

MUNICÍPIO DE SÃO MIGUEL DAS MATAS ESTADO DA BAHIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2025

Processo Administrativo nº 011/2025

Torna-se público que o município de São Miguel das Matas, por meio do Setor de Compras e Licitações, sediado Rua Marechal Castelo Branco, 02, Cento, CEP: 44.580-000 – São Miguel das Matas – BA, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 18/02/2025

Horário: 08:02h

Local: Portal de Compras Públicas — www.portaldecompraspublicas.com.br

Critério de Julgamento: Menor Preço por Lote.

Modo de disputa: Aberto

Impugnações e Esclarecimentos até as 23:59 do dia 13/02/2025.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é o Registro de Preços para aquisição parcelada de gêneros alimentícios destinados a merenda escolar, no município de São Miguel das Matas-BA, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em lotes, formados por um ou mais itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos grupos forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que os compõem.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

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

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Portal de Compras Públicas disponível no endereço eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br.

3.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

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

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

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

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

3.6. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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

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

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

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

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

3.6.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

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

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

3.7. O impedimento de que trata o item 3.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.8. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.6.2 e 3.6.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.10. O disposto nos itens 3.6.2 e 3.6.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

3.12. A vedação de que trata o item 3.6.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

4.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 8.1.1 e 8.12.1 deste Edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

4.6.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

4.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 ou 4.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

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

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

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

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

4.11.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

4.11.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

4.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

4.12.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

4.12.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

4.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

5.1.1. Valor unitário e total para cada item ou lote de itens (conforme o caso), em moeda corrente Nacional;

5.1.2. Marca;

5.1.3. Fabricante;

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

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

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

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

5.5. 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.

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

5.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

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

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

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

5.8.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.9.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.8. 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

- 6.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 6.11.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 6.11.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
- 6.11.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 6.11.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 6.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.
- 6.12.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 6.12, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.
- 6.12.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 6.12.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 6.12.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 6.12.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 6.12.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 6.13. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 6.14. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.16. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 6.17. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 6.18. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 6.19. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do

porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).

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

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

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

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

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

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

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

6.20.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

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

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

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

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

6.20.2.2. empresas brasileiras;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 3.6 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. SICAF;

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

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

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

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

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

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

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

7.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

7.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens **Erro! Fonte de referência não encontrada.** e 4.6 deste edital.

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

7.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.7.1. conter vícios insanáveis;

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

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

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

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

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

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

7.8.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

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

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

7.9.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

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

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

7.9.4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

8.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

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

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

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

8.4.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 15% (quinze por cento) para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

8.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, ou por cópia.

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

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

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

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

8.10. A habilitação será verificada por meio do Sicafe, nos documentos por ele abrangidos.

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

8.11. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicafe 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. ([IN nº 3/2018, art. 7º, caput](#)).

8.11.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. ([IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único](#)).

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

8.12.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital.

8.12.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no [§ 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

8.13. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

8.13.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

8.13.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

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

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

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

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

8.16. 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, observado o prazo disposto no subitem 8.12.1.

8.17. 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.

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

8.19. 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.

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

(a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

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

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

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

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

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

10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

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

10.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

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

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

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

10.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

10.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.

10.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

10.4.1. 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

10.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

11. DOS RECURSOS

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

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

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

11.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

11.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

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

11.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

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

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

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

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

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

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

11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br.

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

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

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

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

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

12.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

12.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

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

12.1.5. fraudar a licitação

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

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

12.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

12.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

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

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

12.2.1. advertência;

12.2.2. multa;

12.2.3. impedimento de licitar e contratar e

12.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

12.3.2. as peculiaridades do caso concreto

12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

12.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **5 (cinco) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

12.4.1. Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

12.4.2. Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

12.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

12.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

12.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

12.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

12.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15

(quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

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

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

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

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

13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

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

13.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, em campo próprio do Sistema Portal de Compras Públicas no endereço eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br.

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

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

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

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

14.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://www.saomiguelasmatas.ba.gov.br/>.

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

14.11.1. ANEXO I - Termo de Referência

14.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

14.11.2. ANEXO II – Minuta de Ata de Registro de Preços

São Miguel das Matas-BA, 05 de fevereiro de 2025.

Sidiane Jopsan Nunes Profeta

Diretora do Departamento Administrativo

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

15. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

15.1. Aquisição parcelada de gêneros alimentícios destinados a merenda escolar, no município de São Miguel das Matas-BA, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

LOTE 01 – HORTIFRUTI					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	ABACAXI PÉROLA de primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Deverá ser entregue em caixa plástica de hortifrúti vazada ou caixa de madeira específica para armazenamento de hortifrúti.	KG	14000	R\$ 7,13	R\$ 99.820,00
2	ABÓBORA, in natura, apresentando grau de maturação total que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Em condições adequadas para o consumo. Em tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Ausente de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA e limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	KG	3000	R\$ 6,08	R\$ 18.240,00
3	ALHO NATURAL de primeira, sem réstia. Bulbo de tamanho médio, apresentando dentes firmes e íntegros com tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade. Ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de sujidades, parasitas e larvas, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. A embalagem deverá apresentar, externamente, os dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro, marcas e carimbos oficiais do Ministério da Agricultura.	KG	300	R\$ 29,94	R\$ 8.982,00
4	BATATA INGLESA de primeira, in natura, apresentando tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade. Deverá apresentar grau de maturação, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de sujidades, parasitas e larvas, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Deverá ser entregue em saco de nylon ou caixa plástica de hortifrúti vazada ou caixa de madeira específica para armazenamento de hortifrúti.	KG	2200	R\$ 8,99	R\$ 19.778,00
5	CEBOLA BRANCA de primeira, in natura, apresentando tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade. Deverá apresentar grau de maturação, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de sujidades, parasitas e larvas, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Deverá ser entregue em saco de nylon ou caixa plástica de hortifrúti vazada ou caixa de madeira específica para armazenamento de hortifrúti.	KG	3000	R\$ 9,20	R\$ 27.600,00
6	CEBOLINHA, alimento in natura, em boas condições de conservação, íntegra e com características próprias. Em condições adequadas para o consumo. Ausente de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	MOLHO	3000	R\$ 4,40	R\$ 13.200,00
7	CHUCHU, alimento in natura, em boas condições de conservação, íntegra e com características próprias. Em condições adequadas para o consumo. Ausente de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA e limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	KG	1500	R\$ 8,38	R\$ 12.570,00

8	COENTRO, alimento in natura, em boas condições de conservação, íntegra e com características próprias. Em condições adequadas para o consumo. Ausente de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA e limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	MOLHO	3000	R\$ 4,27	R\$ 12.810,00
9	GOIABA VERMELHA de primeira, in natura, sabor doce, apresentando tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme. Deverá apresentar grau de maturação, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de sujidades, parasitas e larvas, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Fruto de tamanho médio (170 a 180 g). Deverá ser entregue em caixas de plástico tipo monobloco ou armazenadas em caixa de papelão.	KG	6000	R\$ 8,79	R\$ 52.740,00
10	MAÇÃ TIPO GALA OU FUJI de primeira, nacional, in natura, vermelha, apresentando coloração uniforme, acentuada e brilhante, casca lisa, sem partes verdes, bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme. Ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de sujidades, parasitas e larvas, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Fruto de tamanho médio (130 a 150 g cada). Cada caixa com peso de 18 Kg deverá conter de 120 a 135 maçãs. Deverá ser entregue em caixas de plástico tipo monobloco ou armazenados em caixa de papelão.	KG	8800	R\$ 11,90	R\$ 104.720,00
11	MELANCIA de primeira, in natura, apresentando tamanho e coloração uniformes. Deverá apresentar grau de maturação, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de sujidades, parasitas e larvas, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA.	KG	16000	R\$ 4,19	R\$ 67.040,00
12	MELÃO AMARELO de primeira, in natura, sabor doce, coloração uniforme, acentuada e brilhante. Deverá apresentar grau de maturação, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de sujidades, parasitas e larvas, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA.	KG	6000	R\$ 8,42	R\$ 50.520,00
13	PERA de primeira, in natura, sabor doce, apresentando tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme. Deverá apresentar grau de maturação, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de sujidades, parasitas e larvas, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Fruto de tamanho médio. Deverá ser entregue em caixas de plástico tipo monobloco ou armazenados em caixa de papelão.	KG	4400	R\$ 17,17	R\$ 75.548,00
14	TANGERINA PONKAN de primeira, in natura, apresentando tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida e madura. Deverá apresentar grau de maturação, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de sujidades, parasitas e larvas, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Deverá ser entregue em saco de nylon ou caixa plástica de hortifrúti vazada ou caixa de madeira específica para armazenamento de hortifrúti.	KG	19000	R\$ 8,59	R\$ 163.210,00
15	TOMATE, in natura. Apresentando grau de maturação total que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Em condições adequadas para o consumo. Em tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Ausente de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA e limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	KG	2000	R\$ 7,03	R\$ 14.060,00
				TOTAL	R\$ 740.838,00
LOTE 02 – CARNES E DERIVADOS					

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA CONGELADA matéria prima de qualidade e os produtos de origem animal utilizados na elaboração deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Acondicionadas em sacos plásticos de polietileno, contendo entre 2 a 05 kg. A embalagem deverá apresentar externamente os dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura Prazo de validade mínimo de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega.	KG	800	R\$ 16,71	R\$ 13.368,00
2	CARNE BOVINA ACÉM sem osso, de primeira qualidade, congelada, apresentando cor, aroma, sabor e textura características, sem a presença de cartilagens e ossos, proveniente de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. Embalada a vácuo em saco plástico, transparente com até 02 kg. A embalagem deverá apresentar externamente os dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DISPOA nº 304/96 e nº 145/98, da Resolução da ANVISA nº 105/99. O produto deverá ser transportado sob refrigeração, em temperatura adequada e ser recebido congelado. O produto deverá ser transportado sob refrigeração, em temperatura adequada e ser recebido refrigerado.	KG	3000	R\$ 29,87	R\$ 89.610,00
3	CARNE BOVINA CONGELADA músculo, sem osso, de primeira qualidade, apresentando cor vermelha brilhante ou púrpura, de aroma, sabor e textura características, sem a presença de cartilagens, ossos e aponeurose e ser proveniente de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. Embalada a vácuo em saco plástico, transparente com até 02 kg contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DISPOA nº 304/96 e nº 145/98, da Resolução da ANVISA nº 105/99. O produto deverá ser transportado sob refrigeração, em temperatura adequada e ser recebido congelado.	KG	4000	R\$ 22,61	R\$ 90.440,00
4	CARNE BOVINA MOÍDA tipo patinho, de primeira qualidade, cor vermelho brilhante ou púrpura, de aroma, sabor e textura características, proveniente de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária, sem a presença de cartilagens, ossos e ranço. Deverá estar embalada a vácuo em saco plástico, transparente, com até 1 kg. A embalagem deverá conter externamente informações como a identificação do produto, a marca do fabricante, o prazo de validade, as marcas e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DISPOA nº 304/96 e nº 145/98, da Resolução da ANVISA nº 105/99. O produto deverá ser transportado sob refrigeração, em temperatura adequada e ser recebido congelado.	KG	1500	R\$ 21,59	R\$ 32.385,00
5	CARNE DE SOL BOVINA de primeira, com cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Acondicionada em embalagem plástica resistente, atóxica, limpa, não violada, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo até 2 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, peso líquido, marcas e atender as legislações vigentes. O produto deverá ser transportado sob refrigeração, em temperatura adequada e ser recebido refrigerado.	KG	2000	R\$ 48,33	R\$ 96.660,00
6	CARNE SECA BOVINA charqueada, ponta de agulha, de primeira qualidade, cor uniforme, aroma, sabor e textura características. Acondicionada em embalagem plástica, a vácuo, transparente, contendo de 01 a 02 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DISPOA nº 304/96 e nº 145/98, da Resolução da ANVISA nº 105/99. O produto deverá ser entregue em transporte apropriado, conforme às normas sanitárias.	KG	2000	R\$ 43,40	R\$ 86.800,00

7	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO congelada, de primeira qualidade, cor amarelo-rosada, aroma, sabor e textura características, com ausência de penas e penugem. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, com as partes (coxa e sobrecoxa) cortadas e separadas, em pacotes de no máximo 2 Kg, acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas, contendo a identificação do produto, a marca do fabricante, a data de fabricação, prazo de validade, lote e carimbos oficiais (nº do registro do órgão fiscalizador). O produto deverá ser entregue em transporte apropriado que mantenha a cadeia de frio, de acordo com as Portaria do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304/96, Portaria CVS 5/13.	KG	4000	R\$ 13,96	R\$ 55.840,00
8	FIGADO BOVINO congelado, sem pele, em adequado estado de conservação, cor, cheiro e sabor característicos e ser proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Acondicionado em embalagem plástica transparente, a vácuo contendo no máximo 03kg. A embalagem deverá conter externamente a identificação do produto, a marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304/96 e nº145/98, da Resolução da ANVISA nº 105/99. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega e ser entregue em transporte apropriado que mantenha a cadeia de frio, de acordo com as Portaria do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304/96, Portaria CVS 5/13.	KG	2000	R\$ 21,02	R\$ 42.040,00
9	FILÉ DE PEIXE TILÁPIA de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiado em bifes de 120g em média, de cor esbranquiçada, congelado a 12 graus Celsius (-), isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas, inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. Acondicionado em embalagem plástica, transparente, atóxica e lacrada, contendo 1kg, acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote e carimbos oficiais (nº do registro do órgão fiscalizador). Deverá ser entregue em transporte apropriado que mantenha a cadeia de frio, de acordo com as Portaria do Ministério da Agricultura, Instrução Normativa nº 33/2017, Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99 e Portaria CVS 5, de 09/04/13.	KG	400	R\$ 37,10	R\$ 14.840,00
10	OVOS DE GALINHA tipo extra, classe A, branco, isento de sujidades, parasitas e larvas. Não deve apresentar casca quebrada ou trincada. Acomodados em cartelas contendo no máximo 12 unidades e embalados em caixas de papelão, contendo uma,360 unidades de ovos, sendo estas em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. A embalagem deverá apresentar externamente os dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, de acordo com Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS e/ou Ministério da Agricultura.	DZ	5000	R\$ 8,22	R\$ 41.100,00
11	PEITO DE FRANGO congelado, de primeira qualidade, cor amarelo-rosada, aroma, sabor e textura características. Acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, em pacotes de no máximo 1 Kg, acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote e carimbos oficiais (nº do registro do órgão fiscalizador). Deverá ser entregue em transporte apropriado que mantenha a cadeia de frio, de acordo com as Portaria do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304/96, Portaria CVS 5/13.	KG	6000	R\$ 15,57	R\$ 93.420,00
12	SALSICHA TIPO HOT DOG congelada, elaborada a partir de carne beneficiada sob inspeção veterinária. Acondicionada em embalagem plástica, transparente e resistente, lacrada a vácuo, contendo 5 kg. O produto deverá conter rotulagem de acordo com a legislação vigente (ministério da saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), e suas característica devem estar de acordo com a NTA 5 (Normas Técnica para carnes preparada e embutidas – decreto 12.486/1978 e de acordo com a Instrução Normativa nº 4/2000, que	KG	400	R\$ 12,97	R\$ 5.188,00

	aprova "regulamento técnico de identidade e qualidade de carne mecanicamente separada, de mortadela, linguiça e salsicha). O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e número de SIF (Selo de Inspeção Federal).				
				TOTAL	R\$ 661.691,00
LOTE 03 – INDUSTRIALIZADOS					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	AMIDO DE MILHO produto amiláceo extraído de milho. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, larvas e sujidades, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Acondicionado em embalagem de 500g. A embalagem deverá apresentar externamente os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, composição nutricional e número do registro no Ministério da Agricultura. O produto deve atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	600	R\$ 13,09	R\$ 7.854,00
2	AZEITE DE DENDÊ óleo de palma extraído do mesocarpo do fruto da palmeira. Acondicionado em embalagem de polietileno, transparente, contendo 500 ml, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	60	R\$ 7,64	R\$ 458,40
3	AZEITE DE OLIVA extra virgem, produto obtido somente dos frutos da oliveira, excluídos os óleos obtidos através de solventes ou processos de reesterificação e ou qualquer mistura de outros óleos. Com nível de acidez máximo de 0,8% e índice de peróxido de no máximo 20 meq, conforme Resolução nº 270/2005 da ANVISA/MS. Acondicionado em embalagem de vidro na cor escura, contendo 500 ml, cuja embalagem deve apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses na data da entrega.	UND	20	R\$ 32,74	R\$ 654,80
4	BISCOITO DOCE SEM LACTOSE o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29 de 13/1998, ANVISA. Apresentar cor, odor, sabor e textura características. Acondicionado em embalagem dupla de polipropileno, atóxica, contendo 400 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	200	R\$ 8,62	R\$ 1.724,00
5	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA obtido pela mistura de farinha (s), amido (s) e ou fécula (s) com outros ingredientes, submetida a processos de amassamento e cozimento, fermentados ou não. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organoléticos anormais, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O produto não deverá apresentar excesso de dureza, estar quebradiço e conter corantes artificiais. Acondicionado em embalagem dupla de polietileno, atóxica contendo 400 g, que deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	2300	R\$ 8,04	R\$ 24.120,00
6	BISCOITO DOCE TIPO MARIA obtido pela mistura de farinha (s), amido (s) e ou fécula (s) com outros ingredientes, submetida a processos de amassamento e cozimento, fermentados ou não. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados,	PCT	2300	R\$ 8,32	R\$ 19.136,00

	de caracteres organoléticos anormais, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O produto não deverá apresentar excesso de dureza, estar quebradiço, e conter corantes artificiais. Acondicionado em embalagem dupla de polietileno, atóxica, contendo 400 g, que deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.				
7	BISCOITO DOCE SEM LEITE, isento de produtos de origem animal: sem colesterol, sem lactose, sem proteína do leite, sem glúten, sem leite, sem ovos: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 48 (Decreto 12.486/78), Resolução CD/FNDE nº06 de 08/05/20, Resolução nº 344 de 13/12/02 e demais legislações vigentes pertinentes ao produto. Ingredientes: farinha sem glúten, gordura vegetal e sal. Deverá conter fibra alimentar na porção. Não deverá conter gordura vegetal hidrogenada, gorduras trans, corantes artificiais, aromatizantes artificiais e edulcorantes artificiais. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Características: textura crocante, cor, odor e sabor característicos. Embalagem primária: pacote resistente, atóxico, lacrado, contendo de 100g a 210g	PCT	200	R\$ 7,56	R\$ 1.512,00
8	BISCOITO SALGADO TIPO CRACKER SEM LEITE: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 48 (Decreto 12.486/78), Resolução CD/FNDE nº06 de 08/05/20, Resolução nº 344 de 13/12/02 e demais legislações vigentes pertinentes ao produto. Ingredientes: farinha sem glúten, gordura vegetal e sal. Deverá conter fibra alimentar na porção. Não deverá conter gordura vegetal hidrogenada, gorduras trans, corantes artificiais, aromatizantes artificiais e edulcorantes artificiais. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Características: textura crocante, cor, odor e sabor característicos. Embalagem primária: pacote resistente, atóxico, lacrado, contendo de 100g a 210g	PCT	200	R\$ 6,21	R\$ 1.242,00
9	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE, LEITE OU COCO composição básica, sabor e consistência agradáveis, pouco quebradiça. Acondicionada em embalagem de polietileno, atóxica, contendo 400 g, que deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	4500	R\$ 8,49	R\$ 42.450,00
10	BISCOITO INTEGRAL acondicionado em embalagem de polietileno, atóxica, contendo 400g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	100	R\$ 8,60	R\$ 860,00
11	BISCOITO ISENTO DE GLÚTEN tipo polvilho ou outro. Acondicionado em embalagem de polietileno, atóxica, contendo de 200g a 400 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	100	R\$ 14,77	R\$ 1.477,00
12	BISCOITO SALGADO sabor variado, acondicionado em embalagem dupla de polietileno, atóxica, contendo 162 g, distribuídos em 6 pacotes de 27 g, que deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	500	R\$ 6,93	R\$ 3.465,00

13	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER obtido pela mistura de farinha (s), amido (s) e ou fécula (s) com outros ingredientes, submetida a processos de amassamento e cozimento, fermentados ou não. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organoléticos anormais, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O produto não deverá apresentar excesso de dureza, estar quebradiço, conter soja nem quaisquer substâncias de corantes artificiais. Acondicionado em embalagem dupla de polietileno, atóxica contendo 400 g, que deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	7000	R\$ 6,93	R\$ 48.510,00
14	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER SEM LACTOSE o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29/1998, ANVISA. Apresentar cor, odor, sabor e textura características. Acondicionado em embalagem dupla de polipropileno, atóxica, contendo 400 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	100	R\$ 6,21	R\$ 621,00
15	CAFÉ EM PÓ torrado e moído, de primeira qualidade obtido de grãos sãos e limpos, livres de parasitas, larvas e substâncias estranhas, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Acondicionado em embalagem de polietileno aluminizada resistente, atóxica, contendo 250g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, certificado do selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC). O produto deverá apresentar registro no Ministério da Saúde (MS) e atender a Portaria 451/97 do MS e as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	500	R\$ 16,83	R\$ 8.415,00
16	COCO RALADO coco seco ralado, puro, sem açúcar. Produto obtido do endosperma de frutos sãos e maduros do coqueiro (Cocos nucifera), por processo tecnológico adequado e separado parcialmente da emulsão óleo/água (leite de coco) por processos mecânicos. Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso e deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Acondicionado em embalagem de polietileno, contendo 100 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	200	R\$ 5,97	R\$ 1.194,00
17	EXTRATO DE TOMATE simples concentrado, preparado com frutos maduros, sãos, sem pele e semente do tomate, com adição de açúcar e sal, sendo isento de fermentação. Livre de sujidades, parasitas e larvas, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Acondicionado em embalagem Tetra Pak, contendo de 320g até 370g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega.	UND	5000	R\$ 4,40	R\$ 22.000,00
18	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO especial, obtida a partir de grãos de trigo sãos, limpos e desgerminados, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada e rançosa. O produto deverá apresentar aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro próprio e sabor próprio, com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,68%, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Acondicionada em embalagem contendo 1Kg, cuja embalagem deverá	KG	900	R\$ 6,37	R\$ 5.733,00

	apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá atender a Resolução nº 344/22 da ANVISA (fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico). Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.				
19	FEIJÃO CARIOCA tipo 1, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas. Livre de umidade. Acondicionado em embalagem de polietileno transparente, contendo 1 Kg, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	5000	R\$ 8,11	R\$ 40.550,00
20	FEIJÃO FRADINHO tipo I, novo, de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, contendo 1kg, revestido de embalagem plástica secundária para o fardo. O produto deverá ter registro no ministério da agricultura ou ministério da saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência do produto, informação nutricional, número do lote, data de validade, peso líquido do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/MS.	KG	800	R\$ 8,19	R\$ 6.552,00
21	FERMENTO BIOLÓGICO seco, instantâneo, para confecção de pães e massas. Acondicionado em embalagem resistente e intacta, contendo 100 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 03 (três) meses a contar da data de entrega.	UND	250	R\$ 4,45	R\$ 1.112,50
22	FERMENTO QUÍMICO pó fino para a confecção de bolos. Isento de sujidades, parasitas e larvas, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Acondicionado em embalagem de polietileno de alta densidade, com tampa de rosca em polietileno de alta densidade, contendo 100 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, informações nutricionais e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	300	R\$ 3,70	R\$ 1.110,00
23	FUBÁ DE CAMARÃO massa para elaboração de vatapá e caruru. Acondicionado em embalagem de polietileno, transparente, contendo 200 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	200	R\$ 4,30	R\$ 860,00
24	GOIABADA CREMOSA goiabada em pasta, homogênea de primeira qualidade, composta de goiaba, açúcar e acidulante ácido cítrico, fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, e em perfeito estado de conservação. Acondicionada em embalagem resistente, em bom estado de conservação, contendo 400 g. A embalagem deverá apresentar externamente os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	400	R\$ 10,17	R\$ 4.068,00
25	LEITE DE COCO natural, obtido do endosperma de frutos sãos e maduros do coco, procedente de frutos sãos e maduros, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio. Deverá estar isento de sujidades, parasitas, larvas, e substâncias estranhas à sua composição, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Acondicionado em garrafa de plástico, contendo 500 ml, cuja embalagem deverá apresentar os dados de	UND	900	R\$ 6,98	R\$ 6.282,00

	identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.				
26	MACARRÃO ESPAGUETE produto não fermentado, obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Deverá apresentar rendimento mínimo após o cozimento de duas vezes a mais do peso anterior à cocção. Acondicionado em embalagem de polietileno, contendo 500 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	5000	R\$ 3,71	R\$ 18.550,00
27	MACARRÃO INTEGRAL fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias sujidades, parasitas e larvas, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Acondicionado em embalagem de polietileno, contendo 500 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	100	R\$ 6,76	R\$ 676,00
28	MACARRÃO PARAFUSO produto não fermentado, obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Deverá apresentar rendimento mínimo após o cozimento de duas vezes a mais do peso anterior à cocção. Acondicionado em embalagem de polietileno, contendo 500 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	3500	R\$ 4,59	R\$ 16.065,00
29	MARGARINA VEGETAL cremosa, com sal, sem gordura do tipo trans e teor lipídico de no mínimo 65%. Acondicionada em embalagem de polietileno, contendo 500 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega.	UND	1200	R\$ 9,89	R\$ 11.868,00
30	MASSA PRONTA PARA BOLO farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem contendo identificação e procedência, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e data de validade, marca sabor. Pacote de 400 gramas	PCT	600	R\$ 7,24	R\$ 4.344,00
31	MASSA PARA SOPA tipo argolinha, a base de farinha de trigo, com ovos. Fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de corantes artificiais, sujidades, parasitas, larvas, fungos e bolores, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Acondicionada em embalagem de polietileno, contendo 500 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	4500	R\$ 5,21	R\$ 23.445,00
32	MASSA PARA SOPA tipo conchinha/caracol, a base de farinha de trigo, com ovos. Fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de corantes artificiais, sujidades, parasitas, larvas, fungos e bolores, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Acondicionada em embalagem de polietileno, contendo 500 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e	PCT	4500	R\$ 5,21	R\$ 23.445,00

	atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.				
33	MILHO VERDE em conserva, grãos inteiros, com tamanho e coloração uniformes, aparência, cor, odor e sabor característicos. Deverá estar isento de materiais indesejáveis. Acondicionado em embalagem de polietileno ou lata, sem estufamentos, amassados, enferrujamentos e perfurações, contendo 280g. A embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 12 (meses) meses a contar da data de entrega.	UND	200	R\$ 5,37	R\$ 1.074,00
34	ÓLEO DE SOJA produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, rico em vitamina E. Acondicionado em embalagem de polietileno, contendo 900 ml, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	2700	R\$ 9,21	R\$ 24.867,00
35	PROTEÍNA DE SOJA, texturizada, cor clara. Livre de umidade, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem de polietileno, contendo 400 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	3000	R\$ 8,95	R\$ 26.850,00
36	PROTEÍNA DE SOJA, texturizada, cor escura. Livre de umidade, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem de polietileno, contendo 400 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	3000	R\$ 8,95	R\$ 26.850,00
37	QUEIJO RALADO tipo parmesão. Acondicionado em embalagem de polietileno, contendo 50 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS ou registro no Ministério da Agricultura e conter número do SIF, SIE ou SIM. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	200	R\$ 5,33	R\$ 1.066,00
38	SAL refinado, iodado, para consumo doméstico com granulação uniforme e cristais brancos, sem impurezas e umidade. Acondicionado em embalagem de polietileno, contendo 1 Kg, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS ou registro no Ministério da Agricultura. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	600	R\$ 1,12	R\$ 672,00
39	SARDINHA EM ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL E SAL OU AO MOLHO DE TOMATE preparada com pescado íntegro, fresco, descabeçado, descamado, eviscerado e livre de nadadeiras. O produto deverá estar cozido e acondicionado em óleo vegetal comestível ou molho de tomate. Acondicionado em embalagem de folha de flandres de fácil abertura, vedada hermeticamente, sem estufamentos, amassados, enferrujamentos e perfurações, contendo 130 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 12 (meses) meses a contar da data de entrega.	UND	8000	R\$ 7,67	R\$ 61.360,00
40	VINAGRE DE ALCÓOL branco, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos. Livre de sujidades, material terroso, detritos de animais e vegetais. Acondicionado em frasco plástico,	UND	1000	R\$ 2,91	R\$ 2.910,00

	contendo 500 ml, cuja embalagem deveá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.				
				TOTAL	R\$ 496.002,70
LOTE 04 – CEREAIS E DERIVADOS					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	ARROZ BRANCO TIPO 1 Subgrupo polido, classe longo fino, agulha, com grãos inteiros, isento de matéria terrosa, pedras, fungos e parasitas. Livre de umidade. Acondicionado em embalagem de polietileno, transparente, atóxica, contendo 1 Kg, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	4600	R\$ 6,38	R\$ 29.348,00
2	ARROZ INTEGRAL tipo 1, longo, fino, constituído de grãos inteiros, Rico em fibras, vitaminas e sais minerais, isento de sujidades, larvas, parasitas e materiais estranhos. Livre de umidade. Acondicionado em embalagem de polietileno, transparente, atóxica, contendo 1 Kg, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	30	R\$ 8,73	R\$ 261,90
3	ARROZ PARBOILIZADO tipo 1, longo, fino, constituído de grãos inteiros, isento de sujidades, larvas, parasitas e materiais estranhos. Livre de umidade. Acondicionado em embalagem de polietileno, transparente, atóxica, contendo 1 Kg, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	9000	R\$ 6,13	R\$ 55.170,00
4	AVEIA flocos finos, tipo 1, 100% natural, sem aditivo ou conservante. Isenta de mofo, parasitas e materiais estranhos. Acondicionada em embalagem contendo 170 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UN	2000	R\$ 4,47	R\$ 8.940,00
5	CEREAL PRÉ-COZIDO PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL, arroz, multicereais. Elaborado a partir de matérias primas sãs. Acondicionado em embalagem contendo 230 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	900	R\$ 13,64	R\$ 12.276,00
6	FARINHA LACTEA boa solubilidade, enriquecida com vitaminas e ferro. Elaborada a partir de matérias primas sãs, aspecto e cheiro característicos. Livre de sujidades e materiais estranhos. Acondicionada em embalagem contendo no mínimo 200 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	700	R\$ 6,32	R\$ 4.424,00
7	FLOCÃO DE MILHO pré-cozido, obtido pela moagem do grão de milho de 1ª qualidade, desgerminado ou não, devendo ser fabricado a partir de matérias primas sãs e isentas de terra e parasitas. Produto de aspecto amarelo, livre de umidade, com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxico,	PCT	1500	R\$ 2,98	R\$ 4.470,00

	contendo 500 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.				
8	FUBÁ DE MILHO amarelo, obtido pela moagem do grão de milho de 1ª qualidade, desgerminado ou não, devendo ser fabricado a partir de matérias primas sãs e isentas de terra e parasitas. Produto de aspecto fino, livre de umidade e com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxico, contendo 500 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS e a Resolução nº 344/22 (fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico). Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	500	R\$ 4,73	R\$ 2.365,00
9	MILHO BRANCO E/OU AMARELO PARA MUNGUNZÁ milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. O produto não deverá apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas ou esverdeadas. Acondicionado em embalagem plástica, atóxica, contendo 500 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	500	R\$ 6,99	R\$ 3.495,00
10	MILHO PARA PIPOCA tipo 1, amarelo, preparado com matérias primas sãs e isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em embalagem plástica, atóxica, contendo 500 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. O produto deverá ser transportado sob refrigeração, em temperatura adequada e ser recebido resfriado.	PCT	500	R\$ 5,92	R\$ 2.960,00
				TOTAL	R\$ 123.709,90

LOTE 05 – LATICÍNIOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	BEBIDA LÁCTEA sabores diversos (morango, coco, salada de fruta) resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto (s) ou substância (s) alimentícia (s), gordura vegetal, leite (s) fermentado (s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos, conforme a Instrução Normativa nº 16/2005 do Ministério da Agricultura. Acondicionado em embalagem de polietileno, contendo 900 ml, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade (vencimento com no mínimo 45 dias antes da entrega), peso líquido, lote e as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA. O produto deverá ser transportado sob refrigeração, em temperatura adequada e ser recebido resfriado.	UND	900	R\$ 8,10	R\$ 7.290,00
2	IOGURTE sabores diversos (morango, coco), integral, pasteurizado, adoçado, obtido a partir do leite de vaca através da adição de microorganismos benéficos à saúde que realizam a fermentação láctica sobre o leite. Acondicionado em embalagem atóxica, contendo 900 ml, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade (vencimento com no mínimo 45 dias antes da entrega), peso líquido, lote e as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA. O produto deverá ser	UND	2000	R\$ 10,99	R\$ 21.980,00

	transportado sob refrigeração, em temperatura adequada e ser recebido resfriado.				
3	IOGURTE SEM LACTOSE específico para pessoas com intolerância a lactose. Deverá ser isento de lactose. Acondicionado em embalagem atóxica, contendo 170 ml, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, informações nutricionais, data de fabricação, número do lote, data de validade, número do registro no MA/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a contar da data de entrega. O produto deverá ser transportado sob refrigeração, em temperatura adequada e ser recebido resfriado.	UND	200	R\$ 6,23	R\$ 1.246,00
4	LEITE DE SOJA em pó, elaborado com extrato de soja, não contém glúten e lactose, enriquecido com vitaminas e minerais. Recomendado para crianças acima de 01 ano. Acondicionado em embalagem de lata aluminizada ou embalagem de polietileno, atóxico, contendo de 300 a 400g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade e lote. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	100	R\$ 21,66	R\$ 2.166,00
5	LEITE EM PÓ DESNATADO obtido por desidratação do leite de vaca, integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados. O produto deverá apresentar pó uniforme, teor de gordura menor ou igual a 1,5%, cor branco amarelado, sabor e odor agradáveis. Não deverá apresentar grumos, ranço e substâncias estranhas, conforme a Instrução Normativa nº 53/2018 do Ministério da Agricultura. Acondicionado em embalagem aluminizada, contendo 200g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, informações nutricionais, data de fabricação, lote, prazo de validade e estar de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	100	R\$ 8,19	R\$ 819,00
6	LEITE EM PÓ INTEGRAL obtido por desidratação do leite de vaca, integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados. O produto deverá apresentar pó uniforme, teor de gordura maior ou igual a 26,0%, cor branco amarelado, sabor e odor agradáveis. Não deverá apresentar grumos, ranço e substâncias estranhas, conforme a Instrução Normativa nº 53/2018 do Ministério da Agricultura. Acondicionado em embalagem aluminizada, contendo 200g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, informações nutricionais, data de fabricação, lote, prazo de validade e estar de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	14.000	R\$ 6,72	R\$ 94.080,00
7	LEITE SEM LACTOSE em pó, isento de lactose. Acondicionado em embalagem aluminizada ou em lata, contendo 400g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, informações nutricionais, data de fabricação, lote, prazo de validade e estar de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	200	R\$ 14,82	R\$ 2.964,00
8	MANTEIGA extra, com sal, obtida exclusivamente do creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. Ingredientes opcionais: cloreto de sódio até no máximo 2g/100g de manteiga. O produto deverá apresentar consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, de textura lisa, com distribuição uniforme de água, cor branco amarelada, de sabor suave, característico, aroma delicado. Não deverá apresentar manchas ou pontos de outra coloração, odor e sabor estranho. Deverá ser envasada com materiais adequados para as condições e que confirmam proteção apropriada contra contaminação,	UND	200	R\$ 23,81	R\$ 4.762,00

	conforme a Portaria nº 146/96 do Ministério da Agricultura. Acondicionada em embalagem contendo 500 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, lote e as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA. O produto deverá ser transportado sob refrigeração, em temperatura adequada e ser recebido resfriado. Prazo de validade mínimo de 4 (quatro) meses a contar da data de entrega.				
9	QUEIJO TIPO MUSSARELA fatiado, obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas), complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas. O produto não deverá conter impurezas ou substâncias estranhas, de qualquer natureza, conforme a Portaria nº 364/1997 do Ministério da Agricultura. Acondicionado em embalagem plástica, transparente, limpa, resistente e inviolável, cuja embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, peso líquido, marca do fabricante, data de fabricação, informações nutricionais, número do lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura (SIF, SIM), carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA. O produto deverá ser transportado sob refrigeração, em temperatura adequada e ser recebido resfriado. Prazo de validade mínimo de 4 (quatro) meses a contar da data de entrega.	KG	250	R\$ 44,13	R\$ 11.032,50
				TOTAL	R\$ 146.339,50
LOTE 06 – AÇÚCARES					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	ACHOCOLATADO EM PÓ DIET deverá estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29/1998, ANVISA. Poderá conter edulcorantes naturais. Sem glúten. Cor, odor, sabor e textura características. Acondicionado em embalagem primária (pote plástico) atóxico, resistente, contendo 210 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	100	R\$ 12,94	R\$ 1.294,00
2	ACHOCOLATADO EM PÓ instantâneo, cor marrom claro a escuro, a base de açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais, vitaminas, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Acondicionado em embalagem plástica, atóxica, contendo 400 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	3000	R\$ 8,93	R\$ 26.790,00
3	AÇÚCAR CRISTAL sacarose obtida a partir do suco da cana-de-açúcar, livre de fermentação e isento de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais ou vegetais, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Cor e cheiro próprios e sabor doce. Acondicionado em embalagem de polietileno, atóxica, contendo 1 kg, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	4000	R\$ 4,62	R\$ 18.480,00
4	ADOÇANTE DIETÉTICO líquido, a base de sucralose (derivado da cana-de-açúcar). Não deixa residual amargo, comum em outros adoçantes. Pode ser utilizado por toda família, inclusive portadores de diabetes e fenilcetonúricos. Não conter calorias. Acondicionado em frasco contendo de 25 ml a 75 ml, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional, lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	UND	50	R\$ 7,49	R\$ 374,50

5	CACAU EM PÓ 100 % cacau, obtido pela moagem da pasta de cacau parcialmente desengordurada. Deverá ser fabricado com matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação, isentas de matéria terrosa, parasitas, sujidades, larvas e detritos vegetais ou animais, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Produto homogêneo, de cor marrom, cheiro característico e sabor próprio. Acondicionado em embalagem plástica atóxica ou caixa, resistente, contendo 200 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	200	R\$ 24,22	R\$ 4.844,00
				TOTAL	R\$ 51.782,50
LOTE 07– ESPECIARIAS E ERVAS AROMÁTICAS					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	CANELA em casca, de primeira qualidade, in natura, constituída de matéria prima sã e limpa, casca em forma de semitubo, de cor pardo-amarela escuro ou marrom claro, cheiro aromático característico, isento de sujidades, parasitas e larvas, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Acondicionada em embalagem plástica resistente, contendo no mínimo 20 g, cuja embalagem deverá apresentar externamente os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	400	R\$ 3,46	R\$ 1.384,00
2	COLORÍFERO (CORANTE OU COLORAU) pó fino, de coloração avermelhada, obtido do pó do urucum, deverá estar isento de sujidade ou matérias estranhas, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Acondicionado em embalagem plástica resistente, contendo 100 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	1.050	R\$ 5,55	R\$ 5.827,50
3	CRAVO DA ÍNDIA de primeira qualidade, ser constituído por botões florais de espécies vegetais genuínos, sãos e limpos, isento de sujidades, parasitas e larvas, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Devem estar inteiros, e não em pedaços. Acondicionado em embalagem plástica resistente, contendo 40 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	255	R\$ 2,51	R\$ 640,05
4	FOLHA DE LOURO seca, deve ser constituída de folhas sãs, limpas e secas, isenta de sujidades, parasitas e larvas, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Acondicionada em embalagem contendo no mínimo 4 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	300	R\$ 3,53	R\$ 1.059,00
5	ORÉGANO desidratado, deve ser constituído por folhas de espécies vegetais genuínas, sãs, limpas e secas, isento de sujidades, parasitas e larvas, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 15 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	300	R\$ 2,90	R\$ 870,00
6	PIMENTA DO REINO com cominho, moída, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, isenta de sujidades, parasitas e larvas, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Acondicionada em embalagem plástica resistente, contendo 30 g, cuja embalagem deverá	PCT	750	R\$ 3,88	R\$ 2.910,00

	apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.				
				TOTAL	R\$ 12.690,55
LOTE 08-PÃES					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	BOLO tradicional, sem recheio e cobertura, diversos sabores, assado, preparado à base de farinhas ou amidos, açúcar, fermento químico ou biológico, podendo conter leite, ovos, manteiga, gordura e outras substâncias alimentícias que caracterizam o produto. Deverão ser preparados com matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Não é tolerado o emprego de corantes na confecção da massa e o produto deverá se apresentar sem indícios de fermentação, sujidades, parasitas, larvas, mal assado e/ou queimado e amassado. Deverão estar em perfeito estado de conservação e atender as normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Deverão estar bem embalados e apresentar externamente à embalagem informações como a data de fabricação e data de validade.	KG	600	R\$ 33,32	R\$ 19.992,00
2	PÃO DE FORMA fatiado verticalmente, isento de gordura trans, obtido pela cocção em formas untadas com gordura e em condições adequadas, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, resultando em pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo. Deverão ser fabricados com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, sendo rejeitado o pão queimado ou mal assado, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Acondicionado em pacotes com aproximadamente 500 g, fatiado verticalmente com aproximadamente 20 fatias de 25 gramas cada. A embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	PCT	500	R\$ 14,41	R\$ 7.205,00
3	PÃO FRANCÊS tipo sal, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, sendo rejeitado o pão queimado ou mal assado e amassado, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Deverão ser acondicionados em embalagem plástica resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, sendo que cada unidade de pão deverá apresentar peso de 50 g organizados em pacotes com 10 unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega e estar em acordo com as normas da Vigilância Sanitária.	KG	500	R\$ 18,49	R\$ 9.245,00
4	PÃO TIPO HOT DOG obtido pela cocção, em condições adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, sendo rejeitado o pão queimado ou mal assado, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Deverão ser acondicionados em embalagem plástica, transparente, resistente, atóxica, de forma que o produto seja entregue íntegro, sendo que cada unidade de pão deverá apresentar peso de 50 g organizados em pacotes com 10 unidades. A embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade (com 5 dias úteis a contar com a data da entrega), e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	KG	500	R\$ 17,05	R\$ 8.525,00
5	PÃO TIPO LEITE obtido pela cocção em condições adequadas, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, com	KG	500	R\$ 20,00	R\$ 10.000,00

	adição de leite integral ou seu equivalente. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, sendo rejeitado o pão queimado, mal assado ou amassado, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Deverão ser acondicionados em embalagem plástica resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, sendo que cada unidade de pão deverá apresentar peso de 50 g organizados em pacotes com 10 unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega e estar em acordo com as normas da Vigilância Sanitária.				
6	PÃO TIPO MILHO obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, sendo rejeitado o pão queimado ou mal assado e amassado, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Deverão ser acondicionados em embalagem plástica resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. Cada unidade de pão deverá apresentar peso de 50 g organizados em pacotes com 10 unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega e estar em acordo com as normas da Vigilância Sanitária.	KG	200	R\$ 21,63	R\$ 4.326,00
				TOTAL	R\$ 59.293,00
LOTE 09-POLPA DE FRUTAS					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	POLPA DE FRUTA natural, sabor uva, obtida por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. Produto não fermentado e concentrado. Deverá ser preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos, detritos animais ou vegetais, fragmentos das partes não comestíveis da fruta e substâncias estranhas à sua composição normal, conforme Decreto nº 10026/2019 do Ministério da Agricultura e a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O produto deverá estar isento de açúcar e conservantes. A preparação do produto deverá obedecer minimamente a proporção de uma parte de polpa para três partes de água, cujo resultado será avaliado por parâmetros nutricionais e sensoriais. Acondicionada em embalagem plástica, resistente, contendo 1 Kg. A parte externa da embalagem deverá apresentar informações como a identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deverá ser transportado sob refrigeração, em temperatura adequada e ser recebido congelado.	Kg	200	R\$ 22,57	R\$ 4.514,00
2	POLPA DE FRUTA natural, sabor acerola, obtida por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. Produto não fermentado e concentrado. Deverá ser preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos, detritos animais ou vegetais, fragmentos das partes não comestíveis da fruta e substâncias estranhas à sua composição normal, conforme Decreto nº 10026/2019 do Ministério da Agricultura e a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O produto deverá estar isento de açúcar e conservantes. A preparação do produto deverá obedecer minimamente a proporção de uma parte de polpa para três partes de água, cujo resultado será avaliado por parâmetros nutricionais e sensoriais. Acondicionada em embalagem plástica, resistente, contendo 1 Kg. A parte externa da embalagem deverá apresentar informações como a identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deverá ser transportado sob refrigeração, em temperatura adequada e ser recebido congelado.	KG	5.000	R\$ 22,57	R\$ 112.850,00
3	POLPA DE FRUTA natural, sabor cajú, obtida por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. Produto não fermentado e concentrado. Deverá ser preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos, detritos	KG	5.000	R\$ 22,57	R\$ 112.850,00

	animais ou vegetais, fragmentos das partes não comestíveis da fruta e substâncias estranhas à sua composição normal, conforme Decreto nº 10026/2019 do Ministério da Agricultura e a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O produto deverá estar isento de açúcar e conservantes. A preparação do produto deverá obedecer minimamente a proporção de uma parte de polpa para três partes de água, cujo resultado será avaliado por parâmetros nutricionais e sensoriais. Acondicionada em embalagem plástica, resistente, contendo 1 Kg. A parte externa da embalagem deverá apresentar informações como a identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deverá ser transportado sob refrigeração, em temperatura adequada e ser recebido congelado.				
4	POLPA DE FRUTA natural, sabor graviola, obtida por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. Produto não fermentado e concentrado. Deverá ser preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos, detritos animais ou vegetais, fragmentos das partes não comestíveis da fruta e substâncias estranhas à sua composição normal, conforme Decreto nº 10026/2019 do Ministério da Agricultura e a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O produto deverá estar isento de açúcar e conservantes. A preparação do produto deverá obedecer minimamente a proporção de uma parte de polpa para três partes de água, cujo resultado será avaliado por parâmetros nutricionais e sensoriais. Acondicionada em embalagem plástica, resistente, contendo 1 Kg. A parte externa da embalagem deverá apresentar informações como a identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deverá ser transportado sob refrigeração, em temperatura adequada e ser recebido congelado.	KG	2.500	R\$ 22,57	R\$ 56.425,00
5	POLPA DE FRUTA natural, sabor manga, obtida por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. Produto não fermentado e concentrado. Deverá ser preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos, detritos animais ou vegetais, fragmentos das partes não comestíveis da fruta e substâncias estranhas à sua composição normal, conforme Decreto nº 10026/2019 do Ministério da Agricultura e a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O produto deverá estar isento de açúcar e conservantes. A preparação do produto deverá obedecer minimamente a proporção de uma parte de polpa para três partes de água, cujo resultado será avaliado por parâmetros nutricionais e sensoriais. Acondicionada em embalagem plástica, resistente, contendo 1 Kg. A parte externa da embalagem deverá apresentar informações como a identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deverá ser transportado sob refrigeração, em temperatura adequada e ser recebido congelado.	KG	5.000	R\$ 22,57	R\$ 112.850,00
6	POLPA DE FRUTA natural, sabor cupuaçu, obtida por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. Produto não fermentado e concentrado. Deverá ser preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos, detritos animais ou vegetais, fragmentos das partes não comestíveis da fruta e substâncias estranhas à sua composição normal, conforme Decreto nº 10026/2019 do Ministério da Agricultura e a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O produto deverá estar isento de açúcar e conservantes. A preparação do produto deverá obedecer minimamente a proporção de uma parte de polpa para três partes de água, cujo resultado será avaliado por parâmetros nutricionais e sensoriais. Acondicionada em embalagem plástica, resistente, contendo 1 Kg. A parte externa da embalagem deverá apresentar informações como a identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deverá ser transportado sob refrigeração, em temperatura adequada e ser recebido congelado.	KG	2.500	R\$ 22,57	R\$ 56.425,00
7	POLPA DE FRUTA natural, sabor maracujá, obtida por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos	KG	2.500	R\$ 22,57	R\$ 56.425,00

adequados. Produto não fermentado e concentrado. Deverá ser preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos, detritos animais ou vegetais, fragmentos das partes não comestíveis da fruta e substâncias estranhas à sua composição normal, conforme Decreto nº 10026/2019 do Ministério da Agricultura e a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O produto deverá estar isento de açúcar e conservantes. A preparação do produto deverá obedecer minimamente a proporção de uma parte de polpa para três partes de água, cujo resultado será avaliado por parâmetros nutricionais e sensoriais. Acondicionada em embalagem plástica, resistente, contendo 1 Kg. A parte externa da embalagem deverá apresentar informações como a identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deverá ser transportado sob refrigeração, em temperatura adequada e ser recebido congelado.				
			TOTAL	R\$ 512.339,00
			TOTAL GERAL	R\$ 2.804.686,15

15.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

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

15.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da publicação da ata de registro de preços., na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

16. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

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

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

18. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

18.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

Da exigência de amostra

18.2. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

18.3. Serão exigidas amostras de todos os itens.

18.4. As amostras poderão ser entregues no endereço Rua Dr. José Gonçalves, S/N, Centro, São Miguel das Matas-BA (sede da Secretaria de Educação), no prazo limite de 03 (tres) dias, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

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

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

18.7. Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

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

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

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

18.11. Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 02 (dois) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

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

Da exigência de carta de solidariedade

18.13. Em caso de fornecedor revendedor ou distribuidor, será exigida carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato.

Subcontratação

18.14. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

18.15. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

19. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

19.1. O prazo de entrega dos bens é de 3 (três) dias, contados do envio da solicitação, em remessa única.

19.2. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: Rua Dr. José Gonçalves, S/N, Centro, São Miguel das Matas-BA (sede da Secretaria de Educação)

19.3. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 15 (quinze) dias, ou a (metade, um terço, dois terços etc.) do prazo total recomendado pelo fabricante.

Garantia, manutenção e assistência técnica

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

20. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

20.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

20.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](#), e [Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II](#));

20.7.2. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III](#));

20.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV](#)).

20.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V](#)).

20.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).

Fiscalização Administrativa

20.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário ([Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

20.8.1. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV](#)).

Gestor do Contrato

20.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

20.10. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

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

20.12. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

20.13. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

20.14. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

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

21. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

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

21.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 7 (sete) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

21.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

21.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#), o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 02 (dois) dias úteis.

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

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

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

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

Liquidação

21.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

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

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

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

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

21.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

21.13. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

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

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

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

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

Prazo de pagamento

21.18. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

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

Forma de pagamento

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

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

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

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

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

Cessão de crédito

21.24. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na [Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020](#), conforme as regras deste presente tópico.

21.25. A eficácia da cessão de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

21.26. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme [o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#), nos termos do [Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020](#).

21.27. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos)

21.28. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

22.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR LOTE.

Forma de fornecimento

22.2. O fornecimento do objeto será continuado.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

22.6. **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>;

22.7. 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;

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

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

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

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

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

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

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

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

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

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

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

Qualificação Econômico-Financeira

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

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

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

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

22.25.2. 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.

22.25.3. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

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

22.26. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo de 10% do valor total estimado da contratação.

22.27. 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).

22.28. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

22.29. Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional em plena validade. Quando for o caso;

22.30. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional 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, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

22.30.1. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

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

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

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

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

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

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

22.31.4. O registro previsto na [Lei n. 5.764, de 1971, art. 107](#);

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

23. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

23.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 2.804.686,15 (dois milhões, oitocentos e quatro mil, seiscentos e oitenta e seis reais e quinze centavos), conforme custos totais apostos na tabela em anexo.

23.2. Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):

23.2.1. 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 nº 14.133, de 2021](#);

23.2.2. 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;

23.2.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

23.2.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

24. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

24.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Município.

24.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

Órgão/Unidade: 17.02 Fundo Municipal de Educação

Atividade: 2.053 Manutenção da Merenda Escolar

Elemento de Despesa: 3.3.9.0.30.00 Material de Consumo

Fontes: 1500, 1550 e 1552

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

São Miguel das Matas-BA, 03 de fevereiro de 2025.

Laís Sousa Rodrigues
Nutricionista

APÊNDICE DO ANEXO I – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ÓRGÃO REQUISITANTE

Secretaria Municipal de Educação, Esporte, Cultura e Lazer

INTRODUÇÃO

1. DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO – OBJETO E JUSTIFICATIVA

Considerando a necessidade de suprir a demanda das Escolas do Município, o presente estudo técnico preliminar tem como objetivo informar se há viabilidade técnica na contratação de aquisição de PRODUTOS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR de acordo com cardápio elaborado por nutricionista para os alunos matriculados na rede de ensino público de São Miguel das Matas - Bahia.

Indispensável para garantir uma alimentação de qualidade aos alunos e embasar o Termo de Referência, de forma as condições, descrições, quantidades, valores estimados, frequência e periodicidade dos serviços. Entende-se que a aquisição deva ser de acordo com a demanda devido à essencialidade e necessidade pública permanente à Administração considerando que sua interrupção comprometeria a continuidade das atividades educacionais, por suas características pode ainda ser classificada como de natureza comum. Assim, faz-se necessário a contratação de empresa especializada para aquisição de fornecimento de produtos para elaboração da Merenda Escolar dos alunos matriculados na rede pública municipal, atendendo as demandas da Secretaria Municipal de Educação.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Embora não seja de caráter obrigatório, conforme preceitua o inciso VII do art. 12 da Lei Federal 14.133/2021, mas o Município ainda está em fase de planejamento para elaboração do Plano de Contratações Anual.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratada, deverá obedecer integralmente às disposições do Código da Vigilância Sanitária, das Instruções de Serviço do PNAE- e suas alterações, e das Resoluções da ANVISA e demais normas vigentes, cumprindo todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e ,ainda: efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, procedência e prazo de garantia ou validade;

O recebimento provisório ou definitivo do objeto pela área responsável não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato ou por vícios do produto;

A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues;

A contratada deverá fornecer diretamente o produto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;

A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados relacionados com as características dos produtos fornecidos;

A contratada deverá executar, fielmente, as entregas de acordo com as requisições expedidas, não se admitindo modificações sem prévia consulta e concordância da Contratante;

A contratada se obriga a entrega dos produtos de acordo com os prazos e critérios estipulados, em dias, local e quantidade determinados, de acordo com suas necessidades;

Manter durante toda a execução deste objeto, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas,todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de contratação;

O contratado é obrigado a pagar todos os tributos,contribuições fiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os materiais adquiridos, fornecer Nota Fiscal correspondente aos produtos comercializados, assim como se responsabilizar pelas despesas operacionais e administrativas, de mão-de-obra dos produtos, transporte até o local da entrega que é na secretaria de educação, localizada na Rua José Gonçalves;

Durante a execução de entrega dos produtos, o Contratado é obrigado a prestar informações sobre o andamento do mesmo, e, caso ocorra imprevistos deverá notificar de imediato a Secretaria Municipal de Educação sobre o fato, assim como as devidas medidas que serão tomadas visando à normalização da entrega dos produtos;

A licitação/contrato deverá ter duração nos termos do calendário letivo anual estabelecido pela secretaria Municipal de Educação;

A contratada se responsabiliza pela entrega, incluindo o transporte dos veículos, ainda, em caso de impedimento do entendimento, deverá encaminhar para Secretaria Municipal de Educação, justificativa, se for o caso, por escrito, das razões que impossibilitaram o não cumprimento desta obrigação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas;

Após recebimento, a Contratante terá o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para manifestação acerca do aceite final dos materiais/produtos;

Em caso de recusa do material, o contratado deverá efetivar sua substituição no prazo de 24 horas, contados a partir da comunicação da recusa, ficando todos os custos decorrentes da substituição às suas expensas;

Nenhum dos produtos contratados poderá ser substituído por outro diverso, salvo por produto de qualidade comprovadamente superior e mediante justificativa por escrito, devidamente fundamentada e aceita pela Secretaria Municipal de Educação;

A aquisição tem como objetivo suprir a necessidade da elaboração da merenda escolar.

A demanda tem como base os alunos matriculados na rede de ensino das escolas públicas de acordo com as matrículas de 2024

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES E DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Os quantitativos foram estimados de acordo com as projeções de consumo de cada escola, conforme calendário acadêmico e cardápios elaborados, bem como quantidade de alunos e refeições servidas diariamente. As estimativas de demandas para as aquisições de gênero alimentícios para as escolas, foram elaboradas através do levantamento do consumo individual de cada escola durante a vigência do pregão e do planejamento do fornecimento de refeições aos estudantes, tendo como base os quantitativos requisitados nos pregões de gênero alimentícios anteriores.

LOTE 01 – HORTIFRUTI					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	ABACAXI PÉROLA de primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Deverá ser entregue em caixa plástica de hortifrúti vazada ou caixa de madeira específica para armazenamento de hortifrúti.	KG	14000	R\$ 7,13	R\$ 99.820,00
2	ABÓBORA, in natura, apresentando grau de maturação total que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Em condições adequadas para o consumo. Em tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Ausente de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA e limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	KG	3000	R\$ 6,08	R\$ 18.240,00
3	ALHO NATURAL de primeira, sem réstia. Bulbo de tamanho médio, apresentando dentes firmes e íntegros com tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade. Ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de sujidades, parasitas e larvas, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. A embalagem deverá apresentar, externamente, os dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro, marcas e carimbos oficiais do Ministério da Agricultura.	KG	300	R\$ 29,94	R\$ 8.982,00
4	BATATA INGLESA de primeira, in natura, apresentando tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade. Deverá apresentar grau de maturação, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de sujidades, parasitas e larvas, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Deverá ser entregue em saco de nylon ou caixa plástica de hortifrúti vazada ou caixa de madeira específica para armazenamento de hortifrúti.	KG	2200	R\$ 8,99	R\$ 19.778,00

5	CEBOLA BRANCA de primeira, in natura, apresentando tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade. Deverá apresentar grau de maturação, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de sujidades, parasitas e larvas, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Deverá ser entregue em saco de nylon ou caixa plástica de hortifrúti vazada ou caixa de madeira específica para armazenamento de hortifrúti.	KG	3000	R\$ 9,20	R\$ 27.600,00
6	CEBOLINHA, alimento in natura, em boas condições de conservação, íntegra e com características próprias. Em condições adequadas para o consumo. Ausente de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	MOLHO	3000	R\$ 4,40	R\$ 13.200,00
7	CHUCHU, alimento in natura, em boas condições de conservação, íntegra e com características próprias. Em condições adequadas para o consumo. Ausente de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA e limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	KG	1500	R\$ 8,38	R\$ 12.570,00
8	COENTRO, alimento in natura, em boas condições de conservação, íntegra e com características próprias. Em condições adequadas para o consumo. Ausente de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA e limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	MOLHO	3000	R\$ 4,27	R\$ 12.810,00
9	GOIABA VERMELHA de primeira, in natura, sabor doce, apresentando tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme. Deverá apresentar grau de maturação, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de sujidades, parasitas e larvas, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Fruto de tamanho médio (170 a 180 g). Deverá ser entregue em caixas de plástico tipo monobloco ou armazenadas em caixa de papelão.	KG	6000	R\$ 8,79	R\$ 52.740,00
10	MAÇÃ TIPO GALA OU FUJI de primeira, nacional, in natura, vermelha, apresentando coloração uniforme, acentuada e brilhante, casca lisa, sem partes verdes, bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme. Ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de sujidades, parasitas e larvas, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Fruto de tamanho médio (130 a 150 g cada). Cada caixa com peso de 18 Kg deverá conter de 120 a 135 maçãs. Deverá ser entregue em caixas de plástico tipo monobloco ou armazenados em caixa de papelão.	KG	8800	R\$ 11,90	R\$ 104.720,00
11	MELANCIA de primeira, in natura, apresentando tamanho e coloração uniformes. Deverá apresentar grau de maturação, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de sujidades, parasitas e larvas, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA.	KG	16000	R\$ 4,19	R\$ 67.040,00
12	MELÃO AMARELO de primeira, in natura, sabor doce, coloração uniforme, acentuada e brilhante. Deverá apresentar grau de maturação, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de sujidades, parasitas e larvas, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA.	KG	6000	R\$ 8,42	R\$ 50.520,00
13	PERA de primeira, in natura, sabor doce, apresentando tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme. Deverá apresentar grau de maturação, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de sujidades, parasitas e larvas, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Fruto de tamanho médio. Deverá ser entregue em caixas de plástico tipo monobloco ou armazenados em caixa de papelão.	KG	4400	R\$ 17,17	R\$ 75.548,00
14	TANGERINA PONKAN de primeira, in natura, apresentando tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida e madura. Deverá apresentar grau de maturação, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de sujidades, parasitas e larvas, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Deverá ser entregue em saco de nylon ou caixa plástica de hortifrúti vazada ou caixa de madeira específica para armazenamento de hortifrúti.	KG	19000	R\$ 8,59	R\$ 163.210,00

15	TOMATE, in natura. Apresentando grau de maturação total que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Em condições adequadas para o consumo. Em tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Ausente de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA e limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	KG	2000	R\$ 7,03	R\$ 14.060,00
				TOTAL	R\$ 740.838,00
LOTE 02 – CARNES E DERIVADOS					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA CONGELADA matéria prima de qualidade e os produtos de origem animal utilizados na elaboração deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Acondicionadas em sacos plásticos de polietileno, contendo entre 2 a 05 kg. A embalagem deverá apresentar externamente os dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura Prazo de validade mínimo de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega.	KG	800	R\$ 16,71	R\$ 13.368,00
2	CARNE BOVINA ACÉM sem osso, de primeira qualidade, congelada, apresentando cor, aroma, sabor e textura características, sem a presença de cartilagens e ossos, proveniente de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. Embalada a vácuo em saco plástico, transparente com até 02 kg. A embalagem deverá apresentar externamente os dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DISPOA nº 304/96 e nº 145/98, da Resolução da ANVISA nº 105/99. O produto deverá ser transportado sob refrigeração, em temperatura adequada e ser recebido congelado. O produto deverá ser transportado sob refrigeração, em temperatura adequada e ser recebido refrigerado.	KG	3000	R\$ 29,87	R\$ 89.610,00
3	CARNE BOVINA CONGELADA músculo, sem osso, de primeira qualidade, apresentando cor vermelha brilhante ou púrpura, de aroma, sabor e textura características, sem a presença de cartilagens, ossos e aponeurose e ser proveniente de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. Embalada a vácuo em saco plástico, transparente com até 02 kg contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DISPOA nº 304/96 e nº 145/98, da Resolução da ANVISA nº 105/99. O produto deverá ser transportado sob refrigeração, em temperatura adequada e ser recebido congelado.	KG	4000	R\$ 22,61	R\$ 90.440,00
4	CARNE BOVINA MOÍDA tipo patinho, de primeira qualidade, cor vermelho brilhante ou púrpura, de aroma, sabor e textura características, proveniente de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária, sem a presença de cartilagens, ossos e ranço. Deverá estar embalada a vácuo em saco plástico, transparente, com até 1 kg. A embalagem deverá conter externamente informações como a identificação do produto, a marca do fabricante, o prazo de validade, as marcas e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DISPOA nº 304/96 e nº 145/98, da Resolução da ANVISA nº 105/99. O produto deverá ser transportado sob refrigeração, em temperatura adequada e ser recebido congelado.	KG	1500	R\$ 21,59	R\$ 32.385,00
5	CARNE DE SOL BOVINA de primeira, com cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Acondicionada em embalagem plástica resistente, atóxica, limpa, não violada, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo até 2 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, peso líquido, marcas e atender as legislações vigentes. O produto deverá ser transportado sob refrigeração, em temperatura adequada e ser recebido refrigerado.	KG	2000	R\$ 48,33	R\$ 96.660,00
6	CARNE SECA BOVINA charqueada, ponta de agulha, de primeira qualidade, cor uniforme, aroma, sabor e textura características. Acondicionada em embalagem plástica, a vácuo, transparente, contendo de 01 a 02 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais de acordo	KG	2000	R\$ 43,40	R\$ 86.800,00

	com as Portarias do Ministério da Agricultura, DISPOA nº 304/96 e nº 145/98, da Resolução da ANVISA nº 105/99. O produto deverá ser entregue em transporte apropriado, conforme às normas sanitárias.				
7	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO congelada, de primeira qualidade, cor amarelo-rosada, aroma, sabor e textura características, com ausência de penas e penugem. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, com as partes (coxa e sobrecoxa) cortadas e separadas, em pacotes de no máximo 2 Kg, acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas, contendo a identificação do produto, a marca do fabricante, a data de fabricação, prazo de validade, lote e carimbos oficiais (nº do registro do órgão fiscalizador). O produto deverá ser entregue em transporte apropriado que mantenha a cadeia de frio, de acordo com as Portaria do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304/96, Portaria CVS 5/13.	KG	4000	R\$ 13,96	R\$ 55.840,00
8	FÍGADO BOVINO congelado, sem pele, em adequado estado de conservação, cor, cheiro e sabor característicos e ser proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Acondicionado em embalagem plástica transparente, a vácuo contendo no máximo 03kg. A embalagem deverá conter externamente a identificação do produto, a marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304/96 e nº145/98, da Resolução da ANVISA nº 105/99. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega e ser entregue em transporte apropriado que mantenha a cadeia de frio, de acordo com as Portaria do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304/96, Portaria CVS 5/13.	KG	2000	R\$ 21,02	R\$ 42.040,00
9	FILE DE PEIXE TILÁPIA de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiado em bifes de 120g em média, de cor esbranquiçada, congelado a 12 graus Celsius (-), isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas, inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. Acondicionado em embalagem plástica, transparente, atóxica e lacrada, contendo 1kg, acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote e carimbos oficiais (nº do registro do órgão fiscalizador). Deverá ser entregue em transporte apropriado que mantenha a cadeia de frio, de acordo com as Portaria do Ministério da Agricultura, Instrução Normativa nº 33/2017, Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99 e Portaria CVS 5, de 09/04/13.	KG	400	R\$ 37,10	R\$ 14.840,00
10	OVOS DE GALINHA tipo extra, classe A, branco, isento de sujidades, parasitas e larvas. Não deve apresentar casca quebrada ou trincada. Acomodados em cartelas contendo no máximo 12 unidades e embalados em caixas de papelão, contendo uma,360 unidades de ovos, sendo estas em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. A embalagem deverá apresentar externamente os dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, de acordo com Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS e/ou Ministério da Agricultura.	DZ	5000	R\$ 8,22	R\$ 41.100,00
11	PEITO DE FRANGO congelado, de primeira qualidade, cor amarelo-rosada, aroma, sabor e textura características. Acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, em pacotes de no máximo 1 Kg, acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote e carimbos oficiais (nº do registro do órgão fiscalizador). Deverá ser entregue em transporte apropriado que mantenha a cadeia de frio, de acordo com as Portaria do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304/96, Portaria CVS 5/13.	KG	6000	R\$ 15,57	R\$ 93.420,00
12	SALSICHA TIPO HOT DOG congelada, elaborada a partir de carne beneficiada sob inspeção veterinária. Acondicionada em embalagem plástica, transparente e resistente, lacrada a vácuo, contendo 5 kg. O produto deverá conter rotulagem de acordo com a legislação vigente (ministério da saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), e suas característica devem estar de acordo com a NTA 5 (Normas Técnica para carnes preparada e embutidas – decreto 12.486/1978 e de acordo com a Instrução Normativa nº 4/2000, que aprova “regulamento técnico de identidade e qualidade de carne mecanicamente separada, de mortadela, linguiça e salsicha). O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e número de SIF (Selo de Inspeção Federal).	KG	400	R\$ 12,97	R\$ 5.188,00

				TOTAL	R\$ 661.691,00
LOTE 03 – INDUSTRIALIZADOS					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	AMIDO DE MILHO produto amiláceo extraído de milho. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, larvas e sujidades, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Acondicionado em embalagem de 500g. A embalagem deverá apresentar externamente os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, composição nutricional e número do registro no Ministério da Agricultura. O produto deve atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	600	R\$ 13,09	R\$ 7.854,00
2	AZEITE DE DENDÊ óleo de palma extraído do mesocarpo do fruto da palmeira. Acondicionado em embalagem de polietileno, transparente, contendo 500 ml, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	60	R\$ 7,64	R\$ 458,40
3	AZEITE DE OLIVA extra virgem, produto obtido somente dos frutos da oliveira, excluídos os óleos obtidos através de solventes ou processos de reesterificação e ou qualquer mistura de outros óleos. Com nível de acidez máximo de 0,8% e índice de peróxido de no máximo 20 meq, conforme Resolução nº 270/2005 da ANVISA/MS. Acondicionado em embalagem de vidro na cor escura, contendo 500 ml, cuja embalagem deve apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses na data da entrega.	UND	20	R\$ 32,74	R\$ 654,80
4	BISCOITO DOCE SEM LACTOSE o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29 de 13/1998, ANVISA. Apresentar cor, odor, sabor e textura características. Acondicionado em embalagem dupla de polipropileno, atóxica, contendo 400 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	200	R\$ 8,62	R\$ 1.724,00
5	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA obtido pela mistura de farinha (s), amido (s) e ou fécula (s) com outros ingredientes, submetida a processos de amassamento e cozimento, fermentados ou não. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organoléticos anormais, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O produto não deverá apresentar excesso de dureza, estar quebradiço e conter corantes artificiais. Acondicionado em embalagem dupla de polietileno, atóxica contendo 400 g, que deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	2300	R\$ 8,04	R\$ 24.120,00
6	BISCOITO DOCE TIPO MARIA obtido pela mistura de farinha (s), amido (s) e ou fécula (s) com outros ingredientes, submetida a processos de amassamento e cozimento, fermentados ou não. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organoléticos anormais, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O produto não deverá apresentar excesso de dureza, estar quebradiço, e conter corantes artificiais. Acondicionado em embalagem dupla de polietileno, atóxica, contendo 400 g, que deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote	PCT	2300	R\$ 8,32	R\$ 19.136,00

	e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.				
7	BISCOITO DOCE SEM LEITE, isento de produtos de origem animal: sem colesterol, sem lactose, sem proteína do leite, sem glúten, sem leite, sem ovos: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 48 (Decreto 12.486/78), Resolução CD/FNDE nº06 de 08/05/20, Resolução nº 344 de 13/12/02 e demais legislações vigentes pertinentes ao produto. Ingredientes: farinha sem glúten, gordura vegetal e sal. Deverá conter fibra alimentar na porção. Não deverá conter gordura vegetal hidrogenada, gorduras trans, corantes artificiais, aromatizantes artificiais e edulcorantes artificiais. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Características: textura crocante, cor, odor e sabor característicos. Embalagem primária: pacote resistente, atóxico, lacrado, contendo de 100g a 210g	PCT	200	R\$ 7,56	R\$ 1.512,00
8	BISCOITO SALGADO TIPO CRACKER SEM LEITE: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 48 (Decreto 12.486/78), Resolução CD/FNDE nº06 de 08/05/20, Resolução nº 344 de 13/12/02 e demais legislações vigentes pertinentes ao produto. Ingredientes: farinha sem glúten, gordura vegetal e sal. Deverá conter fibra alimentar na porção. Não deverá conter gordura vegetal hidrogenada, gorduras trans, corantes artificiais, aromatizantes artificiais e edulcorantes artificiais. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Características: textura crocante, cor, odor e sabor característicos. Embalagem primária: pacote resistente, atóxico, lacrado, contendo de 100g a 210g	PCT	200	R\$ 6,21	R\$ 1.242,00
9	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE, LEITE OU COCO composição básica, sabor e consistência agradáveis, pouco quebradiça. Acondicionada em embalagem de polietileno, atóxica, contendo 400 g, que deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	4500	R\$ 8,49	R\$ 42.450,00
10	BISCOITO INTEGRAL acondicionado em embalagem de polietileno, atóxica, contendo 400g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	100	R\$ 8,60	R\$ 860,00
11	BISCOITO ISENTO DE GLÚTEN tipo polvilho ou outro. Acondicionado em embalagem de polietileno, atóxica, contendo de 200g a 400 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	100	R\$ 14,77	R\$ 1.477,00
12	BISCOITO SALGADO sabor variado, acondicionado em embalagem dupla de polietileno, atóxica, contendo 162 g, distribuídos em 6 pacotes de 27 g, que deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	500	R\$ 6,93	R\$ 3.465,00
13	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER obtido pela mistura de farinha (s), amido (s) e ou fécula (s) com outros ingredientes, submetida a processos de amassamento e cozimento, fermentados ou não. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organoléticos anormais, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O produto não deverá apresentar excesso de dureza, estar quebradiço, conter soja nem quaisquer substâncias de corantes artificiais. Acondicionado em embalagem dupla de polietileno, atóxica contendo 400 g, que deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	7000	R\$ 6,93	R\$ 48.510,00

14	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER SEM LACTOSE o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29/1998, ANVISA. Apresentar cor, odor, sabor e textura características. Acondicionado em embalagem dupla de polipropileno, atóxica, contendo 400 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	100	R\$ 6,21	R\$ 621,00
15	CAFÉ EM PÓ torrado e moído, de primeira qualidade obtido de grãos sãos e limpos, livres de parasitas, larvas e substâncias estranhas, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Acondicionado em embalagem de polietileno aluminizada resistente, atóxica, contendo 250g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, certificado do selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC). O produto deverá apresentar registro no Ministério da Saúde (MS) e atender a Portaria 451/97 do MS e as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	500	R\$ 16,83	R\$ 8.415,00
16	COCO RALADO coco seco ralado, puro, sem açúcar. Produto obtido do endosperma de frutos sãos e maduros do coqueiro (Cocos nucifera), por processo tecnológico adequado e separado parcialmente da emulsão óleo/água (leite de coco) por processos mecânicos. Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso e deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Acondicionado em embalagem de polietileno, contendo 100 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	200	R\$ 5,97	R\$ 1.194,00
17	EXTRATO DE TOMATE simples concentrado, preparado com frutos maduros, sãos, sem pele e semente do tomate, com adição de açúcar e sal, sendo isento de fermentação. Livre de sujidades, parasitas e larvas, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Acondicionado em embalagem Tetra Pak, contendo de 320g até 370g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega.	UND	5000	R\$ 4,40	R\$ 22.000,00
18	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO especial, obtida a partir de grãos de trigo sãos, limpos e desgerminados, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada e rançosa. O produto deverá apresentar aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro próprio e sabor próprio, com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,68%, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Acondicionada em embalagem contendo 1Kg, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá atender a Resolução nº 344/22 da ANVISA (fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico). Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	900	R\$ 6,37	R\$ 5.733,00
19	FEIJÃO CARIOCA tipo 1, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas. Livre de umidade. Acondicionado em embalagem de polietileno transparente, contendo 1 Kg, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	5000	R\$ 8,11	R\$ 40.550,00
20	FEIJÃO FRADINHO tipo I, novo, de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, contendo 1kg, revestido de embalagem plástica secundária para o fardo. O produto deverá ter registro no ministério da agricultura ou ministério da saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência do produto,	KG	800	R\$ 8,19	R\$ 6.552,00

	informação nutricional, número do lote, data de validade, peso líquido do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/MS.				
21	FERMENTO BIOLÓGICO seco, instantâneo, para confecção de pães e massas. Acondicionado em embalagem resistente e intacta, contendo 100 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 03 (três) meses a contar da data de entrega.	UND	250	R\$ 4,45	R\$ 1.112,50
22	FERMENTO QUÍMICO pó fino para a confecção de bolos. Isento de sujidades, parasitas e larvas, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Acondicionado em embalagem de polietileno de alta densidade, com tampa de rosca em polietileno de alta densidade, contendo 100 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, informações nutricionais e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	300	R\$ 3,70	R\$ 1.110,00
23	FUBÁ DE CAMARÃO massa para elaboração de vatapá e caruru. Acondicionado em embalagem de polietileno, transparente, contendo 200 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	200	R\$ 4,30	R\$ 860,00
24	GOIABADA CREMOSA goiabada em pasta, homogênea de primeira qualidade, composta de goiaba, açúcar e acidulante ácido cítrico, fabricado com matérias-primas são e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, e em perfeito estado de conservação. Acondicionada em embalagem resistente, em bom estado de conservação, contendo 400 g. A embalagem deverá apresentar externamente os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	400	R\$ 10,17	R\$ 4.068,00
25	LEITE DE COCO natural, obtido do endosperma de frutos são e maduros do coco, procedente de frutos são e maduros, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio. Deverá estar isento de sujidades, parasitas, larvas, e substâncias estranhas à sua composição, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Acondicionado em garrafa de plástico, contendo 500 ml, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	900	R\$ 6,98	R\$ 6.282,00
26	MACARRÃO ESPAGUETE produto não fermentado, obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina. Fabricados a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Deverá apresentar rendimento mínimo após o cozimento de duas vezes a mais do peso anterior à cocção. Acondicionado em embalagem de polietileno, contendo 500 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	5000	R\$ 3,71	R\$ 18.550,00
27	MACARRÃO INTEGRAL fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matérias sujidades, parasitas e larvas, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Acondicionado em embalagem de polietileno, contendo 500 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	100	R\$ 6,76	R\$ 676,00
28	MACARRÃO PARAFUSO produto não fermentado, obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina. Fabricados a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e	PCT	3500	R\$ 4,59	R\$ 16.065,00

	larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Deverá apresentar rendimento mínimo após o cozimento de duas vezes a mais do peso anterior à cocção. Acondicionado em embalagem de polietileno, contendo 500 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.				
29	MARGARINA VEGETAL cremosa, com sal, sem gordura do tipo trans e teor lipídico de no mínimo 65%. Acondicionada em embalagem de polietileno, contendo 500 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega.	UND	1200	R\$ 9,89	R\$ 11.868,00
30	MASSA PRONTA PARA BOLO farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem contendo identificação e procedência, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e data de validade, marca sabor. Pacote de 400 gramas	PCT	600	R\$ 7,24	R\$ 4.344,00
31	MASSA PARA SOPA tipo argolinha, a base de farinha de trigo, com ovos. Fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de corantes artificiais, sujidades, parasitas, larvas, fungos e bolores, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Acondicionada em embalagem de polietileno, contendo 500 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	4500	R\$ 5,21	R\$ 23.445,00
32	MASSA PARA SOPA tipo conchinha/caracol, a base de farinha de trigo, com ovos. Fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de corantes artificiais, sujidades, parasitas, larvas, fungos e bolores, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Acondicionada em embalagem de polietileno, contendo 500 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	4500	R\$ 5,21	R\$ 23.445,00
33	MILHO VERDE em conserva, grãos inteiros, com tamanho e coloração uniformes, aparência, cor, odor e sabor característicos. Deverá estar isento de materiais indesejáveis. Acondicionado em embalagem de polietileno ou lata, sem estufamentos, amassados, enferrujamentos e perfurações, contendo 280g. A embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 12 (meses) meses a contar da data de entrega.	UND	200	R\$ 5,37	R\$ 1.074,00
34	ÓLEO DE SOJA produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, rico em vitamina E. Acondicionado em embalagem de polietileno, contendo 900 ml, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	2700	R\$ 9,21	R\$ 24.867,00
35	PROTEÍNA DE SOJA, texturizada, cor clara. Livre de umidade, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem de polietileno, contendo 400 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	3000	R\$ 8,95	R\$ 26.850,00
36	PROTEÍNA DE SOJA, texturizada, cor escura. Livre de umidade, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem de polietileno, contendo 400 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto,	PCT	3000	R\$ 8,95	R\$ 26.850,00

	marca do fabricante, peso líquido, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.				
37	QUEIJO RALADO tipo parmesão. Acondicionado em embalagem de polietileno, contendo 50 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS ou registro no Ministério da Agricultura e conter número do SIF, SIE ou SIM. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	200	R\$ 5,33	R\$ 1.066,00
38	SAL refinado, iodado, para consumo doméstico com granulação uniforme e cristais brancos, sem impurezas e umidade. Acondicionado em embalagem de polietileno, contendo 1 Kg, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS ou registro no Ministério da Agricultura. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	600	R\$ 1,12	R\$ 672,00
39	SARDINHA EM ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL E SAL OU AO MOLHO DE TOMATE preparada com pescado íntegro, fresco, descabeçado, descamado, eviscerado e livre de nadadeiras. O produto deverá estar cozido e acondicionado em óleo vegetal comestível ou molho de tomate. Acondicionado em embalagem de folha de flandres de fácil abertura, vedada hermeticamente, sem estufamentos, amassados, enferrujamentos e perfurações, contendo 130 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 12 (meses) meses a contar da data de entrega.	UND	8000	R\$ 7,67	R\$ 61.360,00
40	VINAGRE DE ÁLCOOL branco, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos. Livre de sujidades, material terroso, detritos de animais e vegetais. Acondicionado em frasco plástico, contendo 500 ml, cuja embalagem deveá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	1000	R\$ 2,91	R\$ 2.910,00
				TOTAL	R\$ 496.002,70

LOTE 04 – CEREAIS E DERIVADOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	ARROZ BRANCO TIPO 1 Subgrupo polido, classe longo fino, agulha, com grãos inteiros, isento de matéria terrosa, pedras, fungos e parasitas. Livre de umidade. Acondicionado em embalagem de polietileno, transparente, atóxica, contendo 1 Kg, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	4600	R\$ 6,38	R\$ 29.348,00
2	ARROZ INTEGRAL tipo 1, longo, fino, constituído de grãos inteiros, Rico em fibras, vitaminas e sais minerais, isento de sujidades, larvas, parasitas e materiais estranhos. Livre de umidade. Acondicionado em embalagem de polietileno, transparente, atóxica, contendo 1 Kg, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	30	R\$ 8,73	R\$ 261,90
3	ARROZ PARBOILIZADO tipo 1, longo, fino, constituído de grãos inteiros, isento de sujidades, larvas, parasitas e materiais estranhos. Livre de umidade. Acondicionado em embalagem de polietileno, transparente, atóxica, contendo 1 Kg, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	9000	R\$ 6,13	R\$ 55.170,00
4	AVEIA flocos finos, tipo 1, 100% natural, sem aditivo ou conservante. Isenta de mofo, parasitas e materiais estranhos. Acondicionada em embalagem	UN	2000	R\$ 4,47	R\$ 8.940,00

	contendo 170 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.				
5	CEREAL PRÉ-COZIDO PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL, arroz, multicereais. Elaborado a partir de matérias primas sãs. Acondicionado em embalagem contendo 230 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	900	R\$ 13,64	R\$ 12.276,00
6	FARINHA LACTEA boa solubilidade, enriquecida com vitaminas e ferro. Elaborada a partir de matérias primas sãs, aspecto e cheiro característicos. Livre de sujidades e materiais estranhos. Acondicionada em embalagem contendo no mínimo 200 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	700	R\$ 6,32	R\$ 4.424,00
7	FLOCÃO DE MILHO pré-cozido, obtido pela moagem do grão de milho de 1ª qualidade, desgerminado ou não, devendo ser fabricado a partir de matérias primas sãs e isentas de terra e parasitas. Produto de aspecto amarelo, livre de umidade, com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxico, contendo 500 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	1500	R\$ 2,98	R\$ 4.470,00
8	FUBÁ DE MILHO amarelo, obtido pela moagem do grão de milho de 1ª qualidade, desgerminado ou não, devendo ser fabricado a partir de matérias primas sãs e isentas de terra e parasitas. Produto de aspecto fino, livre de umidade e com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxico, contendo 500 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS e a Resolução nº 344/22 (fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico). Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	500	R\$ 4,73	R\$ 2.365,00
9	MILHO BRANCO E/OU AMARELO PARA MUNGUNZÁ milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. O produto não deverá apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas ou esverdeadas. Acondicionado em embalagem plástica, atóxica, contendo 500 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	500	R\$ 6,99	R\$ 3.495,00
10	MILHO PARA PIPOCA tipo 1, amarelo, preparado com matérias primas sãs e isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em embalagem plástica, atóxica, contendo 500 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. O produto deverá ser transportado sob refrigeração, em temperatura adequada e ser recebido resfriado.	PCT	500	R\$ 5,92	R\$ 2.960,00
				TOTAL	R\$ 123.709,90
LOTE 05 – LATICÍNIOS					

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	BEBIDA LÁCTEA sabores diversos (morango, coco, salada de fruta) resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto (s) ou substância (s) alimentícia (s), gordura vegetal, leite (s) fermentado (s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos, conforme a Instrução Normativa nº 16/2005 do Ministério da Agricultura. Acondicionado em embalagem de polietileno, contendo 900 ml, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade (vencimento com no mínimo 45 dias antes da entrega), peso líquido, lote e as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA. O produto deverá ser transportado sob refrigeração, em temperatura adequada e ser recebido resfriado.	UND	900	R\$ 8,10	R\$ 7.290,00
2	IOGURTE sabores diversos (morango, coco), integral, pasteurizado, adoçado, obtido a partir do leite de vaca através da adição de microorganismos benéficos à saúde que realizam a fermentação láctica sobre o leite. Acondicionado em embalagem atóxica, contendo 900 ml, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade (vencimento com no mínimo 45 dias antes da entrega), peso líquido, lote e as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA. O produto deverá ser transportado sob refrigeração, em temperatura adequada e ser recebido resfriado.	UND	2000	R\$ 10,99	R\$ 21.980,00
3	IOGURTE SEM LACTOSE específico para pessoas com intolerância a lactose. Deverá ser isento de lactose. Acondicionado em embalagem atóxica, contendo 170 ml, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, informações nutricionais, data de fabricação, número do lote, data de validade, número do registro no MA/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a contar da data de entrega. O produto deverá ser transportado sob refrigeração, em temperatura adequada e ser recebido resfriado.	UND	200	R\$ 6,23	R\$ 1.246,00
4	LEITE DE SOJA em pó, elaborado com extrato de soja, não contém glúten e lactose, enriquecido com vitaminas e minerais. Recomendado para crianças acima de 01 ano. Acondicionado em embalagem de lata aluminizada ou embalagem de polietileno, atóxica, contendo de 300 a 400g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade e lote. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	100	R\$ 21,66	R\$ 2.166,00
5	LEITE EM PÓ DESNATADO obtido por desidratação do leite de vaca, integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados. O produto deverá apresentar pó uniforme, teor de gordura menor ou igual a 1,5%, cor branco amarelado, sabor e odor agradáveis. Não deverá apresentar grumos, ranço e substâncias estranhas, conforme a Instrução Normativa nº 53/2018 do Ministério da Agricultura. Acondicionado em embalagem aluminizada, contendo 200g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, informações nutricionais, data de fabricação, lote, prazo de validade e estar de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	100	R\$ 8,19	R\$ 819,00
6	LEITE EM PÓ INTEGRAL obtido por desidratação do leite de vaca, integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados. O produto deverá apresentar pó uniforme, teor de gordura maior ou igual a 26,0%, cor branco amarelado, sabor e odor agradáveis. Não deverá apresentar grumos, ranço e substâncias estranhas, conforme a Instrução Normativa nº 53/2018 do Ministério da Agricultura. Acondicionado em embalagem aluminizada, contendo 200g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, informações nutricionais, data de fabricação, lote, prazo de validade e estar de acordo com as Normas e/ou	PCT	14.000	R\$ 6,72	R\$ 94.080,00

	Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.				
7	LEITE SEM LACTOSE em pó, isento de lactose. Acondicionado em embalagem aluminizada ou em lata, contendo 400g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, informações nutricionais, data de fabricação, lote, prazo de validade e estar de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	200	R\$ 14,82	R\$ 2.964,00
8	MANTEIGA extra, com sal, obtida exclusivamente do creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. Ingredientes opcionais: cloreto de sódio até no máximo 2g/100g de manteiga. O produto deverá apresentar consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, de textura lisa, com distribuição uniforme de água, cor branco amarelada, de sabor suave, característico, aroma delicado. Não deverá apresentar manchas ou pontos de outra coloração, odor e sabor estranho. Deverá ser envasada com materiais adequados para as condições e que confirmam proteção apropriada contra contaminação, conforme a Portaria nº 146/96 do Ministério da Agricultura. Acondicionada em embalagem contendo 500 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, lote e as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA. O produto deverá ser transportado sob refrigeração, em temperatura adequada e ser recebido resfriado. Prazo de validade mínimo de 4 (quatro) meses a contar da data de entrega.	UND	200	R\$ 23,81	R\$ 4.762,00
9	QUEIJO TIPO MUSSARELA fatiado, obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas), complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas. O produto não deverá conter impurezas ou substâncias estranhas, de qualquer natureza, conforme a Portaria nº 364/1997 do Ministério da Agricultura. Acondicionado em embalagem plástica, transparente, limpa, resistente e inviolável, cuja embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, peso líquido, marca do fabricante, data de fabricação, informações nutricionais, número do lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura (SIF, SIM), carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA. O produto deverá ser transportado sob refrigeração, em temperatura adequada e ser recebido resfriado. Prazo de validade mínimo de 4 (quatro) meses a contar da data de entrega.	KG	250	R\$ 44,13	R\$ 11.032,50
				TOTAL	R\$ 146.339,50
LOTE 06 – AÇÚCARES					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	ACHOCOLATADO EM PÓ DIET deverá estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29/1998, ANVISA. Poderá conter edulcorantes naturais. Sem glúten. Cor, odor, sabor e textura características. Acondicionado em embalagem primária (pote plástico) atóxico, resistente, contendo 210 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	100	R\$ 12,94	R\$ 1.294,00
2	ACHOCOLATADO EM PÓ instantâneo, cor marrom claro a escuro, a base de açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais, vitaminas, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Acondicionado em embalagem plástica, atóxica, contendo 400 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	3000	R\$ 8,93	R\$ 26.790,00
3	AÇÚCAR CRISTAL sacarose obtida a partir do suco da cana-de-açúcar, livre de fermentação e isento de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais ou vegetais, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Cor e cheiro próprios e sabor doce. Acondicionado em embalagem de polietileno, atóxica, contendo 1	KG	4000	R\$ 4,62	R\$ 18.480,00

	kg, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.				
4	ADOÇANTE DIETÉTICO líquido, a base de sucralose (derivado da cana-de-açúcar). Não deixa residual amargo, comum em outros adoçantes. Pode ser utilizado por toda família, inclusive portadores de diabetes e fenilcetonúricos. Não conter calorias. Acondicionado em frasco contendo de 25 ml a 75 ml, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional, lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	UND	50	R\$ 7,49	R\$ 374,50
5	CACAU EM PÓ 100 % cacau, obtido pela moagem da pasta de cacau parcialmente desengordurada. Deverá ser fabricado com matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação, isentas de matéria terrosa, parasitas, sujidades, larvas e detritos vegetais ou animais, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Produto homogêneo, de cor marrom, cheiro característico e sabor próprio. Acondicionado em embalagem plástica atóxica ou caixa, resistente, contendo 200 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	200	R\$ 24,22	R\$ 4.844,00
				TOTAL	R\$ 51.782,50
LOTE 07– ESPECIARIAS E ERVAS AROMÁTICAS					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	CANELA em casca, de primeira qualidade, in natura, constituída de matéria prima sã e limpa, casca em forma de semitubo, de cor pardo-amarela escuro ou marrom claro, cheiro aromático característico, isento de sujidades, parasitas e larvas, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Acondicionada em embalagem plástica resistente, contendo no mínimo 20 g, cuja embalagem deverá apresentar externamente os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	400	R\$ 3,46	R\$ 1.384,00
2	COLORÍFERO (CORANTE OU COLORAU) pó fino, de coloração avermelhada, obtido do pó do urucum, deverá estar isento de sujidade ou matérias estranhas, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Acondicionado em embalagem plástica resistente, contendo 100 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	1.050	R\$ 5,55	R\$ 5.827,50
3	CRAVO DA ÍNDIA de primeira qualidade, ser constituído por botões florais de espécies vegetais genuínos, sãos e limpos, isento de sujidades, parasitas e larvas, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Devem estar inteiros, e não em pedaços. Acondicionado em embalagem plástica resistente, contendo 40 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	255	R\$ 2,51	R\$ 640,05
4	FOLHA DE LOURO seca, deve ser constituída de folhas sãs, limpas e secas, isenta de sujidades, parasitas e larvas, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Acondicionada em embalagem contendo no mínimo 4 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	300	R\$ 3,53	R\$ 1.059,00
5	ORÉGANO desidratado, deve ser constituído por folhas de espécies vegetais genuínas, sãs, limpas e secas, isento de sujidades, parasitas e larvas, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Acondicionado em embalagem	PCT	300	R\$ 2,90	R\$ 870,00

	contendo no mínimo 15 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.				
6	PIMENTA DO REINO com cominho, moída, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, isenta de sujidades, parasitas e larvas, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Acondicionada em embalagem plástica resistente, contendo 30 g, cuja embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	750	R\$ 3,88	R\$ 2.910,00
				TOTAL	R\$ 12.690,55
LOTE 08-PÃES					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	BOLO tradicional, sem recheio e cobertura, diversos sabores, assado, preparado à base de farinhas ou amidos, açúcar, fermento químico ou biológico, podendo conter leite, ovos, manteiga, gordura e outras substâncias alimentícias que caracterizam o produto. Deverão ser preparados com matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Não é tolerado o emprego de corantes na confecção da massa e o produto deverá se apresentar sem indícios de fermentação, sujidades, parasitas, larvas, mal assado e/ou queimado e amassado. Deverão estar em perfeito estado de conservação e atender as normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Deverão estar bem embalados e apresentar externamente à embalagem informações como a data de fabricação e data de validade.	KG	600	R\$ 33,32	R\$ 19.992,00
2	PÃO DE FORMA fatiado verticalmente, isento de gordura trans, obtido pela cocção em formas untadas com gordura e em condições adequadas, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, resultando em pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo. Deverão ser fabricados com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, sendo rejeitado o pão queimado ou mal assado, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Acondicionado em pacotes com aproximadamente 500 g, fatiado verticalmente com aproximadamente 20 fatias de 25 gramas cada. A embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	PCT	500	R\$ 14,41	R\$ 7.205,00
3	PÃO FRANCÊS tipo sal, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, sendo rejeitado o pão queimado ou mal assado e amassado, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Deverão ser acondicionados em embalagem plástica resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, sendo que cada unidade de pão deverá apresentar peso de 50 g organizados em pacotes com 10 unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega e estar em acordo com as normas da Vigilância Sanitária.	KG	500	R\$ 18,49	R\$ 9.245,00
4	PÃO TIPO HOT DOG obtido pela cocção, em condições adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, sendo rejeitado o pão queimado ou mal assado, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Deverão ser acondicionados em embalagem plástica, transparente, resistente, atóxica, de forma que o produto seja entregue íntegro, sendo que cada unidade de pão deverá apresentar peso de 50 g organizados em pacotes com 10 unidades. A embalagem deverá apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade (com 5 dias	KG	500	R\$ 17,05	R\$ 8.525,00

	úteis a contar com a data da entrega), e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.				
5	PÃO TIPO LEITE obtido pela cocção em condições adequadas, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, com adição de leite integral ou seu equivalente. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, sendo rejeitado o pão queimado, mal assado ou amassado, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Deverão ser acondicionados em embalagem plástica resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, sendo que cada unidade de pão deverá apresentar peso de 50 g organizados em pacotes com 10 unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega e estar em acordo com as normas da Vigilância Sanitária.	KG	500	R\$ 20,00	R\$ 10.000,00
6	PÃO TIPO MILHO obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, sendo rejeitado o pão queimado ou mal assado e amassado, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Deverão ser acondicionados em embalagem plástica resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. Cada unidade de pão deverá apresentar peso de 50 g organizados em pacotes com 10 unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega e estar em acordo com as normas da Vigilância Sanitária.	KG	200	R\$ 21,63	R\$ 4.326,00
				TOTAL	R\$ 59.293,00
LOTE 09-POLPA DE FRUTAS					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	POLPA DE FRUTA natural, sabor uva, obtida por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. Produto não fermentado e concentrado. Deverá ser preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos, detritos animais ou vegetais, fragmentos das partes não comestíveis da fruta e substâncias estranhas à sua composição normal, conforme Decreto nº 10026/2019 do Ministério da Agricultura e a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O produto deverá estar isento de açúcar e conservantes. A preparação do produto deverá obedecer minimamente a proporção de uma parte de polpa para três partes de água, cujo resultado será avaliado por parâmetros nutricionais e sensoriais. Acondicionada em embalagem plástica, resistente, contendo 1 Kg. A parte externa da embalagem deverá apresentar informações como a identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deverá ser transportado sob refrigeração, em temperatura adequada e ser recebido congelado.	Kg	200	R\$ 22,57	R\$ 4.514,00
2	POLPA DE FRUTA natural, sabor acerola, obtida por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. Produto não fermentado e concentrado. Deverá ser preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos, detritos animais ou vegetais, fragmentos das partes não comestíveis da fruta e substâncias estranhas à sua composição normal, conforme Decreto nº 10026/2019 do Ministério da Agricultura e a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O produto deverá estar isento de açúcar e conservantes. A preparação do produto deverá obedecer minimamente a proporção de uma parte de polpa para três partes de água, cujo resultado será avaliado por parâmetros nutricionais e sensoriais. Acondicionada em embalagem plástica, resistente, contendo 1 Kg. A parte externa da embalagem deverá apresentar informações como a identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deverá ser transportado sob refrigeração, em temperatura adequada e ser recebido congelado.	KG	5.000	R\$ 22,57	R\$ 112.850,00
3	POLPA DE FRUTA natural, sabor cajú, obtida por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados.	KG	5.000	R\$ 22,57	R\$ 112.850,00

	Produto não fermentado e concentrado. Deverá ser preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos, detritos animais ou vegetais, fragmentos das partes não comestíveis da fruta e substâncias estranhas à sua composição normal, conforme Decreto nº 10026/2019 do Ministério da Agricultura e a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O produto deverá estar isento de açúcar e conservantes. A preparação do produto deverá obedecer minimamente a proporção de uma parte de polpa para três partes de água, cujo resultado será avaliado por parâmetros nutricionais e sensoriais. Acondicionada em embalagem plástica, resistente, contendo 1 Kg. A parte externa da embalagem deverá apresentar informações como a identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deverá ser transportado sob refrigeração, em temperatura adequada e ser recebido congelado.				
4	POLPA DE FRUTA natural, sabor graviola, obtida por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. Produto não fermentado e concentrado. Deverá ser preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos, detritos animais ou vegetais, fragmentos das partes não comestíveis da fruta e substâncias estranhas à sua composição normal, conforme Decreto nº 10026/2019 do Ministério da Agricultura e a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O produto deverá estar isento de açúcar e conservantes. A preparação do produto deverá obedecer minimamente a proporção de uma parte de polpa para três partes de água, cujo resultado será avaliado por parâmetros nutricionais e sensoriais. Acondicionada em embalagem plástica, resistente, contendo 1 Kg. A parte externa da embalagem deverá apresentar informações como a identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deverá ser transportado sob refrigeração, em temperatura adequada e ser recebido congelado.	KG	2.500	R\$ 22,57	R\$ 56.425,00
5	POLPA DE FRUTA natural, sabor manga, obtida por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. Produto não fermentado e concentrado. Deverá ser preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos, detritos animais ou vegetais, fragmentos das partes não comestíveis da fruta e substâncias estranhas à sua composição normal, conforme Decreto nº 10026/2019 do Ministério da Agricultura e a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O produto deverá estar isento de açúcar e conservantes. A preparação do produto deverá obedecer minimamente a proporção de uma parte de polpa para três partes de água, cujo resultado será avaliado por parâmetros nutricionais e sensoriais. Acondicionada em embalagem plástica, resistente, contendo 1 Kg. A parte externa da embalagem deverá apresentar informações como a identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deverá ser transportado sob refrigeração, em temperatura adequada e ser recebido congelado.	KG	5.000	R\$ 22,57	R\$ 112.850,00
6	POLPA DE FRUTA natural, sabor cupuaçu, obtida por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. Produto não fermentado e concentrado. Deverá ser preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos, detritos animais ou vegetais, fragmentos das partes não comestíveis da fruta e substâncias estranhas à sua composição normal, conforme Decreto nº 10026/2019 do Ministério da Agricultura e a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O produto deverá estar isento de açúcar e conservantes. A preparação do produto deverá obedecer minimamente a proporção de uma parte de polpa para três partes de água, cujo resultado será avaliado por parâmetros nutricionais e sensoriais. Acondicionada em embalagem plástica, resistente, contendo 1 Kg. A parte externa da embalagem deverá apresentar informações como a identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deverá ser transportado sob refrigeração, em temperatura adequada e ser recebido congelado.	KG	2.500	R\$ 22,57	R\$ 56.425,00
7	POLPA DE FRUTA natural, sabor maracujá, obtida por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. Produto não fermentado e concentrado. Deverá ser preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos, detritos animais ou vegetais, fragmentos das	KG	2.500	R\$ 22,57	R\$ 56.425,00

	partes não comestíveis da fruta e substâncias estranhas à sua composição normal, conforme Decreto nº 10026/2019 do Ministério da Agricultura e a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O produto deverá estar isento de açúcar e conservantes. A preparação do produto deverá obedecer minimamente a proporção de uma parte de polpa para três partes de água, cujo resultado será avaliado por parâmetros nutricionais e sensoriais. Acondicionada em embalagem plástica, resistente, contendo 1 Kg. A parte externa da embalagem deverá apresentar informações como a identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deverá ser transportado sob refrigeração, em temperatura adequada e ser recebido congelado.				
				TOTAL	R\$ 512.339,00
				TOTAL GERAL	R\$ 2.804.686,15

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Há no mercado, diversos fornecedores que trabalham com os produtos solicitados, desde fabricantes, distribuidores e comerciantes, não havendo, portanto, restrições de mercado.

Para todos os itens elencados, foram considerados preços praticados em contratações similares de outros órgãos, onde os valores foram calculados conforme preços praticados no Paineiro de Preços do Ministério da Economia e fontes do Banco de Preços, do Instituto Negócios Públicos.

Também foram considerados preços praticados por fornecedores locais e regionais, sites, e inseridos no processo licitatório e considerados para média de preços.

A escolha da modalidade Pregão eletrônico pelo Sistema de Regime de Preços se justifica pela conveniência da aquisição de bens com previsão de entregas parceladas. Esta modalidade também facilita o trabalho de planejamento orçamentário das unidades possibilitando uma melhor aplicabilidade dos recursos ao longo do exercício.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO GLOBAL (COMO UM TODO)

Os órgãos da Administração Pública da Secretaria de Educação, especificamente as escolas municipais, necessitam fornecer refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras higienicamente como constituintes da alimentação aos seus estudantes. Assim, por se tratar de bem de uso comum e consumo quase imediato, a aquisição de gêneros alimentícios, por si só, já é quase a solução completa dependendo apenas do cozimento e pessoas para servir.

As escolas do município possuem espaços próprios, com equipamentos e utensílios adequados para preparar e servir refeições, utilizando os gêneros ora propostos. Também dispõem de pessoas capacitadas para o preparo, distribuição e controle das refeições a serem servidas. Diante do exposto têm-se os elementos necessários para compor a solução completa a ser concretizada com a aquisição dos gêneros propostos.

7. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO

A opção de englobar os itens em lotes, se fez preservando o princípio da economicidade e da organização operacional na entrega dos produtos, objeto desta licitação de uma empresa realmente capaz de atender as necessidades da instituição com eficiência, qualidade e economicidade. A quantidade de itens licitados será comprada parceladamente, de forma mensal ou semanal, de acordo com a necessidade e com a disponibilidade financeira, através da Ordem de Compra, dando prazo razoável para que a empresa possa fazer a entrega no município conforme a ordem de compra.

8. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Pretende-se alcançar com o presente Estudo Técnico Preliminar - ETP a aquisição de alimentos necessários para a produção de merenda escolar para distribuição em todas as escolas municipais, em atendimento as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar, que tem sua fundamentação legal nos artigos 205 e 208 da Constituição Federal, na Lei Complementar nº101, de 24 de maio de 2000, na Lei Complementar nº9.394, de 20 de dezembro de 1996, na Lei nº10.172, de 09 de janeiro de 2001, na medida provisória nº2.178-36, de 24 de agosto de 2006, nº2 de 9 de abril de 2020, nº6 de 8 de maio de 2020 e nº20 de 2 de dezembro de 2020, e lei nº11.947 de 16 de junho de 2009, Lei nº13.987 de 7 de abril de 2020 e demais matérias legais aplicáveis, para proporcionar condições de atendimento com alimentação escolar saudável, respeitando as orientações da Controladoria Geral da União e do Tribunal de Contas da União.

Pretendemos obter, com a aquisição, gêneros alimentícios saudáveis para os alunos da Rede Municipal de São Miguel das Matas-BA. Dando a eles alimentação saudável e balanceada, isso auxiliará no desenvolvimento físico e intelectual dos alunos. A fase escolar é um período que exige muito dos jovens e crianças, pois, além do crescimento, essa é uma fase em que o organismo vai produzir mais vitaminas e armazenar nutrientes para toda a vida, além de favorecer o aluno num bom desempenho escolar.

É necessário oferecer reforço alimentar e nutricional ao educando gratuitamente, garantindo-lhes alimentação saudável e em quantidade suficiente, conforme previsto na Portaria Interministerial nº1.010, de 08 de maio de 2006, dos Ministérios da Educação e da Saúde.

Os resultados esperados são a formação de hábitos alimentares saudáveis, durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o seu crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar, através de cardápio diversificado e regionalizado.

9. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Não há providências complementares a serem adotadas.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há necessidade de contratações correlatas.

11. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS.

O consumo de alimentos gera impactos ambientais voltados a sua produção e descarte de embalagens, ainda que procuramos trabalhar cada vez mais com alimentos orgânicos e com produtos que sigam uma política de preservação ao meio ambiente as unidades de ensino são orientadas a evitar o desperdício de alimentos desde a hora do preparo além de seguirem normas de descarte consciente de embalagens e resíduos considerados degradáveis.

12. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

É explícito em lei que a alimentação além de ser um direito humano também é um direito social assegurado pela Constituição Federal-CF, Estatuto da Criança e Adolescente-ECA e Lei de Diretrizes e Bases da educação Nacional - LBD, FNDE em 2009 criou o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE como programa suplementar dando suporte aos estados e municípios para que possam atender seus educandos não só didaticamente mas também lhe fornecendo uma alimentação saudável e adequada a sua idade, favorecendo seu desenvolvimento físico e intelectual.

Este ETP está de acordo com a legislação vigente; diante de todas as descrições mencionadas nesse documento, sobre o direito a receber alimentação escolar gratuita e de boa qualidade, que assegure a integridade física, moral e intelectual do educando; neste sentido, opinamos pela viabilidade técnica e econômica da presente contratação, dentro dos moldes estabelecidos no presente estudo.

Declaramos, com base no estudo realizado, que a contratação pleiteada é viável, necessária e adequada para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Educação de São Miguel das Matas - BA.

13. PRAZO DE EXECUÇÃO E VIGÊNCIA

O prazo de execução e vigência processo será de 12 (doze) meses a partir da celebração da ata .

São Miguel das Matas - BA, 29 de janeiro de 2025.

Laís Sousa Rodrigues
Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação

ANEXO II – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

MUNICÍPIO DE SÃO MIGUEL DAS MATAS-BA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º xxx/2025

A Secretaria Municipal De Educação, Cultura, Esporte E Lazer, com sede na Rua Dr. José Gonçalves, S/N, Centro, São Miguel das Matas-BA, CEP: 44.580-000, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 31.254.251/0001-26, neste ato representada pela Sra. Secretária Cátia Cruz Sampaio, nomeado(a) pela decreto Nº 036, publicada no DOM em 18 de outubro de 2023, portador da matrícula funcional nº 914670, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº/2025, publicada no de/...../2025, processo administrativo n.º, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de gêneros alimentícios destinados a merenda escolar, no município de São Miguel das Matas-BA, especificados no Termo de Referência, anexo I do edital de Licitação nº 001/2025, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto e as quantidades de cada item são as que seguem:

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)					
X	Especificação	Unidade	Quantidade	Valor Un	Valor Total	Prazo garantia ou validade

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

3. ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTE

3.1. O órgão gerenciador será a Secretaria Municipal De Educação, Cultura, Esporte e Lazer.

4. DA ADEÇÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação ou desta contratação direta, conforme justificativa apresentada nos estudos técnicos preliminares.

4.2. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

Vedação a acréscimo de quantitativos

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

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

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

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

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

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

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

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

5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

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

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

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

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item **Erro! Fonte de referência não encontrada.** somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

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

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

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

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

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

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens,

fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital*, poderá:

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

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

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

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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 dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

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

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

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

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.

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

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

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

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 supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

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

7.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

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

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

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

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos 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 do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

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

9.4.1. Por razão de interesse público;

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

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CONDIÇÕES GERAIS

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

11.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 2 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

São Miguel das Matas, xxx de xxx de 2025

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)