de entrega.	KG	200	ME
84	POLPA DE FRUTAS Ser de boa procedência e livre de sujidades. Estar em embalagem de polietileno e de até 1 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações	KG	4800	ME
85	FARINHA DE TAPIOCA Polvilho doce – extraída da massa da mandioca ralada e escorrida, seca, não apresentando partículas terrosas, pedaços de casca o u detritos animais. Embalado em saco de 1 kg.	KG	3500	ME
86	POLVILHO AZEDO Embalagem de 1 Kg boa qualidade. Prazo de validade mínima de 06 meses após a data de entrega.	KG	15	ME
87	POLVILHO DOCE Embalagem de 1 Kg boa qualidade. Prazo de validade mínima de 06 meses após a data de entrega.	KG	15	ME
88	TRIGO PARA KIBE Trigo para quibe, com peso de 500 gramas, embalagem plástica atóxica resistente com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Produto de primeira qualidade, isentos de sujidades e parasitas, carunchos. O produto deverá ter na data de entrega, no mínimo 80 oitenta por cento de seu prazo de validade ainda por vencer.	KG	100	ME
89	AMEIXA PRETA SEM CAROÇO Obtida de frutas maduras, inteiras, sais, limpos e despolvidas, macias, livre de fermentações, manchas ou defeitos, com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Em embalagem plástica a vácuo com peso de 100 gramas.	KG	100	ME
90	SEMENTE DE CHIA Semente de chia acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo aproximadamente 200 gramas, com identificação na embalagem rotulo dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 06 seis meses a contar da data de	KG	80	ME
91	ORÉGANO desidratado constituído de folhas acompanhadas ou não de pequenas unidades florais, sais, secas e limpas, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, 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. Apresentação: embalagem em polietileno em pacotes de 0,5 Kg ou 01 Kg.	KG	60	ME
92	FERMENTO BIOLÓGICO Fermento biológico. Fermento biológico em pó, seco, embalagem de 125g, prazo de validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	KG	200	ME

PE - Participação Exclusiva ME/EPP: Art. 48, I, da Lei 123/06

II - Cota Reservada:

Grupo 3 - Participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte:

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	ID	UNIDADE DE MEDIDA	QTD	PE
94	AÇUCAR. PRODUTO PROCESSADO DA CANA-DE-AÇÚCAR COM MOAGEM REFINADA. NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, BOLOR, RENDIMENTO INSATISFATÓRIO, COLORAÇÃO E MISTURAS E PESO INSATISFATÓRIO EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG., EM POLIETILENO LEITOSO OU TRANSPARENTE, ATÓXICA, PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	0002	KG	5000	ME
95	BISCOITO CREAM CRACKER BICOITO CREAM CRACKER. FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR REFINADO, AÇÚCAR INVERTIDO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, XAROPE DE MALTOSE, SAL REFINADO, FERMENTO BIOLÓGICO, FERMENTO QUÍMICO (BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO), MELHORADOR DE FARINHA (PROTEASE E METABISSULFITO DE SÓDIO), ESTABILIZANTE (LECITINA DE SOJA), AROMATIZANTE ARTIFICIAL, ANTIOXIDANTE (ÁCIDO CÍTRICO). NÃO DEVE APRESENTAR ENTRE OS INGREDIENTES: LEITE OU SORO DE LEITE, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO E EMULSIFICANTE ESTEROIL-2-LACTIL LACTATO DE SÓDIO. DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO ATÉ 10% DE BISCOITOS QUEBRADOS). EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE ATÉ 400 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	0014	UND.	6250	ME
96	BISCOITO DOCE TIPO MARIA BISCOITO DOCE TIPO MARIA. FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR REFINADO, AÇÚCAR INVERTIDO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, XAROPE DE MALTOSE, SAL REFINADO, FERMENTO BIOLÓGICO, FERMENTO QUÍMICO (BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO), MELHORADOR DE FARINHA (PROTEASE E METABISSULFITO DE SÓDIO), ESTABILIZANTE (LECITINA DE SOJA), AROMATIZANTE ARTIFICIAL, ANTIOXIDANTE (ÁCIDO CÍTRICO). NÃO DEVE APRESENTAR ENTRE OS INGREDIENTES: LEITE OU SORO DE LEITE, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO E EMULSIFICANTE ESTEROIL-2-LACTIL LACTATO DE SÓDIO. DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO ATÉ 10% DE BISCOITOS QUEBRADOS). EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE ATÉ 400 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	0015	UND	6250	ME
97	CAFÉ MOÍDO CAFÉ MOÍDO, PÓ DE COLORAÇÃO, CHEIRO E AROMA PRÓPRIO, ISENTO DE SUJIDADES E PARASITAS. ACONDICIONADOS EM SACOS DE POLIÉSTER METALIZADO + POLIETILENO, RESISTENTE, TERMOSOLDÁVEL, COM 250G.	0018	PCT	3000	ME
98	LEITE EM PÓ INTEGRAL LEITE EM PÓ CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO. O PRODUTO DEVE CONTER NO MÍNIMO 10% DE GORDURA TOTAL E 8% DE PROTEÍNA, ENRIQUECIDO COM VITAMINA A, C, D E FERRO COR BRANCA INTERIOR E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE CONTENDO ATÉ 200 G. DEVERÁ TRAZER INFORMações GERAIS, DATA DE	0035	PCT	7500	ME

	FABRICAÇÃO E VALIDADE BEM VISÍVEIS E CLARAS, INSTANTÂNEO AS BORDAS DO FECHO DE VEDAÇÃO DA EMBALAGEM DEVEM ESTAR PERFEITAS (SEM ORIFÍCIOS OU DEFEITOS) QUE PREJUDIQUEM A QUALIDADE E O VALOR NUTRICIONAL DO PRODUTO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SINAIS DE SUJIDADE, CORPOS ESTRANHOS AO PRODUTO, COR NÃO CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, SABOR ÁCIDO INTENSO OU PROBLEMAS DE VEDAÇÃO DA EMBALAGEM. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PARÂMETRO DE QUALIDADE: ITAMBÉ, PIRACANJUBA OU EQUIVALENTE OU DE MELHOR QUALIDADE, (CONFORME ACÓRDÃO 1416/2010 2ª CÂMARA – TCU)				
99	SARDINHA EM CONSERVA SARDINHA EM CONSERVA, PREPARADA COM PESCADO FRESCO, LIMPO, EVISCERADO, COZIDO, IMERSA EM ÓLEO COMESTÍVEL, ACONDICIONADO EM RECIPIENTE DE FOLHA DE FLANDRES ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO, CONTENDO APROXIMADAMENTE 130G DE PESO LÍQUIDO DRENADO. 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.	0051	UND	5000	ME
100	PEÇA DE CARNE BOVINA CONGELADA SEM GORDURA PEÇA DE CARNE BOVINA, CONGELADA, SEM GORDURA (PERCENTUAL ADMITIDO DE ATÉ 5% POR PEÇA), SEM CARTILAGENS E NERVOS. CARNE DE COR VERMELHA CEREJA, ELÁSTICA, FIRME E COM ODOR AGRAVÁVEL. EMBALAGEM: DEVE ESTAR ÍNTEGRA, ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO, A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 2 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	0056	KG	3000	ME
101	CHARQUE PONTA DE AGULHA CHARQUE PONTA DE AGULHA, PACOTE COM 1 KG. PREPARADO COM CARNE BOVINA PONTA DE AGULHA DE BOA QUALIDADE SALGADA, CURADA, SECA, DE CONSISTÊNCIA FIRME, COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS E MATERIAIS ESTRANHOS, EMBALADA À VÁCUO, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, EMBALADOS EM CAIXA DE PAPELÃO LIMPA, ÍNTEGRA E RESISTENTE. 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 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	0057	KG	1000	ME
102	CARNE BOVINA DE 2 QUALIDADE APRESENTAR-SE CONGELADO, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	0060	KG	3000	ME
103	PEITO DE FRANGO Apresentar-se congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria frigorífico, de acordo com a legislação vigente.	0093	KG	2000	ME

PE - Participação Exclusiva ME/EPP: Art. 48, III, da Lei 123/06
ID - Item Divisível do Grupo 1 que foi estabelecida cota de 25%

2.3. Para o item com a indicação "ME" a participação é exclusiva a Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos termos da legislação vigente.

3.0. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

3.1. Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou outros instrumentos hábeis.

3.2. Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste.

3.3. 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.

3.4. Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo V.

4.0. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

4.1. 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.

4.2. Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento.

4.3. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante.

4.4. Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo de contratação direta por Dispensa de Licitação, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado.

4.5. Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e consequentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação.

4.6. Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes.

4.7. O licitante vencedor, considerando a natureza do bem a ser adquirido, deverá ter em seu acervo patrimonial veículo adequado para entrega e transporte dos produtos até o setor de suprimentos e nas unidades administrativas que demandarem, sendo a entrega semanal, com dia e horário a ser escolhido pela administração após a celebração do contrato, impondo ao licitante, como condição de habilitação, a apresentação de documentação idônea de que possui o veículo adequado com condutor devidamente habilitado por meio de CNH na categoria

específica do veículo, de acordo com as exigências do órgão de trânsito nacional, sob pena de inabilitação do certame, cuja especificação técnica do veículo para efeitos desta licitação têm-se as seguintes definições: "Caminhão Frigorífico": Constituído por (1) um veículo do tipo caminhão, da categoria leve, equipado com 1 (uma) carroceria rígida, do tipo baú isotérmico misto para refrigeração e congelamento, constituído por características específicas para transporte de produtos alimentícios para o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE

4.8.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo V.

5.0.DO PRAZO E DA VIGÊNCIA

5.1.O prazo máximo para a execução do objeto ora licitado, conforme suas características e as necessidades do ORC, e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da assinatura do Contrato:

Entrega: Imediata.

5.2.Salvo disposições em contrário devidamente estabelecidas neste instrumento, o local para a entrega, observada a demanda e oportunidade, será na sede do Contratante ou em uma das unidades administrativas, por ele indicada, que compõe a sua estrutura operacional.

5.3.O prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: até o final do exercício financeiro de 2025, considerado da data de sua assinatura; podendo ser prorrogado, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.

6.0.DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE

6.2.1.Os preços contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano.

6.2.2.Dentro do prazo de vigência da contratação e mediante solicitação do Contratado, os preços poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, na mesma proporção da variação verificada no IPCA-IBGE acumulado, tomando-se por base o mês do orçamento estimado, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

6.2.5.Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

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

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

6.2.8.O registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.

6.2.9.O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

7.0.DO PAGAMENTO

7.1.O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo ORC, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de até trinta dias, contados do período de adimplemento.

7.2.O desembolso máximo do período, não será superior ao valor do respectivo adimplemento, de acordo com o cronograma aprovado, quando for o caso, e sempre em conformidade com a disponibilidade de recursos financeiros.

7.3.Nenhum valor será pago ao Contratado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza.

8.0.DA COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO

8.1.Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e condições para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições do Art. 140, da Lei 14.133/21.

9.0.DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO

9.1.Serão designados pelo Contratante representantes com atribuições de Gestor e Fiscal do contrato, nos termos da norma vigente, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de pertinentes a essas atribuições.

9.2.A administração e os demais atos de controle da correspondente Ata de Registro de Preços, decorrente do competente processo licitatório, serão realizados através da Prefeitura de Jacaraú-coordenação de Licitações e Contratos, atuando como Gerenciador do Sistema de Registro de Preços.

9.3.Caberá ao gerenciador a realização periódica de pesquisa de mercado para comprovação de vantajosidade, acompanhando os preços praticados para os respectivos itens registrados, nas mesmas condições ofertadas, para fins de controle e, conforme o caso, fixação do valor máximo a ser pago para a correspondente contratação.

10.0.DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

10.1.O licitante ou o Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a – advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b – multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação; c – multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; d – impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de três anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do referido Art. 156; f – aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.

10.2.Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 (quinze) dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

11.0.DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA

11.1.Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será devida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula: $EM = N \times VP \times I$, onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado: $I = (TX \div 100) \div 365$, sendo TX = percentual do IPCA-IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

12.0.DO MODELO DE PROPOSTA

12.1.É parte integrante deste Termo de Referência o modelo de proposta correspondente, podendo o licitante utilizá-lo como referência - Anexo 01.

ANTÔNIO FERNANDES ALVES BEZERRA
Secretário de Administração



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE JACARAÚ
COORDENAÇÃO DE LICITAÇÕES CONTRATOS

ANEXO 01 AO TERMO DE REFERÊNCIA - PROPOSTA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00001/2025

PROPOSTA

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00001/2025

PREFEITURA MUNICIPAL DE JACARAÚ - PB.

OBJETO: REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PERECÍVEL E NÃO PERECÍVEL) DESTINADOS À MANUTENÇÃO ALIMENTAR DA REDE ESCOLAR LIGADA À SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO E PARA SUPRIR AS DEMANDAS DOS DEMAIS PROGRAMAS DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E SAÚDE, BEM COMO PARA COBRIR AS NECESSIDADES DAS DEMAIS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE JACARAÚ, CONFORME DESCRITIVOS DO TERMO DE REFERÊNCIA.

PROPONENTE:

CNPJ:

Prezados Senhores,

Nos termos da licitação em epígrafe, apresentamos proposta conforme abaixo:

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	MARCA MODELO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL
1	ARROZ. GRUPO: BENEFICIADO, SUBGRUPO: PARABOLIZADO, CLASSE: LONGO FINO, TIPO I. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR GRÃOS DISFORMES, PERCENTUAIS DE IMPUREZAS ACIMA DE 5% (GRÃOS QUEIMADOS, PEDRAS, CASCAS E CARUNCHOS), CHEIRO FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO, PREPARAÇÃO DIETÉTICA FINAL INADEQUADA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG, EM POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.		KG	10000		
2	AÇÚCAR. PRODUTO PROCESSADO DA CANA-DE-AÇÚCAR COM MOAGEM REFINADA. NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, BOLOR, RENDIMENTO INSATISFATÓRIO, COLORAÇÃO E MISTURAS E PESO INSATISFATÓRIO EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG, EM POLIETILENO LEITOSO OU TRANSPARENTE, ATÓXICA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.		KG	15000		
3	AÇÚCAR MASCAVO AÇÚCAR MASCAVO. ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, EMBALAGEM COM 1 KG. DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE.		KG	500		
4	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO 100% SÓ STÉVIA, SEM ASPARTAME, SEM SACARINO, SEM ACESULFAME-K. EMBALAGEM DE 100ML, CONTENDO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.		UND	350		
5	ACHOCOLATADO. INGREDIENTES BÁSICOS: CACAU E AÇÚCAR, MALTO DEXTRINA, SAL, AROMA DE BAUNILHA E ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA. SEM ADIÇÃO DE LEITE EM PÓ OU SORO DE LEITE. NÃO DEVERÁ APRESENTAR (PROBLEMAS COM HOMOGENEIDADE, DILUIÇÃO INADEQUADA, EXCESSO DE AÇÚCAR, MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO), PRESENÇA DE IMPUREZAS, FORMAÇÃO DE CRISTAL, CHEIRO FORTE E INTENSO, COLORAÇÃO ESCURA OU CLARA NÃO CARACTERÍSTICA, SABOR ALTERADO POR MISTURA E PESO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM POLIETILENO, LATAS DE FLANDRES OU POTES PLÁSTICOS BEM VEDADOS DE 100G. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS		UND	1000		
6	ALHO DE 1ª QUALIDADE – GRUPO COMUM, ROXO, TIPO ESPECIAL – EMBALAGEM DE 1KG, COM DIZERES DE ROTULAGEM EM PACOTES E PRAZO DE VALIDADE.		PCT	1000		
7	FIAMBRE A BASE DE CARNE BOVINA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADOR DE AVES, ÁGUA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADOR DE BOVINOS, MOÍDOS BOVINOS, FÉCULA DE MANDIOCA, PROTEÍNAS DE SOJA, SAL, CONDIMENTOS PREPARADOS DE 320G		UND	1000		
8	ALMONDEGAS ENLATADAS 420G.		UND	250		
9	AMIDO DE MILHO AMIDO DE MILHO. PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DE MILHO. DEVE SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITOS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE, FERMENTAÇÃO OU RANÇO. DEVE PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR RESÍDUOS OU IMPUREZAS, BOLOR OU CHEIRO NÃO CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, VEDADA, ACONDICIONADA EM SACOS PLÁSTICOS REFORÇADOS OU CAIXAS, COM PESO LÍQUIDO DE ATÉ 1 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.		KG	450		
10	AVEIA EM FLOCOS FINOS AVEIA EM FLOCOS FINOS. DEVE SER CONSTITUÍDO DE FOLHAS Sãs, LIMPAS E DESIDRATADAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, ASPECTO, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALAGENS: EMBALAGEM DE 200G, COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. LEGISLAÇÃO: RESOLUÇÃO – RDC Nº 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.		UND	1000		
11	AZEITE DE OLIVA AZEITE DE OLIVA PURO, SEM COLESTEROL, COM 500 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 E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.		UND	20		
12	AZEITONA VERDE SEM CAROÇO, EM CONSERVA, COM 500 G. ACONDICIONADA 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 E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.		UND	500		
13	BATATA PALHA BATATA PALHA PACOTE COM 200G CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. C/ REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, OBEDECENDO À RESOLUÇÃO 12/78 DA CENIPA.		UND	200		
14	BISCOITO CREAM CRACKER BICOITO CREAM CRACKER. FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR REFINADO, AÇÚCAR INVERTIDO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, XAROPE DE MALTOSE, SAL REFINADO, FERMENTO BIOLÓGICO, FERMENTO QUÍMICO (BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO), MELHORADOR DE FARINHA (PROTEASE E METABISSULFITO DE SÓDIO), ESTABILIZANTE (LECITINA DE SOJA), AROMATIZANTE ARTIFICIAL, ANTIOXIDANTE (ÁCIDO CÍTRICO). NÃO DEVE APRESENTAR ENTRE OS INGREDIENTES: LEITE OU SORO DE LEITE, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO E EMULSIFICANTE ESTERIL-2-LACTIL LACTATO DE SÓDIO. DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO ATÉ 10% DE BISCOITOS QUEBRADOS). EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE ATÉ 400 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.		UND.	18750		
15	BISCOITO DOCE TIPO MARIA BISCOITO DOCE TIPO MARIA. FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR REFINADO, AÇÚCAR INVERTIDO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, XAROPE DE MALTOSE, SAL REFINADO, FERMENTO BIOLÓGICO, FERMENTO QUÍMICO (BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO), MELHORADOR DE FARINHA (PROTEASE E METABISSULFITO DE SÓDIO), ESTABILIZANTE (LECITINA DE SOJA), AROMATIZANTE ARTIFICIAL, ANTIOXIDANTE (ÁCIDO CÍTRICO). NÃO DEVE APRESENTAR ENTRE OS INGREDIENTES: LEITE OU SORO DE LEITE, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO E EMULSIFICANTE ESTERIL-2-LACTIL LACTATO DE SÓDIO. DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO ATÉ 10% DE BISCOITOS QUEBRADOS). EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE ATÉ 400 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.		UND	18750		
16	BISCOITO TIPO ROSQUINHA BISCOITO TIPO ROSQUINHA, SEM RECHEIO À BASE DE: FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, LECITINA DE SOJA, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR INVERTIDO, LEITE INTEGRAL, SAL. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS OU QUEIMADOS. SABOR: LEITE. UND C/ 400G		UND	5000		
17	CANELA EM PÓ CANELA. PRODUTO ALIMENTÍCIO EM PÓ FINO, PURO. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO MARROM CLARO, CHEIRO AROMÁTICO E SABOR CARACTERÍSTICO DE CANELA. EMBALAGEM PLÁSTICA ÍNTEGRA, ATÓXICA, DE 100G, RÓTULO COM INDICAÇÃO DO FABRICANTE, PRODUTO, PESO, INGREDIENTES, DATA DE PRAZO DE VALIDADE E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. LIVRE DE INSETOS E FUNGOS. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE		KG	70		

INSTITUCIONAL

PREFEITURA DE JACARAÚ-PB- EMAIL: <https://www.jacarau.pb.gov.br>

CNPJ: 08.947.699/0001-03

CONTATOS

(83) 98234-8905

prefeituramunicipaldejacarau@gmail.com

ENDEREÇO E HORÁRIO

RUA AUGUSTO LUNA, Nº 45 CENTRO, CEP: 58278-000

SEGUNDA A SEXTA, DAS 08H ÀS 12H E DAS 14H ÀS 17H.

18	CAFÉ MOÍDO CAFÉ MOÍDO, PÓ DE COLORAÇÃO, CHEIRO E AROMA PRÓPRIO, ISENTO DE SUJIDADES E PARASITAS. ACONDICIONADOS EM SACOS DE POLIÉSTER METALIZADO + POLIETILENO, RESISTENTE, TERMOSOLDÁVEL, COM 250G.	PCT	9000		
19	CATCHUP TRADICIONAL, COM APROXIMADAMENTE 300 G, ACONDICIONADO 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 CNMPA	UND	150		
20	CONDIMENTO PREPARADO CONDIMENTO PREPARADO, EM TABLETE COM APROXIMADAMENTE 9G, CONTENDO 24 UNIDADES, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM MARCA REGISTRADA, CONTENDO DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO, NÚMERO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE E ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO.	CX	150		
21	COLORÍFICO EM PÓ COLORÍFICO EM PÓ DE PRIMEIRA, CONSTITUÍDO DE MATÉRIA PRIMA DE BOA QUALIDADE E APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, CONTENDO NO MÁXIMO 10% DE SAL, DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES. REGISTRO NO MS. EMBALAGENS: EMBALAGEM DE POLIETILENO TRANSPARENTE, RESISTENTE, ATÓXICA DE ATÉ 500G. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. LEGISLAÇÃO: RESOLUÇÃO - RDC Nº 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.	KG	400		
22	CHÁ DE SABORES VARIADOS CHÁ DE SABORES VARIADOS (BOLDO, CAMOMILA, CIDREIRA, ERVA-DOCE), CONTENDO 10 SAQUINHOS COM 10 G CADA, EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, DE ACORDO COM A CNMPA.	CX	200		
23	CREME DE LEITE TRADICIONAL CREME DE LEITE TRADICIONAL, COM APROXIMADAMENTE 200 G, 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 E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	CX	1000		
24	ERVILHA EM CONSERVA ERVILHA EM CONSERVA, REIDRATADA, COM APROXIMADAMENTE 200 G, ACONDICIONADA 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 E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	UND	500		
25	EXTRATO DE TOMATE EXTRATO DE TOMATE, COM APROXIMADAMENTE 500 G, ACONDICIONADO 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 CNMPA.	UND	1000		
26	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO 1. DEVE SER FABRICADA A PARTIR DE GRÃOS DE TRIGO SÃO E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA NEM RANÇOSA. ESPECIFICIDADE DE USO: PREPARO DE PÃES CASEIROS DIVERSOS, BOLOS E BISCOITOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS OU IMPUREZAS, NEM RENDIMENTO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICA, BEM VEDADA, CONTENDO 1KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	KG	500		
27	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO 1. DEVE SER FABRICADA A PARTIR DE GRÃOS DE TRIGO SÃO E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA NEM RANÇOSA. ESPECIFICIDADE DE USO: PREPARO DE PÃES CASEIROS DIVERSOS, BOLOS E BISCOITOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS OU IMPUREZAS, NEM RENDIMENTO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICA, BEM VEDADA, CONTENDO 1KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	KG	200		
28	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL FARINHA DE TRIGO INTEGRAL. HERMETICAMENTE VEDADA E COM DATA DE FABRICAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA NEM RANÇOSA. ESPECIFICIDADE DE USO: PREPARO DE PÃES CASEIROS DIVERSOS, BOLOS E BISCOITOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS OU IMPUREZAS, NEM RENDIMENTO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICA, BEM VEDADA, CONTENDO 1KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	KG	200		
29	FARINHA DE MANDIOCA FARINHA DE MANDIOCA. NÃO DEVERÁ APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS OU IMPUREZAS, NEM RENDIMENTO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICA, BEM VEDADA, CONTENDO 1KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	KG	500		
30	TAPIOCA (POLVILHO DOCE) – EXTRAÍDA DA MASSA DA MANDIOCA RALADA E ESCORRIDA, SECA, NÃO APRESENTANDO PARTÍCULAS TERROSAS, PEDAÇOS DE CASCA O U DETRITOS ANIMAIS. EMBALADO EM SACO DE 1 KG.	KG	3000		
31	FEIJÃO CARIOQUINHA FEIJÃO CARIOQUINHA, TIPO 1, CLASSE CARIOQUINHA, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SÁDIOS COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES. 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 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.	KG	5000		
32	FEIJÃO PRETO FEIJÃO PRETO, TIPO 1, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SÁDIOS COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES. 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 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.	KG	5000		
33	FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO, TIPO FLOCÃO, AMARELO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS COM AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM DE 500G SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, TAMPÕES NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	UND	35000		
34	LEITE CONDENSADO UHT LEITE CONDENSADO UHT ACONDICIONADO EM CAIXAS LIMPAS, NÃO AMASSADAS, NÃO ESTUFADAS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO OU EM EMBALAGEM, PESANDO 395 GRAMAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE	UND	600		
35	LEITE EM PÓ INTEGRAL LEITE EM PÓ CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO. O PRODUTO DEVE CONTER NO MÍNIMO 10% DE GORDURA TOTAL E 8% DE PROTEÍNA, ENRIQUECIDO COM VITAMINA A, C, D E FERRO COM BRANCA INTERIOR E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE CONTENDO ATÉ 200 G. DEVERÁ TRAZER INFORMAÇÕES GERAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE BEM VISÍVEIS E CLARAS, INSTANTÂNEO AS BORDAS DO FECHO DE VEDAÇÃO DA EMBALAGEM DEVEM ESTAR PERFEITAS (SEM ORIFÍCIOS OU DEFEITOS) QUE PREJUDIQUEM A QUALIDADE E O VALOR NUTRICIONAL DO PRODUTO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SINAIS DE SUJIDADE, CORPOS ESTRANHOS AO PRODUTO, COR NÃO CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, SABOR ÁCIDO INTENSO OU PROBLEMAS DE VEDAÇÃO DA EMBALAGEM. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PARÂMETRO DE QUALIDADE: ITAMBÉ, PIRACANJUBA OU EQUIVALENTE OU DE MELHOR QUALIDADE, (CONFORME ACÓRDÃO 1416/2010 2ª CÂMARA – TCU)	PCT	22500		
36	LEITE PASTEURIZADO LEITE PASTEURIZADO, BRANCO LEITOSO, COM 1 LITRO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	LT	500		
37	LEITE LATA 380 G LATA COM 380G OU MAIS – LEITE INTEGRAL, MALTODEXTRINA, SORO DE LEITE, ENZIMA LACTASE, VITAMINAS (A, D E C), MINERAIS (FERRO E ZINCO) E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	UND	500		
38	LEITE DE COCO LEITE DE COCO TRADICIONAL, COM 500 ML, ACONDICIONADO 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 CNMPA.	UND	500		
39	MACARRÃO, VITAMINADO TIPO ESPAGUETE, COR AMARELA, OBTIDA PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, OVOS, E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS SUJIDADES, PARASITAS, ADMITIDA UMIDADE MÁXIMA 13%. EMBALAGEM DE 500G, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO ACONDICIONADO 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.	PCT	10000		
40	MARGARINA, PRODUTO OBTIDO DE VEGETAIS LÍQUIDOS HIDROGENADOS, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, AROMATIZADA ARTIFICIALMENTE E VITAMINADA, COM NO MÍNIMO 65% DE LÍPIDIOS. NÃO DEVE APRESENTAR MASSA NÃO CREMOSA, CHEIRO DESAGRAVÁVEL, COR NÃO CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, POTE VIOLADO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, EM POTE DE POLIETILENO RESISTENTE, CONTENDO 500G, PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	UND	6000		
41	MAIONESE TRADICIONAL, COM APROXIMADAMENTE 250 G, ACONDICIONADA EM PLÁSTICO RESISTENTE, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNMPA.	UND	500		
42	MUNGUZÁ, GRÃOS DE MILHO AMARELO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS COM AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM DE 500G, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS 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 05 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	PCT	500		
43	PIPOCA DE MILHO PIPOCA – MILHO DE PIPOCA TIPO 1. GRÃOS DE MILHO AMARELO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS COM AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM DE 500G, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADOS	PCT.	1000		

	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 05 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.				
44	MILHO VERDE EM COSNERVA MILHO VERDE EM CONSERVA, REIDRATADA, COM APROXIMADAMENTE 200 G. ACONDICIONADA 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 E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	UND	500		
45	ÓLEO VEGETAL ÓLEO VEGETAL. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: ÓLEO DE SOJA REFINADO, 100% NATURAL. NÃO DEVE APRESENTAR EMBALAGEM FRÁGIL, COM FERRUGEM, MISTURA DE OUTROS ÓLEOS, CHEIRO FORTE E INTENSO, VOLUME INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM RECIPIENTES (DE LATAS, OU RECIPIENTE DE PLÁSTICO), DE 900 ML, NÃO APRESENTADO FERRUGEM, AMASSAMENTO, VAZAMENTO E ABAULAMENTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	UND	3000		
46	IOGURTE NATURA IOGURTE NATURAL INTEGRAL, SEM SABOR, SEM CORANTE. CONTENDO APENAS LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL E OU LEITE RECONSTITUÍDO INTEGRAL E FERMENTO LÁCTEO. EMBALAGEM DE 170G.	UND	4000		
47	PRETEÍNA DE SOJA PROTEÍNA DE SOJA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: NÃO DEVEM APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR ÍNTECTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 400 G, EM POLIETILENO TRANSPARENTE E TER EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE RÁFIA OU SACOS DE POLIETILENO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	PCT	2200		
48	QUEIJO RALADO TIPO PARMESÃO QUEIJO RALADO TIPO PARMESÃO, TRADICIONAL, COM 100 G. ACONDICIONADO EM PLÁSTICO A VÁCUO, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE, DIPOA N.304 DE 22/04/96 E N.145 DE 22/04/98 E DA RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99.	UND	700		
49	REFRIGERANTE EMBALAGEM PLÁSTICA (PET), SABORES VARIADOS, COM AÇÚCAR EM SUA COMPOSIÇÃO, CONSTANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE CLASSIFICAÇÃO E A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE E A DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE MÍNIMA 6 MESES.	UND	2000		
50	SAL, CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: NÃO DEVEM APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR ÍNTECTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG, EM POLIETILENO TRANSPARENTE E TER EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE RÁFIA OU SACOS DE POLIETILENO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	KG	1000		
51	SARDINHA EM CONSERVA SARDINHA EM CONSERVA, PREPARADA COM PESCADO FRESCO, LIMPO, EVISCERADO, COZIDO. IMERSA EM ÓLEO COMESTÍVEL. ACONDICIONADO EM RECIPIENTE DE FOLHA DE FLANDRES ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO, CONTENDO APROXIMADAMENTE 130G DE PESO LÍQUIDO DRENADO. 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.	UND	15000		
52	VINAGRE 500 ML VINAGRE , EMBALAGEM DE 500 ML, A EMBALAGEM DEVE ESTAR ÍNTECTA, BEM VEDADA E DEVE CONSTAR: DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 1 MÊS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E INGREDIENTES.	UND	1000		
53	MISTURA PARA MINGAU MISTURA PARA MINGAU, TRADICIONAL COM INGREDIENTES COM AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR, VITAMINAS (A E C) E SAIS MINERAIS (CÁLCIO, FOSFORO E FERRO), EMBALAGEM DE 500 GRAMAS HERMETICAMENTE VEDADA, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	UND	1560		
54	REQUEIJÃO CREMOSO REQUEIJÃO CREMOSO, TRADICIONAL, COM 250G, CONSTANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE CLASSIFICAÇÃO E A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE E A DATA DE FABRICAÇÃO, VASILHA PLÁSTICA COM TAMPA PLÁSTICA, SELO DE ALUMÍNIO E RÓTULO CONTENDO VALOR NUTRICIONAL, FABRICANTE, VALIDADE E LOTE.	UND	200		
55	SUCO EM PÓ COM AÇÚCAR DIVERSOS SABORES SUCO EM PÓ COM AÇÚCAR DIVERSOS SABORES, CONTENDO 15 UND DE 25GR. INGREDIENTES: AÇÚCAR, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, ANTIUMECTANTE FOSFATO TRICÁLCICO, CORANTE INORGÂNICO DIÓXIDO DE TITÂNIO, ANTIOXIDANTE ÁCIDO ASCÓRBICO, CORANTES ARTIFICIAIS, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DA FRUTA, NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO FERMENTADO, NÃO ALCÓOLICO, A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO, PESO E VALIDADE ESTAMPADA NO RÓTULO DA EMBALAGEM.	CX	100		
56	PEÇA DE CARNE BOVINA CONGELADA SEM GORDURA PEÇA DE CARNE BOVINA, CONGELADA, SEM GORDURA (PERCENTUAL ADMITIDO DE ATÉ 5% POR PEÇA), SEM CARTILAGENS E NERVOS, CARNE DE COR VERMELHA CEREJA, ELÁSTICA, FIRME E COM ODO AGRADÁVEL. EMBALAGEM: DEVE ESTAR ÍNTECTA, ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO, A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 2 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	9000		
57	CHARQUE PONTA DE AGULHA CHARQUE PONTA DE AGULHA, PACOTE COM 1 KG, PREPARADO COM CARNE BOVINA PONTA DE AGULHA DE BOA QUALIDADE SALGADA, CURADA, SECA, DE CONSISTÊNCIA FIRME, COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E MATERIAIS ESTRANHOS, EMBALADA À VÁCUO, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, EMBALADOS EM CAIXA DE PAPELÃO LIMPA, ÍNTEGRA E RESISTENTE. 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 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	KG	3000		
58	CARNE BOVINA CONGELADA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PEÇA DE CARNE BOVINA, CONGELADA, SEM GORDURA; CARNE DE COR VERMELHA CEREJA, ELÁSTICA, FIRME E COM ODO AGRADÁVEL, CARNE DIANTEIRO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR ÍNTECTA, ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO E REVESTIDO POR CAIXA DE PAPELÃO (TIPO KRAFT) OU CAIXA PLÁSTICA LIMPA, DE ATÉ 20 KG (EMBALADOS EM PACOTES DE 1 KG DE FORMA QUE NÃO GRUDEM NOS DEMAIS, DEPOIS DE CONGELADOS, COM A ESPECIFICAÇÃO DO PESO EM CADA PACOTE). A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	3000		
59	ACEM COM OSSO ACEM COM OSSO, CARNE BOVINA EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HEMETICAMENTE FECHADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE.	KG	2000		
60	CARNE BOVINA DE 2 QUALIDADE APRESENTAR-SE CONGELADO, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	9000		
61	PRESUNTO COZIDO SEM GORDURA PRESUNTO COZIDO SEM GORDURA. EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, LOTE, VALIDADE, PESO LÍQUIDO, E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS, EM EMBALAGENS E TEMPERATURAS CORRETAS (10°C OU DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS, RESPEITANDO A CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO, DE MODO QUE AS EMBALAGENS NÃO SE APRESENTE	KG	500		
62	OVOS VERMELHOS BANDEJA COM 30 UNIDADES. OVOS DE GALINHAS, VERMELHOS, TIPO GRANDE, FRESCOS, SELECIONADOS COM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA EM DÚZIAS E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO ATÓXICA RESISTENTE, E NÃO REUTILIZADAS. PRODUTO ISENTO DE RACHADURAS, ESTUFAMENTO, SEM SUJIDADES. CASCA DE OVO LIMPA, ÁSPERA, FOSCA ODO E ASPECTOS CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM DEVERÁ SER TIPO PET, ESTAR DEVIDAMENTE ROTULADA CONTENDO OS DIZERES TIPO COLONIAL, COM REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA, TRANSPORTE FECHADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 20 DIAS NO MOMENTO DA ENTREGA (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA, LAUDO E CERTIFICADO DE INSPEÇÃO).	BANDEJA	4000		
63	FILÉ DE PEIXE FILÉ DE PEIXE, SEM ESPINHO, CONGELADOS, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO PEGAJOSO, SEM CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. EMBALAGEM PRIMÁRIA, INDIVIDUAL DE KG, CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, LIVRE DE INSETOS, MICRORGANISMOS DE OUTRA IMPUREZA QUE VENHA ACOMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. COM REGISTRO DE ÓRGÃO COMPETENTE, (SIF). COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE, APTO PARA O CONSUMO.	KG	1000		
64	SALSICHA MISTA SALSICHA MISTA; PADRONIZADO EM 50G CADA, FRESCA REFRIGERADA, EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HEMETICAMENTE FECHADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE.	KG	1000		
65	FRANGO INTEIRO FRANGO INTEIRO; CONGELADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, EM PACOTES COM PESO MÉDIO DE 1KG, COM RÓTULO CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, REGISTO NO SIF OU CISPOA OU SIM E IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES	kg	7000		
66	PEIXE CONGELADO PEIXE, CONGELADO, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO PEGAJOSO, SEM CHEIRO ESTRANHO E SABOR PRÓPRIO. EMBALAGEM PRIMÁRIA, INDIVIDUAL, CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, LIVRE DE INSETOS, MICRORGANISMOS DE OUTRA IMPUREZA QUE VENHA ACOMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. COM REGISTRO DE ÓRGÃO COMPETENTE, (SIF). COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE PARA O CONSUMO.	KG	800		
67	MORTADELA 2,5 KG MORTADELA, EMBALAGEM DE 2,5KG COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, LOTE, VALIDADE, PESO LÍQUIDO, E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS, EM EMBALAGENS E TEMPERATURAS CORRETAS (10°C OU DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS, RESPEITANDO A CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO, DE MODO QUE AS EMBALAGENS NÃO SE APRESENTE ALTERADAS.	KG	300		
68	QUEIJO MUSSARELA QUEIJO MUSSARELA. EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS, EM EMBALAGENS E TEMPERATURAS CORRETAS (10°C OU DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS, RESPEITANDO A CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. DE MODO QUE AS EMBALAGENS NÃO SE APRESENTE ALTERADAS.	KG	700		
69	ARROZ BRANCO Arroz branco, polido, tipo 1, longo, grãos ínteiros, isento de sujidades, materiais estranhos. Procedência nacional e de safra corrente. Deve possuir data de fabricação e validade. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionada em embalagem de 01kg.	KG	1000		

70	ALHO A GRANEL Alho branco, de primeira, sem a réstia, com a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.		KG	500	
71	BOLACHA SALGADA. Bolacha salgada sem Lactose Cream Cracker – Características técnicas: seus ingredientes devem ser isentos de leite e proteína de leite. Embalagem: 400g.		KG	400	
72	CANJICA DE MILHO AMARELO. Canjiquinha de Milho Amarelo, acondicionado em caixa contendo 400 Gr. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, com identificação na embalagem rótulo dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 seis meses a contar da data de entrega.		KG	1000	
73	CACAU EM PÓ Cacau em pó, 50 cacaos. O produto deve estar com suas características de cor, sabor, cheiro, preservadas, deve ser formulado a partir de matérias-primas selecionadas. Embalagem: deve estar acondicionado em pacotes de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido mínimo de 200 gramas cada. Prazo de validade mínimo: 06 meses a contar a partir da data de entrega.		KG	2000	
74	CONDIMENTO MISTO Condimento misto cominho pimento do reino, embalagem plástica de 100G, prazo mínimo de validade de 06 meses.		KG	1500	
75	CRAVO DA ÍNDIA Produto alimentício. O cravo deve ser constituído por botões florais de espécimes vegetais genuínos, são e limpos. Deve apresentar aspecto e cor característica, cheiro fortemente aromático característico de cravo da Índia e sabor pungente. Ausente de sujidades, parasitas ou larvas. Embalagem plástica íntegra, atóxica, de 100g. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data de prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente.		KG	30	
76	FEIJÃO MACASSAR Feijão Macassar, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 01 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 lacrados. A embalagem 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 06 seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		KG	700	
77	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE Características Técnicas: Leite em Pó sem lactose. O produto deve conter no mínimo 3,5 de gordura, enriquecido com vitamina A, C, D e Ferro cor branca interior e sabor característico. Embalagem: Acondicionada em embalagem resistente contendo até 1 kg. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras, instantâneo As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.		KG	2000	
78	LEITE LÍQUIDO INTEGRAL Leite sem lactose embalagem em caixa de 1 litro.		KG	100	
79	LEITE DE SOJA Leite de Soja, líquido, embalagem em caixa de 1 litro.		KG	100	
80	MARGARINA INTERESTIFICADA COM SAL Margarina Interestificada com Sal, SEM LACTOSE –Característica técnica: Creme vegetal, enriquecido com vitaminas A D e E, Ômega 6 e Ômega 3, SEM LACTOSE. Deve possuir lacre de proteção e registro do produto no Ministério da Agricultura. Embalagem: íntegra, limpa e com lacre de proteção. Deve estar acondicionada em potes de 500gr.		KG	300	
81	MARGARINA INTERESTIFICADA COM SAL S/LACTOSE Margarina Interestificada com Sal – embalagem 500 gr com identificação do produto, do fabricante, data de fabricação e validade, de acordo com a resolução 12/78 CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.		KG	300	
82	UVA PASSA Uva passa preta, sem semente, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, Embalagem plástica a vácuo com peso aproximado de 100 gramas. O produto deverá ter na data da entrega, no mínimo 80 oitenta por cento do seu prazo de validade ainda por vencer		KG	100	
83	AÇAFRÃO acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente contendo aproximadamente 50 gramas, com identificação na embalagem rótulo dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 06 seis meses a contar da data de entrega.		KG	200	
84	POLPA DE FRUTAS Ser de boa procedência e livre de sujidades. Estar em embalagem de polietileno e de até 1 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações		KG	4800	
85	FARINHA DE TAPIOCA Polvilho doce – extraída da massa da mandioca ralada e escorrida, seca, não apresentando partículas terrosas, pedaços de casca o u detritos animais. Embalado em saco de 1 kg.		KG	3500	
86	POLVILHO AZEDO Embalagem de 1 Kg boa qualidade. Prazo de validade mínima de 06 meses após a data de entrega.		KG	15	
87	POLVILHO DOCE Embalagem de 1 Kg boa qualidade. Prazo de validade mínima de 06 meses após a data de entrega.		KG	15	
88	TRIGO PARA KIBE Trigo para quibe, com peso de 500 gramas, embalagem plástica atóxica resistente com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Produto de primeira qualidade, isentos de sujidades e parasitas, carunchos. O produto deverá ter na data de entrega, no mínimo 80 oitenta por cento de seu prazo de validade ainda por vencer.		KG	100	
89	AMEIXA PRETA SEM CAROÇO Oblida de frutas maduras, inteiras, sais, limpas e desidratadas, macias, sem fermentações, manchas ou defeitos, com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Em embalagem plástica e validade mínimo de 100 gramas.		KG	100	
90	SEMENTE DE CHIA Semente de chia acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo aproximadamente 200 gramas, com identificação na embalagem rótulo dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 06 seis meses a contar da data de		KG	80	
91	ORÉGANO desidratado constituído de folhas acompanhadas ou não de pequenas unidades florais, sais, secas e limpas, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, 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. Apresentação: embalagem em polietileno em pacotes de 0,5 Kg ou 01 Kg.		KG	60	
92	FERMENTO BIOLÓGICO Fermento biológico. Fermento biológico em pó, seco, embalagem de 125g, prazo de validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.		KG	200	
93	PEITO DE FRANGO Apresentar-se congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria frigorífico, de acordo com a legislação vigente.		KG	6000	
94	AÇÚCAR AÇÚCAR . PRODUTO PROCESSADO DA CANA-DE-AÇÚCAR COM MOAGEM REFINADA. NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, BOLOR, RENDIMENTO INSATISFATÓRIO, COLORAÇÃO E MISTURAS E PESO INSATISFATÓRIO EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG., EM POLIETILENO LEITOSO OU TRANSPARENTE, ATÓXICA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.		KG	5000	
95	BISCOITO CREAM CRACKER BICOITO CREAM CRACKER. FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR REFINADO, AÇÚCAR INVERTIDO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, XAROPE DE MALTOSE, SAL REFINADO, FERMENTO BIOLÓGICO, FERMENTO QUÍMICO (BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO), MELHORADOR DE FARINHA (PROTEASE E METABISSULFITO DE SÓDIO), ESTABILIZANTE (LECITINA DE SOJA), AROMATIZANTE ARTIFICIAL, ANTIOXIDANTE (ÁCIDO CÍTRICO). NÃO DEVE APRESENTAR ENTRE OS INGREDIENTES: LEITE OU SORO DE LEITE, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO E EMULSIFICANTE ESTEREOIL-2-LACTIL LACTATO DE SÓDIO. DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO ? ATÉ 10% DE BISCOITOS QUEBRADOS). EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE ATÉ 400 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.		UND.	6250	
96	BISCOITO DOCE TIPO MARIA BISCOITO DOCE TIPO MARIA. FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR REFINADO, AÇÚCAR INVERTIDO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, XAROPE DE MALTOSE, SAL REFINADO, FERMENTO BIOLÓGICO, FERMENTO QUÍMICO (BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO), MELHORADOR DE FARINHA (PROTEASE E METABISSULFITO DE SÓDIO), ESTABILIZANTE (LECITINA DE SOJA), AROMATIZANTE ARTIFICIAL, ANTIOXIDANTE (ÁCIDO CÍTRICO). NÃO DEVE APRESENTAR ENTRE OS INGREDIENTES: LEITE OU SORO DE LEITE, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO E EMULSIFICANTE ESTEREOIL-2-LACTIL LACTATO DE SÓDIO. DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO ? ATÉ 10% DE BISCOITOS QUEBRADOS). EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE ATÉ 400 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.		UND	6250	
97	CAFÉ MOÍDO CAFÉ MOÍDO, PÓ DE COLORAÇÃO, CHEIRO E AROMA PRÓPRIO, ISENTO DE SUJIDADES E PARASITAS. ACONDICIONADOS EM SACOS DE POLIÉSTER METALIZADO + POLIETILENO, RESISTENTE, TERMOSOLDÁVEL, COM 250G.		PCT	3000	
98	LEITE EM PÓ INTEGRAL LEITE EM PÓ CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO. O PRODUTO DEVE CONTER NO MÍNIMO 10% DE GORDURA TOTAL E 8% DE PROTEÍNA, ENRIQUECIDO COM VITAMINA A, C, D E FERRO COR BRANCA INTERIOR E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE CONTENDO ATÉ 200 G. DEVERÁ TRAZER INFORMAÇÕES GERAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE BEM VISÍVEIS E CLARAS, INSTANTÂNEO AS BORDAS DO FECHO DE VEDAÇÃO DA EMBALAGEM DEVEM ESTAR PERFEITAS (SEM ORIFÍCIOS OU DEFEITOS) QUE PREJUDIQUEM A QUALIDADE E O VALOR NUTRICIONAL DO PRODUTO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SINAIS DE SUJIDADE, CORPOS ESTRANHOS AO PRODUTO, COR NÃO CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, SABOR ÁCIDO INTENSO OU PROBLEMAS DE VEDAÇÃO DA EMBALAGEM. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PARÂMETRO DE QUALIDADE: ITAMBÉ, PIRACANJUBA OU EQUIVALENTE OU DE MELHOR QUALIDADE, (CONFORME ACÓRDÃO 1416/2010 2º CÂMARA – TCU)		PCT	7500	
99	SARDINHA EM CONSERVA SARDINHA EM CONSERVA, PREPARADA COM PESCADO FRESCO , LIMPO, EVISCERADO, COZIDO. IMERSA EM ÓLEO COMESTÍVEL. ACONDICIONADO EM RECIPIENTE DE FOLHA DE FLANDRES ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO, CONTENDO APROXIMADAMENTE 130G DE PESO LÍQUIDO DRENADO. 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.		UND	5000	

100	PEÇA DE CARNE BOVINA CONGELADA SEM GORDURA PEÇA DE CARNE BOVINA, CONGELADA, SEM GORDURA (PERCENTUAL ADMITIDO DE ATÉ 5% POR PEÇA), SEM CARTILAGENS E NERVOS, CARNE DE COR VERMELHA CEREJA, ELÁSTICA, FIRME E COM ODOR AGRAVÁVEL. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO, A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMATÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMATÕES NUTRICIONAIS, PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 2 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.		KG	3000		
101	CHARQUE PONTA DE AGULHA CHARQUE PONTA DE AGULHA, PACOTE COM 1 KG. PREPARADO COM CARNE BOVINA PONTA DE AGULHA DE BOA QUALIDADE SALGADA, CURADA, SECA, DE CONSISTÊNCIA FIRME, COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E MATERIAIS ESTRANHOS, EMBALADA À VÁCUO, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, EMBALADOS EM CAIXA DE PAPELÃO LIMPA, ÍNTEGRA E RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMATÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.		KG	1000		
102	CARNE BOVINA DE 2 QUALIDADE APRESENTAR-SE CONGELADO, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMATÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMATÕES NUTRICIONAIS, PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.		KG	3000		
103	PEITO DE FRANGO Apresentar-se congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria frigorífica, de acordo com a legislação vigente.		KG	2000		

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA - R\$
PRAZO DE ENTREGA:
CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:
VALIDADE DESTA PROPOSTA:
Dados bancários do proponente para fins de pagamento:
Banco:
Conta:
Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA
Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO: a proposta deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.





ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE JACARAÚ
COORDENAÇÃO DE LICITAÇÕES CONTRATOS

ANEXO II - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00001/2025

MODELO DE DECLARAÇÃO - de não empregar menor

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00001/2025

PREFEITURA MUNICIPAL DE JACARAÚ - PB.

PROPONENTE
CNPJ

1.0 - DECLARAÇÃO de não empregar menor.

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, insalubre ou perigoso e nem menor de dezesseis anos, em qualquer trabalho, podendo existir menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz na forma da legislação vigente; em acatamento às disposições do Art. 7º, Inciso XXXIII, da Constituição Federal, acrescido pela Lei Federal nº 9.854, de 27 de outubro de 1999.

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA
Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO: a declaração deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.



INSTITUCIONAL

PREFEITURA DE JACARAÚ-PB- EMAIL: <https://www.jacarau.pb.gov.br>

CNPJ: 08.947.699/0001-03

CONTATOS

☎ (83) 98234-8905

✉ prefeituramunicipaldejacarau@gmail.com

ENDEREÇO E HORÁRIO

📍 RUA AUGUSTO LUNA, Nº 45 CENTRO, CEP: 58278-000

🕒 SEGUNDA A SEXTA, DAS 08H ÀS 12H E DAS 14H ÀS 17H.



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE JACARAÚ
COORDENAÇÃO DE LICITAÇÕES CONTRATOS

ANEXO III - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00001/2025

MODELO DE DECLARAÇÃO - que a proposta compreende a integralidade dos custos

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00001/2025

PREFEITURA MUNICIPAL DE JACARAÚ - PB.

PROPONENTE
CNPJ

1.0 - DECLARAÇÃO que a proposta econômica compreende a integralidade dos custos.

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA
Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO: a declaração deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.



INSTITUCIONAL

PREFEITURA DE JACARAÚ-PB- EMAIL: <https://www.jacarau.pb.gov.br>

CNPJ: 08.947.699/0001-03

CONTATOS

☎ (83) 98234-8905

✉ prefeituramunicipaldejacarau@gmail.com

ENDEREÇO E HORÁRIO

📍 RUA AUGUSTO LUNA, Nº 45 CENTRO, CEP: 58278-000

🕒 SEGUNDA A SEXTA, DAS 08H ÀS 12H E DAS 14H ÀS 17H.



Aos ... dias do mês de ... de ..., na sede do Coordenação de Licitações Contratos da Prefeitura Municipal de Jacaraú, Estado da Paraíba, localizada na Rua Augusto Luna - Centro - Jacaraú - PB, nos termos da Decreto Federal nº 11.462, de 31 de Março de 2023; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; e, ainda, conforme a classificação da proposta apresentada no Pregão Eletrônico nº 00001/2025 que objetiva o registro de preços para: REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PERECÍVEL E NÃO PERECÍVEL) DESTINADOS À MANUTENÇÃO ALIMENTAR DA REDE ESCOLAR LIGADA À SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO E PARA SUPRIR AS DEMANDAS DOS DEMAIS PROGRAMAS DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E SAÚDE, BEM COMO PARA COBRIR AS NECESSIDADES DAS DEMAIS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE JACARAÚ, CONFORME DESCRITIVOS DO TERMO DE REFERÊNCIA; resolve registrar o preço nos seguintes termos:

Órgão e/ou entidade integrante da presente Ata de Registro de Preços: PREFEITURA MUNICIPAL DE JACARAÚ - CNPJ nº 08.947.699/0001-03.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DA VALIDADE DOS PREÇOS:

O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de um ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP, e poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovado que o preço é vantajoso.

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 contratação pretendida, desde que devidamente justificada.

A cada efetivação da contratação do objeto registrado decorrente desta Ata, devidamente formalizada através do correspondente Contrato, serão observadas as cláusulas e condições constantes do Edital de licitação que a precedeu, relativamente ao Pregão Eletrônico nº 00001/2025, parte integrante deste instrumento de compromisso. A presente Ata de Registro de Preços, durante sua vigência poderá ser utilizada:

Pela Prefeitura Municipal de Jacaraú, que também é o órgão gerenciador responsável pela administração e controle desta Ata, representada pela sua estrutura organizacional definida no respectivo orçamento programa.

Por órgãos ou entidades da administração pública, observadas as disposições do Pregão Eletrônico nº 00001/2025, que fizerem adesão a esta Ata, mediante a consulta e a anuência do órgão gerenciador.

Os órgãos e entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da ata de registro de preços, deverão consultar o órgão gerenciador da ata para manifestação sobre a possibilidade de adesão;

Caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata firmada com o órgão gerenciador e órgãos participantes;

As aquisições ou as contratações adicionais mediante adesão à ata não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata do registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes;

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

Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata de registro de preços;

Compete ao órgão não participante os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

O usuário da ata, sempre que desejar efetivar a contratação do objeto registrado, fará através de solicitação ao gerenciador do sistema de registro de preços, mediante processo regular.

As obrigações decorrentes da execução do objeto deste certame, constantes da Ata de Registro de Preços, serão firmadas com o fornecedor registrado, observadas as condições estabelecidas no presente instrumento e a contratação será formalizada por intermédio do Contrato.

O prazo para assinatura do Contrato, será de 05 (cinco) dias consecutivos, considerados da data da convocação.

O prazo para assinatura do Contrato, será de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da convocação. O qualificação do objeto a ser executado será exclusivamente o fixado no correspondente Contrato e observará, obrigatoriamente, o valor registrado na respectiva Ata. Não atendendo à convocação para assinar o Contrato, e ocorrendo essa dentro do prazo de validade da Ata de Registro de Preços, o licitante perderá todos os direitos que porventura tenha obtido como vencedor da licitação.

É permitido ao Órgão Realizador do Certame, no caso do licitante vencedor não comparecer para assinar o Contrato no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação e sucessivamente, para fazê-lo em igual prazo do licitante vencedor, aplicadas aos faltosos as penalidades cabíveis.

O Contrato decorrente do presente certame, deverá ser assinado no prazo de validade da respectiva Ata de Registro de Preços; e aquele que eventualmente venha a ser assinado pelo licitante vencedor, poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos e condições

criada pelo Poder Judiciário, para ser julgada com a mesma finalidade, unilateralmente pelo Comitê de Ética por decisão unânime de todos os membros, nos termos das disposições previstas nos Arts. 124 a 136; e sua extinção, formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, ocorrerá nas hipóteses e disposições dos Arts. 137 a 139, todos da Lei 14.133/21.

O Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a – advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b – multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação; c – multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; d – impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de três anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do referido Art. 156; f – aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.

Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 (quinze) dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

CLÁUSULA QUINTA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

Integram esta Ata, o Edital do Pregão Eletrônico nº 00001/2025 e seus anexos, e as seguintes propostas vencedoras do referido certame:

.....

Item(s):

Valc

Value: R\$

- ...
 Itomoe (e),

Item(s):
Model: B6

CLAUSULA SEXTA - DO FORO:
Para dirimir as questões decorrentes da utilização da presente Ata, fica eleito o Foro da Comarca de Jacaraú.



2004 – EDUCAÇÃO BÁSICA COM QUALIDADE
 0162 3.3.90.30–15690000 MATERIAL DE CONSUMO
 2110 – MANUTENÇÃO DE NOVAS MATRÍCULAS DA EDUCAÇÃO INFANTIL
 2004 – EDUCAÇÃO BÁSICA COM QUALIDADE
 0171 3.3.90.30–15690000 MATERIAL DE CONSUMO
 0173 3.3.90.39–15690000 OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS – PESSOA JURÍDICA
 Recursos para educação:
 22.050 Secretária de Educação
 2009 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
 2012 MANUTENÇÃO DE OUTRAS DESPESAS DA EDUCAÇÃO BÁSICA – FUNDEB /VAAF/VAAT – 30%
 2013 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO
 Recursos para as demais secretarias
 22.030 Secretária De Administração
 2005 SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS GERAIS E DE APOIO ESPECÍFICO
 22.040 Secretária de Planejamento
 2008 PLANEJAMENTO, EXECUÇÃO ORÇAMENTÁRIA, FINANCEIRA E CONTROLE
 22.060 Secretária de Saúde
 2072 INCREMENTO TEMPORÁRIO AO CUSTEIO DOS SERV. DE ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE
 2022 COFINANCIAMENTO MÓVEL DE URGÊNCIA – SAMU 192 – FINANCIAMENTO PRÓPRIO
 2053 ATENÇÃO À SAÚDE DA POPULAÇÃO PARA PROCEDIMENTOS NO MAC
 2069 MANUTENÇÃO DO CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL
 22.070 Secretária de Infraestrutura
 2025 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA
 22.080 Secretária de Desenvolvimento Social e Humano
 2029 MANUTENÇÃO DO CONSELHO TUTELAR
 2030 APOIO AO CENTRO DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS
 2032 GERENCIAMENTO DAS POLÍTICAS DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E HUMANO
 2035 MANUTENÇÃO DE BENEFÍCIOS EVENTUAIS
 2042 MANTER O BLOCO DA PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA – CRAS/SCVF
 2046 COFINANCIAMENTO DOS SERVIÇOS, PROGRAMAS E PROJETOS DO SUAS
 22.090 Secretária de Agricultura e Desenvolvimento Econômico
 2036 MANUTENÇÃO DAS ATRIBUIÇÕES DA SECRETARIA DE AGRICULTURA
 22.100 Secretária de Esportes
 2038 ATUAÇÃO GERENCIAL DA SECRETARIA DE ESPORTES
 22.110 Secretária de Meio Ambiente
 2058 MANUTENÇÃO DA SECRETARIA DO MEIO AMBIENTE
 22.130 Secretária de Transporte e Mobilidade Urbana
 2055 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SEC. DE TRANSPORTES E MOBILIDADE URBANA
 22.140 Secretária de Cultura e Turismo
 2056 MANUTENÇÃO DA SECRETARIA DE CULTURA E TURISMO
 3.3.90.30 99 MATERIAL DE CONSUMO

CLÁUSULA SEXTA - DO PAGAMENTO:

O pagamento será efetuado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo Contratante, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de até trinta dias, contados do período de adimplemento.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO PRAZO E DA VIGÊNCIA:

O prazo máximo de entrega do objeto ora contratado, que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da assinatura do Contrato:

a - Entrega: Imediata.

A vigência do presente contrato será determinada: até o final do exercício financeiro de 2025, considerada a data de sua assinatura; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

- a - Efetuar o pagamento relativo ao fornecimento efetivamente realizado, de acordo com as respectivas cláusulas do presente contrato;
- b - Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para o fiel fornecimento contratado;
- c - Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade de produto fornecido, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades contratuais e legais;
- d - Designar representantes com atribuições de Gestor e Fiscal deste contrato, nos termos da norma vigente, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de informações pertinentes a essas atribuições;
- e - Observar, em compatibilidade com o objeto deste contrato, as disposições dos Arts. 115 a 123 da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO:

- a - Executar devidamente o fornecimento descrito na cláusula correspondente do presente contrato, dentro dos melhores parâmetros de qualidade estabelecidos para o ramo de atividade relacionada ao objeto contratual, com observância aos prazos estipulados;
- b - 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;
- c - Manter preposto capacitado e idôneo, aceito pelo Contratante, quando da execução do contrato, que o represente integralmente em todos os seus atos;
- d - Permitir e facilitar a fiscalização do Contratante devendo prestar os informes e esclarecimentos solicitados;
- e - Será responsável pelos danos causados diretamente ao Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado;
- f - Não ceder, transferir ou subcontratar, no todo ou em parte, o objeto deste instrumento, sem o conhecimento e a devida autorização expressa do Contratante;
- g - Manter, durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo licitatório, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado;
- h - Cumprir a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas, ao longo de toda a execução do contrato, e sempre que solicitado pelo Contratante, deverá comprovar o cumprimento dessa reserva de cargos, com a indicação dos empregados que preencherem as referidas vagas;
- i - Observar, em compatibilidade com o objeto deste contrato, as disposições dos Arts. 115 a 123 da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA ALTERAÇÃO E EXTINÇÃO:

Este contrato poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos e condições previstas nos Arts. 124 a 136 e sua extinção, formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, ocorrerá nas hipóteses e disposições dos Arts. 137 a 139, todos da Lei 14.133/21.

Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I, do caput do Art. 124, da Lei 14.133/21, o Contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem nas compras, de até o respectivo limite fixado no Art. 125, do mesmo diploma legal, do valor inicial atualizado do contrato. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO RECEBIMENTO:

Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e condições para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições do Art. 140, da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS PENALIDADES:

O licitante ou o Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a – advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b – multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação; c – multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; d – impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de três anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do referido Art. 156; f – aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.

Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA:

Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula: $EM = N \times VP \times I$, onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado: $I = (TX \div 100) \div 365$, sendo TX = percentual do IPCA-IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD:

- a - As partes contratantes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de Agosto de 2018, que é a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais LGPD, quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão deste contrato, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.
- b - Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do Art. 6º, da Lei 13.709/18.
- c - É vedado o compartilhamento com terceiros de qualquer dado obtido, fora das hipóteses permitidas em Lei.
- d - Constitui atribuição do Contratado orientar e treinar seus empregados, quando for o caso, sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO FORO:

Para dirimir as questões decorrentes deste contrato, as partes elegem o Foro da Comarca de Jacaraú.

E, por estarem de pleno acordo, foi lavrado o presente contrato em 02(duas) vias, o qual vai assinado pelas partes e por duas testemunhas.

Jacaraú - PB, ... de de

TESTEMUNHAS

PELO CONTRATANTE





ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE JACARAÚ
COORDENAÇÃO DE LICITAÇÕES CONTRATOS

ANEXO VI - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00001/2025

MODELOS DE DECLARAÇÕES - cumprimento de requisitos normativos

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00001/2025

PREFEITURA MUNICIPAL DE JACARAÚ - PB.

PROPONENTE
CNPJ

1.0 - DECLARAÇÃO de ciência dos termos do Edital.

O proponente acima qualificado, declara sob as penas da Lei, que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos.

2.0 - DECLARAÇÃO de inexistir fato impeditivo.

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que inexistente até a presente data fato impeditivo no que diz respeito à habilitação/participação na presente licitação, estando ciente da obrigatoriedade de informar ocorrências posteriores.

3.0 - DECLARAÇÃO de não possuir no quadro societário servidor da ativa do órgão.

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que não possui em seu quadro societário e de funcionários, qualquer servidor efetivo ou comissionado ou empregado da Prefeitura Municipal de Jacaraú, como também em nenhum outro órgão ou entidade a ela vinculada, exercendo funções técnicas, gerenciais, comerciais, administrativas ou societárias.

4.0 - DECLARAÇÃO de não utilizar trabalho degradante ou forçado.

O proponente acima qualificado, declara sob as penas da Lei, que não possui em sua cadeia produtiva, nos termos do Art. 1º, Incisos III e IV, e do Art. 5º, Inciso III, da Constituição Federal, empregados executando trabalho degradante ou forçado.

5.0 - DECLARAÇÃO de cumprimento da reserva de cargo para deficiente e de acessibilidade.

O proponente acima qualificado, declara sob as penas da Lei, que está ciente do cumprimento da reserva de cargo prevista na norma vigente, consoante Art. 93, da Lei Federal nº 8.213, de 24 de julho de 1991, para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que, se aplicado ao número de funcionário da empresa, atende às regras de acessibilidade previstas.

6.0 - DECLARAÇÃO de cumprimento dos requisitos para a habilitação e da proposta.

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que cumpre os requisitos para a habilitação; e a conformidade de sua proposta com as exigências do Edital e seus anexos.

7.0 - DECLARAÇÃO de observância do limite de contratação com a Administração Pública.

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que, na condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, no presente ano-calendário, ainda não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como EPP, nos termos do Art. 4º, §§ 2º e 3º, da Lei 14.133/21.

Local e Data.

NOME/ASSINATURA/CARGO
Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO: a declaração deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.





ESTADO DA PARAÍBA PREFEITURA MUNICIPAL DE JACARAÚ

ANEXO VII - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00001/2025

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP [Publicidade: divulgação conjunta com o edital]

OBSERVAÇÃO: este anexo é representado pelo correspondente Estudo Técnico Preliminar - ETP, documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução; em atendimento ao requisito de publicidade determinado na norma vigente, que exige a publicação conjunta desses estudos com o respectivo Edital para garantir plena transparência e competitividade.

1.Introdução

Este documento apresenta os estudos técnicos preliminares, onde será avaliada a contratação pretendida, demonstrando os elementos e as informações essenciais que servirão para embasar a elaboração do Termo de Referência, quando for considerada viável, de modo a melhor atender aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional.

2.Objeto

Constitui objeto do presente estudo técnico a pretensa: REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PERECÍVEL E NÃO PERECÍVEL) DESTINADOS À MANUTENÇÃO ALIMENTAR DA REDE ESCOLAR LIGADA À SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO E PARA SUPRIR AS DEMANDAS DOS DEMAIS PROGRAMAS DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E SAÚDE, BEM COMO PARA COBRIR AS NECESSIDADES DAS DEMAIS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE JACARAÚ, CONFORME DESCRITIVOS DO TERMO DE REFERÊNCIA.

3.Necessidade da contratação

A contratação descrita, que mesmo com o contínuo esforço de sempre buscar a otimização dos processos de trabalho, é essencial: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica – REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PERECÍVEL E NÃO PERECÍVEL) DESTINADOS À MANUTENÇÃO ALIMENTAR DA REDE ESCOLAR LIGADA À SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO E PARA SUPRIR AS DEMANDAS DOS DEMAIS PROGRAMAS DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E SAÚDE, BEM COMO PARA COBRIR AS NECESSIDADES DAS DEMAIS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE JACARAÚ, CONFORME DESCRITIVOS DO TERMO DE REFERÊNCIA –, considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

4.Alinhamento aos planos da Administração

A contratação pretendida está alinhada aos planos estratégicos da Administração, delineados nas diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas, onde estão fixadas e detalhadas as respectivas ações ao alcance dos objetivos institucionais, primando pela eficácia, eficiência e efetividade dos respectivos projetos, programas e processos.

5.Requisitos da contratação

As características e especificações do objeto da referida contratação são:

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD
ETP 1	ARROZ, GRUPO: BENEFICIADO, SUBGRUPO: PARABOLIZADO, CLASSE: LONGO FINO, TIPO: LONGO FINO NÃO DEVE APRESENTAR GRÃOS DISFORMES, PERCENTUAIS DE IMPUREZAS ACIMA DE 5% (GRÃOS QUEIMADOS, PEDRAS, CASCAS E CARUNCHOS), CHEIRO FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO, PREPARAÇÃO DIETÉTICA FINAL INADEQUADA, EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG, EM POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	KG	10000
ETP 2	ACÚCAR, PRODUTO PROCESSADO DA CANA-DE-ACÚCAR COM MOAGEM REFINADA: NÃO DEVE APRESENTAR SUJEIÇÃO, UMIDADE, BOLOR, RENDIMENTO INSATISFATÓRIO, COLORAÇÃO E MISTURAS E PESO INSATISFATÓRIO EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG, EM POLIETILENO LEITOSO OU TRANSPARENTE, ATÓXICA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	KG	20000
ETP 3	ACÚCAR MASCAYO ACÚCAR MASCAYO, ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, EMBALAGEM COM 1 KG. DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE.	KG	500
ETP 4	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO 100% SÓ STEVIA, SEM ASPARTAME, SEM SACARINO, SEM ACESULFAME-K, EMBALAGEM DE 100ML, CONTENDO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	UND	350
ETP 5	ACHOCOLATADO, INGREDIENTES BÁSICOS: CACAU E ACÚCAR, MALTO DEXTRINA, SAL, AROMA DE BAUNILHA E ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA. SEM ADIÇÃO DE LEITE EM PÓ OU SORO DE LEITE. NÃO DEVERÁ APRESENTAR (PROBLEMAS COM HOMOGENEIDADE, DILUIÇÃO INADEQUADA, EXCESSO DE ACÚCAR, MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO), PRESENÇA DE IMPUREZAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS, CHEIRO FORTE E INTENSO, COLORAÇÃO ESCURA OU CLARA NÃO CARACTERÍSTICA, SABOR ALTERADO POR MISTURA E PESO INSATISFATÓRIO, EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM POLIETILENO, LATAS DE FLANDRES OU POTES PLÁSTICOS BEM VEDADOS DE ATÉ 400 G. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS	UND	1000
ETP 6	ALHO DE 1ª QUALIDADE – GRUPO COMUM, ROXO, TIPO ESPECIAL; – EMBALAGEM DE 1 KG, COM DIZERES DE ROTULAGEM EM PACOTES E PRAZO DE VALIDADE.	PCT	1000
ETP 7	FIAMBRE? A BASE DE CARNE BOVINA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADOR DE AVES, ÁGUA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADOR DE BOVINOS, MOÍDOS BOVINOS, FÉCULA DE MANDIOCA, PROTEÍNAS DE SOJA, SAL, CONDIMENTOS PREPARADOS DE 320G	UND	1000
ETP 8	ALMONDEGAS ENLATADAS 420G.	UND	250
ETP 9	AMIDO DE MILHO AMIDO DE MILHO, PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DE MILHO. DEVE SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITOS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE, FERMENTAÇÃO OU RANÇO. DEVE PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR RESÍDUOS OU IMPUREZAS, BOLOR OU CHEIRO NÃO CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, VEDADA, ACONDICIONADA EM SACOS PLÁSTICOS REFORÇADOS OU CAIXAS, COM PESO LÍQUIDO DE ATÉ 1 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	KG	450
ETP 10	AVEIA EM FLOCOS FINOS AVEIA EM FLOCOS FINOS. DEVE SER CONSTITUÍDO DE FOLHAS Sãs, LIMPAS E DESIDRATADAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO VERDE PARACENTA, ASPECTO, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALAGENS: EMBALAGEM DE 200G, COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. LEGISLAÇÃO: RESOLUÇÃO – RDC Nº 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.	UND	1000
ETP 11	AZEITE DE OLIVA AZEITE DE OLIVA PURO, SEM COLESTEROL, COM 500 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 E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	UND	20
ETP 12	AZEITONA VERDE SEM CAROÇO, EM CONSERVA, COM 500 G. ACONDICIONADA 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 E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	UND	500
ETP 13	BATATA PALHA BATATA PALHA PACOTE COM 200G CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. C/ REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, OBEDECENDO À RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	UND	200
ETP 14	BISCOITO CREAM CRACKER BICOITO CREAM CRACKER, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ACÚCAR REFINADO, ACÚCAR INVERTIDO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, XAROPE DE MALTOSE, SAL REFINADO, FERMENTO BIOLÓGICO, FERMENTO QUÍMICO (BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO), MELHORADOR DE FARINHA (PROTEASE E METABISSULFATO DE SÓDIO), ESTABILIZANTE (LECITINA DE SOJA), AROMATIZANTE ARTIFICIAL, ANTIOXIDANTE (ÁCIDO CÍTRICO). NÃO DEVE APRESENTAR ENTRE OS INGREDIENTES: LEITE OU SORO DE LEITE, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO E EMULSIFICANTE ESTERIL-2-LACTIL LACTATO DE SÓDIO. DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO ATÉ 10% DE BISCOITOS QUEBRADOS). EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE ATÉ 400 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	UND	25000
ETP 15	BISCOITO DOCE TIPO MARIA BISCOITO DOCE TIPO MARIA, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ACÚCAR REFINADO, ACÚCAR INVERTIDO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, XAROPE DE MALTOSE, SAL REFINADO, FERMENTO BIOLÓGICO, FERMENTO QUÍMICO (BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO), MELHORADOR DE FARINHA (PROTEASE E METABISSULFATO DE SÓDIO), ESTABILIZANTE (LECITINA DE SOJA), AROMATIZANTE ARTIFICIAL, ANTIOXIDANTE (ÁCIDO CÍTRICO). NÃO DEVE APRESENTAR ENTRE OS INGREDIENTES: LEITE OU SORO DE LEITE, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO E EMULSIFICANTE ESTERIL-2-LACTIL LACTATO DE SÓDIO. DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO ATÉ 10% DE BISCOITOS QUEBRADOS). EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE ATÉ 400 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	UND	25000
ETP 16	BISCOITO TIPO ROSQUINHA BISCOITO TIPO ROSQUINHA, SEM RECHEIO À BASE DE: FARINHA DE TRIGO, ACÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, LECITINA DE SOJA, AMIDO DE MILHO, ACÚCAR INVERTIDO, LEITE INTEGRAL, SAL. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS OU QUEIMADOS. SABOR: LEITE. UND C/ 400G	UND	5000

ETP 17	CANELA EM PÓ CANELA, PRODUTO ALIMENTÍCIO EM PÓ FINO, PURO, DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO MARROM CLARO, CHEIRO AROMÁTICO E SABOR CARACTERÍSTICO DE CANELA, EMBALAGEM PLÁSTICA ÍNTEGRA, ATÓXICA, DE 100G, RÓTULO COM INDICAÇÃO DO FABRICANTE, PRODUTO, PESO, INGREDIENTES, DATA DE PRAZO DE VALIDADE E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE, LIVRE DE INSETOS E FUNGOS, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE	KG	70
ETP 18	CAFÉ MOÍDO CAFÉ MOÍDO, PÓ DE COLORAÇÃO, CHEIRO E AROMA PRÓPRIO, ISENTO DE SUJIDADES E PARASITAS, ACONDICIONADOS EM SACOS DE POLIÉSTER METALIZADO + POLIETILENO, RESISTENTE, TERMOSOLDÁVEL, COM 250G.	PCT	12000
ETP 19	CATCHUP TRADICIONAL, COM APROXIMADAMENTE 300 G, ACONDICIONADO 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 CENIPA	UND	150
ETP 20	CONDIMENTO PREPARADO CONDIMENTO PREPARADO, EM TABLETE COM APROXIMADAMENTE 9G, CONTENDO 24 UNIDADES, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM MARCA REGISTRADA, CONTENDO DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO, NÚMERO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE E ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO.	CX	150
ETP 21	COLORÍFICO EM PÓ COLORÍFICO EM PÓ DE PRIMEIRA, CONSTITUÍDO DE MATÉRIA PRIMA DE BOA QUALIDADE E APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, CONTENDO NO MÁXIMO 10% DE SAL, DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES, REGISTRO NO MS, EMBALAGENS: EMBALAGEM DE POLIETILENO TRANSPARENTE, RESISTENTE, ATÓXICA DE ATÉ 500G, A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LEGISLAÇÃO: RESOLUÇÃO – RDC Nº 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.	KG	400
ETP 22	CHÁ DE SABORES VARIADOS CHÁ DE SABORES VARIADOS (BOLDO, CAMOMILA, CIDREIRA, ERVA-DOCE), CONTENDO 10 SAQUINHOS COM 10 G CADA, EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, DE ACORDO COM A CENIPA.	CX	200
ETP 23	CREME DE LEITE TRADICIONAL CREME DE LEITE TRADICIONAL, COM APROXIMADAMENTE 200 G, 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 E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	CX	1000
ETP 24	ERVILHA EM CONSERVA ERVILHA EM CONSERVA, REIDRATADA, COM APROXIMADAMENTE 200 G, ACONDICIONADA 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 E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	UND	500
ETP 25	EXTRATO DE TOMATE EXTRATO DE TOMATE, COM APROXIMADAMENTE 500 G, ACONDICIONADO 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 CENIPA.	UND	1000
ETP 26	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO, CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO 1, DEVE SER FABRICADA A PARTIR DE GRÃOS DE TRIGO SÃO E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA NEM RANÇOSA, ESPECIFICIDADE DE USO: PREPARO DE PÃES CASEIROS DIVERSOS, BOLOS E BISCOITOS, NÃO DEVERÁ APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS OU IMPUREZAS, NEM RENDIMENTO INSATISFATÓRIO, EMBALAGEM: DEVE ESTAR ÍNTEGRA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICA, BEM VEDADA, CONTENDO 1KG, PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	KG	500
ETP 27	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO, CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO 1, DEVE SER FABRICADA A PARTIR DE GRÃOS DE TRIGO SÃO E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA NEM RANÇOSA, ESPECIFICIDADE DE USO: PREPARO DE PÃES CASEIROS DIVERSOS, BOLOS E BISCOITOS, NÃO DEVERÁ APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS OU IMPUREZAS, NEM RENDIMENTO INSATISFATÓRIO, EMBALAGEM: DEVE ESTAR ÍNTEGRA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICA, BEM VEDADA, CONTENDO 1KG, PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	KG	200
ETP 28	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, HERMETICAMENTE VEDADA E COM DATA DE FABRICAÇÃO, NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA NEM RANÇOSA, ESPECIFICIDADE DE USO: PREPARO DE PÃES CASEIROS DIVERSOS, BOLOS E BISCOITOS, NÃO DEVERÁ APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS OU IMPUREZAS, NEM RENDIMENTO INSATISFATÓRIO, EMBALAGEM: DEVE ESTAR ÍNTEGRA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICA, BEM VEDADA, CONTENDO 1KG, PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	KG	200
ETP 29	FARINHA DE MANDIOCA FARINHA DE MANDIOCA, NÃO DEVERÁ APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS OU IMPUREZAS, NEM RENDIMENTO INSATISFATÓRIO, EMBALAGEM: DEVE ESTAR ÍNTEGRA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICA, BEM VEDADA, CONTENDO 1KG, PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	KG	500
ETP 30	TAPIOCA (POLVILHO DOCE) – EXTRAÍDA DA MASSA DA MANDIOCA RALADA E ESCORRIDA, SECA, NÃO APRESENTANDO PARTÍCULAS TERROSAS, PEDAÇOS DE CASCA O U DETRITOS ANIMAIS, EMBALADO EM SACO DE 1 KG.	KG	3000
ETP 31	FEIJÃO CARIOQUINHA FEIJÃO CARIOQUINHA, TIPO 1, CLASSE CARIOQUINHA, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS ÍNTEGROS E SÁDIOS COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES, EMBALAGEM DE 1 KG EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A ÍNTEGRIIDADE 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.	KG	5000
ETP 32	FEIJÃO PRETO FEIJÃO PRETO, TIPO 1, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS ÍNTEGROS E SÁDIOS COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES, EMBALAGEM DE 1 KG EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A ÍNTEGRIIDADE 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.	KG	5000
ETP 33	FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO, TIPO FLOCÃO, AMARELO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS COM AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, EMBALAGEM DE 500G SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, TAMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A ÍNTEGRIIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM FARDOS LACRADOS, A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	UND	35000
ETP 34	LEITE CONDENSADO UHT LEITE CONDENSADO UHT ACONDICIONADO EM CAIXAS LIMPAS, NÃO AMASSADAS, NÃO ESTUPADAS, RESISTENTES QUE GARANTAM A ÍNTEGRIIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO OU EM EMBALAGEM, PESANDO 395 GRAMAS, A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE	UND	600
ETP 35	LEITE EM PÓ INTEGRAL LEITE EM PÓ CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO, O PRODUTO DEVE CONTER NO MÍNIMO 10% DE GORDURA TOTAL E 8% DE PROTEÍNA, ENRIQUECIDO COM VITAMINA A, C, D E FERRO COR BRANCA INTERIOR E SABOR CARACTERÍSTICO, EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE CONTENDO ATÉ 200 G, DEVERÁ TRAZER INFORMAÇÕES GERAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE BEM VISÍVEIS E CLARAS, INSTANTÂNEO AS BORDAS DO FECHO DE VEDAÇÃO DA EMBALAGEM DEVEM ESTAR PERFEITAS (SEM ORIFÍCIOS OU DEFEITOS) QUE PREJUDIQUEM A QUALIDADE E O VALOR NUTRICIONAL DO PRODUTO, O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SINAIS DE SUJIDADE, CORPOS ESTRANHOS AO PRODUTO, COR NÃO CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, SABOR ÁCIDO INTENSO OU PROBLEMAS DE VEDAÇÃO DA EMBALAGEM, PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, PARÂMETRO DE QUALIDADE: ITAMBÉ, PIRACANJUBA OU EQUIVALENTE OU DE MELHOR QUALIDADE, (CONFORME ACÓRDÃO 1416/2010 2ª CÂMARA – TCU)	PCT	30000
ETP 36	LEITE PASTEURIZADO LEITE PASTEURIZADO, BRANCO LEITOSO, COM 1 LITRO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	LT	500
ETP 37	LEITE LATA 380 G LATA COM 380G OU MAIS – LEITE INTEGRAL, MALTODEXTRINA, SORO DE LEITE, ENZIMA LACTASE, VITAMINAS (A, D E C), MINERAIS (FERRO E ZINCO) E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	UND	500
ETP 38	LEITE DE COCO LEITE DE COCO TRADICIONAL, COM 500 ML, ACONDICIONADO 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 CENIPA.	UND	500
ETP 39	MACARRÃO, VITAMINADO TIPO ESPAGUETE, COR AMARELA, OBTIDA PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, OVOS, E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS SUJIDADES, PARASITAS, ADMITIDA UMIDADE MÁXIMA 13%, EMBALAGEM DE 500G, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A ÍNTEGRIIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO ACONDICIONADO 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.	PCT	10000
ETP 40	MARGARINA, PRODUTO OBTIDO DE VEGETAIS LÍQUIDOS HIDROGENADOS, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, AROMATIZADA ARTIFICIALMENTE E VITAMINADA, COM NO MÍNIMO 65% DE LÍPIDIOS, NÃO DEVE APRESENTAR MASSA NÃO CREMOSA, CHEIRO DESAGRADÁVEL, COR NÃO CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, POTE VIOLADO, EMBALAGEM: DEVE ESTAR ÍNTEGRA, EM POTE DE POLIETILENO RESISTENTE, CONTENDO 500G, PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	UND	6000
ETP 41	MAIONESE TRADICIONAL, COM APROXIMADAMENTE 250 G, ACONDICIONADA EM PLÁSTICO RESISTENTE, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CENIPA.	UND	500
ETP 42	MUNGUZÁ, GRÃOS DE MILHO AMARELO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS COM AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, EMBALAGEM DE 500G, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A ÍNTEGRIIDADE 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 05 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	PCT	500
ETP 43	PIPOCA DE MILHO PIPOCA – MILHO DE PIPOCA TIPO 1, GRÃOS DE MILHO AMARELO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS COM AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, EMBALAGEM DE 500G, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A ÍNTEGRIIDADE 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 05 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	PCT.	1000
ETP 44	MILHO VERDE EM CONSERVA MILHO VERDE EM CONSERVA, REIDRATADA, COM APROXIMADAMENTE 200 G, ACONDICIONADA 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 E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	UND	500
ETP 45	ÓLEO VEGETAL ÓLEO VEGETAL, CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: ÓLEO DE SOJA REFINADO, 100% NATURAL, NÃO DEVE APRESENTAR EMBALAGEM FRÁGIL, COM FERRUGEM, MISTURA DE OUTROS ÓLEOS, CHEIRO FORTE E INTENSO, VOLUME INSATISFATÓRIO, EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM RECIPIENTES (DE LATAS, OU RECIPIENTE DE PLÁSTICO), DE 900 ML, NÃO APRESENTADO FERRUGEM, AMASSAMENTO, VAZAMENTO E ABAULAMENTO, PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	UND	3000
ETP 46	IOGURTE NATURAL IOGURTE NATURAL INTEGRAL, SEM SABOR, SEM CORANTE, CONTENDO APENAS LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL E OU LEITE RECONSTITUÍDO INTEGRAL E FERMENTO LÁCTEO, EMBALAGEM DE 170G.	UND	4000
ETP 47	PRETINHA DE SOJA PROTEÍNA DE SOJA, CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: NÃO DEVEM APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO, EMBALAGEM: DEVE ESTAR ÍNTEGRA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 400 G, EM POLIETILENO TRANSPARENTE E TER EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE RÁFIA OU SACOS DE POLIETILENO, PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	PCT	2200

ETP 48	QUEIJO RALADO TIPO PARMESÃO QUEIJO RALADO TIPO PARMESÃO, TRADICIONAL, COM 100 G, ACONDICIONADO EM PLÁSTICO A VÁCUO, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE, DIPOA N.304 DE 22/04/96 E N.145 DE 22/04/98 E DA RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99.	UND	700
ETP 49	REFRIGERANTE EMBALAGEM PLÁSTICA (PET), SABORES VARIADOS, COM AÇÚCAR EM SUA COMPOSIÇÃO, CONSTANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE CLASSIFICAÇÃO E A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE E A DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE MÍNIMA 6 MESES.	UND	2000
ETP 50	SAL, CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: NÃO DEVEM APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG, EM POLIETILENO TRANSPARENTE E TER EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE RAÍO OU SACOS DE POLIETILENO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	KG	1000
ETP 51	SARDINHA EM CONSERVA SARDINHA EM CONSERVA, PREPARADA COM PESCADO FRESCO, LIMPO, EVISCERADO, COZIDO. IMERSA EM ÓLEO COMESTÍVEL ACONDICIONADO EM RECIPIENTE DE FOLHA DE FLANDRES ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO, CONTENDO APROXIMADAMENTE 130G DE PESO LÍQUIDO DRENADO. 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.	UND	20000
ETP 52	VINAGRE 500 ML VINAGRE , EMBALAGEM DE 500 ML. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, BEM VEDADA E DEVE CONSTAR: DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 1 MÊS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E INGREDIENTES.	UND	1000
ETP 53	MISTURA PARA MINGAU MISTURA PARA MINGAU, TRADICIONAL COM INGREDIENTES COM AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR, VITAMINAS (A E C) E SAIS MINERAIS (CÁLCIO, FOSFORO E FERRO). EMBALAGEM DE 500 GRAMAS HERMETICAMENTE VEDADA, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	UND	1560
ETP 54	REQUEIJÃO CREMOSO REQUEIJÃO CREMOSO, TRADICIONAL, COM 250G, CONSTANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE CLASSIFICAÇÃO E A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE E A DATA DE FABRICAÇÃO, VASILHA PLÁSTICA COM TAMPA PLÁSTICA, SELO DE ALUMÍNIO E RÓTULO CONTENDO VALOR NUTRICIONAL, FABRICANTE, VALIDADE E LOTE.	UND	200
ETP 55	SUCO EM PÓ COM AÇÚCAR DIVERSOS SABORES SUCO EM PÓ COM AÇÚCAR DIVERSOS SABORES. CONTENDO 15 UND DE 25GR. INGREDIENTES: AÇÚCAR, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, ANTIUMECTANTE FOSFATO TRICALCÍCO, CORANTE INORGÂNICO DÍOXIDO DE TITÂNIO, ANTIOXIDANTE ÁCIDO ASCÓRBICO, CORANTES ARTIFICIAIS, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DA FRUTA. NÃO CONTEM GLÚTEN, NÃO FERMENTADO. NÃO ALCÓOLICO. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO, PESO E VALIDADE ESTAMPADA NO RÓTULO DA EMBALAGEM.	CX	100
ETP 56	PEÇA DE CARNE BOVINA CONGELADA SEM GORDURA PEÇA DE CARNE BOVINA, CONGELADA, SEM GORDURA (PERCENTUAL ADMITIDO DE ATÉ 5% POR PEÇA), SEM CARTILAGENS E NERVOS. CARNE DE COR VERMELHA CEREJA, ELÁSTICA, FÍRME E COM ODOR AGRAVÁVEL. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO, A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 2 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	12000
ETP 57	CHARQUE PONTA DE AGULHA CHARQUE PONTA DE AGULHA, PACOTE COM 1 KG. PREPARADO COM CARNE BOVINA PONTA DE AGULHA DE BOA QUALIDADE SALGADA, CURADA, SECA, DE CONSISTÊNCIA FÍRME, COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS E MATERIAS ESTRANHOS, EMBALADA À VÁCUO, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. EMBALADOS EM CAIXA DE PAPELÃO LIMPA, ÍNTEGRA E RESISTENTE. 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 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	KG	4000
ETP 58	CARNE BOVINA CONGELADA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PEÇA DE CARNE BOVINA, CONGELADA, SEM GORDURA, CARNE DE COR VERMELHA CEREJA, ELÁSTICA, FÍRME E COM ODOR AGRAVÁVEL, CARNE DIANTEIRO, EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO E REVESTIDO POR CAIXA DE PAPELÃO (TIPO KRAFT) OU CAIXA PLÁSTICA LIMPA, DE ATÉ 20 KG (EMBALADOS EM PACOTES DE 1 KG DE FORMA QUE NÃO GRUDEM NOS DEMAIS, DEPOIS DE CONGELADOS, COM A ESPECIFICAÇÃO DO PESO EM CADA PACOTE). A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	3000
ETP 59	ACEM COM OSSO ACEM COM OSSO, CARNE BOVINA EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HEMETICAMENTE FECHADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE.	KG	2000
ETP 60	CARNE BOVINA DE 2 QUALIDADE APRESENTAR-SE CONGELADO, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	12000
ETP 61	PRESUNTO COZIDO SEM GORDURA PRESUNTO COZIDO SEM GORDURA, EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, LOTE, VALIDADE, PESO LÍQUIDO, E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS, EM EMBALAGENS E TEMPERATURAS CORRETAS (10°C OU DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS, RESPEITANDO A CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. DE MODO QUE AS EMBALAGENS NÃO SE APRESENTE	KG	500
ETP 62	OVOS VERMELHOS BANDEJA COM 30 UNIDADES, OVOS DE GALINHAS, VERMELHOS, TIPO GRANDE, FÍRME, SELECIONADOS COM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA EM DÚZIAS E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO ATÓXICA RESISTENTE, E NÃO REUTILIZADAS, PRODUTO ISENTO DE INCHADURAS, ESTUFAMENTO, SEM SUJIDADES. CASCA DE OVO LIMPA, ÁSPERA, FOSCA ODOR E ASPECTOS CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM DEVERÁ SER TIPO PET, ESTAR DEVIDAMENTE SELADA CONTENDO OS DIZERES TIPO COLONIAL, COM REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA, TRANSPORTE FECHADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 20 DIAS NO MOMENTO DA ENTREGA (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA, LAUDO E CERTIFICADO DE INSPEÇÃO).	BANDEJA	4000
ETP 63	FILÉ DE PEIXE FILÉ DE PEIXE, SEM ESPINHO, CONGELADOS, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO PEGAJOSO, SEM CHEIRO ESTRANHO E SABOR PRÓPRIO. EMBALAGEM PRIMÁRIA, INDIVIDUAL DE KG, CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, LIVRE DE INSETOS, MICROORGANISMOS DE OUTRA IMPUREZA QUE VENHA ACOMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. COM REGISTRO DE ÓRGÃO COMPETENTE, (SIF). COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE, APTO PARA O CONSUMO.	KG	1000
ETP 64	SALSICHA MISTA SALSICHA MISTA; PADRONIZADO EM 50G CADA, FRESCA REFRIGERADA, EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HEMETICAMENTE FECHADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE.	KG	1000
ETP 65	FRANGO INTEIRO FRANGO INTEIRO; CONGELADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE EM PACOTES COM PESO MÉDIO DE 1KG, COM RÓTULO CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, REGISTO NO SIF OU CISPOA OU SIM E IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES	kg	7000
ETP 66	PEIXE CONGELADO PEIXE, CONGELADO, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO PEGAJOSO, SEM CHEIRO ESTRANHO E SABOR PRÓPRIO. EMBALAGEM PRIMÁRIA, INDIVIDUAL, CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, LIVRE DE INSETOS, MICROORGANISMOS DE OUTRA IMPUREZA QUE VENHA ACOMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. COM REGISTRO DE ÓRGÃO COMPETENTE, (SIF). COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE PARA O CONSUMO.	KG	800
ETP 67	MORTADELA 2,5 KG MORTADELA, EMBALAGEM DE 2,5KG COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, LOTE, VALIDADE, PESO LÍQUIDO, E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS, EM EMBALAGENS E TEMPERATURAS CORRETAS (10°C OU DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS, RESPEITANDO A CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. DE MODO QUE AS EMBALAGENS NÃO SE APRESENTE ALTERADAS.	KG	300
ETP 68	QUEIJO MUSSARELA QUEIJO MUSSARELA. EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS, EM EMBALAGENS E TEMPERATURAS CORRETAS (10°C OU DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS, RESPEITANDO A CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. DE MODO QUE AS EMBALAGENS NÃO SE APRESENTE ALTERADAS.	KG	700
ETP 69	ARROZ BRANCO Arroz branco, polido, tipo 1, longo, grãos íntegros, isento de sujidades, materiais estranhos. Procedência nacional e de safra corrente. Deve possuir data de fabricação e validade. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionada em embalagem de 01Kg.	KG	1000
ETP 70	ALHO A GRANEL Alho branco, de primeira, sem a réstia, com a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	KG	500
ETP 71	BOLACHA SALGADA. Bolacha salgada sem Lactose Cream Cracker – Características técnicas: seus ingredientes devem ser isentos de leite e proteína de leite. Embalagem: 400g.	KG	400
ETP 72	CANJICA DE MILHO AMARELO. Canjiquinha de Milho Amarelo, acondicionado em caixa contendo 400 Gr. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, com identificação na embalagem rótulo dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 seis meses a contar da data de entrega.	KG	1000
ETP 73	CACAU EM PÓ Cacau em pó, 50 cacaus. O produto deve estar com suas características de cor, sabor, cheiro, preservadas, deve ser formulado a partir de matérias-primas selecionadas. Embalagem: deve estar acondicionado em pacotes de poliéster metalizado/PBED, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido mínimo de 200 gramas cada. Prazo de validade mínimo: 06 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	2000
ETP 74	CONDIMENTO MISTO Condimento misto cominho pimenta do reino, embalagem plástica de 100G, prazo mínimo de validade de 06 meses.	KG	1500
ETP 75	CRAVO DA ÍNDIA Produto alimentício. O cravo deve ser constituído por botões florais de espécies vegetais genuínos, sãos e limpos. Deve apresentar aspecto e cor característica, cheiro fortemente aromático característico de cravo da Índia e sabor pungente. Ausente de sujidades, parasitas ou larvas. Embalagem plástica íntegra, atóxica, de 100g. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data de prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente.	KG	30
ETP 76	FEIJÃO MACASSAR Feijão Macassar, constituído de grãos íntegros e sadios com teor de umidade máxima de 15, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 01 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 lacrados. A embalagem 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 06 seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	700
ETP 77	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE Características Técnicas: Leite em Pó sem lactose. O produto deve conter no mínimo 3,5 de gordura, enriquecido com vitamina A, C, D e Ferro cor branca interior e sabor característico. Embalagem: Acondicionada em embalagem resistente contendo até 1 kg. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras, instantâneo as bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitos sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG	2000
ETP 78	LEITE LÍQUIDO INTEGRAL Leite sem lactose embalagem em caixa de 1 litro.	KG	100
ETP 79	LEITE DE SOJA Leite de Soja, líquido, embalagem em caixa de 1 litro.	KG	100
ETP 80	MARGARINA INTERESTIFICADA COM SAL Margarina Interestificada com Sal, SEM LACTOSE –Característica técnica: Creme vegetal, enriquecido com vitaminas A D E, Ômega 3 e Ômega 6, SEM LACTOSE. Deve possuir lacre de proteção e registro do produto no Ministério da Agricultura. Embalagem: Íntegra, limpa e com lacre de proteção. Deve estar acondicionada em potes de 500gr.	KG	300
ETP 81	MARGARINA INTERESTIFICADA COM SAL S/LACTOSE Margarina Interestificada com Sal – embalagem 500 gr com identificação do produto, do fabricante, data de fabricação e validade, de acordo com a resolução 12/78 CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	KG	300

ETP 82	UVA PASSA Uva passa preta, sem semente, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, Embalagem plástica a vaco com peso aproximado de 100 gramas. O produto deverá ter na data da entrega, no mínimo 80 oitenta por cento do seu prazo de validade ainda por vencer	KG	100
ETP 83	ÇAÇFRÃO acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente contendo aproximadamente 50 gramas, com identificação na embalagem rotulo dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 06 seis meses a contar da data de entrega.	KG	200
ETP 84	POLPA DE FRUTAS Ser de boa procedência e livre de sujidades. Estar em embalagem de polietileno e de até 1 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações	KG	4800
ETP 85	FARINHA DE TAPIOCA Polvilho doce – extraída da massa da mandioca ralada e escorrida, seca, não apresentando partículas ferrosas, pedaços de casca o u detritos animais. Embalado em saco de 1 kg.	KG	3500
ETP 86	POLVILHO AZEDO Embalagem de 1 Kg boa qualidade. Prazo de validade mínima de 06 meses após a data de entrega.	KG	15
ETP 87	POLVILHO DOCE Embalagem de 1 Kg boa qualidade. Prazo de validade mínima de 06 meses após a data de entrega.	KG	15
ETP 88	TRIGO PARA KIBE Trigo para quibe, com peso de 500 gramas, embalagem plástica atóxica resistente com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Produto de primeira qualidade, isentos de sujidades e parasitas, carunchos. O produto deverá ter na data de entrega, no mínimo 80 oitenta por cento do seu prazo de validade ainda por vencer.	KG	100
ETP 89	AMEIXA PRETA SEM CAROÇO Obtida de frutas maduras, inteiras, sais, limpas e desidratadas, macias, livre de fermentações, manchas ou defeitos, com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Em embalagem plástica a vácuo com peso de 100 gramas.	KG	100
ETP 90	SEMENTE DE CHIA Semente de chia acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo aproximadamente 200 gramas, com identificação na embalagem rotulo dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 06 seis meses a contar da data de	KG	80
ETP 91	ORÉGANO desidratado constituído de folhas acompanhadas ou não de pequenas unidades florais, sas, secas e limpas, acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, 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. Apresentação: embalagem em polietileno em pacotes de 0,5 Kg ou 01 Kg.	KG	60
ETP 92	FERMENTO BIOLÓGICO Fermento biológico. Fermento biológico em pó, seco, embalagem de 125g, prazo de validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	KG	200
ETP 93	PEITO DE FRANGO Apresentar-se congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria frigorífico, de acordo com a legislação vigente.	KG	8000

O prazo máximo para a execução do objeto desta contratação e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da assinatura do Contrato ou equivalente:

Entrega: Imediata.

A vigência da presente contratação será determinada: até o final do exercício financeiro de 2025, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.

A contratação do fornecimento, objeto deste estudo preliminar, deverá considerar os seguintes normativos: Decreto Federal nº 11.462, de 31 de Março de 2023; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas.

Uma vez autorizada, a contratação pretendida deverá possuir previsão e adequação orçamentária e financeira com o orçamento vigente, necessariamente demonstrada, e compatibilidade com as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

6.Relação entre a demanda pretendida e o dimensionamento do fornecimento

O adequado equilíbrio entre a demanda requerida e a dimensão da correspondente contratação é fundamental para o seu planejamento e execução, notadamente com o intuito de reduzir ou, até mesmo, de se evitar aditivos contratuais desnecessários ou, ainda, a necessidade da realização de novo certame, com consequente perda de economia de escala.

O quantitativo e a respectiva unidade da presente contratação em função do consumo delineado e utilização prováveis, foram devidamente definidos mediante observância à previsão da demanda a ser atendida e possíveis alterações em decorrência das atividades a serem desenvolvidas e seus desdobramentos, bem como considerando o orçamento disponível e ainda a sequência histórica da realização de despesas semelhantes, quando existente.

7.Levantamento de mercado

Diversas empresas do ramo pertinente podem executar o objeto deste estudo preliminar, foram analisadas contratações similares feitas por outras entidades, por meio de consulta aos respectivos sistemas de gestão dos órgãos fiscalizadores, com o intuito de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração e as identificadas, quando possível e consideradas viáveis, foram incorporadas na contratação em análise.

Constatou-se, inclusive, que para a realização de despesas semelhantes ao objeto do presente estudo técnico, diversas entidades públicas efetivam a contratação de forma análoga à que se pretende adotar pela Administração, cumprindo as regras e exigências legais e normativas.

8.Justificativa da escolha do tipo de solução a contratar

A solução que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional, é a pretensa: REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PERECÍVEL E NÃO PERECÍVEL) DESTINADOS À MANUTENÇÃO ALIMENTAR DA REDE ESCOLAR LIGADA À SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO E PARA SUPRIR AS DEMANDAS DOS DEMAIS PROGRAMAS DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E SAÚDE, BEM COMO PARA COBRIR AS NECESSIDADES DAS DEMAIS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE JACARAÚ, CONFORME DESCRITIVOS DO TERMO DE REFERÊNCIA. Salienta-se que a vigência da contratação será determinada: até o final do exercício financeiro de 2025, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.

Nesse mesmo diapasão, sopesadas as possibilidades previstas no Art. 44, da Lei 14.133/21, quando houver, observados os aspectos da demanda requerida, e após considerados os custos e os benefícios de cada opção prevista no referido diploma legal, indica-se como a alternativa mais vantajosa para a Administração, a contratação do objeto do presente estudo técnico preliminar, da forma como se apresenta.

9.Estimativas preliminares dos preços

Nos termos da norma vigente o valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto. Informamos que, relativamente ao procedimento em tela, existe previsão de dotação específica no orçamento vigente, apropriada para a devida execução do objeto a ser contratado, conforme consulta prévia efetuada ao setor responsável.

Salienta-se que a Administração optou por preservar o sigilo da estimativa do valor da contratação até a conclusão da licitação. Nesse caso o orçamento estimado da contratação terá caráter sigiloso, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas, sendo que o sigilo não prevalecerá para os órgãos de controle interno e externo, nos termos do Art. 24, da Lei 14.133/21.

A justificativa para a opção do orçamento estimado sigiloso, observadas os aspectos e características da contratação, é fundamentada no entendimento da Administração no sentido de que, atribuindo-se o caráter sigiloso do valor estimado, aumenta a dinâmica da competitividade no certame, com potencial fomento à disputa e, consequentemente, ampliando a probabilidade da obtenção de melhores ofertas, e sem qualquer prejuízo para os interessados, pela indispensável divulgação do detalhamento dos quantitativos e demais informações necessárias para a devida elaboração de suas propostas.

A estimativa preliminar do valor da pretensa contratação, acompanhada do respectivo preço unitário referencial e com a indicação dos elementos que lhe dão suporte, constará de anexo classificado a este Estudo Técnico Preliminar - ETP, em decorrência da opção administrativa pelo orçamento estimado sigiloso, conforme as disposições do Art. 18, § 1º, da Lei 14.133/21.

10.Descrição da solução como um todo

Conforme os elementos apresentados, a solução é: REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PERECÍVEL E NÃO PERECÍVEL) DESTINADOS À MANUTENÇÃO ALIMENTAR DA REDE ESCOLAR LIGADA À SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO E PARA SUPRIR AS DEMANDAS DOS DEMAIS PROGRAMAS DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E SAÚDE, BEM COMO PARA COBRIR AS NECESSIDADES DAS DEMAIS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE JACARAÚ, CONFORME DESCRITIVOS DO TERMO DE REFERÊNCIA. Entende-se que o fornecimento poderá ser realizado na forma parcelada e no Sistema de Registro de Preços.

11.Justificativa para o parcelamento ou não da solução

De acordo com a legislação vigente, é obrigatório o parcelamento quando o objeto da contração tiver natureza divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto a ser licitado. Compras, obras ou serviços efetuados pela Administração serão divididos em tantos itens, parcelas e etapas que se comprovem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se a licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado, sem prejuízo da economia de escala. A norma ainda permite cotação de quantidade inferior à demandada no certame, com vistas a ampliação da competitividade, podendo o ato convocatório fixar quantitativo mínimo. Nesse sentido, o competente processo licitatório a ser deflagrado para efetivação da presente contratação será dividido em itens, conforme as características e especificações constantes da tabela acima destacada, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

12.Resultados pretendidos

A Administração almeja com a contratação da pretensa solução, em termos de economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive com respeito a impactos ambientais positivos, os seguintes resultados:

Em termos de economicidade, a efetivação da melhor contratação viável, especialmente quanto ao melhor custo benefício, relativamente a: REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PERECÍVEL E NÃO PERECÍVEL) DESTINADOS À MANUTENÇÃO ALIMENTAR DA REDE ESCOLAR LIGADA À SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO E PARA SUPRIR AS DEMANDAS DOS DEBÁS PROGRAMAS DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E SAÚDE, BEM COMO PARA COBRIR AS NECESSIDADES DAS DEBÁS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE JACARAÚ, CONFORME DESCRITIVOS DO TERMO DE REFERÊNCIA.

Com relação à eficácia, o atendimento de todas as demandas logísticas e funcionais, no suporte às atividades finalísticas da Administração, inerentes aos correspondentes serviços prestados de interesse público. Quanto à eficiência, assegurar a continuidade da prestação regular de tais serviços, com demanda notadamente crescente, e do uso racional dos recursos financeiros disponíveis.

Relativo ao melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros, com a contratação em análise, da forma como se apresenta - consideradas as especificações, prazos, quantitativos e demais exigências devidamente definidas -, espera-se o regular cumprimento, por parte do interessado que venha a ser contratado, de todas as obrigações e compromissos assumidos, pois, desse modo, não haverá a necessidade de rescisão contratual ou outras sanções em decorrência de inexecução do instrumento de ajuste pactuado, permitindo ao contratante, em vez de envidar esforços para a realização de novo certame destinado a contratação do mesmo objeto, destinar seus recursos humanos, materiais e financeiros para outras atividades fins da Administração.

Entende-se que a correta execução do objeto da contratação em tela, cuja regularidade será fiscalizada pela Administração, não atenta quanto ao meio ambiente e, principalmente, não acarretará impactos ambientais negativos.

13.Providências para adequação do ambiente da Administração

Verificou-se não haver a necessidade iminente de providências no sentido de adequações físicas no ambiente da Administração em decorrência da execução do objeto da contratação.

14.Análise de risco

Não foram identificados riscos substanciais a fora os comuns a toda contratação semelhante, tais como: a inexecução total ou parcial do ajuste pactuado; o não cumprimento de obrigações, especificações, projetos e prazos; bem como a ocorrência de caso fortuito ou de força maior.

Entende-se que as ações, de iniciativa da Administração, necessárias para reduzir a ocorrência dos riscos identificados, já estão previstas nos normativos aos quais à contratação do presente fornecimento deverá estar devidamente fundamentada, representadas pelas sanções administrativas a serem definidas, observando-se os aspectos e características do seu objeto.

15.Requisitos específicos para a contratação

Observado o disposto na legislação pertinente, os aspectos e as características da despesa, bem como abordadas todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação, entende-se que o certame a ser deflagrado deverá ainda contemplar requisitos específicos, compreendidos: o critério de julgamento definido de menor preço; a inexistência da possibilidade de participação da pessoa física; o caráter sigiloso do orçamento estimado da contratação e a não permissão da participação de sociedades cooperativas.

16.Conclusão

Com base nas especificações e requisitos da solução escolhida que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, bem como considerando os elementos obtidos nos estudos preliminares realizados, avalia-se viável a contratação pretendida.

Jacaraú - PB, 30 de Janeiro de 2025.

ANTÔNIO FERNANDES ALVES BEZERRA
Secretário de Administração

