

**MUNICÍPIO DE COSTA RICA****EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO
SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS**

PREGÃO 15/2026	
OBJETO	A presente licitação tem por objetivo o Registro de Preço visando a futura e eventual Aquisição de Gêneros Alimentícios que serão destinados a Merenda Escolar dos Alunos das Escolas e Creches da Rede Municipal de Educação de Costa Rica-MS.
PROCESSO ADMINISTRATIVO N.	82/2026
DATA E HORÁRIO DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA	02 de junho de 2026 às 08h30min – Horário de Brasília-DF
LINK DA SESSÃO	www.portaldecompraspublicas.com.br
PREFERÊNCIA POR ME/EPP/EQUIPARADAS	ITENS COM DESTINAÇÃO EXCLUSIVA ME/EPP/equiparadas: <input checked="" type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO ITENS COM AMPLA CONCORRÊNCIA: <input checked="" type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO ITENS COM PREFERÊNCIA LOCAL/REGIONAL: <input checked="" type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO ITENS COM RESERVA DE COTAS ME/EPP: <input checked="" type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
REGÊNCIA LEGAL	Regido pela Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei Complementar nº 123/06, Resolução Normativa TCE/MS nº 88/2018, Decreto Municipal nº 5.018/2024, Decreto Municipal nº 5.035/2024, Decreto Municipal 4971/2023, Decreto Municipal nº 4.922/2023; Decreto Municipal nº 4.926/2023 e demais legislações correlatas.
VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO	R\$ 5.702.569,03 (cinco milhões, setecentos e dois mil, quinhentos e sessenta e nove reais e três centavos)
CRITÉRIO DE JULGAMENTO	Menor Preço por Item
MODO DE DISPUTA	Aberto e Fechado
CÓDIGO DE REGISTRO	<u>091E6A12D74D52D5C63661540B1EE01BFE0C3E57</u>
UNIDADE GESTORA	Secretaria Municipal de Educação/ Fundo de Manutenção e Desenvolvimento da Educação Básica e de Valorização dos Profissionais da Educação – FUNDEB
INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES	O Edital e seus anexos poderão ser obtidos através do endereço eletrônico www.costarica.ms.gov.br ; ou ainda através do portal eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br .





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

EDITAL DE LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 15/2026 AQUISIÇÃO DE BENS (PROCESSADA PELO SRP)

Preâmbulo

O Município de Costa Rica, estado de Mato Grosso do Sul, CNPJ n. 15.389.596/0001-30, com sede à Rua Ambrosina Paes Coelho, nº 228, Centro, em Costa Rica/MS, ordenador de Despesas: por intermédio do Sr. **Cleverson Alves dos Santos**, Prefeito Municipal, brasileiro, casado, advogado, portador da carteira de identidade com RG n. 1876103 SSP/DF, inscrito no CPF sob o n. 648.171.485-00, residente e domiciliado à Rua Francisco Augusto Mesquita Filho, nº 365, Jardim Eldorado, na cidade de Costa Rica, estado de Mato Grosso do Sul, por meio das Secretaria Municipal de Educação; torna público que realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, do tipo **Menor Preço** com critério de julgamento por **Item**, e pelo modo de disputa **Aberto e Fechado**, com abertura em **02/06/2026, às 08h30min – Horário de Brasília-DF**, o Pregão será conduzida pela Agente de Contratação designada através da Portaria nº 16.306/2025, o certame e a contratação dele decorrente, serão regidos pela Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei Complementar nº 123/06, Resolução Normativa TCE/MS nº 88/2018, Decreto Municipal nº 5.018/2024, Decreto Municipal nº 5.035/2024, Decreto Municipal 4971/2023, Decreto Municipal nº 4.922/2023; Decreto Municipal nº 4.926/2023, demais legislações correlatas e demais exigências deste edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação será processado através do **Registro de Preço visando a futura e eventual Aquisição de Gêneros Alimentícios que serão destinados a Merenda Escolar dos Alunos das Escolas e Creches da Rede Municipal de Educação de Costa Rica-MS**, em atendimento à solicitação da Secretaria Municipal de Educação, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

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

1.3. O Registro de Preços será formalizado por intermédio da Ata de Registro de Preços, na forma do Anexo III, e nas condições previstas neste Edital e no Termo de Referência.

2. DA SESSÃO PÚBLICA

2.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio do sistema eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br, na data, horário e local indicados no preâmbulo deste Edital.

2.2. Durante a sessão pública a comunicação entre a Pregoeira e as licitantes ocorrerá exclusivamente por troca de mensagens em campo próprio do sistema eletrônico.

2.3. 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, pela Pregoeira;





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

2.4. Na impossibilidade da conclusão dos trabalhos da sessão deste Pregão Eletrônico na mesma data de abertura, e em face de decisão da Pregoeira, deverá ser determinada a continuidade das atividades em dia(s) subsequente(s).

2.5. Cabe à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

2.6. É de responsabilidade do cadastrado conferir com exatidão os seus dados cadastrais no Sistema Eletrônico e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente à correções e/ou alterações dos registros quando constada determinada incorreção ou se tornem desatualizados.

3. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderá participar do presente pregão eletrônico, a empresa que atender a todas as exigências, inclusive quanto à documentação constante deste Edital e seus Anexos e, estiver devidamente cadastrado junto ao Órgão Provedor do Sistema, através do site www.portaldecompraspublicas.com.br

3.2. Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema, conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil.

3.3. Para os itens **01, 02, 03, 08, 09, 12, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 47, 50, 51, 52, 55, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 80, 81, 82, 83 e 84**, a participação será exclusivamente para as microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas.

3.3.1. Para os itens **05, 07, 11, 14, 22, 24, 26, 27, 37, 46, 49, 54, 57, 66, 79, 86 e 88**, será destinada cota reservada de 25% para Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e equiparadas.

3.3.2. Para os itens **04, 06, 10, 13, 21, 23, 25, 28, 36, 45, 48, 53, 56, 65, 78, 85 e 87**, serão destinadas a ampla concorrência de 75%, assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas.

3.4. Será estabelecido preferência de contratação para as microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas sediadas no âmbito local e/ou regionalmente de 10% (dez por cento) do melhor preço válido, previsto no art. 48, § 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e do Decreto Municipal n.º 4.968, de 21 de novembro de 2023.

3.4.1. *Fica estabelecido como limite geográfico do Município de Costa Rica, conforme art. 3º, VII, do Decreto Municipal nº 4.968/23, os seguintes municípios estabelecidos na região norte do Estado: Alcinópolis, Figueirão, Coxim, Sonora, Pedro Gomes, Rio Verde de Mato Grosso, São Gabriel do Oeste, Rio Negro e Camapuã.*

3.5. A obtenção de benefícios previstos dos artigos 42 a 49 Lei Complementar n.º 123/2006, fica limitada às microempresas, às empresas de pequeno porte e equiparadas, que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

3.6. Para os fins do disposto neste Edital, considera-se como “equiparadas”: o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e o microempreendedor individual - MEI, conforme determinam o art. 3º-A e art. 18-E da [Lei Complementar nº 123, de 2006, bem como as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei n.º 11.488, de 2007.](#)

3.7. Na hipótese de não haver vencedor para os **itens** exclusivos nos moldes acima descritos, este serão declarados fracassados e/ou desertos, podendo ser repetida a licitação sem **itens** exclusivos, aplicando as regras já estabelecidas neste Edital.

3.8. A sessão pública será realizada no site www.portaldecompraspublicas.com.br, no dia **02 de junho de 2026, com início às 08h30min**, horário de Brasília – DF e somente poderão participar da sessão pública, as empresas que apresentarem propostas **até às 08:29 horas (horário de Brasília-DF) através do site acima citado.**

3.9. Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

3.9.1. Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus artigos 42 a 49;

3.9.1.1. Nos itens exclusivos para participação de microempresas, empresas de pequeno porte ou equiparadas, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;

3.9.1.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar n.º 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada.

3.9.2. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital e Termo de Referência;

3.9.3. Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

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

3.9.5. Que a proposta foi elaborada de forma independente.

3.9.6. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

3.10. Não poderá participar direta ou indiretamente do presente Pregão Eletrônico o licitante enquadrado em qualquer das seguintes hipóteses:

3.10.1. que não atenda às condições deste Edital e seus anexos;





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

- 3.10.2. em que o ramo de atividade não seja pertinente ou compatível com o objeto desta licitação;
- 3.10.3. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 3.10.4. 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;
- 3.10.4.1. equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 3.10.5. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da contratação, impossibilitada de contratar em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 3.10.6. 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;
- 3.10.7. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei n.º 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- 3.10.8. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do aviso, 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;
- 3.10.9. empresa declarada inidônea por qualquer Órgão da Administração Pública direta ou indireta, Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal;
- 3.10.10. empresas impedidas de licitar ou contratar com o Município.
- 3.10.11. com decretação de falência;
- 3.10.12. submetido a concurso de credores, em liquidação ou em dissolução;
- 3.10.13. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público – OSCIP, atuando nessa condição;
- 3.10.14. As condições mencionadas nos subitens anteriores serão verificadas pelo Pregoeiro previamente à fase de habilitação;
- 3.10.15. 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 n.º 14.133, de 2021](#).
- 3.10.16. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se refere o subitem 3.10.4, 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.
- 3.10.17. O disposto no item 3.10.4. não impede a licitação 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.
- 3.10.18. O impedimento de que trata o item 3.10.5. 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.





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

3.10.19. A vedação de que trata o item 3.10.15. 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.

3.10.20. 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, de 2021.

3.10.21. Pessoa física que tenha sido proibida de contratar com o Poder Público em razão de condenação por ato de improbidade administrativa, nos termos do artigo 12 da Lei Federal nº 14.230/2021, ou pessoa jurídica que tenha como sócio majoritário aquele a quem foi dirigida mencionada penalidade, durante o prazo que apontar a decisão condenatória.

3.10.22. Não se admite a participação de pessoa física quando a contratação exigir capital social mínimo e estrutura mínima, com equipamentos, instalações e equipe de profissionais ou corpo técnico para a execução do objeto incompatíveis com a natureza profissional da pessoa física, conforme demonstrado em estudo técnico preliminar.

3.10.23. Empresa cujo estatuto ou contrato social não seja pertinente e compatível com o objeto desta licitação.

3.10.24. Os profissionais organizados sob a forma de cooperativa, desde que não tenham observado o disposto no subitem 3.12 deste Edital.

3.11. DA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS EM CONSÓRCIO

3.11.1. Não será permitida a participação de empresas em consórcio, por restar demonstrado com base no objeto desta demanda, que não há necessidade que empresas de objetos diferentes reúnam-se em consórcio para junção de qualificações distintas destinadas a um mesmo fim, objeto deste Termo, a operação deste Município requer uma empresa com condições de fornecer os produtos, sendo que todos os produtos são essenciais inerentes a este objeto coexistem dentro de uma mesma estrutura empresarial especializada no fornecimento de tais produtos.

3.11.2. Essa decisão é resultante de um processo de avaliação da realidade do mercado em razão do objeto a ser licitado e a ponderação dos riscos inerentes à atuação de uma pluralidade de sujeitos associados para execução do objeto visando ao atendimento ao interesse público do órgão.

3.11.3. Diante do exposto e considerando que existem diversos fornecedores com capacidade de entregar o objeto deste Edital, e ainda por não ser característico da atividade econômica da venda de produtos em junção de consórcio, o Município de Costa Rica/MS decidiu por não permitir a participação de consórcio. Fato esse que, por si só, não configura restrição à competitividade.

3.12. DA PARTICIPAÇÃO DE PROFISSIONAIS ORGANIZADOS SOB A FORMA DE COOPERATIVA

3.12.1. Os profissionais organizados sob a forma de cooperativa poderão participar de licitação quando:





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

I - a constituição e o funcionamento da cooperativa observarem as regras estabelecidas na legislação aplicável, em especial a [Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971](#), a [Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012](#), e a [Lei Complementar nº 130, de 17 de abril de 2009](#);

II - a cooperativa apresentar demonstrativo de atuação em regime cooperado, com repartição de receitas e despesas entre os cooperados;

III - qualquer cooperado, com igual qualificação, for capaz de executar o objeto contratado, vedado à Administração indicar nominalmente pessoas;

IV - o objeto da licitação se referir, em se tratando de cooperativas enquadradas na [Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012](#), a serviços especializados constantes do objeto social da cooperativa, a serem executados de forma complementar à sua atuação.

3.13. Da participação de pessoa física:

3.13.1. Considerando os estudos técnicos preliminares, e, conforme o objeto, na presente contratação, não será admitida a participação de pessoa física, porquanto necessária estrutura incompatível com as suas características, para o atendimento da necessidade da Administração.

3.14. DA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS ESTRANGEIRAS

3.14.1. Será permitida a participação de empresas estrangeiras que funcionem no País, sendo exigidos os documentos de habilitação descritos no item 16.3 (habilitação jurídica), inclusive o relacionado no subitem 16.3.1.5. deste edital, por meio de documentos equivalentes aos exigidos para pessoas jurídicas nacionais, inicialmente apresentados em tradução livre, conforme regulamentado pelo Decreto Municipal nº 4.971/2023.

4. DO CREDENCIAMENTO

4.1. A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio no registro cadastral no www.portaldecompraspublicas.com.br, a qual deverá manifestar, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento as exigências de habilitação prevista no Edital.

4.1.1. O acesso do operador ao sistema do pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preços e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

4.2. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

4.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída 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.

4.4. É de exclusiva responsabilidade do usuário cadastrado o sigilo da senha, bem como conferir a exatidão dos seus dados cadastrais 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





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

se tornem desatualizados não cabendo a este órgão promotor da licitação a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4.5. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

4.6. Qualquer dúvida em relação ao acesso ao sistema operacional poderá ser esclarecida através do www.portaldecompraspublicas.com.br, por contato pelo telefone 0800.730.5455

5. DO ENVIO DA PROPOSTA

5.1. No presente Pregão Eletrônico, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances, e de julgamento.

5.2. Os licitantes deverão encaminhar, exclusivamente por meio do sistema, a proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

5.3. O envio da proposta ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

5.4. O licitante declarará, em campo próprio do sistema, o cumprimento dos requisitos para a habilitação e a conformidade de sua proposta com as exigências do edital.

5.5. A licitante deverá declarar em campo próprio do sistema, ao cadastrar a sua proposta, que:

5.5.1. 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;

5.5.2. 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, inciso XXXIII, da Constituição Federal;

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

5.5.4. 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.

5.6. 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.

5.7. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte, equiparadas 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





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

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.

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

5.7.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar n.º 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte e equiparadas ou sociedade cooperativa.

5.8. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.5. e 5.7 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei n.º 14.133, de 2021, e neste Edital.

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

5.10. 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.

5.11. 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.

5.12. 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:

5.12.1. 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;

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

5.13. 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:

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

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

5.15. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.13 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.





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

5.16. 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.

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

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

- a) valor unitário e total dos itens;
- b) quando houver lotes com mais de um item, obrigatoriamente todos os itens do lote devem ser cotados.
- c) descrição detalhada do objeto, indicando no que for aplicável, uma única marca por item ofertado, devendo o modelo ser discriminado quando for pertinente. Tais informações devem estar de acordo com o Termo de Referência;

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

6.3. O licitante **não poderá se identificar** no preenchimento da proposta.

6.4. 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.

6.5. 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.

6.6. 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.

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

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

6.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a **90 (noventa) dias**, a contar da data de sua apresentação.

6.10. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas Competente e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição Federal; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento na execução do contrato.

6.11. A empresa licitante deverá ainda, apresentar as seguintes declarações, como anexo à proposta:

6.11.1. DECLARAÇÃO de que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas;

6.11.2. DECLARAÇÃO de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas no inciso IV do art. 63 da Lei n.º 14.133, de 2021;

6.11.3. Em relação às microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas, DECLARAÇÃO de que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, devendo utilizar o modelo do ANEXO V do edital.

6.11.4. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar que cumpre os requisitos estabelecidos no subitem 3.12 deste Edital.

6.12. DA GARANTIA DA PROPOSTA

6.12.1. Para a presente proposta não será exigida garantia.

7. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

7.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei n.º 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido, por via eletrônica no endereço através do site www.portaldecompraspublicas.com.br, até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

7.1.1. Não será conhecida da impugnação ou do pedido de esclarecimentos sem o nome completo ou razão social, CPF/CNPJ, endereço, telefones, e-mail, assinatura do impugnante e sendo pessoa jurídica deverá estar acompanhada de documento que comprove a representatividade de quem assina a impugnação.

7.2. O pregoeiro/agente de contratação, responderá à impugnação ou ao pedido de esclarecimento no prazo de até 03 (três) dias úteis contados da data de recebimento do pedido, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital de licitação e dos anexos.

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

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

7.4. As respostas aos pedidos de esclarecimentos e impugnações serão divulgadas em sítio eletrônico oficial do órgão ou da entidade promotora da licitação e no sistema, dentro do prazo estabelecido no item 7.2, e vincularão os participantes e a Administração.





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

7.5. Na hipótese de alteração do instrumento convocatório em decorrência do acolhimento da impugnação ou do esclarecimento feito, aplica-se o disposto no §1º do art. 55 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

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

8.1. 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.

8.2. 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.

8.2.1. Será desclassificada a proposta cuja descrição do objeto não esteja em conformidade com os requisitos do edital e também será desclassificada a proposta cuja descrição identifique o licitante.

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

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

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

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

9. DOS LANCES

9.1. 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.

9.2. O lance deverá ser ofertado pelo **valor unitário por item**.

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

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

9.5. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta **deverá ser de R\$ 0,05 (cinco) centavos**.

9.6. 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 inexecuível.

10. DO MODO DE DISPUTA

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





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

10.2. A sessão pública será realizada em consonância com o art. 56, da Lei nº 14.133/21, obedecendo ao modo de disputa aberto e fechado, na fase aberta os licitantes serão informados em tempo real, o valor do menor lance registrado, vedado a identificação do seu detentor.

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

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

10.2.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

10.2.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

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

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

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

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

10.6. Retornando a conexão do pregoeiro ao sistema, todos os atos praticados pelas licitantes junto ao sistema serão considerados válidos.

10.7. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

11. DOS CRITÉRIOS DE DESEMPATE

11.1. Considerando as normas gerais e também o Decreto Municipal nº 4.968/2023, microempresas, empresas de pequeno porte equiparadas, 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, empresas de pequeno porte e equiparadas participantes sediadas local ou





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

regionalmente, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for considerada empresa não sediada local ou regionalmente, assim como das demais classificadas, para o fim aplicar-se o disposto no [art. 48, § 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006](#) c/c o art. 3º, incisos VI e VII do Decreto Municipal nº 4.968/2023.

11.1.1. Nessas condições, as propostas de microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas sediadas local ou regionalmente que se encontrarem na faixa de até 10% (dez por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

11.1.2. A mais bem 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.

11.1.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte e equiparada melhor classificada, considerada não sediada local ou regionalmente desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa, empresa de pequeno porte e equiparadas 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, nos termos do art. 44, § 2º da Lc 123/06.

11.2. 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.

11.3. Após aplicada as supracitadas regras, persistindo o empate, serão utilizados os critérios de desempate descritos no art. 60 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, naquela ordem estabelecida.

11.4. A licitante caracterizada como ME, EPP ou equiparada **não** poderá fazer uso do tratamento diferenciado se, no ano-calendário de realização da licitação, tiver celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, observado o disposto nos §§ 2º e 3º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021.

12. DA NEGOCIAÇÃO

12.1. 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.

12.1.1. 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.

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

12.1.3. Concluída a negociação, o resultado será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

13. DA APRESENTAÇÃO DE PROPOSTA ADEQUADA AO ÚLTIMO LANCE OFERTADO





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

13.1. O pregoeiro solicitará ao licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar que, no prazo de até **2 (duas) horas** envie a proposta, devidamente preenchida e assinada, 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.

13.1.1. A Proposta de Preços ajustada deverá ser inserida no sistema www.portaldecompraspublicas.com.br quando solicitado.

13.1.2. A sessão PODERÁ ser suspensa para aguardo da proposta de preços, cabendo ao Pregoeiro informar, através do sistema eletrônico, a data e o horário para retomada da licitação e divulgação da aceitabilidade da proposta.

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

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

14. DA FASE DE JULGAMENTO

14.1. 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 n.º 14.133, de 2021.

14.2. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício.

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

14.4. Será desclassificada a proposta vencedora que:

14.4.1. contiver vícios insanáveis;

14.4.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Edital e seus anexos;

14.4.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo estimado para a contratação;

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

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

14.4.5.1. Para os fins do disposto nos subitens 14.4.1 e 14.4.5, considera-se vício sanável, entre outras, as seguintes medidas:

I – a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes;

II - o desatendimento de exigências meramente formais e que não comprometam a compreensão do conteúdo da proposta;

III - aquele cujo defeito não altera a substância da proposta;

IV - a atualização de documentos vencidos após a data de recebimento das propostas;





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

14.4.5.2. A pregoeira poderá realizar diligências para sanar os vícios de que trata o subitem 10.4.5.1 deste Edital, mediante despacho fundamentado registrado na ata da sessão.

14.5. No caso de apresentação de proposta inexequível (subitens 14.4 e 14.4.4), a pregoeira, para fins de subsidiar a decisão quanto à sua aceitabilidade, poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada no sentido de:

a) apurar se há algum risco na viabilidade da execução do objeto ofertado, a origem e a qualidade dos insumos empregados no processo produtivo e se a licitante está em dia com suas obrigações tributárias, previdenciárias e trabalhistas; e

b) solicitar à licitante maiores esclarecimentos sobre a dimensão da sua proposta e de onde obterá proveito econômico, no sentido de comprovar que o custo ultrapassa o valor da proposta; e/ou inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta, comprovando a sua efetiva exequibilidade, bem como declaração expressa de que assume eventuais prejuízos ao longo de futura relação contratual a ser firmada, de maneira que possíveis pedidos de modificação contratual posterior sejam analisados atentamente, a fim de que não sejam utilizados como expediente para corrigir distorções nos preços contemplados na proposta vencedora.

14.5.1. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento de que dispõe o subitem 14.4.5.2 e subitem 14.5, somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24hrs (vinte e quatro horas) de antecedência, e a ocorrência será registrada na ata da sessão.

14.6. É considerado indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

15. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

15.1. Os licitantes interessados, após o encerramento da etapa competitiva, poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante vencedor.

15.1.1. A apresentação de novas propostas na forma do item 15.1 não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante vencedor.

15.1.2. Para os fins do disposto no subitem 15.1, o pregoeiro consultará os demais licitantes se aceitam reduzir o preço e aderir às demais condições ofertadas pelo licitante vencedor.

15.1.3. Com a confirmação do aceite, será consignado em ata da sessão da licitação.

15.2. Se houver mais de um licitante que aceite cotar sua proposta em valor igual ao licitante vencedor, a classificação será realizada segundo a ordem da última proposta individual ou lance apresentado durante a fase de competitiva de lances.

16. DA FASE DE HABILITAÇÃO

16.1. Os documentos de habilitação, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, são exigidos nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei n.º 14.133, de 2021.

16.2. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação da licitante detentora da proposta classificada em primeiro lugar, a Pregoeira verificará o eventual descumprimento das condições de





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

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

16.2.1. Consulta consolidada de pessoa jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>)

16.2.2. consulta ao banco de dados de penalidades do município (cadastro/registro das empresas sancionadas e/ou suspensas).

16.2.3. 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 §8º do artigo 12 da Lei n.º 14.230/2021.

16.2.4. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, a Pregoeira diligenciará para verificar se houve fraude por parte da empresa.

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

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

16.3. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO EXIGIDOS:

16.3.1. Habilitação jurídica:

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

16.3.1.3. **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>;

16.3.1.4. **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;

16.3.1.5. **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.](#)

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

16.3.1.7. **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





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

16.3.1.8. **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](#).

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

16.3.1.10. **Para participação com os benefícios da Lei nº 123/2006**, as empresas deverão comprovar que se enquadram como Micro Empresa ou Empresa de Pequeno Porte, mediante a apresentação de ambos os documentos especificados abaixo:

- **Certidão Simplificada** original da Junta Comercial da sede da licitante ou documento equivalente emitida com data de até no máximo 60 dias, anteriores à realização do certame
- **Declaração de Enquadramento ME - EPP**, conforme Anexo V, sob as penas da lei, de que cumpre os requisitos legais de qualificação da condição de microempresa ou de empresa de pequeno porte estando apta a usufruir dos benefícios previstos nos art. 42 a art. 49 da Lei Complementar nº 123/2006.

16.3.2. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

16.3.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (**CNPJ**); www.receita.fazenda.gov.br;

16.3.2.2. Prova de Regularidade relativa ao **FGTS**, por meio de Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), expedida pela Caixa Econômica Federal www.caixa.gov.br ou do documento denominado "Situação de Regularidade do Empregador", com prazo de validade em vigor na data marcada para abertura dos envelopes e processamento do Pregão;

16.3.2.3. Prova de Regularidade relativa Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, seguridade social, por meio de Certidão Negativa de Débitos (CND) relativos aos Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União; expedida nos sites www.receita.fazenda.gov.br ou www.pgfn.fazenda.gov.br. **Conforme Portaria Conjunta PGFN/RFB n.º 1.751, de 2 de outubro de 2014;**

15.3.2.4. Prova de Regularidade para com a Fazenda **Estadual**, por meio de Certidão Negativa de Débito em relação ao Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual e Intermunicipal e de Comunicação-**ICMS**, expedida pela Secretaria da Fazenda Estadual, do domicílio ou sede da licitante;

16.3.2.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, por meio de Certidão Negativa de Débitos **Trabalhistas-CNDT**, expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho www.tst.jus.br/certidao, conforme Lei n.º 12.440/2011 e Resolução Administrativa TST nº 1470/2011.

16.3.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

16.3.3.1. Pessoa jurídica, apresentar certidão negativa de feitos sobre **falência**, expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

16.3.3.3 DECLARAÇÕES E DOCUMENTOS COMPLEMENTARES À HABILITAÇÃO





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

a) **Declaração Unificada**, conforme modelo no **Anexo VI** deste edital, devidamente preenchida e assinada pelo responsável.

b) Modelo de **Carta de Preposto**, conforme **Anexo VII** deste edital, quando o representante da empresa não figurar como sócio nos quadros societários do ato constitutivo. **Caso seja vencedor poderá entregar a mesma no ato da assinatura do contrato.** Esclarecendo que a Carta de Preposto não substitui a Procuração e nem a Procuração substitui a Carta de Preposto.

c) Alvará de funcionamento da licitante em plena vigência.

d) Alvará de Licença Sanitária de titularidade da empresa licitante, expedido pelo órgão competente da esfera Estadual ou Municipal da sede da licitante, pertinente com o objeto licitado.

16.3.4. COMPROVAÇÃO COMPLEMENTAR EM CASO DE PARTICIPAÇÃO DE COOPERATIVAS:

16.3.4.1. 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](#);

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

16.3.4.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

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

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

16.3.4.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

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

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

16.3.5. DAS REGRAS GERAIS DA FASE DE HABILITAÇÃO:

16.3.5.1. Após a consulta de que trata o subitem 16.2 deste Edital, o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar deverá encaminhar **OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO PREVISTOS NESTE EDITAL**, via sistema eletrônico, remetidos através do sistema www.portaldecompraspublicas.com.br no prazo de **02 (duas) horas**, prorrogável por igual período, contado da solicitação.





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

16.3.5.2. 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.

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

16.3.5.4. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

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

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

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

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

16.3.5.5.3. A diligência de que trata o subitem 16.3.5.5, não caracteriza como substituição ou apresentação de documento novo, e dessa forma, o pregoeiro/comissão poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada na ata da sessão e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação, assim como a juntada de documento extemporâneo que não havia sido apresentado no momento oportuno por um equívoco ou falha, porém desde que esses sejam preexistentes e passível de comprovação.

16.3.5.5.4. Os documentos exigidos em sede de diligência deverão ser apresentados no sistema eletrônico, no prazo de 02 (duas) horas, após solicitação do pregoeiro, sob pena de inabilitação.

16.3.5.5.5. Caso haja a necessidade de suspensão da sessão para a realização da diligência, somente poderá ser retomada a sessão mediante aviso prévio no sistema, com no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e devidamente registrado em ata.

16.3.5.5.6. O prazo estabelecido no subitem acima poderá ser prorrogado pelo Pregoeira no caso de indisponibilidade do sistema, bem como da ocorrência de fato excepcional superveniente para o qual não tenha concorrido a licitante, desde que devidamente comprovada, não podendo este prazo exceder em 05 (cinco) dias úteis, contados da solicitação do Pregoeira.





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

16.3.5.5.7. Todos os documentos a serem encaminhados eletronicamente deverão ser configurados, preferencialmente, nos seguintes formatos: Adobe Acrobat Reader (extensão .PDF), Word (extensão.DOC ou DOCX), Excel (extensão .XLS ou .XLSX), podendo ser processados por compactação nos formatos ZIP (extensão .ZIP) ou RAR (extensão .RAR).

16.3.5.5.8. Os documentos remetidos por meio do sistema www.portaldecompraspublicas.com.br poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pela Pregoeira.

16.3.5.5.8.1. 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

16.3.5.5.9. A licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a proposta ajustada, e/ou documentos complementares, tanto na fase de proposta ou de habilitação, conforme previsto neste instrumento, será desclassificada/inabilitada, conforme o caso, e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.

16.3.5.5.10. As microempresas, as empresas de pequeno porte e equiparadas, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, social e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

16.3.5.5.11. Na hipótese de haver alguma restrição quando da comprovação de regularidade, será assegurado prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, a realização do pagamento ou parcelamento do débito e a emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

16.3.5.5.12. Na hipótese do licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação.

16.3.5.5.13. No caso de itens não exclusivos para a participação de microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas, quando houver inabilitação do licitante que estava como provisoriamente vencedor, e, antes do Pregoeiro passar à proposta ou lance subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto.

16.3.5.5.14. Constatado o atendimento às exigências estabelecidas no edital, o licitante será declarado vencedor.

16.3.5.5.15. Após o encerramento da fase de habilitação, o pregoeiro disponibilizará no sistema os documentos da habilitação apresentados pelo licitante declarado vencedor bem como os documentos oriundos das diligências promovidas.

16.3.6. DAS DECLARAÇÕES A SEREM APRESENTADAS PELOS LICITANTES NA FASE DE HABILITAÇÃO:

16.3.6.1. 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 do art. 63, I, da Lei nº 14.133, de 2021.





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

16.3.6.2. 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.

16.3.6.3. Constitui meio legal de prova, para fins de habilitação, a verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões.

16.3.6.4. No caso que 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.

16.3.6.5. Qualquer licitante poderá, de **forma imediata**, após a declaração do vencedor do certame, Manifestar sua intenção de recorrer sob pena de preclusão, em campo próprio do sistema, dessa forma será concedido na sessão pública o prazo de **30 minutos**, indicando em sua manifestação contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer, julgamento das propostas e/ou ato de habilitação ou inabilitação de licitante.

16.3.7. DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS

16.3.7.1. As empresas vencedoras dos **itens 21, 22, 23, 24, 25, 26, 47, 49, 53 e 54** deverão apresentar amostras dos produtos ofertados no prazo máximo de **05 (cinco) dias úteis**, contados a partir da data da convocação, diretamente na Departamento de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação, com as nutricionistas Etiene Pavan e Ivani Silveria Borges e o Engenheiro de Alimentos Kleber Justino de Souza, localizada a Rua José Pereira da Silva, nº 650, Centro Costa Rica/MS, no horário das 7h às 11h e das 13h às 17h. Todos os custos relativos à entrega e à retirada das amostras serão de responsabilidade exclusiva do licitante. As amostras deverão estar em conformidade com as especificações estabelecidas no Edital e Termo de Referência.

16.3.7.1.1. As empresas licitantes que apresentarem o menor preço e forem consideradas habilitadas nos itens descritos acima, deverão entregar as amostras dos itens, onde foi classificada em primeiro lugar em até 05 (cinco) dias úteis, após a fase de habilitação, sob pena de desclassificação, as quais serão submetidas à análise e parecer da Secretaria Municipal de Educação, que emitirá Relatório Técnico/Laudo, descrevendo a aceitabilidade ou inaceitabilidade das amostras, conforme o caso, com a devida justificativa.

16.3.7.2. O Relatório Técnico das amostras será encaminhado ao Departamento de Licitações e deverá ser elaborado no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, após o recebimento total do produto.

16.3.8. Será averiguada a qualidade do produto fornecidos como amostra, bem como os que efetivamente forem entregues, que deverão atender obrigatoriamente as especificações técnicas descritas neste Edital.

16.3.9. A apresentação das amostras e o recebimento do Relatório Técnico sem qualquer manifestação de recurso, implicará na plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, bem como, obrigará ao licitante a fornecer os produtos ofertados nas mesmas condições apresentadas, sob pena de sofrer as penalidades previstas neste Edital. As amostras ficarão retidas para análise e serão devolvidas após o encerramento do Pregão com a homologação da autoridade competente.

16.3.10. As amostras ficarão disponíveis, na sede onde foram entregues, no prazo de 10 dias, para retirada pelo Licitante. Transcorrido tal prazo sem sua retirada, a mesma será descartada ou até mesmo utilizada,





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

conforme entendimento da Contratante, sem qualquer tipo de reclamação futura pelo licitante, ficando desde já advertido.

16.3.11. A não apresentação das amostras ou apresentação de amostras em desacordo com as exigências do Edital, implica na desclassificação do item, sendo, ainda, também, desclassificadas:

a - As propostas comerciais (preços) que não atenderem as exigências deste Edital, inclusive em caso de não apresentação e/ou reprovação das amostras solicitadas.

b- As propostas cujas especificações técnicas não forem apresentadas e/ou forem reprovadas, nos termos deste Edital.

16.3.12. As amostras terão a única finalidade de verificar se as especificações realmente atendem o mínimo exigido em edital, e nos casos em que as especificações das amostras dos produtos não atenderem o mínimo exigido no presente edital, o item que não atender será desclassificado, em conformidade com o edital.

16.4. Serão considerados inaceitáveis, sendo desclassificadas, as propostas que tiverem suas amostras reprovadas, ou que deixarem de apresentar as amostras dentro do prazo estabelecido em edital.

16.5. Excepcionalmente, a critério da Secretaria usuária, esse prazo poderá ser prorrogado.

17. DOS RECURSOS

17.1. 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 n.º 14.133, de 2021.

17.2. O prazo para apresentação do recurso é de 3 (três) dias úteis contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

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

17.4. Os recursos deverão ser encaminhados através do endereço eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br devendo ainda serem encaminhadas **cópias para o e-mail:** licitacao@costarica.ms.gov.br.

17.5. Fica assegurada vista imediata dos autos do pregão, aos interessados, no sítio eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br, com a finalidade de subsidiar a preparação de recursos e de contrarrazões.

17.6. 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.

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





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

17.7.1. Na elaboração de suas decisões, a autoridade competente poderá solicitar auxílio pelo órgão de assessoramento jurídico, que deverá dirimir dúvidas e subsidiá-la com as informações necessárias. E caso a autoridade competente solicite, o prazo para proferir a decisão ficará suspenso.

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

18. DO ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO

18.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação e exauridos os recursos administrativos, o pregoeiro deverá elaborar um breve relatório quanto aos fatos e procedimentos do certame, e encaminhar o processo à autoridade superior para que se proceda a adoção de uma das condutas constantes do art. 71 da Lei Federal nº 14.133/2021.

19. DA ENTREGA DO OBJETO

19.1. As condições e obrigações referente a entrega do objeto, devem seguir as disposições constantes do Termo de Referência.

20. DO PAGAMENTO

20.1. No que tange ao pagamento decorrente do fornecimento do objeto, a contratada deverá observar o disposto no item 10 do Termo de Referência (**dos critérios de medição e pagamento**).

21. DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

21.1. Depois de homologado o resultado deste pregão, a licitante adjudicatária será convocada para assinar a Ata de Registro de Preço, cuja minuta constitui o Anexo III do presente instrumento, no prazo de 03 (três) dias úteis, contados a partir da data da comunicação formal, podendo ser prorrogado, em conformidade com o disposto no § 1º, do artigo 90, da Lei n.º 14.133, de 2021.

21.2. Se não ocorrer a convocação para a contratação e decorrer o prazo de validade da proposta indicado no edital, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

21.3. Será admitida a forma eletrônica na celebração da Ata de Registro de Preço, mediante certificado digital emitido em âmbito da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira (ICP-Brasil).

21.4. Na assinatura da Ata de Registro de Preço, será exigida para a licitante, a comprovação das condições de habilitação fiscal e trabalhista consignadas no edital de licitação, e se, por ocasião da formalização da respectiva Ata, as certidões de regularidade da Adjudicatária para com a Fazenda Federal, Estadual, Municipal, INSS, FGTS e Justiça do Trabalho estiverem vencidas, o órgão contratante verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos comprobatórios da respectiva consulta, salvo impossibilidade devidamente justificada.

21.5. Se o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital, se recusar a assinar Ata de Registro de Preços, é facultado à Administração convocar o licitante que aceitou reduzir seu preço do vencedor, que trata o item 15.1 deste Edital, na ordem de classificação, para assinatura, nas mesmas condições propostas pelo vencedor.





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

21.5.1. Caso nenhum o licitante que reduziu o valor ao primeiro colocado, não aceite assinar a ARP, nos termos do 17.5, a Administração poderá convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário.

21.5.2. Se restar frustrada a negociação de melhor condição de preço, a Administração poderá adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória.

21.5.3. Na adoção dos procedimentos descritos nos itens 21.5 à 21.5.2, a Administração **não** poderá aceitar propostas/lances superiores ao valor estimado da contratação, observado o índice de atualização de preços correspondente.

21.6. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar a Ata de Registro de Preço no prazo estabelecido, caracterizará a conduta tipificada no inciso VI do art. 155 da Lei Federal nº 14.133, de 2021 e o sujeitará à penalidade prevista neste Edital.

22. DOS CONTRATOS DECORRENTES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

22.1. Depois de assinada a Ata de Registro de Preço, as contratações eventualmente formalizadas pelo órgão e/ou entidade participante, deverão observar as disposições constantes na ARP, bem como respeitar as condições e requisitos constantes no Termo de Referência.

23. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E DAS SANÇÕES

23.1. O processo de aplicação de penalidades tipifica como infração administrativa a conduta do fornecedor que descumpra suas disposições ou as previstas no art. 155 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021. As infrações abrangem, sem prejuízo de outras, as seguintes hipóteses:

23.1.1. Dar causa à inexecução parcial da ata de registro de preços ou do contrato;

23.1.2. Dar causa à inexecução parcial da ata de registro de preços ou do contrato, gerando grave dano à Administração Pública, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

23.1.3. Dar causa à inexecução total da ata de registro de preços ou do contrato;

23.1.4. Deixar de entregar a documentação exigida para participação no certame;

23.1.5. Não manter a proposta submetida, exceto em razão de fato superveniente devidamente justificado;

23.1.6. Não celebrar a ata de registro de preços ou o contrato, ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando devidamente convocado no prazo de validade da proposta;

23.1.7. Ensejar o retardamento injustificado na execução ou na entrega do objeto licitado;

23.1.8. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame, ou prestar declaração falsa durante a fase de licitação ou execução do contrato;

23.1.9. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução da ata de registro de preços ou do contrato;

23.1.10. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, considerando-se, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte, ou o conluio entre fornecedores, em qualquer etapa da licitação, inclusive após o encerramento da fase de lances;

23.1.11. Praticar atos ilícitos com o intuito de frustrar os objetivos desta licitação;

23.1.12. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 (Lei Anticorrupção).





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

23.2. O fornecedor que incorrer em qualquer das infrações acima descritas estará sujeito, em processo administrativo de aplicação de penalidade, sem prejuízo da responsabilização civil e criminal cabível, às sanções previstas no art. 156 da Lei nº 14.133/2021, observada a dosimetria legal, conforme segue:

a) Advertência, pela infração do subitem 23.1.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

b) Multa compensatória ou moratória, de 0,5% (meio por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor estimado do(s) item(ns) afetado(s) pela conduta infratora, aplicada a qualquer das infrações dos subitens 23.1.1 a 23.1.12, nos termos do art. 162 da Lei nº 14.133/2021:

b.1) Multa moratória: Incidente sobre o valor da parcela inadimplida, em razão de atraso injustificado na execução, na razão de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, até o limite de 10% (dez por cento) do valor total do contrato, não cumulável com a multa compensatória; a partir do 11º (décimo primeiro) dia, autoriza-se a recusa do objeto e a aplicação de multa compensatória, podendo culminar na extinção unilateral do contrato (art. 137, I, Lei nº 14.133/2021);

b.2) Multa compensatória: Fixada entre 0,5% (meio por cento) e 30% (trinta por cento) do valor estimado da contratação ou do contrato, graduada conforme a gravidade:

- 0,5% para as infrações dos subitens 23.1.4 e 23.1.5;
- 1% para a infração do subitem 23.1.6;
- 10% para inobservância de prazos de garantia contratual (subitem 23.1.3, parcial);
- 20% sobre o valor da parcela não executada, para inexecução parcial (subitem 23.1.1);
- 20% para as infrações dos subitens 23.1.2, 23.1.7 a 23.1.12, especialmente em casos de fraude, dano grave ou inexecução total;

c) Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública direta e indireta do Município, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nas hipóteses dos subitens 23.1.2 a 23.7, quando não se justificar sanção mais grave (art. 156, II, Lei nº 14.133/2021);

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, impedindo a participação em processos licitatórios no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes municipais, pelo prazo de 3 (três) a 6 (seis) anos, nas hipóteses dos subitens 23.1.8 a 23.1.12 ou em casos que exijam a penalidade máxima (art. 156, III, Lei nº 14.133/2021).

20.3. Na dosimetria e aplicação das sanções, serão observados os critérios do art. 156, § 1º, da Lei nº 14.133/2021, a saber:

I. A natureza e a gravidade da infração cometida;

II. As peculiaridades do caso concreto;

III. As circunstâncias agravantes ou atenuantes, considerando-se agravantes a violação de dever profissional, conluio entre fornecedores, apresentação de documento falso no processo administrativo ou reincidência (condenação definitiva por infração anterior);

IV. Os danos decorrentes para a Administração Pública;

V. A existência de programa de integridade implementado ou aperfeiçoado pelo infrator, nos termos das normas dos órgãos de controle.

20.4. Caso a multa aplicada, acrescida das indenizações devidas, supere o valor eventualmente devido pela Administração ao fornecedor infrator, proceder-se-á à compensação com os pagamentos pendentes, à





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

dedução da garantia contratual ou à cobrança judicial da diferença remanescente (art. 156, § 3º, Lei nº 14.133/2021).

20.5. A imposição das sanções ora previstas não obsta, em nenhuma hipótese, a obrigação de reparação integral dos danos causados à Administração Pública, nos termos do art. 37, § 6º, da Constituição Federal de 1988.

20.6. Para aplicação da multa prevista na alínea "b" do item 23.2, será assegurada ao interessado a oportunidade de defesa prévia, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da intimação (art. 157, Lei nº 14.133/2021).

20.7. As sanções de impedimento ou declaração de inidoneidade (alíneas "c" e "d" do item 23.2) serão aplicadas por meio de processo de responsabilização instaurado por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis ou, na ausência destes, por empregados públicos permanentes com pelo menos 3 (três) anos de serviço no órgão (art. 158, Lei nº 14.133/2021). A comissão avaliará os fatos e circunstâncias, intimando o licitante ou contratado para apresentar defesa escrita e indicar provas, no prazo de 15 (quinze) dias úteis da intimação.

20.8. A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, vedada apenas a cumulação de multas moratória e compensatória no mesmo fato (art. 156, § 4º, Lei nº 14.133/2021).

20.9. Toda aplicação de penalidade ocorrerá em processo administrativo que garanta o contraditório e a ampla defesa, observados os procedimentos da Lei nº 14.133/2021.

20.10. Constituem infrações administrativas, sujeitas às sanções previstas neste edital, as condutas praticadas durante a fase de julgamento do certame, nos termos do art. 155, incisos VIII e IX, da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, especialmente:

- I – Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para habilitação, qualificação técnica, econômico-financeira ou análise de propostas, ou prestar declaração falsa durante a fase de julgamento ou lances;
- II – Fraudar o processo licitatório, por meio de ato fraudulento que comprometa a lisura da avaliação de propostas, critérios de julgamento ou fase de lances;
- III – Comportar-se de modo inidôneo, incluindo conluio entre licitantes para manipular resultados, declaração falsa quanto às condições de participação ou enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte, em qualquer momento da fase de julgamento, inclusive após o encerramento dos lances;
- IV – Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação, como obstrução à análise de propostas ou simulação de competitividade.

Parágrafo único. As infrações acima descritas equiparam-se às previstas nos subitens 23.1.8, 23.1.9, 23.1.10 e 23.1.11 do presente edital, sem prejuízo de outras disposições legais ou edilícias aplicáveis.

24. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

24.3. Toda a documentação exigida para o certame deverá ser anexada no sistema eletrônico em formato legível.

24.4. 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.

24.5. 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.

24.6. 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.

24.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, deverão ser observadas as regras previstas no art. 183 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

24.8. 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.

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

24.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP e pelo endereço eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br

25. DO FORO

25.1. Fica eleito, para dirimir as questões divergentes oriundas do presente Edital e seus anexos, que não forem resolvidas na esfera administrativa, o foro da comarca de Costa Rica, Estado de Mato Grosso do Sul, renunciando-se a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

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

ANEXO I - Termo de Referência / Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;

ANEXO II - Modelo Proposta de Preços;

ANEXO III - Minuta da Ata de Registro de Preço / Apêndice do Anexo III – Cadastro de Reserva

ANEXO IV - Minuta do Contrato;

ANEXO V - Modelo Declaração - Enquadramento ME ou EPP;

ANEXO VI - Modelo de Declaração Unificada;

ANEXO VII - Modelo de Termo de Nomeação de Preposto

Costa Rica – MS, 24 de abril de 2026.

MUNICÍPIO DE COSTA RICA
Cleverson Alves dos Santos
Prefeito Municipal/Ordenador de Despesas



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

(apenas para conhecimento, a empresa não precisa preencher)

ANEXO I**TERMO DE REFERÊNCIA****PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº: 82/2026****SD Nº: 12/2026**

O presente instrumento foi formalizado com base nos levantamentos efetivados nos estudos técnicos preliminares, utilizando como parâmetro o relatório onde constam as justificativas para as presentes inserções e a materialização do planejamento, encontrando-se este, em anexo.

Somado às presentes exigências, deverão ser observados pelos interessados em formalizar propostas, todas as exigências que estarão contidas no Edital.

1. DO OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objetivo Sistema de **Registro de Preço visando a futura e eventual Aquisição de Gêneros Alimentícios que serão destinados a Merenda Escolar dos Alunos das Escolas e Creches da Rede Municipal de Educação de Costa Rica-MS.**

1.2. Definição/Detalhamento do objeto, conforme especificações técnicas, condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento, abaixo discriminadas:

Item	Descrição	Unidade Medida	Quant.
1	Abacaxi pérola de 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de maturidade tal que lhe permita suportar manipulação e transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo (a fruta deverá estar madura ao ponto de consumo), obedecendo aos padrões da ANVISA. Cada um deverá ter pelo menos 01 a 1.800 kg. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 14/78 da CNNPA. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	7.000
2	Abóbora tipo cabotian de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniformes; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação e transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	2.500
3	Abobrinha verde , in natura, espécie brasileira, tamanho uniforme. Produto de primeira qualidade. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	3.000
4	Chocolate em pó , sabor chocolate, com composição básica de cacau em pó e açúcar, pó fino de fácil preparo, cor marrom claro a escuro, sabor e cheiro próprio, enriquecido de 8 vitaminas, embalagem primária- pacotes de 800gr, em saco plástico de polietileno atóxico, validade mínima de 12 meses. Marcas de Referência: Nescau, Nestle e Toddy, ou de qualidade igual/superior. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	PCT	6.000



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

5	Chocolate em pó , sabor chocolate, com composição básica de cacau em pó e açúcar, pó fino de fácil preparo, cor marrom claro a escuro, sabor e cheiro próprio, enriquecido de 8 vitaminas, embalagem primária- pacotes de 800gr, em saco plástico de polietileno atóxico, validade mínima de 12 meses. Marcas de Referencia: Nescau, Nestle e Toddy, ou de qualidade igual/superior. (COTA RESERVADA 25% MPEs)	PCT	2.000
6	Açúcar tipo cristal , composição origem vegetal, características sacarose de cana de açúcar, embalagem primária em saco plástico atóxico, transparente de alta resistência (0,14 a 0,15 micra). Pacote de 05 kg. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	PCT	2.250
7	Açúcar tipo cristal , composição origem vegetal, características sacarose de cana de açúcar, embalagem primária em saco plástico atóxico, transparente de alta resistência (0,14 a 0,15 micra). Pacote de 05 kg. (COTA RESERVADA 25% MPEs)	PCT	750
8	Alho de 1ª qualidade , gráudo, novo, bulbo inteiro, são e sem brotos, compacto/firme, tamanho e conformação uniformes, tipos das variedades, devendo ser bem desenvolvidos, sem réstia. Não apresentando grãos chochos, ardidos e manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalados em sacos plásticos com identificação eletrônica de validade e peso. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	1.800
9	Amido de milho 100% puro , extraído do melhor milho de melhor qualidade, característica embalagem de 1 kg sendo valor energético 70 kcal, 3% a cada porção de 20 g, e valor energético de 17 g, equivalente a 6%, não contendo glúten, característica adicional espessante, prazo de validade 12 meses. Caixa ou embalagem plástica com 01 kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.000
10	Arroz branco agulhinha , não integral, tipo 1, classe longo fino, umidade máxima de 14%, isento de sujidades e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (encapamento). Embalagem intacta, primária 5 kg em saco plástico atóxico transparente de alta resistência (0,14 a 0,15 micra). Validade 12 meses a partir da data de entrega. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	PCT	6.750
11	Arroz branco agulhinha , não integral, tipo 1, classe longo fino, umidade máxima de 14%, isento de sujidades e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (encapamento). Embalagem intacta, primária 5 kg em saco plástico atóxico transparente de alta resistência (0,14 a 0,15 micra). Validade 12 meses a partir da data de entrega. (COTA RESERVADA 25% MPEs)	PCT	2.250
12	Aveia em flocos finos , acondicionado em embalagem resistente em polietileno atóxico contendo 500 g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis meses a contar da data de entrega). (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	600
13	Banana nanica in natura, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e formação uniforme, com grau de maturação tal que permita suportar o transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato ou imediato. Não apresentando manchas, mancha duras e bolor. A fruta deverá estar madura ao ponto de consumo. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	KG	5.250
14	Banana nanica in natura, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e formação uniforme, com grau de maturação tal que permita suportar o transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato ou imediato. Não	KG	1.750



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

	apresentando manchas, mancha duras e bolor. A fruta deverá estar madura ao ponto de consumo. (COTA RESERVADA 25% MPEs)		
15	Batata Monalisa , legume in natura, de 1ª qualidade, tamanho uniforme, lisa e limpa, sem lesões de origem mecânica ou física. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	9.000
16	Beterraba , legume in natura, espécie comum, tamanho uniforme de 1ª qualidade, casca lisa, limpa, firme e sem rachaduras, cor concentrada, sem lesões de origem física ou mecânica. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	2.000
17	Biscoito sabor água e sal , crocante, apresentação quadrada, classificação salgado, sem recheio, aplicação alimentação humana, embalagem primária em saco plástico atóxico, com aproximadamente 345 gramas contendo três pacotes individuais cada embalagem. Validade de 12 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	3.000
18	Biscoito sabor água e sal sem glúten , crocante, apresentação quadrada, classificação salgado, sem recheio, aplicação alimentação humana, embalagem primária em saco plástico atóxico, com aproximadamente 345 gramas contendo três pacotes individuais cada embalagem. Validade de 12 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.500
19	Biscoito sabor coco , apresentação quadrada, classificação doce, sem recheio, aplicação alimentação humana, embalagem primária em saco plástico atóxico com 345 g aproximadamente. Validade de 12 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	3.000
20	Biscoito sabor coco sem glúten , apresentação quadrada, classificação doce, sem recheio, aplicação alimentação humana, embalagem primária em saco plástico atóxico com 345 g aproximadamente. Validade de 12 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.500
21	Carne bovina, tipo miolo de acém , conforme solicitado: Moída , carne fresca, resfriada, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como, insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livre de qualquer substância contaminante que possa encobrir alguma alteração. Deve ser fresca, de abate recente, ser isenta de cartilagens e ossos. Com no máximo 8 % de sebo e gordura. Não pode ser adicionada de quaisquer outros tipos de carnes, gorduras, diafragmas ou outro item. Características adicionais: cor vermelho vivo, de 1ª qualidade, máximo de 1% de resíduo, resfriada imediatamente após moagem, submetida ao processo de inspeção SIF/SIE/SIM/COINTA/SISBI. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado com temperatura inferior a 7°C e estar de acordo com o regulamento vigente na instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 – regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado; ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Embalado a cada 2 kg. O produto deve ser acompanhado de análise microbiológica em laboratório oficial de no mínimo 90 dias de emissão da análise. Contagem de aeróbios mesófilos; Contagem escherichia coli; Pesquisa de salmonela spp; Staphylococcus coagulase. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	KG	14.250
22	Carne bovina, tipo miolo de acém , conforme solicitado: Moída , carne fresca, resfriada, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como, insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livre de qualquer substância contaminante que possa encobrir alguma alteração. Deve ser fresca, de abate recente, ser isenta de cartilagens e ossos. Com no máximo 8 % de sebo e gordura. Não pode ser adicionada de quaisquer outros tipos de carnes, gorduras, diafragmas ou outro item. Características adicionais: cor vermelho vivo, de 1ª qualidade, máximo de 1%	KG	4.750



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

	<p>de resíduo, resfriada imediatamente após moagem, submetida ao processo de inspeção SIF/SIE/SIM/COINTA/SISBI . Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado com temperatura inferior a 7°C e estar de acordo com o regulamento vigente na instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 – regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado; ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Embalado a cada 2 kg. O produto deve ser acompanhado de análise microbiológica em laboratório oficial de no mínimo 90 dias de emissão da análise. Contagem de aeróbios mesófilos; Contagem escherichia coli; Pesquisa de salmonela spp; Staphylococcus coagulase.</p> <p>(COTA RESERVADA 25% MPEs)</p>		
23	<p>Carne bovina, in natura, tipo músculo, Carne bovina de 1ª, tipo músculo picado em cubos, sem gordura externa, cortado em cubos de 2 cm a 3 cm, de abate recente. Carne fresca, resfriada, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livre de quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Deve conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagem, e de ossos. Deve ser manipulada no dia por estabelecimento com boas práticas de manipulação, higiene e licença da vigilância sanitária. Serão rejeitadas as carnes com coloração, odor e aspecto impróprios. Validade mínima de 3 meses. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote; número do registro em órgão competente; SIF/SIE/SIM/COINTA/SISBI. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado com temperatura inferior a 7°C, de acordo com o regulamento vigente na instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 – regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado; ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Embalado a cada 2 kg. O produto deve ser acompanhado de análise microbiológica em laboratório oficial de no mínimo 90 dias da emissão da análise. Contagem de aeróbios mesófilos; Contagem escherichia coli; Pesquisa de salmonela spp; Staphylococcus coagulase.</p> <p>(COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)</p>	KG	9.000
24	<p>Carne bovina, in natura, tipo músculo, Carne bovina de 1ª, tipo músculo picado em cubos, sem gordura externa, cortado em cubos de 2 cm a 3 cm, de abate recente. Carne fresca, resfriada, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livre de quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Deve conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagem, e de ossos. Deve ser manipulada no dia por estabelecimento com boas práticas de manipulação, higiene e licença da vigilância sanitária. Serão rejeitadas as carnes com coloração, odor e aspecto impróprios. Validade mínima de 3 meses. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote; número do registro em órgão competente; SIF/SIE/SIM/COINTA/SISBI. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado com temperatura inferior a 7°C, de acordo com o regulamento vigente na instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 – regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado; ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Embalado a cada 2 kg. O produto deve ser acompanhado de análise microbiológica em laboratório oficial de no mínimo 90 dias da emissão da análise. Contagem de aeróbios mesófilos;</p>	KG	3.000



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

	Contagem escherichia coli; Pesquisa de salmonela spp; Staphylococcus coagulase. (COTA RESERVADA 25% MPEs)		
25	Carne bovina, in natura, tipo patinho , de acordo com solicitado no pedido, cortado em bifés de espessura média, com aproximadamente 180 gramas, de abate recente. Carne fresca, resfriada, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livre de quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Deve conter no máximo 5% de gordura e sebo, ser isenta de cartilagem, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Serão rejeitadas as carnes com coloração, odor e aspecto impróprios. Validade mínima de 3 meses. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote; número do registro em órgão competente; SIF/SIE/SIM/COINTA/SISBI. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado inferior a 7°C e estar de acordo com o regulamento vigente na instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 – regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado; ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Embalado a cada 2 kg. O produto deve ser acompanhado de análise microbiológica em laboratório oficial de no mínimo 90 dias da emissão da análise. Contagem de aeróbios mesófilos; Contagem escherichia coli; Pesquisa de salmonela spp; Staphylococcus coagulase. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	KG	5.062
26	Carne bovina, in natura, tipo patinho , de acordo com solicitado no pedido, cortado em bifés de espessura média, com aproximadamente 180 gramas, de abate recente. Carne fresca, resfriada, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livre de quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Deve conter no máximo 5% de gordura e sebo, ser isenta de cartilagem, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Serão rejeitadas as carnes com coloração, odor e aspecto impróprios. Validade mínima de 3 meses. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote; número do registro em órgão competente; SIF/SIE/SIM/COINTA/SISBI. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado inferior a 7°C e estar de acordo com o regulamento vigente na instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 – regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado; ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Embalado a cada 2 kg. O produto deve ser acompanhado de análise microbiológica em laboratório oficial de no mínimo 90 dias da emissão da análise. Contagem de aeróbios mesófilos; Contagem escherichia coli; Pesquisa de salmonela spp; Staphylococcus coagulase. (COTA RESERVADA 25% MPEs)	KG	1.687
27	Carne de frango tipo coxa e sobrecoxa , congelada, proveniente de aves sãs, limpas e isento de parasitas, de abate recente. Carne fresca, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livres de quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Isenta de adição de água, soja ou qualquer tempero. Possuir licença da vigilância sanitária e registro ministério agricultura. Serão rejeitadas as carnes com coloração, odor e aspecto impróprios. Validade mínima de 2 meses da data de entrega. Com registro no SIF/SIP. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	KG	10.687
28	Carne de frango tipo coxa e sobrecoxa , congelada, proveniente de aves sãs, limpas e isento de parasitas, de abate recente. Carne fresca, de boa qualidade,	KG	3.562



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

	livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livres de quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Isenta de adição de água, soja ou qualquer tempero. Possuir licença da vigilância sanitária e registro ministério agricultura. Serão rejeitadas as carnes com coloração, odor e aspecto impróprios. Validade mínima de 2 meses da data de entrega. Com registro no SIF/SIP. (COTA RESERVADA 25% MPEs)		
29	Cebola nacional, in natura de 1ª qualidade , lisa, com polpa intacta e limpa com coloração e tamanho uniforme típico das variedades. Sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, mancha duras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de terra aderente a casca e resíduos de fertilizantes. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	8.000
30	 Cenoura in natura, de 1ª qualidade , lisa, casca firme, sem rugas, de aparência fresca, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniforme típico da variedade. Sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, mancha duras, bolores ou outros efeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de terra aderente a casca e resíduos de fertilizantes. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	8.000
31	Chuchu de 1ª qualidade in natura , espécie verde comum, tamanho uniforme, apresentando grau de maturação apropriado para consumo. Com ausência de sujidades. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	2.000
32	Coco ralado sem sacarose, baixo teor de gordura, sem aditivo, c/ parte dos componentes do endosperma do fruto, são e maduros, sem cheiro ou ranço. Embalagem plástica atóxica, contendo 100 g. Produto de primeira qualidade. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.000
33	Colorau , classificação condimento, apresentação industrial, matéria prima colorau, aspecto físico pó, aplicação culinária. Embalagem: pacote com 500 g, contendo data de fabricação e prazo de validade. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	800
34	Condimento tipo orégano , apresentação desidratado de 1ª qualidade, embalagem plástica transparente pacote contendo 500g. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	700
35	Creme de leite , ingredientes gordura láctea com até 35%, apresentação embalagem tetrapak, peso 200g, conservação ambiente seco e arejado, prazo de validade contida na embalagem. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	5.000
36	Extrato de tomate sem tempero, concentrado, 100% natural, ingrediente básico tomate, sal e açúcar, prazo de validade 12 meses, conservação isento de fermentação, embalagem plástica sachê, hermeticamente fechado. Peso 1.700 kg. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	UN	3.000
37	Extrato de tomate sem tempero, concentrado, 100% natural, ingrediente básico tomate, sal e açúcar, prazo de validade 12 meses, conservação isento de fermentação, embalagem plástica sachê, hermeticamente fechado. Peso 1.700 kg. (COTA RESERVADA 25% MPEs)	UN	1.000
38	Farinha de trigo especial de 1ª qualidade , tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Obtido de grãos de trigo são e limpos, sem fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas, ranços, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem primária, papel atóxico, contendo 1kg. Validade 06 meses. Contendo a data de validade na embalagem, informações nutricionais, em pacote devidamente embalados. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	4.000
39	Farinha de Arroz sem glutém especial de 1ª qualidade, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Obtido de grãos de trigo são e limpos, sem fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas,	PCT	1.000



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

	ranços, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem primária, papel atóxico, contendo 1kg. Validade 06 meses. Contendo a data de validade na embalagem, informações nutricionais, em pacote devidamente embalados. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)		
40	Feijão cariquinho , tipo 1, classe cores, maquinado. Embalagem contendo 01 kg, de alta resistência (0,12 a 0,14 micra), teor de impureza máximo de 1%, com identificação do produto, marca do fabricante, validade e peso. O produto deverá ter registro na ANVISA. Validade de 03 a 06 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	9.000
41	Fermento químico em pó , de primeira qualidade, embalagem plástica com formato anatômico, aplicação culinária em geral. Embalagem com 100g. Validade de 06 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	2.000
42	Fermento biológico instantâneo para pão , apresentação em pó embalagens plásticas, com formato anatômico, aplicação culinária em geral. Prazo de validade 180 dias. Embalagem a vácuo contendo 500 g. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	400
43	Fubá aspecto físico fino pó , enriquecido com ácido fólico e ferro, fino, fabricado de matérias sãs e limpas e livres de matérias estranhas. Não deve estar fermentado, rançoso ou úmido. Validade mínima de 3 meses a partir da data da entrega. 1kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.000
44	Farinha de mandioca tipo 1 pura, torrada sem aditivo químico, pacote de 1 kg (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.000
45	Filé de peito de frango ; apresentação sem tempero, característica adicionais sem osso e resfriado, de 1ª qualidade, e com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem de 01 Kg (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	KG	7.312
46	Filé de peito de frango ; apresentação sem tempero, característica adicionais sem osso e resfriado, de 1ª qualidade, e com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem de 01 Kg (COTA RESERVADA 25% MPEs)	KG	2.437
47	Filé de Tilápia produto in natura , sem pele e sem espinhas, congelado, sem presença de cristais de gelo com peso médio definido (ex: 100g a 200g por filé), isento de parasitas e sujidades. Embalagem primária atóxica de 1kg ou 2kg, selada e com registro SIF, SIE/SIM/COINTA/SISBI, validade mínima de 6 meses e temperatura de armazenamento a -18°C. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	1.000
48	logurte com polpa de frutas – adoçado com fibras, sabor morango, com consistências cremosas ou líquidas a base de leite integral pasteurizado, acondicionadas em saco de plástico, atóxico e estéril, fechado à vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIFDIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Contendo 1 litro. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	LT	18.750
49	logurte com polpa de frutas – adoçado com fibras, sabor morango, com consistências cremosas ou líquidas a base de leite integral pasteurizado, acondicionadas em saco de plástico, atóxico e estéril, fechado à vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIFDIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Contendo 1 litro. (COTA RESERVADA 25% MPEs)	LT	6.250



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

50	Laranja fruta in natura , espécie pera rio, 80% de maturação, tamanho uniforme, de 1ª qualidade, consumo humano. A fruta deverá estar madura própria para consumo. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	7.000
51	Leite condensado – produzido com leite integral e/ou leite em pó, açúcar e lactose, acondicionado em embalagem de 395g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Validade de 06 meses a partir da entrega do produto. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	3.000
52	Leite de coco , natural, produto obtido de leite de coco, pasteurizado e homogeneizado. Pó uniforme sem grumos, integral, concentrado, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspectos cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionado em vidros apropriados com 200ml, embalados em caixas de papelão limpas, integradas e resistentes. A embalagem deverá conter dados de identificação, procedência nutricional, nº do lote, validade e quantidade. Registro na ANVISA. Validade de 06 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	1.200
53	Leite integral pasteurizado Tipo C , líquido com teor de matéria gorda mínimo de 3%, embalagem em saco plástico contendo 01 litro, validade mínima de 02 a 04 dias, a contar da data da entrega na unidade requisitante (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	LT	24.750
54	Leite integral pasteurizado Tipo C , líquido com teor de matéria gorda mínimo de 3%, embalagem em saco plástico contendo 01 litro, validade mínima de 02 a 04 dias, a contar da data da entrega na unidade requisitante (COTA RESERVADA 25% MPÉs)	LT	8.250
55	Leite integral pasteurizado UHT zero lactose , líquido com teor de matéria gorda mínimo de 3%, embalagem Treta Pak contendo 01 litro. Validade mínima de 04 a 06 meses. ((EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS))	LT	1.000
56	Maçã fruta in natura , espécie gala ou fuji, tamanho uniforme, de 1ª qualidade, sabor e cheiro próprio, isento de sujeiras e rachaduras. A fruta deve estar madura própria para consumo imediato. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	KG	7.500
57	Maçã fruta in natura , espécie gala ou fuji, tamanho uniforme, de 1ª qualidade, sabor e cheiro próprio, isento de sujeiras e rachaduras. A fruta deve estar madura própria para consumo imediato. (COTA RESERVADA 25% MPÉs)	KG	2.500
58	Macarrão com Sêmola Parafuso , pacote de 500 gramas, prazo de validade 12 meses (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	8.000
59	Macarrão de Arroz sem glútem Parafuso , pacote de 500 gramas, prazo de validade 12 meses (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.000
60	Mamão fruta in natura , espécie formosa, com 60 a 80% de maturação, tamanho uniforme de 1ª qualidade. A fruta deverá estar madura, própria para consumo imediato. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	7.000
61	Mandioca descascada limpa e sem manchas , congelados pacotes íntegros de 01 kg que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de fabricação e data de vencimento. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	5.000
62	Manteiga de Leite , embalagem plástica transparente de 1 Kg. contendo tabela nutricional, data de fabricação, prazo de validade e registro no ministério da agricultura SIM, SIE ou SIF. Validade no mínimo de 90 dias. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	800



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

63	Margarina com sal , contendo no mínimo 80% de lipídios, Margarina com sal, de acordo com o pedido, produzida com matérias-primas sãs, limpas e de boa qualidade. Isenta de materiais estranhos e sujidades, com pelo menos 80% de lipídeos. Ingredientes básicos: óleos vegetais líquidos, água, leite em pó desnatado reconstituído, aroma idêntico ao natural de manteiga, antioxidantes, corantes naturais de urucum e cúrcuma. Embalagem de 1 kg. Não contém glúten. Prazo de validade: 3 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	3.000
64	Melancia in natura , espécie fruta redonda, aplicação alimentar. Características: graúda, de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas, larvas, tamanho e coloração uniforme devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, pesando em 08 a 12 kg cada unidade, acondicionada em granel. A fruta deverá estar madura e própria para consumo imediato. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	15.000
65	Milho Verde em conserva , contendo grãos de milho verde cozidos, aplicação uso culinário. Contendo prazo de validade na embalagem sachê, aproximadamente 2 kg com validade mínima 12 meses. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	UN	3.000
66	Milho Verde em conserva , contendo grãos de milho verde cozidos, aplicação uso culinário. Contendo prazo de validade na embalagem sachê, aproximadamente 2 kg com validade mínima 12 meses. (COTA RESERVADA 25% MPEs)	UN	1.000
67	Óleo Vegetal Comestível , matéria prima soja, aplicação na culinária em geral, tipo refinado, calorias de 810/100. Embalagem plástica com 900ml. Contendo data validade 10 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	10.000
68	Ovos de galinha de 1ª qualidade , fresco, branco, casca dura, limpo, tamanho uniforme, peso de 45 a 55 g, pasteurizado, com clara límpida, transparente, consistente e densa, gema translúcida, consistente e centralizada no meio da clara. Sabor e odor característico e agradável. Não apresentando trincas, deformações, manchas, rachaduras, bolores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalagem nova com data de validade e inspeção. (Dúzia) (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	DZ	8.000
69	Polpa de fruta sabor ABACAXI - congelada, pasteurizada, sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas, acondicionado em saco plástico transparente. O produto deverá ter ficha técnica, bem como registro no órgão componente. Embalagem contendo 01 Kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	2.000
70	Polpa de fruta sabor ABACAXI COM HORTELÃ - congelada, pasteurizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas, acondicionado em saco plástico transparente. O produto deverá ter ficha técnica, bem como registro no órgão componente. Embalagem contendo 01 Kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	500
71	Polpa de fruta sabor ACEROLA - congelada, pasteurizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas, acondicionado em saco plástico transparente. O produto deverá ter ficha técnica, bem como registro no órgão componente. Embalagem contendo 01 Kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	3.000
72	Polpa de fruta sabor CAJU - congelada, pasteurizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas, acondicionado em saco plástico transparente. O produto deverá ter ficha técnica, bem como registro no órgão componente. Embalagem contendo 01 Kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	2.000
73	Polpa de fruta sabor MORANGO - congelada, pasteurizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas, acondicionado em saco	PCT	500



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

	plástico transparente. O produto deverá ter ficha técnica, bem como registro no órgão componente. Embalagem contendo 01 Kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)		
74	Polpa de fruta sabor MARACUJA - congelada, pasteurizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas, acondicionado em saco plástico transparente. O produto deverá ter ficha técnica, bem como registro no órgão componente. Embalagem contendo 01 Kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.000
75	Polpa de fruta sabor GOIABA - congelada, pasteurizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas, acondicionado em saco plástico transparente. O produto deverá ter ficha técnica, bem como registro no órgão componente. Embalagem contendo 01 Kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.000
76	Polvilho doce , aspecto físico pó fino, isento de sujidades, mofo ou fermentação, cor amarela, matéria primária em plástico transparente, atóxico de alta resistência (0,12 a 0,14 micra). Pacote de 01 kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	100
77	Queijo tipo mussarela , ingredientes: leite pasteurizado, fermento lácteo, coalho, cloreto de cálcio e sal, apresentação fatiado, crosta firme, consistente, semi dura, branco, creme homogêneo, odor característico, sabor suave, cravo vacada. Embalagem de plástico transparente contendo a tabela de informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Validade de 03 meses. O transporte do produto deverá ocorrer em veículo refrigerado. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	KG	7.500
78	Queijo tipo mussarela , ingredientes: leite pasteurizado, fermento lácteo, coalho, cloreto de cálcio e sal, apresentação fatiado, crosta firme, consistente, semi dura, branco, creme homogêneo, odor característico, sabor suave, cravo vacada. Embalagem de plástico transparente contendo a tabela de informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Validade de 03 meses. O transporte do produto deverá ocorrer em veículo refrigerado. (COTA RESERVADA 25% MPEs)	KG	2.500
79	Repolho verde , verdura in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio, apresentação cor e tamanho uniforme, com maturidade para transporte, manipulação e conservação adequada para consumo, isento de manchas e bolores. Livre de resíduos de fertilizantes. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	9.000
80	Rosquinha tipo biscoito , apresentação redonda, sabor coco, classificação doce, de primeira qualidade. Características adicionais sem recheio. Embalagem de 345g aproximadamente, embalado em pacote atóxico. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	4.500
81	Rosquinha tipo biscoito sem glúten e lactose , apresentação redonda, sabor coco, classificação doce, de primeira qualidade. Características adicionais sem recheio. Embalagem de 345g aproximadamente, embalado em pacote atóxico. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.500
82	Sal , tipo refinado, iodado, seco, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo 98,5% de cloreto de sódio, embalagem primária saco de polietileno atóxico, transparente, e com peso de 01 Kg. Para aplicação alimentícia. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	1.000
83	Tomate in natura , espécie salada, tamanho uniforme, de 1ª qualidade, isento de sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	11.000



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

84	Vinagre , composição: água potável, fermentado acético de álcool, conservador INS 224 e corante natural INS 150c. Acidez volátil 4,0%. Álcool, embalagem transparente contendo 750 ml. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	1.000
85	Pão francês - 45 a 50 g aproximadamente a unidade Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico e sal, com a casca crocante e interior maciço, assado no dia da entrega, acondicionado em saco plástico apropriados e o transporte deverá ocorrer em veículo fechado, totalmente higienizado e próprio para distribuição do alimento. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	KG	9.000
86	Pão francês - 45 a 50 g aproximadamente a unidade Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico e sal, com a casca crocante e interior maciço, assado no dia da entrega, acondicionado em saco plástico apropriados e o transporte deverá ocorrer em veículo fechado, totalmente higienizado e próprio para distribuição do alimento. (COTA RESERVADA 25% MPEs)	KG	3.000
87	Pão de leite , tipo cachorro-quente, pesando aproximadamente 50 g. Embalados em sacos transparente, contendo cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujeiras, parasitas e larvas. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	KG	7.500
88	Pão de leite , tipo cachorro-quente, pesando aproximadamente 50 g. Embalados em sacos transparente, contendo cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujeiras, parasitas e larvas. (COTA RESERVADA 25% MPEs)	KG	2.500

1.3. A contratação será processada pelo **Sistema de Registro de Preços**, conforme autoriza o DECRETO FEDERAL Nº 11.462, DE 31 DE MARÇO DE 2023 e ARTIGOS 78, IV, 82 A 86 DA LEI 14.133/2021, e objetiva atender as demandas dos seguintes órgãos e/ou entidades participantes:

Item	Descrição	Unidade Medida	Quant	Valor Unitário	Valor Total	Metodologia
1	Abacaxi pérola de 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de maturidade tal que lhe permita suportar manipulação e transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo (a fruta deverá estar madura ao ponto de consumo), obedecendo aos padrões da ANVISA. Cada um deverá ter pelo menos 01 a 1.800 kg. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 14/78 da CNNPA. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	7.000	R\$ 9,19	R\$ 64.330,00	Média
2	Abóbora tipo cabotian de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniformes; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação e transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	2.500	R\$ 3,97	R\$ 9.925,00	Média
3	Abobrinha verde , in natura, espécie brasileira, tamanho uniforme. Produto de primeira qualidade. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	3.000	R\$ 5,34	R\$ 16.020,00	Média



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

4	Chocolate em pó , sabor chocolate, com composição básica de cacau em pó e açúcar, pó fino de fácil preparo, cor marrom claro a escuro, sabor e cheiro próprio, enriquecido de 8 vitaminas, embalagem primária- pacotes de 800gr, em saco plástico de polietileno atóxico, validade mínima de 12 meses. Marcas de Referencia: Nescau, Nestle e Toddy, ou de qualidade igual/superior. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	PCT	6.000	R\$ 17,42	R\$ 104.520,00	Média
5	Chocolate em pó , sabor chocolate, com composição básica de cacau em pó e açúcar, pó fino de fácil preparo, cor marrom claro a escuro, sabor e cheiro próprio, enriquecido de 8 vitaminas, embalagem primária- pacotes de 800gr, em saco plástico de polietileno atóxico, validade mínima de 12 meses. Marcas de Referencia: Nescau, Nestle e Toddy, ou de qualidade igual/superior. (COTA RESERVADA 25% MPES)	PCT	2.000	R\$ 17,42	R\$ 34.840,00	Média
6	Açúcar tipo cristal , composição origem vegetal, características sacarose de cana de açúcar, embalagem primária em saco plástico atóxico, transparente de alta resistência (0,14 a 0,15 micra). Pacote de 05 kg. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	PCT	2.250	R\$ 22,92	R\$ 51.570,00	Média
7	Açúcar tipo cristal , composição origem vegetal, características sacarose de cana de açúcar, embalagem primária em saco plástico atóxico, transparente de alta resistência (0,14 a 0,15 micra). Pacote de 05 kg. (COTA RESERVADA 25% MPES)	PCT	750	R\$ 22,92	R\$ 17.190,00	Média
8	Alho de 1ª qualidade , gráudo, novo, bulbo inteiro, são e sem brotos, compacto/firme, tamanho e conformação uniformes, tipos das variedades, devendo ser bem desenvolvidos, sem réstia. Não apresentando grãos chochos, ardidos e manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalados em sacos plásticos com identificação eletrônica de validade e peso. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	1.800	R\$ 31,97	R\$ 57.546,00	Média
9	Amido de milho 100% puro , extraído do melhor milho de melhor qualidade, característica embalagem de 1 kg sendo valor energético 70 kcal, 3% a cada porção de 20 g, e valor energético de 17 g, equivalente a 6%, não contendo glúten, característica adicional espessante, prazo de validade 12 meses. Caixa ou embalagem plástica com 01 kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.000	R\$ 11,81	R\$ 11.810,00	Média
10	Arroz branco agulhinha , não integral, tipo 1, classe longo fino, umidade máxima de 14%, isento de sujidades e outros defeitos que	PCT	6.750	R\$ 23,71	R\$ 160.042,50	Média



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

	possam alterar sua aparência e qualidade. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (encapamento). Embalagem intacta, primária 5 kg em saco plástico atóxico transparente de alta resistência (0,14 a 0,15 micra). Validade 12 meses a partir da data de entrega. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)					
11	Arroz branco agulhinha , não integral, tipo 1, classe longo fino, umidade máxima de 14%, isento de sujidades e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (encapamento). Embalagem intacta, primária 5 kg em saco plástico atóxico transparente de alta resistência (0,14 a 0,15 micra). Validade 12 meses a partir da data de entrega. (COTA RESERVADA 25% MPEs)	PCT	2.250	R\$ 23,71	R\$ 53.347,50	Média
12	Aveia em flocos finos , acondicionado em embalagem resistente em polietileno atóxico contendo 500 g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis meses a contar da data de entrega). (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	600	R\$ 11,36	R\$ 6.816,00	Média
13	Banana nanica in natura, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e formação uniforme, com grau de maturação tal que permita suportar o transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato ou imediato. Não apresentando manchas, mancha duras e bolor. A fruta deverá estar madura ao ponto de consumo. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	KG	5.250	R\$ 6,86	R\$ 36.015,00	Média
14	Banana nanica in natura, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e formação uniforme, com grau de maturação tal que permita suportar o transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato ou imediato. Não apresentando manchas, mancha duras e bolor. A fruta deverá estar madura ao ponto de consumo. (COTA RESERVADA 25% MPEs)	KG	1.750	R\$ 6,86	R\$ 12.005,00	Média
15	Batata Monalisa , legume in natura, de 1ª qualidade, tamanho uniforme, lisa e limpa, sem lesões de origem mecânica ou física. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	9.000	R\$ 5,54	R\$ 49.860,00	Média



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

16	Beterraba , legume in natura, espécie comum, tamanho uniforme de 1ª qualidade, casca lisa, limpa, firme e sem rachaduras, cor concentrada, sem lesões de origem física ou mecânica. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	2.000	R\$ 5,86	R\$ 11.720,00	Média
17	Biscoito sabor água e sal , crocante, apresentação quadrada, classificação salgado, sem recheio, aplicação alimentação humana, embalagem primária em saco plástico atóxico, com aproximadamente 345 gramas contendo três pacotes individuais cada embalagem. Validade de 12 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	3.000	R\$ 5,57	R\$ 16.710,00	Média
18	Biscoito sabor água e sal sem glúten , crocante, apresentação quadrada, classificação salgado, sem recheio, aplicação alimentação humana, embalagem primária em saco plástico atóxico, com aproximadamente 345 gramas contendo três pacotes individuais cada embalagem. Validade de 12 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.500	R\$ 5,39	R\$ 8.085,00	Média
19	Biscoito sabor coco , apresentação quadrada, classificação doce, sem recheio, aplicação alimentação humana, embalagem primária em saco plástico atóxico com 345 g aproximadamente. Validade de 12 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	3.000	R\$ 6,08	R\$ 18.240,00	Média
20	Biscoito sabor coco sem glúten , apresentação quadrada, classificação doce, sem recheio, aplicação alimentação humana, embalagem primária em saco plástico atóxico com 345 g aproximadamente. Validade de 12 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.500	R\$ 11,86	R\$ 17.790,00	Média
21	Carne bovina, tipo miolo de acém , conforme solicitado: Moída , carne fresca, resfriada, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como, insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livre de qualquer substância contaminante que possa encobrir alguma alteração. Deve ser fresca, de abate recente, ser isenta de cartilagens e ossos. Com no máximo 8 % de sebo e gordura. Não pode ser adicionada de quaisquer outros tipos de carnes, gorduras, diafragmas ou outro item. Características adicionais: cor vermelho vivo, de 1ª qualidade, máximo de 1% de resíduo, resfriada imediatamente após moagem, submetida ao processo de inspeção SIF/SIE/SIM/COINTA/SISBI. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo;	KG	14.250	R\$ 34,62	R\$ 493.335,00	Média



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

	<p>peso líquido; componentes do produto; número do lote. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado com temperatura inferior a 7°C e estar de acordo com o regulamento vigente na instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 – regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado; ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Embalado a cada 2 kg. O produto deve ser acompanhado de análise microbiológica em laboratório oficial de no mínimo 90 dias de emissão da análise. Contagem de aeróbios mesófilos; Contagem escherichia coli; Pesquisa de salmonela spp; Staphylococcus coagulase.</p> <p>(COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)</p>					
22	<p>Carne bovina, tipo miolo de acém, conforme solicitado: Moída, carne fresca, resfriada, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como, insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livre de qualquer substância contaminante que possa encobrir alguma alteração. Deve ser fresca, de abate recente, ser isenta de cartilagens e ossos. Com no máximo 8 % de sebo e gordura. Não pode ser adicionada de quaisquer outros tipos de carnes, gorduras, diafragmas ou outro item. Características adicionais: cor vermelho vivo, de 1ª qualidade, máximo de 1% de resíduo, resfriada imediatamente após moagem, submetida ao processo de inspeção SIF/SIE/SIM/COINTA/SISBI . Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado com temperatura inferior a 7°C e estar de acordo com o regulamento vigente na instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 – regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado; ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Embalado a cada 2 kg. O produto deve ser acompanhado de análise microbiológica em laboratório oficial de no mínimo 90 dias de emissão da análise. Contagem de aeróbios mesófilos; Contagem escherichia coli; Pesquisa de salmonela spp; Staphylococcus coagulase.</p> <p>(COTA RESERVADA 25% MPEs)</p>	KG	4.750	R\$ 34,62	R\$ 164.445,00	Média
23	<p>Carne bovina, in natura, tipo músculo, Carne bovina de 1ª, tipo músculo picado em</p>	KG	9.000	R\$ 36,25	R\$ 326.250,00	Média



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

	<p>cubos, sem gordura externa, cortado em cubos de 2 cm a 3 cm, de abate recente. Carne fresca, resfriada, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livre de quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Deve conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagem, e de ossos. Deve ser manipulada no dia por estabelecimento com boas práticas de manipulação, higiene e licença da vigilância sanitária. Serão rejeitadas as carnes com coloração, odor e aspecto impróprios. Validade mínima de 3 meses. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote; número do registro em órgão competente; SIF/SIE/SIM/COINTA/SISBI. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado com temperatura inferior a 7°C, de acordo com o regulamento vigente na instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 – regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado; ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Embalado a cada 2 kg. O produto deve ser acompanhado de análise microbiológica em laboratório oficial de no mínimo 90 dias da emissão da análise. Contagem de aeróbios mesófilos; Contagem escherichia coli; Pesquisa de salmonela spp; Staphylococcus coagulase.</p> <p>(COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)</p>					
24	<p>Carne bovina, in natura, tipo músculo, Carne bovina de 1ª, tipo músculo picado em cubos, sem gordura externa, cortado em cubos de 2 cm a 3 cm, de abate recente. Carne fresca, resfriada, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livre de quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Deve conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagem, e de ossos. Deve ser manipulada no dia por estabelecimento com boas práticas de manipulação, higiene e licença da vigilância sanitária. Serão rejeitadas as carnes com coloração, odor e aspecto impróprios. Validade mínima de 3 meses. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações:</p>	KG	3.000	R\$ 36,25	R\$ 108.750,00	Média



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

	identificação do produto, inclusive a marca; nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote; número do registro em órgão competente; SIF/SIE/SIM/COINTA/SISBI. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado com temperatura inferior a 7°C, de acordo com o regulamento vigente na instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 – regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado; ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Embalado a cada 2 kg. O produto deve ser acompanhado de análise microbiológica em laboratório oficial de no mínimo 90 dias da emissão da análise. Contagem de aeróbios mesófilos; Contagem escherichia coli; Pesquisa de salmonela spp; Staphylococcus coagulase. (COTA RESERVADA 25% MPEs)					
25	Carne bovina, in natura, tipo patinho , de acordo com solicitado no pedido, cortado em bifes de espessura média, com aproximadamente 180 gramas, de abate recente. Carne fresca, resfriada, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livre de quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Deve conter no máximo 5% de gordura e sebo, ser isenta de cartilagem, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Serão rejeitadas as carnes com coloração, odor e aspecto impróprios. Validade mínima de 3 meses. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote; número do registro em órgão competente; SIF/SIE/SIM/COINTA/SISBI. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado inferior a 7°C e estar de acordo com o regulamento vigente na instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 – regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado; ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Embalado a cada 2 kg. O produto deve ser acompanhado de análise microbiológica em laboratório oficial de no mínimo 90 dias da emissão da análise. Contagem de aeróbios mesófilos; Contagem	KG	5.062	R\$ 42,95	R\$ 217.412,90	Média



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

	escherichia coli; Pesquisa de salmonela spp; Staphylococcus coagulase. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)					
26	Carne bovina, in natura, tipo patinho , de acordo com solicitado no pedido, cortado em bifés de espessura média, com aproximadamente 180 gramas, de abate recente. Carne fresca, resfriada, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livre de quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Deve conter no máximo 5% de gordura e sebo, ser isenta de cartilagem, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Serão rejeitadas as carnes com coloração, odor e aspecto impróprios. Validade mínima de 3 meses. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote; número do registro em órgão competente; SIF/SIE/SIM/COINTA/SISBI. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado inferior a 7°C e estar de acordo com o regulamento vigente na instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 – regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado; ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Embalado a cada 2 kg. O produto deve ser acompanhado de análise microbiológica em laboratório oficial de no mínimo 90 dias da emissão da análise. Contagem de aeróbios mesófilos; Contagem escherichia coli; Pesquisa de salmonela spp; Staphylococcus coagulase. (COTA RESERVADA 25% MPEs)	KG	1.687	R\$ 42,95	R\$ 72.456,65	Média
27	Carne de frango tipo coxa e sobrecoxa , congelada, proveniente de aves sãs, limpas e isento de parasitas, de abate recente. Carne fresca, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livres de quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Isenta de adição de água, soja ou qualquer tempero. Possuir licença da vigilância sanitária e registro ministério agricultura. Serão rejeitadas as carnes com coloração, odor e aspecto impróprios. Validade mínima de 2 meses da data de entrega. Com registro no SIF/SIP.	KG	10.687	R\$ 12,42	R\$ 132.732,54	Média



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

	(COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)					
28	Carne de frango tipo coxa e sobrecoxa , congelada, proveniente de aves sãs, limpas e isento de parasitas, de abate recente. Carne fresca, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livres de quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Isenta de adição de água, soja ou qualquer tempero. Possuir licença da vigilância sanitária e registro ministério agricultura. Serão rejeitadas as carnes com coloração, odor e aspecto impróprios. Validade mínima de 2 meses da data de entrega. Com registro no SIF/SIP. (COTA RESERVADA 25% MPES)	KG	3.562	R\$ 12,42	R\$ 44.240,04	Média
29	Cebola nacional, in natura de 1ª qualidade , lisa, com polpa intacta e limpa com coloração e tamanho uniforme típico das variedades. Sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, mancha duras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de terra aderente a casca e resíduos de fertilizantes. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	8.000	R\$ 5,42	R\$ 43.360,00	Média
30	Cenoura in natura, de 1ª qualidade , lisa, casca firme, sem rugas, de aparência fresca, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniforme típico da variedade. Sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, mancha duras, bolores ou outros efeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de terra aderente a casca e resíduos de fertilizantes. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	8.000	R\$ 5,70	R\$ 45.600,00	Média
31	Chuchu de 1ª qualidade in natura , espécie verde comum, tamanho uniforme, apresentando grau de maturação apropriado para consumo. Com ausência de sujidades. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	2.000	R\$ 5,55	R\$ 11.100,00	Média
32	Coco ralado sem sacarose, baixo teor de gordura, sem aditivo, c/ parte dos componentes do endosperma do fruto, sãos e maduros, sem cheiro ou ranço. Embalagem plástica atóxica, contendo 100 g. Produto de primeira qualidade. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.000	R\$ 5,38	R\$ 5.380,00	Média
33	Colorau , classificação condimento, apresentação industrial, matéria prima colorau, aspecto físico pó, aplicação culinária. Embalagem: pacote com 500 g, contendo data de fabricação e prazo de validade. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	800	R\$ 8,62	R\$ 6.896,00	Média



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

34	Condimento tipo orégano , apresentação desidratado de 1ª qualidade, embalagem plástica transparente pacote contendo 500g. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	700	R\$ 18,55	R\$ 12.985,00	Média
35	Creme de leite , ingredientes gordura láctea com até 35%, apresentação embalagem tetrapak, peso 200g, conservação ambiente seco e arejado, prazo de validade contida na embalagem. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	5.000	R\$ 4,31	R\$ 21.550,00	Média
36	Extrato de tomate sem tempero, concentrado, 100% natural, ingrediente básico tomate, sal e açúcar, prazo de validade 12 meses, conservação isento de fermentação, embalagem plástica sachê, hermeticamente fechado. Peso 1.700 kg. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	UN	3.000	R\$ 25,00	R\$ 75.000,00	Média
37	Extrato de tomate sem tempero, concentrado, 100% natural, ingrediente básico tomate, sal e açúcar, prazo de validade 12 meses, conservação isento de fermentação, embalagem plástica sachê, hermeticamente fechado. Peso 1.700 kg. (COTA RESERVADA 25% MPEs)	UN	1.000	R\$ 25,00	R\$ 25.000,00	Média
38	Farinha de trigo especial de 1ª qualidade , tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Obtido de grãos de trigo são e limpos, sem fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas, ranços, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem primária, papel atóxico, contendo 1kg. Validade 06 meses. Contendo a data de validade na embalagem, informações nutricionais, em pacote devidamente embalados. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	4.000	R\$ 5,98	R\$ 23.920,00	Média
39	Farinha de Arroz sem glutém especial de 1ª qualidade, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Obtido de grãos de trigo são e limpos, sem fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas, ranços, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem primária, papel atóxico, contendo 1kg. Validade 06 meses. Contendo a data de validade na embalagem, informações nutricionais, em pacote devidamente embalados. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.000	R\$ 13,96	R\$ 13.960,00	Média
40	Feijão carioquinha , tipo 1, classe cores, maquinado. Embalagem contendo 01 kg, de alta resistência (0,12 a 0,14 micra), teor de impureza máximo de 1%, com identificação do produto, marca do fabricante, validade e peso. O produto deverá ter registro na ANVISA. Validade de 03 a 06 meses.	PCT	9.000	R\$ 10,31	R\$ 92.790,00	Média



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

	(EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)					
41	Fermento químico em pó , de primeira qualidade, embalagem plástica com formato anatômico, aplicação culinária em geral. Embalagem com 100g. Validade de 06 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	2.000	R\$ 4,58	R\$ 9.160,00	Média
42	Fermento biológico instantâneo para pão , apresentação em pó embalagens plásticas, com formato anatômico, aplicação culinária em geral. Prazo de validade 180 dias. Embalagem a vácuo contendo 500 g. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	400	R\$ 27,60	R\$ 11.040,00	Média
43	Fubá aspecto físico fino pó , enriquecido com ácido fólico e ferro, fino, fabricado de matérias sãs e limpas e livres de matérias estranhas. Não deve estar fermentado, rançoso ou úmido. Validade mínima de 3 meses a partir da data da entrega. 1kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.000	R\$ 5,94	R\$ 5.940,00	Média
44	Farinha de mandioca tipo 1 pura, torrada sem aditivo químico, pacote de 1 kg (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.000	R\$ 10,19	R\$ 10.190,00	Média
45	Filé de peito de frango ; apresentação sem tempero, característica adicionais sem osso e resfriado, de 1ª qualidade, e com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem de 01 Kg (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	KG	7.312	R\$ 22,10	R\$ 161.595,20	Média
46	Filé de peito de frango ; apresentação sem tempero, característica adicionais sem osso e resfriado, de 1ª qualidade, e com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem de 01 Kg (COTA RESERVADA 25% MPES)	KG	2.437	R\$ 22,10	R\$ 53.857,70	Média
47	Filé de Tilápia produto in natura , sem pele e sem espinhas, congelado, sem presença de cristais de gelo com peso médio definido (ex: 100g a 200g por filé), isento de parasitas e sujidades. Embalagem primária atóxica de 1kg ou 2kg, selada e com registro SIF, SIE/SIM/COINTA/SISBI, validade mínima de 6 meses e temperatura de armazenamento a - 18°C. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	1.000	R\$ 53,46	R\$ 53.460,00	Média
48	logurte com polpa de frutas – adoçado com fibras, sabor morango, com consistências cremosas ou líquidas a base de leite integral pasteurizado, acondicionadas em saco de plástico, atóxico e estéril, fechado à vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIFDIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 20 (vinte) dias a	LT	18.750	R\$ 12,02	R\$ 225.375,00	Média



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

	partir da data de entrega na unidade requisitante. Contendo 1 litro. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)					
49	logurte com polpa de frutas – adoçado com fibras, sabor morango, com consistências cremosas ou líquidas a base de leite integral pasteurizado, acondicionadas em saco de plástico, atóxico e estéril, fechado à vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIFDIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Contendo 1 litro. (COTA RESERVADA 25% MPES)	LT	6.250	R\$ 12,02	75.125,00	Média
50	Laranja fruta in natura , espécie pera rio, 80% de maturação, tamanho uniforme, de 1ª qualidade, consumo humano. A fruta deverá estar madura própria para consumo. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	7.000	R\$ 5,03	R\$ 35.210,00	Média
51	Leite condensado – produzido com leite integral e/ou leite em pó, açúcar e lactose, acondicionado em embalagem de 395g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Validade de 06 meses a partir da entrega do produto. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	3.000	R\$ 7,14	R\$ 21.420,00	Média
52	Leite de coco , natural, produto obtido de leite de coco, pasteurizado e homogeneizado. Pó uniforme sem grumos, integral, concentrado, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspectos cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionado em vidros apropriados com 200ml, embalados em caixas de papelão limpas, integradas e resistentes. A embalagem deverá conter dados de identificação, procedência nutricional, nº do lote, validade e quantidade. Registro na ANVISA. Validade de 06 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	1.200	R\$ 5,80	R\$ 6.960,00	Média
53	Leite integral pasteurizado Tipo C , líquido com teor de matéria gorda mínimo de 3%, embalagem em saco plástico contendo 01 litro, validade mínima de 02 a 04 dias, a contar da data da entrega na unidade requisitante (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	LT	24.750	R\$ 5,80	R\$ 143.550,00	Média



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

54	Leite integral pasteurizado Tipo C , líquido com teor de matéria gorda mínimo de 3%, embalagem em saco plástico contendo 01 litro, validade mínima de 02 a 04 dias, a contar da data da entrega na unidade requisitante (COTA RESERVADA 25% MPEs)	LT	8.250	R\$ 5,80	R\$ 47.850,00	Média
55	Leite integral pasteurizado UHT zero lactose , líquido com teor de matéria gorda mínimo de 3%, embalagem Treta Pak contendo 01 litro. Validade mínima de 04 a 06 meses. ((EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS))	LT	1.000	R\$ 7,64	R\$ 7.640,00	Média
56	Maçã fruta in natura , espécie gala ou fuji, tamanho uniforme, de 1ª qualidade, sabor e cheiro próprio, isento de sujeiras e rachaduras. A fruta deve estar madura própria para consumo imediato. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	KG	7.500	R\$ 10,85	R\$ 81.375,00	Média
57	Maçã fruta in natura , espécie gala ou fuji, tamanho uniforme, de 1ª qualidade, sabor e cheiro próprio, isento de sujeiras e rachaduras. A fruta deve estar madura própria para consumo imediato. (COTA RESERVADA 25% MPEs)	KG	2.500	R\$ 10,85	R\$ 27.125,00	Média
58	Macarrão com Sêmola Parafuso , pacote de 500 gramas, prazo de validade 12 meses (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	8.000	R\$ 4,59	R\$ 36.720,00	Média
59	Macarrão de Arroz sem glutém Parafuso , pacote de 500 gramas, prazo de validade 12 meses (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.000	R\$ 7,10	R\$ 7.100,00	Média
60	Mamão fruta in natura , espécie formosa, com 60 a 80% de maturação, tamanho uniforme de 1ª qualidade. A fruta deverá estar madura, própria para consumo imediato. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	7.000	R\$ 9,11	R\$ 63.770,00	Média
61	Mandioca descascada limpa e sem manchas , congelados pacotes integros de 01 kg que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de fabricação e data de vencimento. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	5.000	R\$ 9,14	R\$ 45.700,00	Média
62	Manteiga de Leite , embalagem plástica transparente de 1 Kg. contendo tabela nutricional, data de fabricação, prazo de validade e registro no ministério da agricultura SIM, SIE ou SIF. Validade no mínimo de 90 dias. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	800	R\$ 58,77	R\$ 47.016,00	Média
63	Margarina com sal , contendo no mínimo 80% de lipídios, Margarina com sal, de acordo com o pedido, produzida com matérias-primas sãs, limpas e de boa qualidade. Isenta de materiais estranhos e sujidades, com pelo menos 80% de lipídeos. Ingredientes básicos: óleos	UN	3.000	R\$ 16,19	R\$ 48.570,00	Média



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

	vegetais líquidos, água, leite em pó desnatado reconstituído, aroma idêntico ao natural de manteiga, antioxidantes, corantes naturais de urucum e cúrcuma. Embalagem de 1 kg. Não contém glúten. Prazo de validade: 3 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)					
64	Melancia in natura , espécie fruta redonda, aplicação alimentar. Características: graúda, de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas, larvas, tamanho e coloração uniforme devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, pesando em 08 a 12 kg cada unidade, acondicionada em granel. A fruta deverá estar madura e própria para consumo imediato. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	15.000	R\$ 4,50	R\$ 67.500,00	Média
65	Milho Verde em conserva , contendo grãos de milho verde cozidos, aplicação uso culinário. Contendo prazo de validade na embalagem sachê, aproximadamente 2 kg com validade mínima 12 meses. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	UN	3.000	R\$ 30,60	R\$ 90.780,00	Média
66	Milho Verde em conserva , contendo grãos de milho verde cozidos, aplicação uso culinário. Contendo prazo de validade na embalagem sachê, aproximadamente 2 kg com validade mínima 12 meses. (COTA RESERVADA 25% MPES)	UN	1.000	R\$ 30,60	R\$ 30.260,00	Média
67	Óleo Vegetal Comestível, matéria prima soja, aplicação na culinária em geral, tipo refinado, calorias de 810/100. Embalagem plástica com 900ml. Contendo data validade 10 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	10.000	R\$ 8,73	R\$ 87.300,00	Média
68	Ovos de galinha de 1ª qualidade , fresco, branco, casca dura, limpo, tamanho uniforme, peso de 45 a 55 g, pasteurizado, com clara límpida, transparente, consistente e densa, gema translúcida, consistente e centralizada no meio da clara. Sabor e odor característico e agradável. Não apresentando trincas, deformações, manchas, rachaduras, bolores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalagem nova com data de validade e inspeção. (Dúzia) (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	DZ	8.000	R\$ 10,51	R\$ 84.080,00	Média
69	Polpa de fruta sabor ABACAXI - congelada, pasteurizada, sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas, acondicionado em saco plástico transparente. O produto deverá ter ficha técnica, bem como registro no órgão componente. Embalagem contendo 01 Kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	2.000	R\$ 21,20	R\$ 42.400,00	Média
70	Polpa de fruta sabor ABACAXI COM HORTELÃ - congelada, pasteurizada, com	PCT	500	R\$ 18,85	R\$ 9.425,00	Média



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

	aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas, acondicionado em saco plástico transparente. O produto deverá ter ficha técnica, bem como registro no órgão componente. Embalagem contendo 01 Kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)					
71	Polpa de fruta sabor ACEROLA - congelada, pasteurizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas, acondicionado em saco plástico transparente. O produto deverá ter ficha técnica, bem como registro no órgão componente. Embalagem contendo 01 Kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	3.000	R\$ 19,46	R\$ 58.380,00	Média
72	Polpa de fruta sabor CAJU - congelada, pasteurizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas, acondicionado em saco plástico transparente. O produto deverá ter ficha técnica, bem como registro no órgão componente. Embalagem contendo 01 Kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	2.000	R\$ 19,52	R\$ 39.040,00	Média
73	Polpa de fruta sabor MORANGO - congelada, pasteurizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas, acondicionado em saco plástico transparente. O produto deverá ter ficha técnica, bem como registro no órgão componente. Embalagem contendo 01 Kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	500	R\$ 27,04	R\$ 12.020,00	Média
74	Polpa de fruta sabor MARACUJA - congelada, pasteurizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas, acondicionado em saco plástico transparente. O produto deverá ter ficha técnica, bem como registro no órgão componente. Embalagem contendo 01 Kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.000	R\$ 37,88	R\$ 37.800,00	Média
75	Polpa de fruta sabor GOIABA - congelada, pasteurizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas, acondicionado em saco plástico transparente. O produto deverá ter ficha técnica, bem como registro no órgão componente. Embalagem contendo 01 Kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.000	R\$ 24,19	R\$ 24.190,00	Média
76	Polvilho doce , aspecto físico pó fino, isento de sujidades, mofo ou fermentação, cor amarela, matéria primária em plástico transparente, atóxico de alta resistência (0,12 a 0,14 micra). Pacote de 01 kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	100	R\$ 12,25	R\$ 1.225,00	Média
77	Queijo tipo mussarela , ingredientes: leite pasteurizado, fermento lácteo, coalho, cloreto de cálcio e sal, apresentação fatiado, crosta firme, consistente, semi dura, branco, creme	KG	7.500	R\$ 50,08	R\$ 375.600,00	Média



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

	homogêneo, odor característico, sabor suave, cravo vacada. Embalagem de plástico transparente contendo a tabela de informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Validade de 03 meses. O transporte do produto deverá ocorrer em veículo refrigerado. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)					
78	Queijo tipo mussarela , ingredientes: leite pasteurizado, fermento lácteo, coalho, cloreto de cálcio e sal, apresentação fatiado, crosta firme, consistente, semi dura, branco, creme homogêneo, odor característico, sabor suave, cravo vacada. Embalagem de plástico transparente contendo a tabela de informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Validade de 03 meses. O transporte do produto deverá ocorrer em veículo refrigerado. (COTA RESERVADA 25% MPEs)	KG	2.500	R\$ 50,08	R\$ 125.200,00	Média
79	Repolho verde , verdura in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio, apresentação cor e tamanho uniforme, com maturidade para transporte, manipulação e conservação adequada para consumo, isento de manchas e bolores. Livre de resíduos de fertilizantes. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	9.000	R\$ 4,34	R\$ 39.060,00	Média
80	Rosquinha tipo biscoito , apresentação redonda, sabor coco, classificação doce, de primeira qualidade. Características adicionais sem recheio. Embalagem de 345g aproximadamente, embalado em pacote atóxico. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	4.500	R\$ 5,83	R\$ 26.235,00	Média
81	Rosquinha tipo biscoito sem glutên e lactose , apresentação redonda, sabor coco, classificação doce, de primeira qualidade. Características adicionais sem recheio. Embalagem de 345g aproximadamente, embalado em pacote atóxico. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.500	R\$ 7,88	R\$ 11.820,00	Média
82	Sal , tipo refinado, iodado, seco, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo 98,5% de cloreto de sódio, embalagem primária saco de polietileno atóxico, transparente, e com peso de 01 Kg. Para aplicação alimentícia. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	1.000	R\$ 3,05	R\$ 3.050,00	Média
83	Tomate in natura , espécie salada, tamanho uniforme, de 1ª qualidade, isento de sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	KG	11.000	R\$ 8,41	R\$ 92.510,00	Média



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

	(EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)					
84	Vinagre , composição: água potável, fermentado acético de álcool, conservador INS 224 e corante natural INS 150c. Acidez volátil 4,0%. Álcool, embalagem transparente contendo 750 ml. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	1.000	R\$ 4,28	R\$ 4.280,00	Média
85	Pão francês - 45 a 50 g aproximadamente a unidade Ingredientes: farinha de trigo, fermente biológico e sal, com a casca crocante e interior maciço, assado no dia da entrega, acondicionado em saco plástico apropriados e o transporte deverá ocorrer em veículo fechado, totalmente higienizado e próprio para distribuição do alimento. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	KG	9.000	R\$ 22,64	R\$ 203.760,00	Média
86	Pão francês - 45 a 50 g aproximadamente a unidade Ingredientes: farinha de trigo, fermente biológico e sal, com a casca crocante e interior maciço, assado no dia da entrega, acondicionado em saco plástico apropriados e o transporte deverá ocorrer em veículo fechado, totalmente higienizado e próprio para distribuição do alimento. (COTA RESERVADA 25% MPEs)	KG	3.000	R\$ 22,64	R\$ 67.920,00	Média
87	Pão de leite , tipo cachorro-quente, pesando aproximadamente 50 g. Embalados em sacos transparente, contendo cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujeiras, parasitas e larvas. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	KG	7.500	R\$ 24,45	R\$ 183.375,00	Média
88	Pão de leite , tipo cachorro-quente, pesando aproximadamente 50 g. Embalados em sacos transparente, contendo cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujeiras, parasitas e larvas. (COTA RESERVADA 25% MPEs)	KG	2.500	R\$ 24,45	R\$ 61.125,00	Média

1.3.1. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará o órgão e/ou entidades participantes a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada.

1.4. As quantidades indicadas no subitem 1.2 são estimativas de consumo anual.

1.4.1. Nas eventuais contratações decorrentes da ata de registro de preço, o quantitativo a ser adquirido ficará limitado ao valor máximo da despesa fixado na pesquisa de preço de que trata o item 09 deste Termo de Referência.

1.5. Não será permitido ao licitante:

- a) Oferecer proposta em quantitativo inferior ao previsto no subitem 1.2 deste Termo de Referência (proposta parcial);
- b) Preços diferentes para o mesmo item a ser licitado: quando o objeto for realizado ou entregue em locais diferentes; em razão da forma e do local de acondicionamento; quando admitida cotação variável em razão do tamanho do lote.





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

1.5.1. O objeto desta contratação é caracterizado como bem comum nos termos do inciso XIII do art.6º da Lei 14.133, de 2021, conforme informado na SD originária, e atende as disposições do DECRETO Nº 4.873, DE 3 DE AGOSTO DE 2022, não se caracterizando como bem de luxo.

1.6. Utilização do catálogo de padronização:

1.6.1. O órgão adotará catálogo próprio e os produtos não estão padronizados até a presente data, sendo utilizada a especificação técnica contida no sistema interno enquanto o catálogo de padronização está sendo construído gradativamente.

Do prazo de vigência da Ata de Registro de Preço e dos Contratos dela decorrentes:

1.7. O prazo de vigência da ata de registro de preços a ser formalizada será de **12 (doze) meses** e poderá ser prorrogado por igual período, observado as regras previstas na Ata de Registro de Preço, na forma do artigo 84 da Lei 14.133, de 2021.

1.7.1. No prazo de validade da ata de registro de preço, o órgão ou entidade indicado no subitem 1.3, não poderá participar em outra ata que tenha o mesmo objeto desta, conforme preceitua o inciso VIII do art. 82 da Lei 14.133, de 2021.

1.8. O prazo de duração dos contratos, decorrentes da ARP, não se confunde com o prazo de vigência da própria ata (previsto no subitem 1.7), estando aquele primeiro submetido ao disposto no Capítulo V do Título III da Lei 14.133, de 2021.

1.8.1. O contrato a que se refere o subitem 1.8 terá o prazo de vigência da contratação de **06 (seis) meses contados da assinatura do instrumento contratual**, na forma do artigo 105 da Lei 14.133, de 2021, observadas as condições previstas naquele instrumento.

1.9. O instrumento do contrato conterá o detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. DA JUSTIFICATIVA/NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Conforme materializada no relatório do ETP, a contratação visa atender a demanda interna da Secretaria Municipal de Educação e suas Instituições de Ensino, para melhor qualidade e eficiência nos atendimentos ao público.

A Secretaria de Educação vendo a necessidade de garantir uma alimentação saudável, diversificada e sustentável em quantidades suficientes, respeitando assim a cultura alimentar local, contribuindo para o desenvolvimento dos alunos.

A alimentação é um direito fundamental do ser humano, reconhecido internacionalmente pela Declaração Universal dos Direitos Humanos (art. 25) e pelo Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais – PIDESC (art. 11), sendo inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é uma das políticas de segurança alimentar e nutricional, coordenado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), autarquia vinculada ao Ministério da Educação (MEC), e responsável pelos repasses de recursos da União aos Municípios para execução do Programa local. Esta ação do poder público para a alimentação nas escolas tem como marco regulatório a Lei 11.947, de 16 de junho de 2009 (Lei da Alimentação Escolar) e a Resolução Nº 20, de 02 de dezembro de 2020. (que consolida os normativos dispersos em vários dispositivos legais, dispendo sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do PNAE) e suas





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

alterações.

Considerando assim, a legislação que regulamenta a alimentação escolar em todo o país, o PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que atendam às exigências nutricionais dos alunos durante os 200 dias letivos.

Além disso, o PNAE visa garantir a oferta de uma alimentação adequada, com cardápios que utilizem produtos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo assim, para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde.

Tendo em vista o início do ano letivo de 2026, e, considerando que a alimentação escolar é um direito constitucional da educação básica regido pela resolução/CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009 (lei nº 11.947/2009), faz-se necessária a Aquisição de Gêneros Alimentícios que serão destinados a Merenda Escolar dos Alunos das Escolas e Creches da Rede Municipal de Educação visando à garantia no atendimento de forma igualitária e universal aos alunos atendidos por esse município, prezando pela qualidade nutricional e hábitos alimentares saudáveis em cumprimento ao que é proposto pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Ao atender aos objetivos propostos, busca-se, portanto, promover a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) que tem por desígnio garantir todas as condições de acesso a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, de modo permanente e sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, com base em práticas alimentares saudáveis.

Sendo assim, ao atender as políticas públicas de alimentação e dentro desse contexto traz informações importantes no cumprindo as Leis que regem a Educação de nosso País, do qual faz parte este Município. Além disso, todo o processo, tem amparo legal, integralmente, na Lei nº 14.133/21, a Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, a Resolução FNDE nº 26/2013 e alterações correlatas, além do seguimento das conformidades e normas estabelecidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) de acordo com as especificações, quantitativo e condições constantes neste documento.

3 – DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO E REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO - Conforme previsto no relatório do ETP, a solução como um todo estabelece os requisitos abaixo:

3.1. DA EXIGÊNCIA DE AMOSTRA:

3.1.1. O licitante detentor do menor preço deverá apresentar amostra dos itens **21, 22, 23, 24, 25, 26, 47, 48, 49, 53 e 54**

3.1.2. As empresas que forem vencedoras dos itens mencionados no item 3.1.1. deverão apresentar 01 (uma) amostra do item no prazo de **05 (cinco) dias úteis** após solicitação do Departamento de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação, com as nutricionistas Etiene Pavan e Ivani Silveria Borges e o Engenheiro de Alimentos Kleber Justino de Souza, localizada a Rua José Pereira da Silva, nº 650, Centro, Costa Rica/MS – CEP: 79550-000 das 07:00h às 11:00h e das 13:00h às 17:00h, duvidas entrar em contato pelo telefone (67) 3247-7001 ou 7015, sendo que a licitante deverá assumir total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

3.1.2.1. Cada amostra deverá estar disposta em embalagem devidamente lacrada e identificada, com o número do item, número do pregão, nome da empresa licitante, marca do objeto ofertado, conforme apresentado na proposta de preços eletrônica, e conter a descrição “amostra”.

3.1.2.2. As amostras deverão ser apresentadas em embalagens primárias e secundárias, se necessário, para garantir sua integridade.

3.1.2.3. Para os itens resfriados e congelados (como, polpa de frutas e iogurte), as licitantes deverão apresentar em embalagens que permitam sua integridade congelada ou na condição de resfriada, podendo ser apresentadas em coolers, isopor, e demais embalagens acompanhadas de gelo, o que também será motivo de avaliação para esta condição de amostra e caso desatendida pelo licitante, será automaticamente desclassificado.

3.1.2.4. As embalagens como coolers, isopor, e outros poderão ser devolvidas na finalização da análise das amostras.

3.1.2.5. As amostras de gêneros alimentícios perecíveis (tais como leite, iogurte, carnes e derivados) deverão ser encaminhadas ao Município em condições que garantam a integridade, qualidade e segurança sanitária dos produtos.

O transporte deverá ser realizado por meio adequado à natureza do produto, com **controle de temperatura**, utilizando-se, no mínimo:

- embalagens térmicas apropriadas;
- gelo reciclável, gelo seco ou outro mecanismo de conservação;
- acondicionamento que evite contaminação e deterioração.

Não será admitido o envio por meios que não garantam a conservação adequada dos produtos, como serviços postais convencionais (ex.: SEDEX comum) sem controle de temperatura.

As amostras que chegarem em desacordo com as condições de conservação, com indícios de deterioração ou fora dos padrões sanitários serão desconsideradas para fins de análise, podendo acarretar a desclassificação da licitante.

3.1.2.6. Se a licitante for classificada no(s) item(ns) reservado(s) e no(s) item(ns) de ampla concorrência, apresentará somente uma amostra para ambos.

3.1.3. Será facultada a prorrogação do prazo estabelecido por igual período, a critério da administração, a partir da solicitação fundamentada do interessado, antes do término do prazo final.

3.1.4. As amostras serão remetidas a comissão de avaliação, a SEMED, através do setor técnico, para avaliação dos seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade, conforme descrito abaixo:

3.1.4.1. Critérios Básicos Para a Análise:

01) Análise sensorial:

- Aparência, textura, cor, odor e sabor. Alguns destes aspectos já serão considerados e avaliados no ato do recebimento das amostras, além de serem observadas durante o preparo das amostras.

02) Análise de rotulagem:

- Descrição do edital: (embalagem íntegra, rotulagem conforme legislação, peso conforme edital, lote, descrição do modo de preparo, fabricação e validade conforme edital, data de fabricação e validade visível).

03) Análise de rendimento e facilidade no preparo:

- O produto deve apresentar rendimento final de preparo excelente, assim haverá aproveitamento máximo de seu conteúdo, com a menor geração ou isenção de desperdício. As características da qualidade sensorial





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

acima serão avaliadas em conjunto com o preparo, além da praticidade e da facilidade de se preparar a amostra, conforme a descrição do modo de preparo indicadas na rotulagem e embalagem. Alterações de coloração, produção de odores, sabores não característicos e textura em desconformidade também serão considerados reprovados para a alimentação escolar.

3.1.4.2. A amostra apresentada deverá conter os dados informativos, de acordo com as especificações técnicas descritas no Termo de Referência, estar embalada e devidamente identificada com o nome da empresa, número do processo, número da licitação, objeto e deverá ser entregue na sala do Departamento de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação - SEMED, que expedirá documento atestando a entrega das amostras remetendo-a ao setor técnico da educação;

3.1.5. Serão divulgados, com 5 (cinco) dias úteis de antecedência da respectiva avaliação, 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.

3.1.6. Para a avaliação da amostra, o servidor/comissão avaliador(a) poderá, a seu critério, devidamente justificado, solicitar análise técnica.

3.1.7. O resultado da avaliação da(s) amostra(s) será divulgado por meio do site <https://www.costarica.ms.gov.br/>.

3.1.8. Se não houver a entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa prévia e aceita, ou no caso de reprovação da amostra, ocorrerá a desclassificação do item.

3.1.8.1. 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 e a(s) respectiva(s) amostra(s) na ordem de classificação e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

3.1.9 Os exemplares das amostras colocados à disposição da Administração poderão ser manuseados não gerando direito a ressarcimento.

3.1.10. Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 10 (dez) dias, e se não forem recolhidas no prazo, poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

3.2. Da apresentação de catálogo de produtos, encartes, folhetos técnicos ou folders dos materiais ofertados: **não se aplica.**

3.3. Da indicação de marcas ou modelos específicos ou como referência: não se aplica.

3.4. Da vedação de utilização de marca/produto na execução contratual: não se aplica.

3.5. Da sustentabilidade: dar preferências a produtos locais e da agricultura familiar, alimentos sazonais, comprovação de origem dos produtos e de boas práticas ambientais com embalagens sustentáveis com critérios de eficiência energética e prever a redução de desperdícios.

3.6 Do consórcio:

3.6.1. Não será permitida a participação de empresas em regime de consórcio, pelas razões constantes em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar.

3.7. Da subcontratação

3.7.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

3.8. Da exigência de garantia da contratação:

3.8.1. Conforme justificado no ETP não haverá necessidade de exigência de garantia contratual.





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

4. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

4.1. Das contratações decorrentes da Ata de Registro de Preço

4.1.1. A contratação com o detentor da ata será formalizada pelo órgão ou entidade participante, observado o disposto neste Termo de Referência e na Ata de Registro de Preço.

4.2. Condições de entrega:

4.2.1. A entrega dos produtos será de forma parcelada, conforme a necessidade e calendário de entrega a ser disponibilizado pela contratante, **o fornecedor terá 10 (dez) dias corridos** de prazo após o recebimento da autorização de entrega para realizar a entrega das mercadorias em cada instituição de ensino.

4.2.2. O recebimento dos produtos deve ser conforme as quantidades solicitadas pela unidade administrativa, através de autorização de compra/requisição. A empresa vencedora do processo licitatório deverá estar ciente que a Administração Municipal de Costa Rica MS, preza pela qualidade dos produtos pretendidos nessa aquisição, dessa forma a empresa deverá ofertar e entregar todos os produtos de primeira linha, com ótimo rendimento considerando que a qualidade dos produtos, interfere diretamente no resultado do quantitativo de consumo.

4.2.3. A contratada deverá entregar os produtos de forma integral da quantidade que constar em cada requisição, durante a vigência contratual, no prazo máximo de **10 (dez) dias corridos**, após recebimento da requisição/solicitação das Secretarias, garantindo contra quaisquer defeitos de fabricação, de embalagem, de transporte e descarga nos locais de entrega, devendo a fornecedora substituir, por sua conta e nos prazos fixados pelo órgão contratante, os produtos que forem considerados inadequados às especificações, bem como os que forem recusados por defeitos ou apresentarem avarias que comprometam o seu uso adequado, inclusive, ficando por conta da empresa contratada todos os custos com a entrega, frete, taxas e demais custas visando a execução contratual.

4.2.4. A Secretaria de Educação reserva-se o direito de não aceitar os produtos que estiverem em desacordo com o previsto neste instrumento convocatório e seus anexos.

4.2.5. A entrega das mercadorias deve ser feita integralmente das quantidades que constar nas REQUISIÇÕES/AUTORIZAÇÃO DE COMPRA e entregue no local solicitado pela Secretaria, desde que sediado dentro do perímetro urbano da cidade de Costa Rica – MS abaixo estão os possíveis locais de entrega respeitando os horários de funcionamento de cada unidade administrativa:

4.3. Do local e horário de entrega/execução:

4.3.1. Locais de Entrega:

- Secretaria Municipal de Educação, Rua José Pereira da Silva, 650 – Centro;
- Apae, Rua 17 de junho, nº 334 – Vila São Francisco;
- EM Cívico Militar Profº Adenocre Alexandre de Moraes, Rua José Calazans da Silva, 172 – Centro;
- EM Francisco Martins Carrijo, Rua Francisco Martins Carrijo, 316 – Vila São Francisco;
- EM Joaquim Faustino Rosa, Rua Tércio Teixeira Machado, 1.161- Centro;
- EM Vale do Amanhecer, Rua Adonel Dias Costa, 252 – Vale do Amanhecer;
- EM Fábio Rodrigues Barbosa, Rua José Brulino de Souza, 206 – Jardim Imbirussu;
- CEI Ambrosina Paes Coelho, Rua Laerte Souza da Costa, 190 – Centro;
- CEI Davina Correa de Oliveira, Rua Isméria Borges Nunes, 605 – Vila Nunes;
- CEI Ilídia Lacerda de Almeida, Rua Domingos Augusto Coelho, 204 – Centro;





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

- CEI Sonho Meu, Rua Lauristides Martins Carrijo, 333 – Vila São Francisco;
- CEI Sonho de Ninar, Rua Adonel Dias Costa, 220 – Vale do Amanhecer;
- CEI Sonho da Vovó, Rua Maria Rosa de Jesus, 315 – Jardim Imbirussu

4.3.2. Horário de Entrega:

4.3.2.1. O horário de entrega dos produtos deverão ser entre 06h30 às 09h Horário local MS.

Pães:

- A contratante deverá providenciar a entrega dos pães em todas as creches e escolas da rede municipal de ensino, conforme cronograma enviado.
- A contratante deverá ter capacidade de entregar os pães em todas as unidades escolares, de segunda à sexta feira, nos seguintes horários:
 - ❖ Período da manhã: até às 6h30 (creches) – A entrega é realizada todos os dias da semana;
 - ❖ Período da manhã: até às 7h00 (escolas) – Cada instituição encaminha o dia de entrega.

4.3.3. Os demais produtos deverão ser entregues entre 06h30 e 09h Horário local MS, no endereço de cada instituição, e recebido por pessoa designada pelo Diretor(a) escolar.

4.3.4. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a contratada deverá comunicar as suas razões, com a devida comprovação, **com pelo menos 24 (vinte e quatro) horas de antecedência**, para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas as situações de caso fortuito e força maior.

4.3.5. A contratada obriga-se a entregar o objeto em conformidade com as especificações descritas na Proposta de Preços e neste Termo de Referência, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição, caso não esteja em conformidade com as referidas especificações.

4.3.6. Todas as despesas relativas à entrega e transporte dos objetos licitados, bem como todos os impostos, taxas e demais despesas decorrentes do contrato, serão por conta exclusiva da contratada.

4.3.7. Os objetos deverão ser entregues embalados, de forma a não serem danificados durante as operações de transporte e descarga no local da entrega.

4.4. As regras para os recebimentos provisório e definitivo estão contidas no DECRETO Nº 4.926, DE 6 DE JUNHO DE 2023 e no Plano Básico de fiscalização – PBF, devidamente publicado no sítio eletrônico podendo ser encontrado no link abaixo: <https://leismunicipais.com.br/a/ms/c/costa-rica/decreto/2023/493/4926/decreto-n-4926-2023-dispoe-a-gestao-e-fiscalizacao-de-contratos-administrativos-e-instrumentos-substitutivos-regidos-pela-lei-n-14133-2021-nova-lei-de-licitacoes-e-da-outras-providencias> **Norma:** DECRETO Nº 4.926, DE 6 DE JUNHO DE 2023.

4.4.1. Conforme os normativos mencionados no item anterior, os bens serão recebidos provisoriamente, no prazo de **3 (três) dias úteis** do recebimento do documento fiscal respectivo, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, mediante a formalização de modelo padronizado de





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

recebimento e verificação de conformidade do objeto com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

4.4.1.1. Bens de até $\frac{1}{4}$ do valor de pequena despesa ou de objetos sem complexidade, de baixo valor e de fácil conferência de quantidade e qualidade, poderão ser recebidos mediante o ateste no verso do documento fiscal respectivo.

4.4.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e da proposta, devendo ser substituídos no prazo descrito no item 4.4.3, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades

4.4.3 Os bens serão recebidos definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo padronizado no prazo de **3 (três) dias úteis**, contados do recebimento provisório.

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

4.4.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto a dimensão, qualidade e quantidade, a parcela incontroversa deverá ser liberada no prazo previsto para pagamento, nos termos do art. 143 da Lei 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertence à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

4.4.6. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço, nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

4.5. Da forma de garantia, condições de manutenção e assistência técnica:

4.5.1. O prazo de garantia a ser atendido é o constante do Código de Defesa do Consumidor - Lei nº 8.078/1990.

5. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

5.1. Para a medição do objeto, sendo o caso de cronograma de execução, este será anexo do contrato e deverá ser observado no processo de fiscalização.

5.2. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente deverão ser observadas as seguintes informações:

- a) número da Ata de Registro de Preço
- b) número do empenho
- c) número do processo
- d) número da licitação/modalidade
- e) descrição do produto
- f) marca do produto
- g) quantidade, valor unitário, valor total
- h) informações de acordo com artigo 126 da Instrução Normativa RFB N.º 2110/2022, quando tratar de prestação de serviços
- i) demais informações ou retenções pertinentes da contratação

5.3. A Contratada, durante toda a execução do contrato, deverá manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

5.4. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá estar obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada pela Contratante, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei 14.133, de 2021.

5.4.1. Em caso de irregularidade do contratado, será efetuada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de **5 (cinco) dias úteis**, sejam sanadas as respectivas pendências ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa.

5.4.1.1. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

5.4.2. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar à equipe de fiscalização 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, de acordo com a efetiva execução do objeto.

5.4.3. Persistindo a irregularidade, a contratante, em decisão fundamentada, deverá aplicar a penalidade cabível nos autos do processo administrativo correspondente.

5.5. A empresa contratada deverá observar a forma de remessa da NF e demais documentos que devem acompanhá-la, no Plano Básico de Fiscalização.

5.6. DO PAGAMENTO:

5.6.1. O pagamento, decorrente do fornecimento do objeto do Contrato, será efetuado mediante crédito em conta corrente, no prazo de **até 30 (trinta) dias**, contados da liquidação.

5.6.2. O documento de cobrança da Contratada será mediante nota fiscal/fatura, cujo crédito será realizado na conta corrente indicada pela Contratada.

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

5.6.4 Se for constatado erro ou irregularidade na nota fiscal/fatura, a Contratante, a seu critério, poderá devolvê-la para as devidas correções, ou aceitá-la, com a glosa da parte que considerar indevida, nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

5.6.4.1 Na hipótese de devolução, a nota fiscal/fatura será considerada como não apresentada, para fins de atendimento das condições contratuais.

5.6.5 A Contratante não pagará, sem que tenha autorização prévia e formal, qualquer compromisso que lhe venha a ser cobrado diretamente por terceiros, sejam ou não instituições financeiras.

5.6.6. Os eventuais encargos financeiros, processuais e outros, decorrentes da inobservância, pela Contratada, de prazo de pagamento, serão de sua exclusiva responsabilidade.

5.6.7. A Contratante efetuará retenção, na fonte, dos tributos e contribuições sobre todos os pagamentos devidos à Contratada, na forma da legislação aplicável.

5.6.8. Será efetuada a glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a contratada:

5.6.8.1. não produziu os resultados acordados ou deixou de executar as atividades contratadas ou não as executou com a qualidade mínima exigida.





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

5.6.9. Em se tratando de execução de recursos da União decorrente de transferência voluntária, as regras de pagamento atenderão ao regramento próprio editado por aquele ente.

6. DO PLANO DE FISCALIZAÇÃO/GESTÃO DO CONTRATO

6.1. Nos termos do art. 117 da Lei 14.133, de 2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a execução da contratação, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas, e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

6.2. O fiscal de contrato desenvolverá as suas atribuições na conformidade do Plano de Fiscalização e para facilitação da fiscalização e a gestão do contrato, o município desenvolveu o Plano Básico de Fiscalização, inserindo as ações a serem adotadas pela equipe de fiscalização, visando inibir a incidência dos riscos comuns a todo objeto, devidamente inserido no item “gerenciamento de riscos” do relatório do estudo técnico.

6.3. O Plano Básico de Fiscalização – PBF, consta transcrito integralmente do ETP e se este foi dispensado na presente contratação, os interessados poderão consultar o endereço eletrônico abaixo para acesso às disposições do processo de fiscalização (equipe de fiscalização, forma de recebimentos provisório/definitivo, notificação, dentro outros), não podendo o contratado alegar desconhecimento do PBF, constando o instrumento publicado no sítio oficial do município, no link: https://www.costarica.ms.gov.br/arquivos/plano_de_fiscalizaCAo_do_municipio_de_costa_rica-ms_14094038.pdf

6.4. Para a efetividade e eficiência da execução contratual, o contratado deverá apresentar preposto devidamente qualificado e manter atualizado o seu contato eletrônico, sendo que a comunicação entre a equipe de fiscalização e o preposto se dará principalmente por via de e-mail informados no contrato, sendo de responsabilidade da contratada manter o endereço eletrônico atualizado.

6.5. Havendo ações específicas ao objeto necessárias à fiscalização do contrato, estas constarão do item “Do Gerenciamento de Riscos” no relatório do Anexo II do ETP e na Ata de RP.

7. DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

7.1. A licitação será formada por itens, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

7.1.1. 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 MENOR PREÇO, sob o procedimento auxiliar de licitação Sistema de Registro de Preços – SRP.

7.2. Das Exigências de Habilitação

7.2.1. Conforme estudo técnico preliminar, além dos documentos gerais a constarem do Edital foram identificados documentos de habilitação específicos para o objeto.

7.2.2. Qualificação Técnica:

7.2.2.1. Alvará de funcionamento da licitante em plena vigência.

7.2.2.2. Alvará de Licença Sanitária de titularidade da empresa licitante, expedido pelo órgão competente da esfera Estadual ou Municipal da sede da licitante, pertinente com o objeto licitado.

8. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1. O valor total estimado da contratação é **R\$ 5.702.569,03 (cinco milhões, setecentos e dois mil, quinhentos e sessenta e nove reais e três centavos)**, conforme valor unitário referencial discriminado no item 1.1 deste instrumento, que foi apurado pelo em pesquisa de mercado.





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

9. DA MANUTENÇÃO DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

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

9.2. Caso haja alteração unilateral do contrato que aumente ou diminua os encargos do contratado, a Administração reestabelecerá o equilíbrio econômico-financeiro inicial concomitantemente à alteração.

9.3. A Administração analisará o pedido de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, acompanhado dos devidos cálculos, notas fiscais anteriores, tabelas de preços oficiais e demais documentos comprobatórios pertinentes.

9.4. Após a análise do pedido, e desde que, a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos, a Administração reestabelecerá, mediante termo aditivo, o equilíbrio econômico-financeiro inicial.

9.5. Será permitida à Administração a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes.

9.6. A formalização do termo aditivo é condição para a execução pelo contratado das prestações determinadas pela Administração no curso da execução do contrato, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

9.7. No caso do disposto do subitem 9.1., a alteração unilateral e o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro serão formalizados no mesmo termo aditivo.

9.8. A extinção do contrato não configurará óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

10. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

10.1 Por se tratar de sistema de registro de preço a dotação orçamentária será informada na formalização de contrato decorrente da Ata de Registro de Preço.

11. DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR, DO CONTRATANTE E CONTRATADO (Detentor da Ata)

11.1. Os direitos e obrigações do órgão gerenciador, do detentor da ata e dos órgãos e entidades participantes são aqueles que estão previstos na Ata de Registro de Preço.

11.2. Celebrado o contrato em decorrência da ARP, os órgãos e/ou entidades participantes passam a ser designados como “Contratantes” e o detentor da ata como “Contratado”, e estão sujeitos as obrigações descritas na respectiva Ata de Registro de Preços.

12.DA ADESÃO À ATA POR “NÃO PARTICIPANTES”

12.1. Não será admitida a adesão à Ata de registro de Preço por órgãos e entidades não participantes do procedimento.

13. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. Comete infração administrativa o fornecedor que infringir as disposições previstas no art. 155 da Lei 14.133, de 2021, conforme estabelecido no Edital e Instrumento Contratual.



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

(apenas para conhecimento, a empresa não precisa preencher)

APÊNDICE DO ANEXO I**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR****1. INTRODUÇÃO**

Trata-se de Estudo Técnico Preliminar para a primeira etapa do planejamento da contratação visando auxiliar na elaboração do Termo de Referência ou do Projeto Básico.

2. INFORMAÇÕES DO PROCESSO DE CONTRATAÇÃO

SD N.º:	12/2026 (SEMED)
Secretaria Demandante:	Secretaria Municipal de Educação
Responsável pela Demanda:	Etiene Pavan
Unidades Gestoras Participantes:	<input checked="" type="checkbox"/> Secretaria de Educação
Objeto:	O presente estudo intenta a viabilidade da melhor solução de mercado para Aquisição de Gêneros Alimentícios que serão destinados a Merenda Escolar dos Alunos das Escolas e Creches da Rede Municipal de Educação de Costa Rica – MS.

3. RELATÓRIO**3.1. Da Legislação:**

Lei 14.133/2021 que dispõe sobre licitações e contratos públicos;
Decreto Municipal nº 5.018/2024 – dispõe sobre a formalização de SD, ETP e TR;
Decreto Municipal nº 4.971/2023 – regulamento geral municipal sobre a Lei 14.133/2021;
Decreto Municipal nº 4.922/2023 – dispõe sobre o catálogo de padronização;
Decreto Municipal nº 4.926/2023 - dispõe sobre o Plano Básico de Fiscalização Municipal;
Decreto Municipal n.º 4991/2024 (regulamenta a modalidade pregão)
Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009;
LC 123/2026
Decreto Municipal nº. 4968/2023
Resolução FNDE nº N° 26/2013 e alterações correlatas;
Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020;
ANVISA;
Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO.

3.2. Das contratações anteriores:



MUNICÍPIO DE COSTA RICA

O objeto foi adquirido anteriormente através do Processo Administrativo nº 08/2025, sem nenhuma observação pontual sobre a execução do contrato, aproveitando-se o quantitativo e o valor da contratação de subsídio para o presente estudo, conforme relatório em anexo.

3.3. Da justificativa para a escolha da modalidade da licitação:

Por se tratar de objeto comum, a modalidade indicada será o Pregão Eletrônico.

3.4. Da forma da Licitação:

A licitação será realizada de forma eletrônica.

3.5. Da necessidade de consolidação da demanda para as demais unidades gestoras e/ou Intenção de Registro de Preços-IRP:

A demanda compreendida atenderá apenas a unidade gestora requisitante e a contratação não requer consolidação.

3.6. Do acesso ao orçamento estimado da contratação:

No presente estudo técnico o orçamento e documentos que o instruem constam dos autos e deverão ser disponibilizados anexos ao TR ou PB, de forma detalhada (com memórias de cálculo) para facilitar a elaboração das propostas dos interessados.

3.7. Aplicação do tratamento diferenciado da LC 123/2006:

Contratação com itens exclusivos (art. 48, I da LC 123/06);

Reserva em objeto divisível de cota de até 25% (art. 48, III);

Prioridade de contratação para as privilegiadas sediadas local ou regionalmente, até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido (art. 48, § 3º, LC 123/06);

Possibilidade de subcontratação nas licitações destinadas à aquisição de obras e serviços (art. 48, I da LC 123/06). Será permitida a subcontratação de parcela do objeto contratado para empresas privilegiadas pela LC 123/06, na ordem de até _____% do objeto, para oportunizar maior competitividade no certame

Demais benefícios da LC 123/2006:

Possibilidade de concessão de prazo para regularização da documentação de regularidade fiscal e trabalhista (art. 43, § 1º, LC 123/06);

Assegurado o critério de desempate, preferência de contratação para microempresas e empresas de pequeno porte (art. 44, LC 123/06);

3.7.1. Justificativa para a Não Adoção dos Benefícios da LC 123/2006:

Não se aplica.

3.8. Da participação ou vedação de empresas em consórcio:

NÃO será permitida a participação de empresas em regime de consórcio, pelas razões abaixo:

Não será permitida a participação de empresas em consórcio, por restar demonstrado com base no objeto desta demanda, que não há necessidade que empresas de objetos diferentes reúnam-se em consórcio para junção de qualificações distintas destinadas a um mesmo fim, objeto deste Edital, a operação deste Município requer uma empresa com condições de fornecer itens, não se tratando de serviços, mas somente o fornecimento.

Essa decisão é resultante de um processo de avaliação da realidade do mercado em razão do objeto a ser licitado e a ponderação dos riscos inerentes à atuação de uma pluralidade de sujeitos associados para execução do objeto visando ao atendimento ao interesse público do órgão.

Diante do exposto e considerando que existem diversos fornecedores com capacidade de entregar o objeto deste Edital, e ainda por não ser característico da atividade econômica da aquisição, ser fornecida por empresas em junção de consórcio, o Município de Costa Rica decidiu por não permitir a participação de consórcio. Fato esse que, por si só, não configura restrição à competitividade.

3.9. Da Subcontratação da Lei 14.133/21:





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

Na presente contratação não será oportunizada a subcontratação.

3.10. Da garantia da execução do contrato:

3.10.1. Não haverá exigência de garantia contratual na execução do objeto desta demanda.

3.11. Demais justificativas

Os gêneros alimentícios devem estar dentro do prazo de validade e em bom estado para consumo e não serão aceitos produtos com validade vencida ou com data de fabricação defasada.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. **Prazo de entrega/execução:** A entrega dos produtos será de forma parcelada, conforme a necessidade e calendário de entrega a ser disponibilizado pela contratante, o fornecedor terá **10 (dez) dias corridos** de prazo após o recebimento da autorização de entrega para realizar a entrega das mercadorias em cada instituição de ensino.

4.1.1. O recebimento dos produtos deve ser conforme as quantidades solicitadas pela unidade administrativa, através de autorização de compra/requisição. A empresa vencedora do processo licitatório deverá estar ciente que a Administração Municipal de Costa Rica MS, preza pela qualidade dos produtos pretendidos nessa aquisição, dessa forma a empresa deverá ofertar e entregar todos os produtos de primeira linha, com ótimo rendimento considerando que a qualidade dos produtos, interfere diretamente no resultado do quantitativo de consumo.

4.1.2. A contratada deverá entregar os produtos de forma integral da quantidade que constar em cada requisição, durante a vigência contratual, no prazo máximo de **10 (dez) dias corridos**, após recebimento da requisição/solicitação das Secretarias, garantindo contra quaisquer defeitos de fabricação, de embalagem, de transporte e descarga nos locais de entrega, devendo a fornecedora substituir, por sua conta e nos prazos fixados pelo órgão contratante, os produtos que forem considerados inadequados às especificações, bem como os que forem recusados por defeitos ou apresentarem avarias que comprometam o seu uso adequado, inclusive, ficando por conta da empresa contratada todos os custos com a entrega, frete, taxas e demais custas visando a execução contratual.

4.1.3. A Secretaria de Educação reserva-se o direito de não aceitar os produtos que estiverem em desacordo com o previsto neste instrumento convocatório e seus anexos.

4.1.4. As instituições de ensino do Município de Costa Rica não dispõem de espaço para armazenamento dos produtos, deste modo, os produtos são solicitados na quantidade para atender a demanda da semana. O cronograma é encaminhado na semana anterior, com a quantidade para atender a próxima semana.

4.2. Local(is) de entrega/execução e horário(s) de atendimento:

A entrega das mercadorias deverá ser feita integralmente das quantidades que constar nas autorizações e entregue nos locais solicitado que esteja dentro do perímetro urbano da cidade de Costa Rica – MS, devendo cumprir os horários de funcionamento.

4.2.1. Locais de Entrega:

- Secretaria Municipal de Educação, Rua José Pereira da Silva, 650 – Centro;
- Apae, Rua 17 de junho, nº 334 – Vila São Francisco;
- EM Cívico Militar Profº Adenocre Alexandre de Moraes, Rua José Calazans da Silva, 172 – Centro;
- EM Francisco Martins Carrijo, Rua Francisco Martins Carrijo, 316 – Vila São Francisco;
- EM Joaquim Faustino Rosa, Rua Tércio Teixeira Machado, 1.161- Centro;
- EM Vale do Amanhecer, Rua Adonel Dias Costa, 252 – Vale do Amanhecer;
- EM Fábio Rodrigues Barbosa, Rua José Braulino de Souza, 206 – Jardim Imbirussu;
- CEI Ambrosina Paes Coelho, Rua Laerte Souza da Costa, 190 – Centro;
- CEI Davina Correa de Oliveira, Rua Isméria Borges Nunes, 605 – Vila Nunes;
- CEI Ilídia Lacerda de Almeida, Rua Domingos Augusto Coelho, 204 – Centro;
- CEI Sonho Meu, Rua Lauristides Martins Carrijo, 333 – Vila São Francisco;
- CEI Sonho de Ninar, Rua Adonel Dias Costa, 220 – Vale do Amanhecer;





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

- CEI Sonho da Vovó, Rua Maria Rosa de Jesus, 315 – Jardim Imbirussu

4.2.2. Horário de Entrega:

4.2.1. O horário de entrega dos produtos deverão ser entre 06h30 às 09h Horário local MS.

Pães:

- A contratante deverá providenciar a entrega dos pães em todas as creches e escolas da rede municipal de ensino, conforme cronograma enviado.
- A contratante deverá ter capacidade de entregar os pães em todas as unidades escolares, de segunda à sexta feira, nos seguintes horários:
 - ❖ Período da manhã: até às 6h30 (creches) – A entrega é realizada todos os dias da semana;
 - ❖ Período da manhã: até às 7h00 (escolas) – Cada instituição encaminha o dia de entrega.

4.2.2. Os demais produtos deverão ser entregues entre 06h30 e 09:00h Horário local MS, no endereço de cada instituição, e recebido por pessoa designada pelo Diretor(a) escolar.

4.3. **Forma de recebimento:** Os produtos serão adquiridos conforme a necessidade da secretaria, devendo ser entregue a quantidade total que constar na autorização de entrega ou documento equivalente.

4.4. **Prazo de garantia/forma de garantia:** A garantia de produtos alimentícios está relacionada com o prazo de validade e a qualidade dos produtos:

- Os gêneros alimentícios devem estar dentro do prazo de validade e em bom estado para consumo.
- Não são aceitos produtos com validade vencida ou com data de fabricação defasada.

4.4.1. O prazo de garantia do objeto da contratação será, no mínimo, o estabelecido no art. 26, da Lei nº 8.078/90.

4.5. **Prazo para substituição/correção:** Substituir em qualquer tempo e sem qualquer ônus para os Órgãos participantes desta Ata toda ou em parte da remessa devolvida, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, quando constatadas divergências das especificações do objeto, sujeitando às penalidades cabíveis.

4.6. **Prazo de vigência da contratação:** A vigência deverá ser de 12 (doze) meses podendo ser prorrogado por igual período conforme a Lei 14.133/2021.

4.6.1. **Análise da vantajosidade da contratação por período plurianual:** A presente contratação evidencia vantagem na adoção de vigência plurianual, ainda que o objeto não seja de natureza continuada, tendo em vista a previsibilidade da necessidade administrativa ao longo do tempo. A formalização de novos processos a cada período acarretaria aumento de custos operacionais e retrabalho, de modo que a contratação por prazo ampliado contribui para a economia processual e maior eficiência administrativa.

Ademais, a vantajosidade pode se refletir na obtenção de condições comerciais mais favoráveis, em razão do potencial ganho de escala e do interesse do contratado na execução do objeto ao longo do tempo.

Ressalta-se que, a cada exercício, deverão ser observadas as formalidades pertinentes, especialmente a verificação da existência de dotação orçamentária e a comprovação de que os preços contratados permanecem compatíveis com os praticados no mercado, assegurando, assim, a manutenção da vantajosidade durante toda a vigência contratual.

4.7. **Necessidade de treinamento de pessoal/apresentação de catálogo de produtos/exigência de amostras (se for o caso):**

Será exigido amostra dos itens licitados, são eles: **21, 22, 23, 24, 25, 26, 47, 48, 49, 53 e 54** descritos nos itens 8.1, 8.1.1 e 9.2 deste estudo.

4.8. **Transição contratual**

Não se aplica





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

4.9. Apresentação de catálogo ou amostra:

As empresas que forem vencedoras dos itens mencionados no item 4.7 deverão apresentar 01 (uma) amostra do item no prazo de **05 (cinco) dias úteis** após solicitação do Departamento de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação, com as nutricionistas Etiene Pavan e Ivani Silveria Borges e o Engenheiro de Alimentos Kleber Justino de Souza, localizada a Rua José Pereira da Silva, nº 650, Centro, Costa Rica/MS – CEP: 79550-000 das 07:00h às 11:00h e das 13:00h às 17:00h, duvidas entrar em contato pelo telefone (67) 3247-7001 ou 7015, sendo que a licitante deverá assumir total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

4.9.1. Critérios de julgamento dos catálogos e amostras:

4.9.1.1. Haverá a necessidade de apresentação de amostra dos itens licitados as quais deverão ser entregues devidamente identificadas com o nome da licitante, o número da licitação e a referência da licitação, em data e local a ser definida no ato da sessão, após o término da fase de lances, seguindo as exigências contidas em edital e Termo de Referência;

4.9.1.2. As amostras deverão ser apresentadas em embalagens primárias e secundárias, se necessário, para garantir sua integridade.

4.9.1.3. Para os itens resfriados e congelados (como, polpa de frutas e iogurte), as licitantes deverão apresentar em embalagens que permitam sua integridade congelada ou na condição de resfriada, podendo ser apresentadas em coolers, isopor, e demais embalagens acompanhadas de gelo, o que também será motivo de avaliação para esta condição de amostra e caso desatendida pelo licitante, será automaticamente desclassificado.

4.9.1.4. As embalagens como coolers, isopor, e outros poderão ser devolvidas na finalização da análise das amostras, desde que não prejudiquem a integridade do produto.

4.9.1.5. Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 10 (dez) dias, e se não forem recolhidas no prazo, poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

4.9.1.6. A convocação para amostras ficará a cargo do Agente de Contratação que conduzir o certame.

4.9.2 Critérios Básicos Para a Análise:

01) Análise sensorial:

- Aparência, textura, cor, odor e sabor. Alguns destes aspectos já serão considerados e avaliados no ato do recebimento das amostras, além de serem observadas durante o preparo das amostras.

02) Análise de rotulagem:

- Descrição do edital: (embalagem íntegra, rotulagem conforme legislação, peso conforme edital, lote, descrição do modo de preparo, fabricação e validade conforme edital, data de fabricação e validade visível).

03) Análise de rendimento e facilidade no preparo:

- O produto deve apresentar rendimento final de preparo excelente, assim haverá aproveitamento máximo de seu conteúdo, com a menor geração ou isenção de desperdício. As características da qualidade sensorial acima serão avaliadas em conjunto com o preparo, além da praticidade e da facilidade de se preparar a amostra, conforme a descrição do modo de preparo indicadas na rotulagem e embalagem. Alterações de coloração, produção de odores, sabores não característicos e textura em desconformidade também serão considerados reprovados para a alimentação escolar.

4.9.3. As empresas licitantes que apresentarem o menor preço e forem consideradas habilitadas nos itens descritos no item 4.9, deverão entregar as amostras dos itens, em até **05 (cinco) dias úteis**, após a fase de habilitação, sob pena de desclassificação, as quais serão submetidas à análise e parecer da Secretaria Municipal de Educação, que





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

emitirá Relatório Técnico/Laudo, descrevendo a aceitabilidade ou inaceitabilidade das amostras, conforme o caso, com a devida justificativa.

4.9.4. O Relatório Técnico das amostras será enviado ao Departamento de Licitações e deverá ser elaborado no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, após o recebimento total do produto do item.

4.9.5. Será averiguada a qualidade do produto fornecidos como amostra, bem como os que efetivamente forem entregues, que deverão atender obrigatoriamente as especificações técnicas descritas no Edital e Termo de Referência.

4.9.6. A apresentação das amostras e o recebimento do Relatório Técnico sem qualquer manifestação de recurso, implicará na plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas no Edital e seus Anexos, bem como, obrigará ao licitante a fornecer os produtos ofertados nas mesmas condições apresentadas, sob pena de sofrer as penalidades previstas neste Edital. As amostras ficarão retidas para análise e serão devolvidas após o encerramento do Pregão com a homologação da autoridade competente.

4.9.7. A não apresentação das amostras ou apresentação de amostras em desacordo com as exigências do Edital, implica na desclassificação do item, sendo, ainda, também, desclassificadas:

a - As propostas comerciais (preços) que não atenderem as exigências no Edital e Termo de Referência, inclusive em caso de não apresentação e/ou reprovação das amostras solicitadas.

b- As propostas cujas especificações técnicas não forem apresentadas e/ou forem reprovadas, nos termos do Edital e Termo de Referência.

4.9.8. As amostras terão a única finalidade de verificar se as especificações realmente atendem o mínimo exigido em edital e termo de referência, e nos casos em que as especificações das amostras dos produtos não atenderem o mínimo exigido no presente edital, o item que não atender será desclassificado, em conformidade com o edital e termo de referência.

4.9.9. Serão considerados inaceitáveis, sendo desclassificadas, as propostas que tiverem suas amostras reprovadas, ou que deixarem de apresentar as amostras dentro do prazo estabelecido em edital.

4.9.10. Excepcionalmente, a critério da Secretaria usuária, esse prazo poderá ser prorrogado.

4.9.11. Todos os custos relativos com a entrega e retirada da amostra, será por conta do Licitante.

4.10. Da contratação: Toda documentação de regularidade Jurídica, Econômica-Financeira, Fiscal, Trabalhista, Técnica e a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, serão exigidas conforme edital que será elaborado pelo setor competente.

4.11. Indicação ou vedação de marcas ou modelos específicos ou como referência (se houver)

Não se aplica.

4.12. Demais requisitos necessários à contratação:

4.12.1. Alvará de funcionamento da licitante em plena vigência.

4.12.2. Alvará de Licença Sanitária de titularidade da empresa licitante, expedido pelo órgão competente da esfera Estadual ou Municipal da sede da licitante, pertinente com o objeto licitado.

5. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A Secretaria de Educação vendo a necessidade de garantir uma alimentação saudável, diversificada e sustentável em quantidades suficientes, respeitando assim a cultura alimentar local, contribuindo para o desenvolvimento dos alunos.

A alimentação é um direito fundamental do ser humano, reconhecido internacionalmente pela Declaração Universal dos Direitos Humanos (art. 25) e pelo Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais – PIDESC (art. 11), sendo inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população.





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é uma das políticas de segurança alimentar e nutricional, coordenado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), autarquia vinculada ao Ministério da Educação (MEC), e responsável pelos repasses de recursos da União aos Municípios para execução do Programa local. Esta ação do poder público para a alimentação nas escolas tem como marco regulatório a Lei 11.947, de 16 de junho de 2009 (Lei da Alimentação Escolar) e a Resolução Nº 20, de 02 de dezembro de 2020. (que consolida os normativos dispersos em vários dispositivos legais, dispondo sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do PNAE) e suas alterações.

Considerando assim, a legislação que regulamenta a alimentação escolar em todo o país, o PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que atendam às exigências nutricionais dos alunos durante os 200 dias letivos.

Além disso, o PNAE visa garantir a oferta de uma alimentação adequada, com cardápios que utilizem produtos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo assim, para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde.

Tendo em vista o início do ano letivo de 2026, e, considerando que a alimentação escolar é um direito constitucional da educação básica regido pela resolução/CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009 (Lei nº 11.947/2009), faz-se necessária à Aquisição de Gêneros Alimentícios que serão destinados a Merenda Escolar dos Alunos das Escolas e Creches da Rede Municipal de Educação visando à garantia no atendimento de forma igualitária e universal aos alunos atendidos por esse município, prezando pela qualidade nutricional e hábitos alimentares saudáveis em cumprimento ao que é proposto pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Ao atender aos objetivos propostos, busca-se, portanto, promover a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) que tem por designio garantir todas as condições de acesso a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, de modo permanente e sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, com base em práticas alimentares saudáveis.

Sendo assim, ao atender as políticas públicas de alimentação e dentro desse contexto traz informações importantes no cumprindo as Leis que regem a Educação de nosso País, do qual faz parte este Município.

Além disso, todo o processo presente no objeto neste Estudo Técnico Preliminar, tem amparo legal, integralmente, na Lei nº 14.133/21, a Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, a Resolução FNDE nº Nº 26/2013 e alterações correlatas, além do seguimento das conformidades e normas estabelecidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) de acordo com as especificações, quantitativo e condições constantes neste documento.

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

A presente análise fundamenta-se na Lei nº 14.133/2021, que estabelece normas gerais sobre licitações e contratos administrativos, especialmente no que se refere a fase preparatória da contratação, a qual exige o adequado planejamento, a definição da solução mais vantajosa e a devida justificativa da escolha do modelo a ser adotado.

Adicionalmente, observa*-se o arcabouço normativo do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), instituído pela Lei nº 11.947/2009 e regulamentado por resoluções do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), que estabelece a obrigatoriedade da oferta da alimentação escolar adequada, saudável e continua aos estudantes da educação básica. Ressalta-se, ainda, a exigência legal da aplicação mínima de 30% dos recursos do PNAE na aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar.





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

Nesse contexto, cabe à Administração Pública assegurar o fornecimento contínuo e de qualidade da alimentação escolar aos alunos da rede municipal de ensino, durante todo o período letivo, em conformidade com as diretrizes nutricionais, sanitárias e pedagógicas vigentes. A alimentação escolar constitui direito fundamental dos estudantes e dever do Estado, sendo elemento essencial para o desenvolvimento biopsicossocial, o processo de aprendizagem e a permanência escolar. A partir da análise das soluções disponíveis no mercado foram identificadas as seguintes alternativas:

1ª Solução - Contratação de empresa para fornecimento de refeições prontas(marmitas), por meio de pregão eletrônico: esta alternativa consiste na realização de processo licitatório visando à contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas, a serem distribuídas diretamente aos alunos da rede municipal.

Entretanto, verifica-se a limitada disponibilidade de empresas na região com capacidade operacional para execução adequada do objeto. Ademais, observa-se, em certames similares, a participação de empresas sediadas em localidades distantes, o que eleva o risco de atrasos ou inexecução contratual.

Considerando a natureza essencial e contínua do serviço de alimentação escolar, eventuais interrupções ou falhas na prestação podem acarretar prejuízos significativos aos alunos e à Administração. Dessa forma, esta alternativa não se mostra a mais adequada sob os aspectos de segurança operacional e continuidade do serviço.

2ª Solução – Contratação de empresa para preparo da merenda escolar, concomitante à aquisição de gêneros alimentícios por pregão eletrônico: Nesta hipótese, seriam necessários dois processos distintos: um para aquisição de gêneros alimentícios e outro para contratação de empresa responsável pelo preparo das refeições.

Tal configuração implicaria da complexidade administrativa, maior custo operacional e maior morosidade na execução da demanda. Além disso, dificultaria as atividades de controle, gestão e fiscalização contratual, uma vez que envolveria o acompanhamento simultâneo de contratos interdependentes.

Adicionalmente, a fragmentação da execução poderia comprometer a eficiência do serviço e aumentar o risco de descontinuidade no fornecimento da merenda escolar, o que se mostra incompatível com a natureza essencial da política pública em questão.

3ª Solução – Aquisição de gêneros alimentícios por meio de pregão eletrônico, com sistema de registro de preços, para o preparo da merenda nas instituições de ensino: esta alternativa consiste na realização de processo licitatório para aquisição de gêneros alimentícios com entrega programada diretamente nas unidades escolares, onde o preparo da merenda é realizado por equipe própria devidamente capacitada.

Tal modelo possibilita maior controle da Administração sobre a qualidade dos alimentos e do processo de preparo, além de permitir a adequação contínua dos cardápios às diretrizes do PANE, inclusive quanto à inserção de produtos oriundos da agricultura familiar.

O uso do sistema de registro de preços confere maior eficiência e economicidade permitindo aquisições parceladas conforme a demanda efetiva, reduzindo desperdícios e otimizando a gestão dos recursos públicos, especialmente diante da variação no número de alunos ao longo do exercício.

Ressalta-se, ainda, que as instituições de ensino da rede municipal dispõem de infraestrutura adequada, incluindo cozinhas equipadas e profissionais treinados, sob supervisão técnica de nutricionista, o que assegura a adequada execução do serviço.

Diante do exposto, esta alternativa mostra-se mais vantajosa sob os aspectos técnico e econômico, por garantir maior eficiência, controle, flexibilidade e continuidade no fornecimento da alimentação escolar, atendendo plenamente ao interesse público e às exigências legais aplicáveis.

6.1. Análise comparativa das soluções encontradas e justificativa técnica em relação a opção escolhida:





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

Com base no levantamento de mercado realizado, procede-se à análise comparativa das alternativas identificadas, considerado os critérios de agilidade, economicidade e eficiência, essenciais à adequada do serviço de alimentação escolar.

A 1ª Solução (fornecimento de refeições prontas por empresa contratada) apresenta limitações relevantes sob o ponto de vista operacional. A baixa disponibilidade de fornecedores com capacidade técnica na região, aliada ao risco de atrasos ou inexecução contratual por empresas sediadas em localidades distantes, compromete significativamente a agilidade e a continuidade do serviço. Ademais, tal modelo reduz o controle direto da Administração sobre a qualidade dos alimentos, impactando negativamente a eficiência. Sob o aspecto da economicidade, a contratação de refeições prontas tende a apresentar custos mais elevados, em razão da agregação de despesas operacionais e logísticas.

A 2ª Solução (contratação de empresa para preparo da merenda, associada à aquisição de gêneros alimentícios em processo distinto) implica a realização de dois procedimentos licitatórios e a gestão de contratos interdependentes. Essa configuração resulta em maior complexidade administrativa, aumento de tempo de resposta às demandas e elevação dos custos indiretos, prejudicando a agilidade e a economicidade. Além disso, a necessidade de fiscalização concomitante de múltiplos contratos reduz a eficiência da gestão, ampliando o risco de falhas operacionais e descontinuidade na prestação do serviço.

Por sua vez, a 3ª Solução (aquisição de gêneros alimentícios por meio de pregão eletrônico com sistema de registro de preço, para o preparo nas instituições de ensino) apresenta desempenho superior nos três critérios analisados. No que se refere agilidade, o sistema de registro de preços possibilita aquisições parceladas e conforme a demanda, garantindo maior rapidez no atendimento das necessidades e evitando desabastecimento.

Sob o aspecto da economicidade, esse modelo permite a otimização dos recursos públicos, uma vez que as aquisições são realizadas conforme a necessidade efetiva, reduzindo desperdícios e possibilitando melhores condições de preço em razão da padronização e do planejamento de compras.

Quanto a eficiência, destaca-se o maior controle da Administração sobre todas as etapas do processo, desde a aquisição até o preparo e a distribuição da merenda. A utilização da estrutura já existente nas unidades escolares, aliada à atuação de equipes capacitadas a a supervisão técnica de nutricionista, assegura a qualidade dos alimentos e a conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

6.2. Solução escolhida:

6.2.1. Diante do exposto, conclui-se que a 3ª Solução – Aquisição de gêneros alimentícios por meio de pregão eletrônico, com sistema de registro de preços, para o preparo da merenda nas instituições de ensino, se mostra a mais vantajosa para a Administração Pública, por atender de forma mais adequada aos princípios da agilidade, economicidade e eficiência, além de garantir a continuidade e a qualidade na prestação do serviço de alimentação escolar, em estrita observância ao interesse público e à legislação vigente.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

O objeto estudado não requer manutenção, instalação ou assistência técnica.

8. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES E ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO OBJETO

8.1. A presente estimativa de quantidades e especificação técnica tem como objetivo subsidiar o planejamento da aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, visando atender de forma adequada e contínua às necessidades nutricionais dos alunos da rede municipal de ensino.

A estimativa das quantidades de gêneros alimentícios a serem adquiridos por meio deste processo licitatório foi elaborada com base em critérios técnicos e objetivos, o FNDE disponibiliza o Manual de per capita do PNAE que foi utilizado como principal referência, com recomendações de porção por faixa etária (creche, pré-escola, fundamental e EJA) visando garantir o atendimento adequado da demanda das unidades escolares durante o período de vigência do contrato Para definição das quantidades, foram considerados:



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

Número de alunos atendidos na rede municipal de ensino no ano vigente (embasado na relação de matrículas – em anexo a este ETP);

Cardápios planejados pela nutricionista responsável, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);

Frequência de oferta de cada alimento no cardápio mensal;

Per capita alimentar, conforme faixa etária dos alunos;

Número de dias letivos previstos no calendário escolar;

Histórico de consumo dos últimos anos, com base nos registros de utilização e distribuição dos alimentos.

O cálculo das quantidades foi realizado utilizando a seguinte metodologia:

Quantidade total = número de alunos x per capita x número de dias de oferta

Dias letivos anuais: 200 dias

Semanas letivas: 40 semanas

	Descrição	Unidade Medida	Quant.				
1	Abacaxi pérola de 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de maturidade tal que lhe permita suportar manipulação e transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo (a fruta deverá estar madura ao ponto de consumo), obedecendo aos padrões da ANVISA. Cada um deverá ter pelo menos 01 a 1.800 kg. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 14/78 da CNNPA. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	7.000				
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
1	Abacaxi, cru	1,93	1,00	40 g	70 g	130 g	150 g
2	Abóbora tipo cabotian de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniformes; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação e transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	2500				
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos)- 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos)- 825 alunos	Ensino Fundamental (6 a 15 anos)-3.584	Ensino Médio e EJA- 102 alunos
2	Abóbora, cabotian, crua	1,31	0,95	30 g	50 g	95 g	100 g
3	Abobrinha verde , in natura, espécie brasileira, tamanho uniforme. Produto de primeira qualidade. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	3.000				
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos)-760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos)- 825 alunos	Ensino Fundamental (6 a 15 anos)-3.584 alunos	Ensino Médio e EJA-102 alunos
3	Abóbora, menina brasileira, crua	1,33	0,98	30 g	50 g	95 g	100 g
4	Chocolate em pó , sabor chocolate, com composição básica de cacau em pó e açúcar, pó fino de fácil preparo, cor marrom claro a escuro, sabor e cheiro próprio, enriquecido de 8 vitaminas, embalagem primária- pacotes de 800gr, em saco plástico de polietileno atóxico, validade mínima de 12 meses. Marcas de Referência: Nescau, Nestle e Toddy, ou de qualidade igual/superior. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	PCT	7.500				
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) 760 Alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) 825 Alunos	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 Alunos
4	Chocolate em pó de qualquer marca	1,00	1,00	x	20 g	20 g	20 g



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

5	Chocolate em pó , sabor chocolate, com composição básica de cacau em pó e açúcar, pó fino de fácil preparo, cor marrom claro a escuro, sabor e cheiro próprio, enriquecido de 8 vitaminas, embalagem primária- pacotes de 800gr, em saco plástico de polietileno atóxico, validade mínima de 12 meses. Marcas de Referência: Nescau, Nestlé e Toddy, ou de qualidade igual/superior. (COTA RESERVADA 25% MPEs)	PCT	500				
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) 760 Alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) 825 Alunos	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 Alunos
5	Chocolate em pó de qualquer marca	1,00	1,00	x	20 g	20 g	20 g
6	Açúcar tipo cristal , composição origem vegetal, características sacarose de cana de açúcar, embalagem primária em saco plástico atóxico, transparente de alta resistência (0,14 a 0,15 micra). Pacote de 05 kg. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	PCT	2.250				
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) 760 Alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) 825 Alunos	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 Alunos
6	Açúcar, cristal	1,00	1,00	x	5 g	5 g	5 g
7	Açúcar tipo cristal , composição origem vegetal, características sacarose de cana de açúcar, embalagem primária em saco plástico atóxico, transparente de alta resistência (0,14 a 0,15 micra). Pacote de 05 kg. (COTA RESERVADA 25% MPEs)	PCT	750				
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) 760 Alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) 825 Alunos	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 Alunos
7	Açúcar, cristal	1,00	1,00	x	5 g	5 g	5 g
8	Alho de 1ª qualidade , grão, novo, bulbo inteiro, são e sem brotos, compacto/firme, tamanho e conformação uniformes, tipos das variedades, devendo ser bem desenvolvidos, sem réstia. Não apresentando grãos chochos, ardidos e manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalados em sacos plásticos com identificação eletrônica de validade e peso. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	KG	1.800				
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) 760 Alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) 825 Alunos	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 Alunos
8	Alho, cru	1,08	1,00	2 g	2 g	3 g	5 g
9	Alho de 1ª qualidade , grão, novo, bulbo inteiro, são e sem brotos, compacto/firme, tamanho e conformação uniformes, tipos das variedades, devendo ser bem desenvolvidos, sem réstia. Não apresentando grãos chochos, ardidos e manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalados em sacos plásticos com identificação eletrônica de validade e peso. (COTA RESERVADA 25% MPEs)	KG	600				
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) 760 Alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) 825 Alunos	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 Alunos
9	Alho, cru	1,08	1,00	2 g	2 g	3 g	5 g
10	Amido de milho 100% puro , extraído do melhor milho de melhor qualidade, característica embalagem de 1 kg sendo valor energético 70 kcal, 3% a cada porção de 20 g, e valor energético de 17 g, equivalente a 6%, não contendo glúten, característica adicional espessante, prazo de validade 12 meses. Caixa ou embalagem plástica com 01 kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.000				
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) 760 Alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) 825 Alunos	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 Alunos
10		1,00	1,00	2 g	5 g	5 g	7 g
11	Arroz branco agulhinha , não integral, tipo 1, classe longo fino, umidade máxima de 14%, isento de sujidades e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (encapamento). Embalagem intacta, primária 5 kg em saco plástico atóxico transparente de alta resistência (0,14 a 0,15 micra). Validade 12 meses a partir da data de entrega. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	PCT	6.750				
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

11	Arroz, tipo 1, cru	1,00	2,33	30 g	30 g	50 g	50 g
12	Arroz branco agulhinha , não integral, tipo 1, classe longo fino, umidade máxima de 14%, isento de sujidades e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (encapamento). Embalagem intacta, primária 5 kg em saco plástico atóxico transparente de alta resistência (0,14 a 0,15 micra). Validade 12 meses a partir da data de entrega. (COTA RESERVADA 25% MPEs)					PCT	2.250
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
12	Arroz, tipo 1, cru	1,00	2,33	30 g	30 g	50 g	50 g
13	Aveia em flocos finos , acondicionado em embalagem resistente em polietileno atóxico contendo 500 g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis meses a contar da data de entrega). (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)					PCT	600
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
13	Aveia, flocos, cru	1,00	1,00	20 g	30 g	30 g	60 g
14	Banana nanica in natura, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e formação uniforme, com grau de maturação tal que permita suportar o transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato ou imediato. Não apresentando manchas, mancha duras e bolor. A fruta deverá estar madura ao ponto de consumo. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)					KG	5250
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
14	Banana, nanica, cru	1,66	1,00	40 g	60 g	90 g	100 g
15	Banana nanica in natura, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e formação uniforme, com grau de maturação tal que permita suportar o transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato ou imediato. Não apresentando manchas, mancha duras e bolor. A fruta deverá estar madura ao ponto de consumo. (COTA RESERVADA 25% MPEs)					KG	1750
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
15	Banana, nanica, cru	1,66	1,00	40 g	60 g	90 g	100 g
16	Batata Monalisa , legume in natura, de 1ª qualidade, tamanho uniforme, lisa e limpa, sem lesões de origem mecânica ou física. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)					KG	9.000
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
16	Batata	1,06	0,95	60 g	80 g	80 g	100 g
17	Beterraba , legume in natura, espécie comum, tamanho uniforme de 1ª qualidade, casca lisa, limpa, firme e sem rachaduras, cor concentrada, sem lesões de origem física ou mecânica. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)					KG	2.000
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
17	Beterraba, cru	1,53	0,88	80 g	80 g	90 g	100 g
18	Biscoito sabor água e sal , crocante, apresentação quadrada, classificação salgado, sem recheio, aplicação alimentação humana, embalagem primária em saco plástico atóxico, com aproximadamente 345 gramas contendo três pacotes individuais cada embalagem. Validade de 12 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)					PCT	3.000
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
18	Biscoito	1,00	1,00	15 g	20 g	30 g	30g



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

19	Biscoito sabor água e sal sem glúten , crocante, apresentação quadrada, classificação salgado, sem recheio, aplicação alimentação humana, embalagem primária em saco plástico atóxico, com aproximadamente 345 gramas contendo três pacotes individuais cada embalagem. Validade de 12 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)				PCT	1.500	
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
19	Biscoito	1,00	1,00	15 g	20 g	30 g	30g
20	Biscoito sabor coco , apresentação quadrada, classificação doce, sem recheio, aplicação alimentação humana, embalagem primária em saco plástico atóxico com 345 g aproximadamente. Validade de 12 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)				PCT	3.000	
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
20	Biscoito, doce	1,00	1,00	x	20 g	30 g	30 g
21	Biscoito sabor coco sem glúten , apresentação quadrada, classificação doce, sem recheio, aplicação alimentação humana, embalagem primária em saco plástico atóxico com 345 g aproximadamente. Validade de 12 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)				PCT	1.500	
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
21	Biscoito, doce	1,00	1,00	x	20 g	30 g	30 g
22	Carne bovina, tipo miolo de acém , conforme solicitado: Moída , carne fresca, resfriada, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como, insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livre de qualquer substância contaminante que possa encobrir alguma alteração. Deve ser fresca, de abate recente, ser isenta de cartilagens e ossos. Com no máximo 8 % de sebo e gordura. Não pode ser adicionada de quaisquer outros tipos de carnes, gorduras, diafragmas ou outro item. Características adicionais: cor vermelho vivo, de 1ª qualidade, máximo de 1% de resíduo, resfriada imediatamente após moagem, submetida ao processo de inspeção SIF/SIE/SIM/COINTA/SISBI. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado com temperatura inferior a 7°C e estar de acordo com o regulamento vigente na instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 – regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado; ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Embalado a cada 2 kg. O produto deve ser acompanhado de análise microbiológica em laboratório oficial de no mínimo 90 dias de emissão da análise. Contagem de aeróbios mesófilos; Contagem escherichia coli; Pesquisa de salmonela spp; Staphylococcus coagulase. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)				KG	15.000	
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
22	Carne, bovina, acém, moído, cru	1,12	0,77	35 g	50 g	95g	120 g
23	Carne bovina, tipo miolo de acém , conforme solicitado: Moída , carne fresca, resfriada, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como, insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livre de qualquer substância contaminante que possa encobrir alguma alteração. Deve ser fresca, de abate recente, ser isenta de cartilagens e ossos. Com no máximo 8 % de sebo e gordura. Não pode ser adicionada de quaisquer outros tipos de carnes, gorduras, diafragmas ou outro item. Características adicionais: cor vermelho vivo, de 1ª qualidade, máximo de 1% de resíduo, resfriada imediatamente após moagem, submetida ao processo de inspeção SIF/SIE/SIM/COINTA/SISBI. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado com temperatura inferior a 7°C e estar de acordo com o regulamento vigente na instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 – regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado; ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Embalado a cada 2 kg. O produto deve ser acompanhado de análise microbiológica em laboratório oficial de no mínimo 90 dias de emissão da análise. Contagem de aeróbios mesófilos; Contagem escherichia coli; Pesquisa de salmonela spp; Staphylococcus coagulase.				KG	4.000	



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

(COTA RESERVADA 25% MPES)							
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
23	Carne, bovina, acém, moído, cru	1,12	0,77	35 g	50 g	95g	120 g
24	<p>Carne bovina, in natura, tipo músculo. Carne bovina de 1ª, tipo músculo picado em cubos, sem gordura externa, cortado em cubos de 2 cm a 3 cm, de abate recente. Carne fresca, resfriada, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livre de quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Deve conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagem, e de ossos. Deve ser manipulada no dia por estabelecimento com boas práticas de manipulação, higiene e licença da vigilância sanitária. Serão rejeitadas as carnes com coloração, odor e aspecto impróprios. Validade mínima de 3 meses. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote; número do registro em órgão competente; SIF/SIE/SIM/COINTA/SISBI. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado com temperatura inferior a 7°C, de acordo com o regulamento vigente na instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 – regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado; ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Embalado a cada 2 kg. O produto deve ser acompanhado de análise microbiológica em laboratório oficial de no mínimo 90 dias da emissão da análise. Contagem de aeróbios mesófilos; Contagem escherichia coli; Pesquisa de salmonela spp; Staphylococcus coagulase.</p> <p>(COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)</p>			KG	9.000		
24	Carne, bovina, músculo, sem gordura, cru	1,12	0,77	35 g	50 g	95 g	120 g
25	<p>Carne bovina, in natura, tipo músculo. Carne bovina de 1ª, tipo músculo picado em cubos, sem gordura externa, cortado em cubos de 2 cm a 3 cm, de abate recente. Carne fresca, resfriada, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livre de quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Deve conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagem, e de ossos. Deve ser manipulada no dia por estabelecimento com boas práticas de manipulação, higiene e licença da vigilância sanitária. Serão rejeitadas as carnes com coloração, odor e aspecto impróprios. Validade mínima de 3 meses. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote; número do registro em órgão competente; SIF/SIE/SIM/COINTA/SISBI. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado com temperatura inferior a 7°C, de acordo com o regulamento vigente na instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 – regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado; ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Embalado a cada 2 kg. O produto deve ser acompanhado de análise microbiológica em laboratório oficial de no mínimo 90 dias da emissão da análise. Contagem de aeróbios mesófilos; Contagem escherichia coli; Pesquisa de salmonela spp; Staphylococcus coagulase.</p> <p>(COTA RESERVADA 25% MPES)</p>			KG	3.000		
25	Carne, bovina, músculo, sem gordura, cru	1,12	0,77	35 g	50 g	95 g	120 g
26	<p>Carne bovina, in natura, tipo patinho, de acordo com solicitado no pedido, cortado em bifés de espessura média, com aproximadamente 180 gramas, de abate recente. Carne fresca, resfriada, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livre de quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Deve conter no máximo 5% de gordura e sebo, ser isenta de cartilagem, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Serão rejeitadas as carnes com coloração, odor e aspecto impróprios. Validade mínima de 3 meses. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes</p>			KG	5062		



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

	do produto; número do lote; número do registro em órgão competente; SIF/SIE/SIM/COINTA/SISBI. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado inferior a 7°C e estar de acordo com o regulamento vigente na instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 – regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado; ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Embalado a cada 2 kg. O produto deve ser acompanhado de análise microbiológica em laboratório oficial de no mínimo 90 dias da emissão da análise. Contagem de aeróbios mesófilos; Contagem escherichia coli; Pesquisa de salmonela spp; Staphylococcus coagulase. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)								
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos		
26	Carne, bovina, patinho, sem gordura, cru	1,12	0,77	35g	50g	95g	120g		
27	Carne bovina, in natura, tipo patinho , de acordo com solicitado no pedido, cortado em bifés de espessura média, com aproximadamente 180 gramas, de abate recente. Carne fresca, resfriada, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livre de quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Deve conter no máximo 5% de gordura e sebo, ser isenta de cartilagem, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Serão rejeitadas as carnes com coloração, odor e aspecto impróprios. Validade mínima de 3 meses. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote; número do registro em órgão competente; SIF/SIE/SIM/COINTA/SISBI. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado inferior a 7°C e estar de acordo com o regulamento vigente na instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 – regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado; ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Embalado a cada 2 kg. O produto deve ser acompanhado de análise microbiológica em laboratório oficial de no mínimo 90 dias da emissão da análise. Contagem de aeróbios mesófilos; Contagem escherichia coli; Pesquisa de salmonela spp; Staphylococcus coagulase. (COTA RESERVADA 25% MPEs)							KG	1687
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos		
27	Carne, bovina, patinho, sem gordura, cru	1,12	0,77	35g	50g	95g	120g		
28	Carne de frango tipo coxa e sobrecoxa , congelada, proveniente de aves sãs, limpas e isento de parasitas, de abate recente. Carne fresca, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livres de quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Isenta de adição de água, soja ou qualquer tempero. Possuir licença da vigilância sanitária e registro ministério agricultura. Serão rejeitadas as carnes com coloração, odor e aspecto impróprios. Validade mínima de 2 meses da data de entrega. Com registro no SIF/SIP. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)							KG	10.687
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos		
28	Frango, sobrecoxa, com pele, crua	1,31	0,72	75 g	85 g	125 g	250 g		
29	Carne de frango tipo coxa e sobrecoxa , congelada, proveniente de aves sãs, limpas e isento de parasitas, de abate recente. Carne fresca, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livres de quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Isenta de adição de água, soja ou qualquer tempero. Possuir licença da vigilância sanitária e registro ministério agricultura. Serão rejeitadas as carnes com coloração, odor e aspecto impróprios. Validade mínima de 2 meses da data de entrega. Com registro no SIF/SIP. (COTA RESERVADA 25% MPEs)							KG	3.562
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos		



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

29	Frango, sobrecoxa, com pele, crua	1,31	0,72	75 g	85 g	125 g	250 g
30	Cebola nacional, in natura de 1ª qualidade , lisa, com polpa intacta e limpa com coloração e tamanho uniforme típico das variedades. Sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, mancha duras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de terra aderente a casca e resíduos de fertilizantes. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)					KG	8.000
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
30	Cebola, crua	1,73	1,00	4 g	4 g	6 g	6 g
31	Cenoura in natura, de 1ª qualidade , lisa, casca firme, sem rugas, de aparência fresca, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniforme típico da variedade. Sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, mancha duras, bolores ou outros efeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de terra aderente a casca e resíduos de fertilizantes. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)					KG	8.000
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
31	Cenoura, crua	1,17	0,89	15 g	25 g	40g	55g
32	Chuchu de 1ª qualidade in natura , espécie verde comum, tamanho uniforme, apresentando grau de maturação apropriado para consumo. Com ausência de sujidades. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)					KG	2.000
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
32	Chuchu, cru	1,47	0,90	25 g	35 g	60 g	80 g
33	Coco ralado sem sacarose, baixo teor de gordura, sem aditivo, c/ parte dos componentes do endosperma do fruto, são e maduros, sem cheiro ou ranço. Embalagem plástica atóxica, contendo 100 g. Produto de primeira qualidade. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)					PCT	1.000
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
33	Coco ralado	1,00	1,00	10g	10g	15g	17g
34	Colorau , classificação condimento, apresentação industrial, matéria prima colorau, aspecto físico pó, aplicação culinária. Embalagem: pacote com 500 g, contendo data de fabricação e prazo de validade. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)					PCT	800
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
34	Colorau	1,00	1,00	1 g	1 g	2 g	2 g
35	Condimento tipo orégano , apresentação desidratado de 1ª qualidade, embalagem plástica transparente pacote contendo 500g. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)					PCT	700
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
35	Orégano	1,00	1,00	1 g	1 g	2 g	2 g
36	Creme de leite , ingredientes gordura láctea com até 35%, apresentação embalagem tetrapak, peso 200g, conservação ambiente seco e arejado, prazo de validade contida na embalagem. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)					UN	5.000
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
36	Creme de Leite	1,00	1,00	35 g	35 g	50 g	60 g
37	Extrato de tomate sem tempero, concentrado, 100% natural, ingrediente básico tomate, sal e açúcar, prazo de validade 12 meses, conservação isento de fermentação, embalagem plástica sachê, hermeticamente fechado. Peso 1.700 kg. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)					UN	3.000



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
37	Extrato de tomate	1,00	1,00	5g	5g	10	15
38	Extrato de tomate sem tempero, concentrado, 100% natural, ingrediente básico tomate, sal e açúcar, prazo de validade 12 meses, conservação isento de fermentação, embalagem plástica sachê, hermeticamente fechado. Peso 1.700 kg. (COTA RESERVADA 25% MPEs)				UN	1.000	
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
38	Extrato de tomate	1,00	1,00	5 g	7 g	10 g	15 g
39	Farinha de trigo especial de 1ª qualidade, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Obtido de grãos de trigo sãos e limpos, sem fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas, ranços, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem primária, papel atóxico, contendo 1kg. Validade 06 meses. Contendo a data de validade na embalagem, informações nutricionais, em pacote devidamente embalados. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)				PCT	4.000	
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
39	Farinha, de trigo	1,00	1,00	10 g	15 g	30 g	35 g
40	Farinha de Arroz sem glutém especial de 1ª qualidade, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Obtido de grãos de trigo sãos e limpos, sem fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas, ranços, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem primária, papel atóxico, contendo 1kg. Validade 06 meses. Contendo a data de validade na embalagem, informações nutricionais, em pacote devidamente embalados. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)				PCT	1.000	
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
40	Farinha, Arroz	1,00	1,00	10 g	15 g	30 g	35 g
41	Feijão carioca, tipo 1, classe cores, maquiado. Embalagem contendo 01 kg, de alta resistência (0,12 a 0,14 micra), teor de impureza máximo de 1%, com identificação do produto, marca do fabricante, validade e peso. O produto deverá ter registro na ANVISA. Validade de 03 a 06 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)				PCT	9.000	
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
41	Feijão	1,04	2,27	15 g	20 g	32 g	40 g
42	Fermento químico em pó, de primeira qualidade, embalagem plástica com formato anatômico, aplicação culinária em geral. Embalagem com 100g. Validade de 06 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)				UN	2.000	
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
42	Fermento em pó, químico	1,00	1,00	*	*	*	*
43	Fermento biológico instantâneo para pão, apresentação em pó embalagens plásticas, com formato anatômico, aplicação culinária em geral. Prazo de validade 180 dias. Embalagem a vácuo contendo 500 g. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)				UN	400	
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
43	Fermento, biológico	1,00	1,00	*	*	*	*
44	Fubá aspecto físico fino pó, enriquecido com ácido fólico e ferro, fino, fabricado de matérias sãs e limpas e livres de matérias estranhas. Não deve estar fermentado, rançoso ou úmido. Validade mínima de 3 meses a partir da data da entrega. 1kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)				PCT	1.000	



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
44	Fubá	1,00	1,00	10 g	15 g	30 g	35 g
45	Farinha de mandioca tipo 1 pura, torrada sem aditivo químico, pacote de 1 kg (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)				PCT	1.000	
45	Farinha	1,00	1,00	10 g	15 g	30 g	35 g
46	Filé de peito de frango; apresentação sem tempero, característica adicionais sem osso e resfriado, de 1ª qualidade, e com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem de 01 Kg (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)				KG	7.312	
46	Filé de frango	1,39	0,72	55 g	60 g	104 g	130 g
47	Filé de peito de frango; apresentação sem tempero, característica adicionais sem osso e resfriado, de 1ª qualidade, e com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem de 01 Kg (COTA RESERVADA 25% MPES)				KG	2.437	
47	Filé de frango	1,39	0,72	55 g	60 g	104 g	130 g
48	Filé de Tilápia produto in natura, sem pele e sem espinhas, congelado, sem presença de cristais de gelo com peso médio definido (ex: 100g a 200g por filé), isento de parasitas e sujidades. Embalagem primária atóxica de 1kg ou 2kg, selada e com registro SIF, SIE/SIM/COINTA/SISBI, validade mínima de 6 meses e temperatura de armazenamento a -18°C. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)				KG	1000	
48	Peixe, água doce, tilápia	1,00	0,80	45 g	50 g	80 g	120 g
49	logurte com polpa de frutas – adoçado com fibras, sabor morango, com consistências cremosas ou líquidas a base de leite integral pasteurizado, acondicionadas em saco de plástico, atóxico e estéril, fechado à vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIFDIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Contendo 1 litro. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)				LT	19.250	
49	logurte	1,00	1,00	x	100 g	170 g	200 g
50	logurte com polpa de frutas – adoçado com fibras, sabor morango, com consistências cremosas ou líquidas a base de leite integral pasteurizado, acondicionadas em saco de plástico, atóxico e estéril, fechado à vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIFDIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Contendo 1 litro. (COTA RESERVADA 25% MPES)				LT	5.750	
50	logurte	1,00	1,00	x	100 g	170 g	200 g
51	Laranja fruta in natura, espécie pera rio, 80% de maturação, tamanho uniforme, de 1ª qualidade, consumo humano. A fruta deverá estar madura própria para consumo. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)				KG	7000	
51	Laranja	1,50	1,00	50 g	60 g	70 g	100 g

Processo 3321/2026 - Assinado por 1 pessoa: CLEVERSON ALVES DOS SANTOS
 Documento assinado digitalmente/electronicamente. Confira as assinaturas no link: https://costarica.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/6B36637F2E4A47C4B73F1B0002745F34



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

52	Leite condensado – produzido com leite integral e/ou leite em pó, açúcar e lactose, acondicionado em embalagem de 395g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Validade de 06 meses a partir da entrega do produto. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)				UN	3.000	
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
52	Leite, condensado	1,00	1,00	x	15 g	40 g	60 g
53	Leite de coco , natural, produto obtido de leite de coco, pasteurizado e homogeneizado. Pó uniforme sem grumos, integral, concentrado, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspectos cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionado em vidros apropriados com 200ml, embalados em caixas de papelão limpas, integradas e resistentes. A embalagem deverá conter dados de identificação, procedência nutricional, nº do lote, validade e quantidade. Registro na ANVISA. Validade de 06 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)				UN	1.200	
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
53	Leite, de coco	1,00	1,00	50 mL	80 mL	100 mL	130 mL
54	Leite integral pasteurizado Tipo C , líquido com teor de matéria gorda mínimo de 3%, embalagem em saco plástico contendo 01 litro, validade mínima de 02 a 04 dias, a contar da data da entrega na unidade requisitante (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)				LT	24.750	
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
54	Leite, de vaca, integral	1,00	1,00	80 mL	120 mL	150 mL	200 mL
55	Leite integral pasteurizado Tipo C , líquido com teor de matéria gorda mínimo de 3%, embalagem em saco plástico contendo 01 litro, validade mínima de 02 a 04 dias, a contar da data da entrega na unidade requisitante (COTA RESERVADA 25% MPEs)				LT	8.250	
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
55	Leite, de vaca, integral	1,00	1,00	80 mL	120 mL	150 mL	200 mL
56	Leite integral pasteurizado UHT zero lactose , líquido com teor de matéria gorda mínimo de 3%, embalagem Treta Pak contendo 01 litro. Validade mínima de 04 a 06 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)				LT	1.000	
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
56	Leite zero lactose	1,00	1,00	80 mL	120 mL	150 mL	200 mL
57	Maçã fruta in natura , espécie gala ou fuji, tamanho uniforme, de 1ª qualidade, sabor e cheiro próprio, isento de sujeiras e rachaduras. A fruta deve estar madura própria para consumo imediato. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)				KG	7.500	
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
57	Maçã, Fuji, com casca, crua	1,26	1,00	60 g	80 g	130 g	150 g
58	Maçã fruta in natura , espécie gala ou fuji, tamanho uniforme, de 1ª qualidade, sabor e cheiro próprio, isento de sujeiras e rachaduras. A fruta deve estar madura própria para consumo imediato. (COTA RESERVADA 25% MPEs)				KG	2.500	
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
58	Maçã, Fuji, com casca, crua	1,26	1,00	60 g	80 g	130 g	150 g



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

59	Macarrão com Sêmola Parafuso , pacote de 500 gramas, prazo de validade 12 meses (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)					PCT	8.000	
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos	
59	Macarrão, trigo, cru	1,00	2,44	20 g	40 g	50 g	50 g	
60	Macarrão de Arroz sem glutém Parafuso , pacote de 500 gramas, prazo de validade 12 meses (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)					PCT	1.000	
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos	
60	Macarrão de Arroz	1,00	2,44	20 g	40 g	50 g	50 g	
61	Mamão fruta in natura , espécie formosa, com 60 a 80% de maturação, tamanho uniforme de 1ª qualidade. A fruta deverá estar madura, própria para consumo imediato. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)					KG	7.000	
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos	
61	Mamão, Formosa, cru	1,38	1,00	40 g	80 g	100 g	150 g	
62	Mandioca descascada limpa e sem manchas , congelados pacotes íntegros de 01 kg que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de fabricação e data de vencimento. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)					KG	5.000	
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos	
62	Mandioca, crua	1,31	1,10	50 g	50 g	55 g	70 g	
63	Manteiga de Leite , embalagem plástica transparente de 1 Kg. contendo tabela nutricional, data de fabricação, prazo de validade e registro no ministério da agricultura SIM, SIE ou SIF. Validade no mínimo de 90 dias. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)					KG	800	
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos	
63	Manteiga, com sal	1,00	1,00	5 g	5 g	7 g	7 g	
64	Margarina com sal , contendo no mínimo 80% de lipídios, Margarina com sal, de acordo com o pedido, produzida com matérias-primas sãs, limpas e de boa qualidade. Isenta de materiais estranhos e sujidades, com pelo menos 80% de lipídeos. Ingredientes básicos: óleos vegetais líquidos, água, leite em pó desnatado reconstituído, aroma idêntico ao natural de manteiga, antioxidantes, corantes naturais de urucum e cúrcuma. Embalagem de 1 kg. Não contém glúten. Prazo de validade: 3 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)					UN	3.000	
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos	
64	Margarina, com óleo interesterificado, sem sal (65% de lipídeos)	1,00	1,00	x	5 g	7 g	7 g	
65	Melancia in natura , espécie fruta redonda, aplicação alimentar. Características: graúda, de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas, larvas, tamanho e coloração uniforme devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, pesando em 08 a 12 kg cada unidade, acondicionada em granel. A fruta deverá estar madura e própria para consumo imediato. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)					KG	15.000	
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos	
65	Melancia, crua	1,90	1,00	60 g	90 g	145 g	200 g	



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

66	Milho Verde em conserva , contendo grãos de milho verde cozidos, aplicação uso culinário. Contendo prazo de validade na embalagem sachê, aproximadamente 2 kg com validade mínima 12 meses. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)				UN	3.000	
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
66	Milho, verde, enlatado	1,00	1,00	20 g	20 g	50 g	60 g
67	Milho Verde em conserva , contendo grãos de milho verde cozidos, aplicação uso culinário. Contendo prazo de validade na embalagem sachê, aproximadamente 2 kg com validade mínima 12 meses. (COTA RESERVADA 25% MPES)				UN	1.000	
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
67	Milho, verde, enlatado	1,00	1,00	20 g	20 g	50 g	60 g
68	Óleo Vegetal Comestível , matéria prima soja, aplicação na culinária em geral, tipo refinado, calorias de 810/100. Embalagem plástica com 900ml. Contendo data validade 10 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)				UN	10.000	
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
68	Óleo, de soja	1,00	1,00	4 g	4 g	7 g	8 g
69	Ovos de galinha , fresco, branco, casca dura, limpo, tamanho uniforme, peso de 45 a 55 g, pasteurizado, com clara límpida, transparente, consistente e densa, gema translúcida, consistente e centralizada no meio da clara. Sabor e odor característico e agradável. Não apresentando trincas, deformações, manchas, rachaduras, bolores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalagem nova com data de validade e inspeção. (Dúzia) (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)				DZ	8.000	
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
69	Ovo, de galinha, inteiro, cru	1,12	0,95	45 g	45 g	75 g	75 g
70	Polpa de fruta sabor ABACAXI - congelada, pasteurizada, sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas, acondicionado em saco plástico transparente. O produto deverá ter ficha técnica, bem como registro no órgão componente. Embalagem contendo 01 Kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)				PCT	2.000	
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
70	polpa, congelada	1,00	1,00	40 g	70 g	80 g	100 g
71	Polpa de fruta sabor ABACAXI COM HORTELÃ - congelada, pasteurizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas, acondicionado em saco plástico transparente. O produto deverá ter ficha técnica, bem como registro no órgão componente. Embalagem contendo 01 Kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)				PCT	500	
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
71	polpa, congelada	1,00	1,00	40 g	70 g	80 g	100 g
72	Polpa de fruta sabor ACEROLA - congelada, pasteurizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas, acondicionado em saco plástico transparente. O produto deverá ter ficha técnica, bem como registro no órgão componente. Embalagem contendo 01 Kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)				PCT	3.000	
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

72	polpa, congelada	1,00	1,00	40 g	70 g	80 g	100 g
73	Polpa de fruta sabor CAJU - congelada, pasteurizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas, acondicionado em saco plástico transparente. O produto deverá ter ficha técnica, bem como registro no órgão componente. Embalagem contendo 01 Kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)					PCT	2.000
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
73	polpa, congelada	1,00	1,00	40 g	70 g	80 g	100 g
74	Polpa de fruta sabor MORANGO - congelada, pasteurizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas, acondicionado em saco plástico transparente. O produto deverá ter ficha técnica, bem como registro no órgão componente. Embalagem contendo 01 Kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)					PCT	500
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
74	polpa, congelada	1,00	1,00	40 g	70 g	80 g	100 g
75	Polpa de fruta sabor MARACUJA - congelada, pasteurizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas, acondicionado em saco plástico transparente. O produto deverá ter ficha técnica, bem como registro no órgão componente. Embalagem contendo 01 Kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)					PCT	1000
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
75	polpa, congelada	1,00	1,00	40 g	70 g	80 g	100 g
76	Polpa de fruta sabor GOIABA - congelada, pasteurizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas, acondicionado em saco plástico transparente. O produto deverá ter ficha técnica, bem como registro no órgão componente. Embalagem contendo 01 Kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)					PCT	1.000
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
76	polpa, congelada	1,00	1,00	40 g	70 g	80 g	100 g
77	Polvilho doce , aspecto físico pó fino, isento de sujidades, mofo ou fermentação, cor amarela, matéria primária em plástico transparente, atóxico de alta resistência (0,12 a 0,14 micra). Pacote de 01 kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)					UN	100
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
77	Polvilho, doce	1,00	1,00	*	*	*	*
78	Queijo tipo mussarela , ingredientes: leite pasteurizado, fermento lácteo, coalho, cloreto de cálcio e sal, apresentação fatiado, crosta firme, consistente, semi dura, branco, creme homogêneo, odor característico, sabor suave, cravo vacada. Embalagem de plástico transparente contendo a tabela de informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Validade de 03 meses. O transporte do produto deverá ocorrer em veículo refrigerado. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)					KG	7.500
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
78							
79	Queijo tipo mussarela , ingredientes: leite pasteurizado, fermento lácteo, coalho, cloreto de cálcio e sal, apresentação fatiado, crosta firme, consistente, semi dura, branco, creme homogêneo, odor característico, sabor suave, cravo vacada. Embalagem de plástico transparente contendo a tabela de informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e registro no Ministério da					KG	2.500



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

Agricultura SIF/DIPOA. Validade de 03 meses. O transporte do produto deverá ocorrer em veículo refrigerado. (COTA RESERVADA 25% MPEs)							
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
79	Queijo tipo mussarela	1,00	1,00	25g	30g	40g	50g
80	Repolho verde , verdura in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio, apresentação cor e tamanho uniforme, com maturidade para transporte, manipulação e conservação adequada para consumo, isento de manchas e bolores. Livre de resíduos de fertilizantes. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)				KG	9.000	
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
80	Repolho verde	1,00	1,00	25g	30g	40g	50g
81	Rosquinha tipo biscoito , apresentação redonda, sabor coco, classificação doce, de primeira qualidade. Características adicionais sem recheio. Embalagem de 345g aproximadamente, embalado em pacote atóxico. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)				UN	4.500	
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
81	Rosquinha tipo biscoito	1,00	1,00	x	20 g	30 g	30 g
82	Rosquinha tipo biscoito sem glúten e lactose , apresentação redonda, sabor coco, classificação doce, de primeira qualidade. Características adicionais sem recheio. Embalagem de 345g aproximadamente, embalado em pacote atóxico. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)				PCT	1.500	
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
82	Rosquinha tipo biscoito	1,00	1,00	x	20 g	30 g	30 g
83	Sal , tipo refinado, iodado, seco, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo 98,5% de cloreto de sódio, embalagem primária saco de polietileno atóxico, transparente, e com peso de 01 Kg. Para aplicação alimentícia. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)				UN	1.000	
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
83	Sal	1,00	1,00	2,5g	2,5g	3g	3g
84	Tomate in natura , espécie salada, tamanho uniforme, de 1ª qualidade, isento de sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)				KG	11.000	
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
84	Tomate, com semente, cru	1,25	1,00	15 g	25 g	30 g	37 g
85	Vinagre , composição: água potável, fermentado acético de álcool, conservador INS 224 e corante natural INS 150c. Acidez volátil 4,0%. Álcool, embalagem transparente contendo 750 ml. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)				UN	1.000	
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
85	vinagre	1,00	1,00	5g	5g	10 g	10 g
86	Pão francês - 45 a 50 g aproximadamente a unidade Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico e sal, com a casca crocante e interior macio, assado no dia da entrega, acondicionado em saco plástico apropriados e o transporte deverá ocorrer em veículo fechado, totalmente higienizado e próprio para distribuição do alimento. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)				KG	9.000	



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
86	Pão, trigo, francês	1,00	1,00	25g	50g	50g	75g
87	Pão francês - 45 a 50 g aproximadamente a unidade Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico e sal, com a casca crocante e interior maciço, assado no dia da entrega, acondicionado em saco plástico apropriados e o transporte deverá ocorrer em veículo fechado, totalmente higienizado e próprio para distribuição do alimento. (COTA RESERVADA 25% MPES)				KG	3.000	
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
87	Pão, trigo, francês	1,00	1,00	25g	50g	50g	75g
88	Pão de leite , tipo cachorro-quente, pesando aproximadamente 50 g. Embalados em sacos transparente, contendo cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujeiras, parasitas e larvas. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)				KG	7.500	
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
88	Pão de leite	1,00	1,00	25g	50g	50g	75g
89	Pão de leite , tipo cachorro-quente, pesando aproximadamente 50 g. Embalados em sacos transparente, contendo cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujeiras, parasitas e larvas. (COTA RESERVADA 25% MPES)				KG	2.500	
FNDE – PER CAPTA DIA – ALUNO	Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos) – 760 alunos	Pré-Escola (4 e 5 anos) - 825	Ensino Fundamental (6 a 15 anos) 3.584	Ensino Médio e EJA 102 alunos
89	Pão de leite	1,00	1,00	25g	50g	50g	75g

8.1.1. Considerando que **houve** contratação anterior do objeto para nortear o planejamento da quantidade a ser adquirida, a partir do quantitativo solicitado e eventos que possam impactar na demanda futura, a quantidade para atender à necessidade estão informadas na relação de serviços e cronograma de execução, constantes na solicitação de demanda e neste estudo.

Item	Descrição	Unidade Medida	Quant.
1	Abacaxi pérola de 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de maturidade tal que lhe permita suportar manipulação e transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo (a fruta deverá estar madura ao ponto de consumo), obedecendo aos padrões da ANVISA. Cada um deverá ter pelo menos 01 a 1.800 kg. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 14/78 da CNNPA. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	7.000
2	Abóbora tipo cabotian de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniformes; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação e transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	2.500
3	Abobrinha verde , in natura, espécie brasileira, tamanho uniforme. Produto de primeira qualidade. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	3.000
4	Chocolate em pó , sabor chocolate, com composição básica de cacau em pó e açúcar, pó fino de fácil preparo, cor marrom claro a escuro, sabor e cheiro próprio, enriquecido de 8 vitaminas, embalagem primária- pacotes de 800gr, em saco plástico de polietileno atóxico, validade mínima de 12 meses. Marcas de Referência: Nescau, Nestle e Toddy, ou de qualidade igual/superior. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	PCT	6.000
5	Chocolate em pó , sabor chocolate, com composição básica de cacau em pó e açúcar, pó fino de fácil preparo, cor marrom claro a escuro, sabor e cheiro próprio, enriquecido de 8 vitaminas, embalagem primária- pacotes de 800gr, em saco plástico de polietileno atóxico,	PCT	2.000



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

	validade mínima de 12 meses. Marcas de Referência: Nescau, Nestle e Toddy, ou de qualidade igual/superior. (COTA RESERVADA 25% MPEs)		
6	Açúcar tipo cristal , composição origem vegetal, características sacarose de cana de açúcar, embalagem primária em saco plástico atóxico, transparente de alta resistência (0,14 a 0,15 micra). Pacote de 05 kg. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	PCT	2.250
7	Açúcar tipo cristal , composição origem vegetal, características sacarose de cana de açúcar, embalagem primária em saco plástico atóxico, transparente de alta resistência (0,14 a 0,15 micra). Pacote de 05 kg. (COTA RESERVADA 25% MPEs)	PCT	750
8	Alho de 1ª qualidade , grão, novo, bulbo inteiro, são e sem brotos, compacto/firme, tamanho e conformação uniformes, tipos das variedades, devendo ser bem desenvolvidos, sem réstia. Não apresentando grãos chochos, ardidos e manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalados em sacos plásticos com identificação eletrônica de validade e peso. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	1.800
9	Amido de milho 100% puro , extraído do melhor milho de melhor qualidade, característica embalagem de 1 kg sendo valor energético 70 kcal, 3% a cada porção de 20 g, e valor energético de 17 g, equivalente a 6%, não contendo glúten, característica adicional espessante, prazo de validade 12 meses. Caixa ou embalagem plástica com 01 kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.000
10	Arroz branco agulhinha , não integral, tipo 1, classe longo fino, umidade máxima de 14%, isento de sujidades e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (encapamento). Embalagem intacta, primária 5 kg em saco plástico atóxico transparente de alta resistência (0,14 a 0,15 micra). Validade 12 meses a partir da data de entrega. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	PCT	6.750
11	Arroz branco agulhinha , não integral, tipo 1, classe longo fino, umidade máxima de 14%, isento de sujidades e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (encapamento). Embalagem intacta, primária 5 kg em saco plástico atóxico transparente de alta resistência (0,14 a 0,15 micra). Validade 12 meses a partir da data de entrega. (COTA RESERVADA 25% MPEs)	PCT	2.250
12	Aveia em flocos finos , acondicionado em embalagem resistente em polietileno atóxico contendo 500 g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis meses a contar da data de entrega). (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	600
13	Banana nanica in natura, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e formação uniforme, com grau de maturação tal que permita suportar o transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato ou imediato. Não apresentando manchas, mancha duras e bolor. A fruta deverá estar madura ao ponto de consumo. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	KG	5.250
14	Banana nanica in natura, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e formação uniforme, com grau de maturação tal que permita suportar o transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato ou imediato. Não apresentando manchas, mancha duras e bolor. A fruta deverá estar madura ao ponto de consumo. (COTA RESERVADA 25% MPEs)	KG	1.750
15	Batata Monalisa , legume in natura, de 1ª qualidade, tamanho uniforme, lisa e limpa, sem lesões de origem mecânica ou física. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	9.000
16	Beterraba , legume in natura, espécie comum, tamanho uniforme de 1ª qualidade, casca lisa, limpa, firme e sem rachaduras, cor concentrada, sem lesões de origem física ou mecânica. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	2.000
17	Biscoito sabor água e sal , crocante, apresentação quadrada, classificação salgado, sem recheio, aplicação alimentação humana, embalagem primária em saco plástico atóxico, com aproximadamente 345 gramas contendo três pacotes individuais cada embalagem. Validade de 12 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	3.000



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

18	Biscoito sabor água e sal sem glútem , crocante, apresentação quadrada, classificação salgado, sem recheio, aplicação alimentação humana, embalagem primária em saco plástico atóxico, com aproximadamente 345 gramas contendo três pacotes individuais cada embalagem. Validade de 12 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.500
19	Biscoito sabor coco , apresentação quadrada, classificação doce, sem recheio, aplicação alimentação humana, embalagem primária em saco plástico atóxico com 345 g aproximadamente. Validade de 12 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	3.000
20	Biscoito sabor coco sem glútem , apresentação quadrada, classificação doce, sem recheio, aplicação alimentação humana, embalagem primária em saco plástico atóxico com 345 g aproximadamente. Validade de 12 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.500
21	Carne bovina, tipo miolo de acém , conforme solicitado: Moída , carne fresca, resfriada, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como, insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livre de qualquer substância contaminante que possa encobrir alguma alteração. Deve ser fresca, de abate recente, ser isenta de cartilagens e ossos. Com no máximo 8 % de sebo e gordura. Não pode ser adicionada de quaisquer outros tipos de carnes, gorduras, diafragmas ou outro item. Características adicionais: cor vermelho vivo, de 1ª qualidade, máximo de 1% de resíduo, resfriada imediatamente após moagem, submetida ao processo de inspeção SIF/SIE/SIM/COINTA/SISBI. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado com temperatura inferior a 7°C e estar de acordo com o regulamento vigente na instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 – regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado; ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Embalado a cada 2 kg. O produto deve ser acompanhado de análise microbiológica em laboratório oficial de no mínimo 90 dias de emissão da análise. Contagem de aeróbios mesófilos; Contagem escherichia coli; Pesquisa de salmonela spp; Staphylococcus coagulase. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	KG	14.250
22	Carne bovina, tipo miolo de acém , conforme solicitado: Moída , carne fresca, resfriada, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como, insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livre de qualquer substância contaminante que possa encobrir alguma alteração. Deve ser fresca, de abate recente, ser isenta de cartilagens e ossos. Com no máximo 8 % de sebo e gordura. Não pode ser adicionada de quaisquer outros tipos de carnes, gorduras, diafragmas ou outro item. Características adicionais: cor vermelho vivo, de 1ª qualidade, máximo de 1% de resíduo, resfriada imediatamente após moagem, submetida ao processo de inspeção SIF/SIE/SIM/COINTA/SISBI. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado com temperatura inferior a 7°C e estar de acordo com o regulamento vigente na instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 – regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado; ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Embalado a cada 2 kg. O produto deve ser acompanhado de análise microbiológica em laboratório oficial de no mínimo 90 dias de emissão da análise. Contagem de aeróbios mesófilos; Contagem escherichia coli; Pesquisa de salmonela spp; Staphylococcus coagulase. (COTA RESERVADA 25% MPES)	KG	4.750
23	Carne bovina, in natura, tipo músculo , Carne bovina de 1ª, tipo músculo picado em cubos, sem gordura externa, cortado em cubos de 2 cm a 3 cm, de abate recente. Carne fresca, resfriada, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livre de quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Deve conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagem, e de ossos. Deve ser manipulada no dia por estabelecimento com boas práticas de manipulação, higiene e licença da vigilância sanitária. Serão rejeitadas as carnes com coloração, odor e aspecto impróprios. Validade mínima de 3 meses. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote;	KG	9.000



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

	<p>número do registro em órgão competente; SIF/SIE/SIM/COINTA/SISBI. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado com temperatura inferior a 7°C, de acordo com o regulamento vigente na instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 – regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado; ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Embalado a cada 2 kg. O produto deve ser acompanhado de análise microbiológica em laboratório oficial de no mínimo 90 dias da emissão da análise. Contagem de aeróbios mesófilos; Contagem escherichia coli; Pesquisa de salmonela spp; Staphylococcus coagulase.</p> <p>(COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)</p>		
24	<p>Carne bovina, in natura, tipo músculo, Carne bovina de 1ª, tipo músculo picado em cubos, sem gordura externa, cortado em cubos de 2 cm a 3 cm, de abate recente. Carne fresca, resfriada, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livre de quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Deve conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagem, e de ossos. Deve ser manipulada no dia por estabelecimento com boas práticas de manipulação, higiene e licença da vigilância sanitária. Serão rejeitadas as carnes com coloração, odor e aspecto impróprios. Validade mínima de 3 meses. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote; número do registro em órgão competente; SIF/SIE/SIM/COINTA/SISBI. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado com temperatura inferior a 7°C, de acordo com o regulamento vigente na instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 – regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado; ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Embalado a cada 2 kg. O produto deve ser acompanhado de análise microbiológica em laboratório oficial de no mínimo 90 dias da emissão da análise. Contagem de aeróbios mesófilos; Contagem escherichia coli; Pesquisa de salmonela spp; Staphylococcus coagulase.</p> <p>(COTA RESERVADA 25% MPEs)</p>	KG	3.000
25	<p>Carne bovina, in natura, tipo patinho, de acordo com solicitado no pedido, cortado em bifes de espessura média, com aproximadamente 180 gramas, de abate recente. Carne fresca, resfriada, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livre de quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Deve conter no máximo 5% de gordura e sebo, ser isenta de cartilagem, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Serão rejeitadas as carnes com coloração, odor e aspecto impróprios. Validade mínima de 3 meses. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote; número do registro em órgão competente; SIF/SIE/SIM/COINTA/SISBI. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado inferior a 7°C e estar de acordo com o regulamento vigente na instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 – regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado; ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Embalado a cada 2 kg. O produto deve ser acompanhado de análise microbiológica em laboratório oficial de no mínimo 90 dias da emissão da análise. Contagem de aeróbios mesófilos; Contagem escherichia coli; Pesquisa de salmonela spp; Staphylococcus coagulase.</p> <p>(COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)</p>	KG	5.062
26	<p>Carne bovina, in natura, tipo patinho, de acordo com solicitado no pedido, cortado em bifes de espessura média, com aproximadamente 180 gramas, de abate recente. Carne fresca, resfriada, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livre de quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Deve conter no máximo 5% de gordura e sebo, ser isenta de cartilagem, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Serão rejeitadas as carnes com coloração, odor e aspecto impróprios. Validade mínima de 3 meses. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote; número do registro em órgão competente; SIF/SIE/SIM/COINTA/SISBI. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado inferior a 7°C e estar de acordo com o regulamento vigente na instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 – regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado; ministério da agricultura, pecuária e abastecimento.</p>	KG	1.687



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

	Embalado a cada 2 kg. O produto deve ser acompanhado de análise microbiológica em laboratório oficial de no mínimo 90 dias da emissão da análise. Contagem de aeróbios mesófilos; Contagem escherichia coli; Pesquisa de salmonela spp; Staphylococcus coagulase. (COTA RESERVADA 25% MPEs)		
27	Carne de frango tipo coxa e sobrecoxa , congelada, proveniente de aves sãs, limpas e isento de parasitas, de abate recente. Carne fresca, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livres de quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Isenta de adição de água, soja ou qualquer tempero. Possuir licença da vigilância sanitária e registro ministério agricultura. Serão rejeitadas as carnes com coloração, odor e aspecto impróprios. Validade mínima de 2 meses da data de entrega. Com registro no SIF/SIP. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	KG	10.687
28	Carne de frango tipo coxa e sobrecoxa , congelada, proveniente de aves sãs, limpas e isento de parasitas, de abate recente. Carne fresca, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livres de quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Isenta de adição de água, soja ou qualquer tempero. Possuir licença da vigilância sanitária e registro ministério agricultura. Serão rejeitadas as carnes com coloração, odor e aspecto impróprios. Validade mínima de 2 meses da data de entrega. Com registro no SIF/SIP. (COTA RESERVADA 25% MPEs)	KG	3.562
29	Cebola nacional, in natura de 1ª qualidade , lisa, com polpa intacta e limpa com coloração e tamanho uniforme típico das variedades. Sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, mancha duras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de terra aderente a casca e resíduos de fertilizantes. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	8.000
30	 Cenoura in natura, de 1ª qualidade , lisa, casca firme, sem rugas, de aparência fresca, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniforme típico da variedade. Sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, mancha duras, bolores ou outros efeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de terra aderente a casca e resíduos de fertilizantes. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	8.000
31	Chuchu de 1ª qualidade in natura , espécie verde comum, tamanho uniforme, apresentando grau de maturação apropriado para consumo. Com ausência de sujidades. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	2.000
32	Coco ralado sem sacarose, baixo teor de gordura, sem aditivo, c/ parte dos componentes do endosperma do fruto, são e maduros, sem cheiro ou ranço. Embalagem plástica atóxica, contendo 100 g. Produto de primeira qualidade. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.000
33	Colorau , classificação condimento, apresentação industrial, matéria prima colorau, aspecto físico pó, aplicação culinária. Embalagem: pacote com 500 g, contendo data de fabricação e prazo de validade. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	800
34	Condimento tipo orégano , apresentação desidratado de 1ª qualidade, embalagem plástica transparente pacote contendo 500g. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	700
35	Creme de leite , ingredientes gordura láctea com até 35%, apresentação embalagem tetrapak, peso 200g, conservação ambiente seco e arejado, prazo de validade contida na embalagem. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	5.000
36	Extrato de tomate sem tempero, concentrado, 100% natural, ingrediente básico tomate, sal e açúcar, prazo de validade 12 meses, conservação isento de fermentação, embalagem plástica sachê, hermeticamente fechado. Peso 1.700 kg. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	UN	3.000
37	Extrato de tomate sem tempero, concentrado, 100% natural, ingrediente básico tomate, sal e açúcar, prazo de validade 12 meses, conservação isento de fermentação, embalagem plástica sachê, hermeticamente fechado. Peso 1.700 kg. (COTA RESERVADA 25% MPEs)	UN	1.000
38	Farinha de trigo especial de 1ª qualidade , tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Obtido de grãos de trigo são e limpos, sem fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas, ranços, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem primária, papel atóxico, contendo 1kg. Validade 06 meses. Contendo	PCT	4.000



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

	a data de validade na embalagem, informações nutricionais, em pacote devidamente embalados. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)		
39	Farinha de Arroz sem glutém especial de 1ª qualidade, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Obtido de grãos de trigo são e limpos, sem fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas, ranços, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem primária, papel atóxico, contendo 1kg. Validade 06 meses. Contendo a data de validade na embalagem, informações nutricionais, em pacote devidamente embalados. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.000
40	Feijão carioca , tipo 1, classe cores, maquinado. Embalagem contendo 01 kg, de alta resistência (0,12 a 0,14 micra), teor de impureza máximo de 1%, com identificação do produto, marca do fabricante, validade e peso. O produto deverá ter registro na ANVISA. Validade de 03 a 06 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	9.000
41	Fermento químico em pó , de primeira qualidade, embalagem plástica com formato anatômico, aplicação culinária em geral. Embalagem com 100g. Validade de 06 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	2.000
42	Fermento biológico instantâneo para pão , apresentação em pó embalagens plásticas, com formato anatômico, aplicação culinária em geral. Prazo de validade 180 dias. Embalagem a vácuo contendo 500 g. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	400
43	Fubá aspecto físico fino pó , enriquecido com ácido fólico e ferro, fino, fabricado de matérias são e limpas e livres de matérias estranhas. Não deve estar fermentado, rançoso ou úmido. Validade mínima de 3 meses a partir da data da entrega. 1kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.000
44	Farinha de mandioca tipo 1 pura, torrada sem aditivo químico, pacote de 1 kg (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.000
45	Filé de peito de frango ; apresentação sem tempero, característica adicionais sem osso e resfriado, de 1ª qualidade, e com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem de 01 Kg (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	KG	7.312
46	Filé de peito de frango ; apresentação sem tempero, característica adicionais sem osso e resfriado, de 1ª qualidade, e com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem de 01 Kg (COTA RESERVADA 25% MPEs)	KG	2.437
47	Filé de Tilápia produto in natura , sem pele e sem espinhas, congelado, sem presença de cristais de gelo com peso médio definido (ex: 100g a 200g por filé), isento de parasitas e sujidades. Embalagem primária atóxica de 1kg ou 2kg, selada e com registro SIF, SIE/SIM/COINTA/SISBI, validade mínima de 6 meses e temperatura de armazenamento a -18°C. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	1.000
48	logurte com polpa de frutas – adoçado com fibras, sabor morango, com consistências cremosas ou líquidas a base de leite integral pasteurizado, acondicionadas em saco de plástico, atóxico e estéril, fechado à vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIFDIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Contendo 1 litro. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	LT	18.750
49	logurte com polpa de frutas – adoçado com fibras, sabor morango, com consistências cremosas ou líquidas a base de leite integral pasteurizado, acondicionadas em saco de plástico, atóxico e estéril, fechado à vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIFDIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Contendo 1 litro. (COTA RESERVADA 25% MPEs)	LT	6.250
50	Laranja fruta in natura , espécie pera rio, 80% de maturação, tamanho uniforme, de 1ª qualidade, consumo humano. A fruta deverá estar madura própria para consumo. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	7.000
51	Leite condensado – produzido com leite integral e/ou leite em pó, açúcar e lactose, acondicionado em embalagem de 395g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº do lote, data de validade, quantidade	UN	3.000



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

	de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Validade de 06 meses a partir da entrega do produto. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)		
52	Leite de coco , natural, produto obtido de leite de coco, pasteurizado e homogeneizado. Pó uniforme sem grumos, integral, concentrado, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspectos cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionado em vidros apropriados com 200ml, embalados em caixas de papelão limpas, integradas e resistentes. A embalagem deverá conter dados de identificação, procedência nutricional, nº do lote, validade e quantidade. Registro na ANVISA. Validade de 06 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	1.200
53	Leite integral pasteurizado Tipo C , líquido com teor de matéria gorda mínimo de 3%, embalagem em saco plástico contendo 01 litro, validade mínima de 02 a 04 dias, a contar da data da entrega na unidade requisitante (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	LT	24.750
54	Leite integral pasteurizado Tipo C , líquido com teor de matéria gorda mínimo de 3%, embalagem em saco plástico contendo 01 litro, validade mínima de 02 a 04 dias, a contar da data da entrega na unidade requisitante (COTA RESERVADA 25% MPEs)	LT	8.250
55	Leite integral pasteurizado UHT zero lactose , líquido com teor de matéria gorda mínimo de 3%, embalagem Treta Pak contendo 01 litro. Validade mínima de 04 a 06 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	LT	1.000
56	Maçã fruta in natura , espécie gala ou fuji, tamanho uniforme, de 1ª qualidade, sabor e cheiro próprio, isento de sujeiras e rachaduras. A fruta deve estar madura própria para consumo imediato. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	KG	7.500
57	Maçã fruta in natura , espécie gala ou fuji, tamanho uniforme, de 1ª qualidade, sabor e cheiro próprio, isento de sujeiras e rachaduras. A fruta deve estar madura própria para consumo imediato. (COTA RESERVADA 25% MPEs)	KG	2.500
58	Macarrão com Sêmola Parafuso , pacote de 500 gramas, prazo de validade 12 meses (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	8.000
59	Macarrão de Arroz sem glúten Parafuso , pacote de 500 gramas, prazo de validade 12 meses (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.000
60	Mamão fruta in natura , espécie formosa, com 60 a 80% de maturação, tamanho uniforme de 1ª qualidade. A fruta deverá estar madura, própria para consumo imediato. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	7.000
61	Mandioca descascada limpa e sem manchas , congelados pacotes íntegros de 01 kg que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de fabricação e data de vencimento. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	5.000
62	Manteiga de Leite , embalagem plástica transparente de 1 Kg. contendo tabela nutricional, data de fabricação, prazo de validade e registro no ministério da agricultura SIM, SIE ou SIF. Validade no mínimo de 90 dias. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	800
63	Margarina com sal , contendo no mínimo 80% de lipídios, Margarina com sal, de acordo com o pedido, produzida com matérias-primas sãs, limpas e de boa qualidade. Isenta de materiais estranhos e sujidades, com pelo menos 80% de lipídeos. Ingredientes básicos: óleos vegetais líquidos, água, leite em pó desnatado reconstituído, aroma idêntico ao natural de manteiga, antioxidantes, corantes naturais de urucum e cúrcuma. Embalagem de 1 kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	3.000
64	Melancia in natura , espécie fruta redonda, aplicação alimentar. Características: graúda, de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas, larvas, tamanho e coloração uniforme devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, pesando em 08 a 12 kg cada unidade, acondicionada em granel. A fruta deverá estar madura e própria para consumo imediato. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	15.000
65	Milho Verde em conserva , contendo grãos de milho verde cozidos, aplicação uso culinário. Contendo prazo de validade na embalagem sachê, aproximadamente 2 kg com validade mínima 12 meses. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	UN	3.000



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

66	Milho Verde em conserva , contendo grãos de milho verde cozidos, aplicação uso culinário. Contendo prazo de validade na embalagem sachê, aproximadamente 2 kg com validade mínima 12 meses. (COTA RESERVADA 25% MPEs)	UN	1.000
67	Óleo Vegetal Comestível , matéria prima soja, aplicação na culinária em geral, tipo refinado, calorias de 810/100. Embalagem plástica com 900ml. Contendo data validade 10 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	10.000
68	Ovos de galinha de 1ª qualidade , fresco, branco, casca dura, limpo, tamanho uniforme, peso de 45 a 55 g, pasteurizado, com clara límpida, transparente, consistente e densa, gema translúcida, consistente e centralizada no meio da clara. Sabor e odor característico e agradável. Não apresentando trincas, deformações, manchas, rachaduras, bolores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalagem nova com data de validade e inspeção. (Dúzia) (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	DZ	8.000
69	Polpa de fruta sabor ABACAXI - congelada, pasteurizada, sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas, acondicionado em saco plástico transparente. O produto deverá ter ficha técnica, bem como registro no órgão componente. Embalagem contendo 01 Kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	2.000
70	Polpa de fruta sabor ABACAXI COM HORTELÃ - congelada, pasteurizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas, acondicionado em saco plástico transparente. O produto deverá ter ficha técnica, bem como registro no órgão componente. Embalagem contendo 01 Kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	500
71	Polpa de fruta sabor ACEROLA - congelada, pasteurizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas, acondicionado em saco plástico transparente. O produto deverá ter ficha técnica, bem como registro no órgão componente. Embalagem contendo 01 Kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	3.000
72	Polpa de fruta sabor CAJU - congelada, pasteurizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas, acondicionado em saco plástico transparente. O produto deverá ter ficha técnica, bem como registro no órgão componente. Embalagem contendo 01 Kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	2.000
73	Polpa de fruta sabor MORANGO - congelada, pasteurizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas, acondicionado em saco plástico transparente. O produto deverá ter ficha técnica, bem como registro no órgão componente. Embalagem contendo 01 Kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	500
74	Polpa de fruta sabor MARACUJA - congelada, pasteurizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas, acondicionado em saco plástico transparente. O produto deverá ter ficha técnica, bem como registro no órgão componente. Embalagem contendo 01 Kg. EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.000
75	Polpa de fruta sabor GOIABA - congelada, pasteurizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas, acondicionado em saco plástico transparente. O produto deverá ter ficha técnica, bem como registro no órgão componente. Embalagem contendo 01 Kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.000
76	Polvilho doce , aspecto físico pó fino, isento de sujidades, mofo ou fermentação, cor amarela, matéria primária em plástico transparente, atóxico de alta resistência (0,12 a 0,14 micra). Pacote de 01 kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	100
77	Queijo tipo mussarela , ingredientes: leite pasteurizado, fermento lácteo, coalho, cloreto de cálcio e sal, apresentação fatiado, crosta firme, consistente, semi dura, branco, creme homogêneo, odor característico, sabor suave, cravo vacada. Embalagem de plástico transparente contendo a tabela de informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Validade de 03 meses. O transporte do produto deverá ocorrer em veículo refrigerado. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	KG	7.500
78	Queijo tipo mussarela , ingredientes: leite pasteurizado, fermento lácteo, coalho, cloreto de cálcio e sal, apresentação fatiado, crosta firme, consistente, semi dura, branco, creme	KG	2.500



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

	homogêneo, odor característico, sabor suave, cravo vacada. Embalagem de plástico transparente contendo a tabela de informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Validade de 03 meses. O transporte do produto deverá ocorrer em veículo refrigerado. (COTA RESERVADA 25% MPES)		
79	Repolho verde , verdura in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio, apresentação cor e tamanho uniforme, com maturidade para transportação, manipulação e conservação adequada para consumo, isento de manchas e bolores. Livre de resíduos de fertilizantes. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	9.000
80	Rosquinha tipo biscoito , apresentação redonda, sabor coco, classificação doce, de primeira qualidade. Características adicionais sem recheio. Embalagem de 345g aproximadamente, embalado em pacote atóxico. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	4.500
81	Rosquinha tipo biscoito sem glúten e lactose , apresentação redonda, sabor coco, classificação doce, de primeira qualidade. Características adicionais sem recheio. Embalagem de 345g aproximadamente, embalado em pacote atóxico. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.500
82	Sal , tipo refinado, iodado, seco, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo 98,5% de cloreto de sódio, embalagem primária saco de polietileno atóxico, transparente, e com peso de 01 Kg. Para aplicação alimentícia. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	1.000
83	Tomate in natura , espécie salada, tamanho uniforme, de 1ª qualidade, isento de sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	11.000
84	Vinagre , composição: água potável, fermentado acético de álcool, conservador INS 224 e corante natural INS 150c. Acidez volátil 4,0%. Álcool, embalagem transparente contendo 750 ml. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	1.000
85	Pão francês - 45 a 50 g aproximadamente a unidade Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico e sal, com a casca crocante e interior maciço, assado no dia da entrega, acondicionado em saco plástico apropriados e o transporte deverá ocorrer em veículo fechado, totalmente higienizado e próprio para distribuição do alimento. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	KG	9.000
86	Pão francês - 45 a 50 g aproximadamente a unidade Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico e sal, com a casca crocante e interior maciço, assado no dia da entrega, acondicionado em saco plástico apropriados e o transporte deverá ocorrer em veículo fechado, totalmente higienizado e próprio para distribuição do alimento. (COTA RESERVADA 25% MPES)	KG	3.000
87	Pão de leite , tipo cachorro-quente, pesando aproximadamente 50 g. Embalados em sacos transparente, contendo cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujeiras, parasitas e larvas. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	KG	7.500
88	Pão de leite , tipo cachorro-quente, pesando aproximadamente 50 g. Embalados em sacos transparente, contendo cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujeiras, parasitas e larvas. (COTA RESERVADA 25% MPES)	KG	2.500

8.2. Da Intenção de Registro de Preços – IRP:

Em razão da ausência de estrutura administrativa satisfatória para fins de gerenciamento das Atas de Registro de Preços que, poderiam culminar na participação de vários outros órgãos da administração indireta, bem como a Administração ainda não dispõe do modelo padronizado para publicação e fluxo para divulgação deste aviso de intenção de registro de preços, além de que, trata-se de tema novo trazido pela Lei nº 14.133/21, porquanto o município encontra-se em implantação das ações de transição de regimes através de capacitação continuada. Segue ainda documento em anexo, justificando o motivo da não divulgação da IRP.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADA DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE

9.1. Para a obtenção do valor previamente estimado em processo licitatório, utiliza-se dos parâmetros definidos em lei, conforme abaixo:

- Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP;



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

- Painel de Preços do Governo Federal;
- Banco de Preços;
- contratações similares feitas pela Administração Pública, inclusive mediante sistema de registro de preços;
- dados de pesquisa publicada em **mídia especializada** ou de **tabela de referência** formalmente aprovada pelo Poder Executivo Federal;
- sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo;
- pesquisa direta com, no mínimo, 3 (três) **fornecedores**, mediante solicitação formal de cotação, por meio de ofício ou e-mail;
- pesquisa através de notas fiscais eletrônicas emitidas em características similares.
- outros: _____

9.2. A partir do quantitativo estudado em atendimento à unidade demandante e os parâmetros obtidos através das pesquisas de preços realizadas no presente estudo, que intentaram o valor mais próximo possível do praticado no mercado, foram realizados com base nos artigos 21 ao 36 do Decreto Municipal nº 4971/2023, segue estimativa do valor da contratação conforme documentos anexos e exposto na tabela abaixo:

Item	Descrição	Unidade Medida	Quant.	Valor Unitário	Valor Total	Metodologia
1	Abacaxi pérola de 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de maturidade tal que lhe permita suportar manipulação e transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo (a fruta deverá estar madura ao ponto de consumo), obedecendo aos padrões da ANVISA. Cada um deverá ter pelo menos 01 a 1.800 kg. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 14/78 da CNNPA. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	7.000	R\$ 9,19	R\$ 64.330,00	Média
2	Abóbora tipo cabotian de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniformes; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação e transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	2.500	R\$ 3,97	R\$ 9.925,00	Média
3	Abobrinha verde , in natura, espécie brasileira, tamanho uniforme. Produto de primeira qualidade. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	3.000	R\$ 5,34	R\$ 16.020,00	Média
4	Chocolate em pó , sabor chocolate, com composição básica de cacau em pó e açúcar, pó fino de fácil preparo, cor marrom claro a escuro, sabor e cheiro próprio, enriquecido de 8 vitaminas, embalagem primária- pacotes de 800gr, em saco plástico de polietileno atóxico, validade mínima de 12 meses. Marcas de Referência: Nescau, Nestle e Toddy, ou de qualidade igual/superior. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	PCT	6.000	R\$ 17,42	R\$ 104.520,00	Média
5	Chocolate em pó , sabor chocolate, com composição básica de cacau em pó e açúcar, pó fino de fácil preparo, cor marrom claro a escuro, sabor e cheiro próprio, enriquecido de 8 vitaminas, embalagem primária- pacotes de 800gr, em saco plástico de polietileno atóxico, validade mínima de 12	PCT	2.000	R\$ 17,42	R\$ 34.840,00	Média



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

	meses. Marcas de Referência: Nescau, Nestle e Toddy, ou de qualidade igual/superior. (COTA RESERVADA 25% MPEs)					
6	Açúcar tipo cristal , composição origem vegetal, características sacarose de cana de açúcar, embalagem primária em saco plástico atóxico, transparente de alta resistência (0,14 a 0,15 micra). Pacote de 05 kg. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	PCT	2.250	R\$ 22,92	R\$ 51.570,00	Média
7	Açúcar tipo cristal , composição origem vegetal, características sacarose de cana de açúcar, embalagem primária em saco plástico atóxico, transparente de alta resistência (0,14 a 0,15 micra). Pacote de 05 kg. (COTA RESERVADA 25% MPEs)	PCT	750	R\$ 22,92	R\$ 17.190,00	Média
8	Alho de 1ª qualidade , graúdo, novo, bulbo inteiro, são e sem brotos, compacto/firme, tamanho e conformação uniformes, tipos das variedades, devendo ser bem desenvolvidos, sem réstia. Não apresentando grãos chochos, ardidos e manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalados em sacos plásticos com identificação eletrônica de validade e peso. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	1.800	R\$ 31,97	R\$ 57.546,00	Média
9	Amido de milho 100% puro , extraído do melhor milho de melhor qualidade, característica embalagem de 1 kg sendo valor energético 70 kcal, 3% a cada porção de 20 g, e valor energético de 17 g, equivalente a 6%, não contendo glúten, característica adicional espessante, prazo de validade 12 meses. Caixa ou embalagem plástica com 01 kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.000	R\$ 11,81	R\$ 11.810,00	Média
10	Arroz branco agulhinha , não integral, tipo 1, classe longo fino, umidade máxima de 14%, isento de sujidades e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (encapamento). Embalagem intacta, primária 5 kg em saco plástico atóxico transparente de alta resistência (0,14 a 0,15 micra). Validade 12 meses a partir da data de entrega. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	PCT	6.750	R\$ 23,71	R\$ 160.042,50	Média
11	Arroz branco agulhinha , não integral, tipo 1, classe longo fino, umidade máxima de 14%, isento de sujidades e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (encapamento). Embalagem intacta, primária 5 kg em saco plástico atóxico transparente de alta resistência (0,14 a 0,15 micra). Validade 12 meses a partir da data de entrega. (COTA RESERVADA 25% MPEs)	PCT	2.250	R\$ 23,71	R\$ 53.347,50	Média
12	Aveia em flocos finos , acondicionado em embalagem resistente em polietileno atóxico contendo 500 g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de	PCT	600	R\$ 11,36	R\$ 6.816,00	Média



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

	sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis meses a contar da data de entrega). (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)					
13	Banana nanica in natura, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e formação uniforme, com grau de maturação tal que permita suportar o transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato ou imediato. Não apresentando manchas, mancha duras e bolor. A fruta deverá estar madura ao ponto de consumo. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	KG	5.250	R\$ 6,86	R\$ 36.015,00	Média
14	Banana nanica in natura, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e formação uniforme, com grau de maturação tal que permita suportar o transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato ou imediato. Não apresentando manchas, mancha duras e bolor. A fruta deverá estar madura ao ponto de consumo. (COTA RESERVADA 25% MPEs)	KG	1.750	R\$ 6,86	R\$ 12.005,00	Média
15	Batata Monalisa , legume in natura, de 1ª qualidade, tamanho uniforme, lisa e limpa, sem lesões de origem mecânica ou física. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	9.000	R\$ 5,54	R\$ 49.860,00	Média
16	Beterraba , legume in natura, espécie comum, tamanho uniforme de 1ª qualidade, casca lisa, limpa, firme e sem rachaduras, cor concentrada, sem lesões de origem física ou mecânica. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	2.000	R\$ 5,86	R\$ 11.720,00	Média
17	Biscoito sabor água e sal , crocante, apresentação quadrada, classificação salgado, sem recheio, aplicação alimentação humana, embalagem primária em saco plástico atóxico, com aproximadamente 345 gramas contendo três pacotes individuais cada embalagem. Validade de 12 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	3.000	R\$ 5,57	R\$ 16.710,00	Média
18	Biscoito sabor água e sal sem glúten , crocante, apresentação quadrada, classificação salgado, sem recheio, aplicação alimentação humana, embalagem primária em saco plástico atóxico, com aproximadamente 345 gramas contendo três pacotes individuais cada embalagem. Validade de 12 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.500	R\$ 5,39	R\$ 8.085,00	Média
19	Biscoito sabor coco , apresentação quadrada, classificação doce, sem recheio, aplicação alimentação humana, embalagem primária em saco plástico atóxico com 345 g aproximadamente. Validade de 12 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	3.000	R\$ 6,08	R\$ 18.240,00	Média
20	Biscoito sabor coco sem glúten , apresentação quadrada, classificação doce, sem recheio, aplicação alimentação humana, embalagem primária em saco plástico atóxico com 345 g aproximadamente. Validade de 12 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.500	R\$ 11,86	R\$ 17.790,00	Média
21	Carne bovina, tipo miolo de acém , conforme solicitado: Móida , carne fresca, resfriada, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como, insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livre de qualquer substância contaminante que possa	KG	14.250	R\$ 34,62	R\$ 493.335,00	Média



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

	<p>encobrir alguma alteração. Deve ser fresca, de abate recente, ser isenta de cartilagens e ossos. Com no máximo 8 % de sebo e gordura. Não pode ser adicionada de quaisquer outros tipos de carnes, gorduras, diafragmas ou outro item. Características adicionais: cor vermelho vivo, de 1ª qualidade, máximo de 1% de resíduo, resfriada imediatamente após moagem, submetida ao processo de inspeção SIF/SIE/SIM/COINTA/SISBI . Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado com temperatura inferior a 7°C e estar de acordo com o regulamento vigente na instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 – regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado; ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Embalado a cada 2 kg. O produto deve ser acompanhado de análise microbiológica em laboratório oficial de no mínimo 90 dias de emissão da análise. Contagem de aeróbios mesófilos; Contagem escherichia coli; Pesquisa de salmonela spp; Staphylococcus coagulase.</p> <p>(COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)</p>					
22	<p>Carne bovina, tipo miolo de acém, conforme solicitado: Moída, carne fresca, resfriada, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como, insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livre de qualquer substância contaminante que possa encobrir alguma alteração. Deve ser fresca, de abate recente, ser isenta de cartilagens e ossos. Com no máximo 8 % de sebo e gordura. Não pode ser adicionada de quaisquer outros tipos de carnes, gorduras, diafragmas ou outro item. Características adicionais: cor vermelho vivo, de 1ª qualidade, máximo de 1% de resíduo, resfriada imediatamente após moagem, submetida ao processo de inspeção SIF/SIE/SIM/COINTA/SISBI . Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado com temperatura inferior a 7°C e estar de acordo com o regulamento vigente na instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 – regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado; ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Embalado a cada 2 kg. O produto deve ser acompanhado de análise microbiológica em laboratório oficial de no mínimo 90 dias de emissão da análise. Contagem de aeróbios mesófilos; Contagem escherichia coli; Pesquisa de salmonela spp; Staphylococcus coagulase.</p> <p>(COTA RESERVADA 25% MPEs)</p>	KG	4.750	R\$ 34,62	R\$ 164.445,00	Média
23	<p>Carne bovina, in natura, tipo músculo, Carne bovina de 1ª, tipo músculo picado em cubos, sem</p>	KG	9.000	R\$ 36,25	R\$ 326.250,00	Média



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

	<p>gordura externa, cortado em cubos de 2 cm a 3 cm, de abate recente. Carne fresca, resfriada, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livre de quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Deve conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagem, e de ossos. Deve ser manipulada no dia por estabelecimento com boas práticas de manipulação, higiene e licença da vigilância sanitária. Serão rejeitadas as carnes com coloração, odor e aspecto impróprios. Validade mínima de 3 meses. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote; número do registro em órgão competente; SIF/SIE/SIM/COINTA/SISBI. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado com temperatura inferior a 7°C, de acordo com o regulamento vigente na instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 – regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado; ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Embalado a cada 2 kg. O produto deve ser acompanhado de análise microbiológica em laboratório oficial de no mínimo 90 dias da emissão da análise. Contagem de aeróbios mesófilos; Contagem escherichia coli; Pesquisa de salmonela spp; Staphylococcus coagulase.</p> <p>(COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)</p>					
24	<p>Carne bovina, in natura, tipo músculo, Carne bovina de 1ª, tipo músculo picado em cubos, sem gordura externa, cortado em cubos de 2 cm a 3 cm, de abate recente. Carne fresca, resfriada, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livre de quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Deve conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagem, e de ossos. Deve ser manipulada no dia por estabelecimento com boas práticas de manipulação, higiene e licença da vigilância sanitária. Serão rejeitadas as carnes com coloração, odor e aspecto impróprios. Validade mínima de 3 meses. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote; número do registro em órgão competente; SIF/SIE/SIM/COINTA/SISBI. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado com temperatura inferior a 7°C, de acordo com o regulamento vigente na instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 – regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado; ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Embalado a cada 2 kg. O produto deve ser acompanhado de análise microbiológica em laboratório oficial de no</p>	KG	3.000	R\$ 36,25	R\$ 108.750,00	Média



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

	mínimo 90 dias da emissão da análise. Contagem de aeróbios mesófilos; Contagem escherichia coli; Pesquisa de salmonela spp; Staphylococcus coagulase. (COTA RESERVADA 25% MPEs)					
25	Carne bovina, in natura, tipo patinho , de acordo com solicitado no pedido, cortado em bifes de espessura média, com aproximadamente 180 gramas, de abate recente. Carne fresca, resfriada, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livre de quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Deve conter no máximo 5% de gordura e sebo, ser isenta de cartilagem, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Serão rejeitadas as carnes com coloração, odor e aspecto impróprios. Validade mínima de 3 meses. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote; número do registro em órgão competente; SIF/SIE/SIM/COINTA/SISBI. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado inferior a 7°C e estar de acordo com o regulamento vigente na instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 – regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado; ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Embalado a cada 2 kg. O produto deve ser acompanhado de análise microbiológica em laboratório oficial de no mínimo 90 dias da emissão da análise. Contagem de aeróbios mesófilos; Contagem escherichia coli; Pesquisa de salmonela spp; Staphylococcus coagulase. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	KG	5.062	R\$ 42,95	R\$ 217.412,90	Média
26	Carne bovina, in natura, tipo patinho , de acordo com solicitado no pedido, cortado em bifes de espessura média, com aproximadamente 180 gramas, de abate recente. Carne fresca, resfriada, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livre de quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Deve conter no máximo 5% de gordura e sebo, ser isenta de cartilagem, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Serão rejeitadas as carnes com coloração, odor e aspecto impróprios. Validade mínima de 3 meses. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote; número do registro em órgão competente; SIF/SIE/SIM/COINTA/SISBI. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado inferior a 7°C e estar de acordo com o regulamento vigente na instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 – regulamento técnico para rotulagem de produtos de	KG	1.687	R\$ 42,95	R\$ 72.456,65	Média



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

	origem animal embalado; ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Embalado a cada 2 kg. O produto deve ser acompanhado de análise microbiológica em laboratório oficial de no mínimo 90 dias da emissão da análise. Contagem de aeróbios mesófilos; Contagem escherichia coli; Pesquisa de salmonela spp; Staphylococcus coagulase. (COTA RESERVADA 25% MPEs)					
27	Carne de frango tipo coxa e sobrecoxa , congelada, proveniente de aves sãs, limpas e isento de parasitas, de abate recente. Carne fresca, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livres de quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Isenta de adição de água, soja ou qualquer tempero. Possuir licença da vigilância sanitária e registro ministério agricultura. Serão rejeitadas as carnes com coloração, odor e aspecto impróprios. Validade mínima de 2 meses da data de entrega. Com registro no SIF/SIP. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	KG	10.687	R\$ 12,42	R\$ 132.732,54	Média
28	Carne de frango tipo coxa e sobrecoxa , congelada, proveniente de aves sãs, limpas e isento de parasitas, de abate recente. Carne fresca, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livres de quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Isenta de adição de água, soja ou qualquer tempero. Possuir licença da vigilância sanitária e registro ministério agricultura. Serão rejeitadas as carnes com coloração, odor e aspecto impróprios. Validade mínima de 2 meses da data de entrega. Com registro no SIF/SIP. (COTA RESERVADA 25% MPEs)	KG	3.562	R\$ 12,42	R\$ 44.240,04	Média
29	Cebola nacional, in natura de 1ª qualidade , lisa, com polpa intacta e limpa com coloração e tamanho uniforme típico das variedades. Sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, mancha duras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de terra aderente a casca e resíduos de fertilizantes. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	8.000	R\$ 5,42	R\$ 43.360,00	Média
30	 Cenoura in natura, de 1ª qualidade , lisa, casca firme, sem rugas, de aparência fresca, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniforme típico da variedade. Sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, mancha duras, bolores ou outros efeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de terra aderente a casca e resíduos de fertilizantes. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	8.000	R\$ 5,70	R\$ 45.600,00	Média
31	Chuchu de 1ª qualidade in natura , espécie verde comum, tamanho uniforme, apresentando grau de maturação apropriado para consumo. Com ausência de sujidades. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	2.000	R\$ 5,55	R\$ 11.100,00	Média
32	Coco ralado sem sacarose, baixo teor de gordura, sem aditivo, c/ parte dos componentes do endosperma do fruto, sãos e maduros, sem cheiro ou ranço. Embalagem plástica atóxica, contendo 100 g. Produto de primeira qualidade.	PCT	1.000	R\$ 5,38	R\$ 5.380,00	Média



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

	(EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)					
33	Colorau , classificação condimento, apresentação industrial, matéria prima colorau, aspecto físico pó, aplicação culinária. Embalagem: pacote com 500 g, contendo data de fabricação e prazo de validade. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	800	R\$ 8,62	R\$ 6.896,00	Média
34	Condimento tipo orégano , apresentação desidratado de 1ª qualidade, embalagem plástica transparente pacote contendo 500g. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	700	R\$ 18,55	R\$ 12.985,00	Média
35	Creme de leite , ingredientes gordura láctea com até 35%, apresentação embalagem tetrapak, peso 200g, conservação ambiente seco e arejado, prazo de validade contida na embalagem. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	5.000	R\$ 4,31	R\$ 21.550,00	Média
36	Extrato de tomate sem tempero, concentrado, 100% natural, ingrediente básico tomate, sal e açúcar, prazo de validade 12 meses, conservação isento de fermentação, embalagem plástica sachê, hermeticamente fechado. Peso 1.700 kg. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	UN	3.000	R\$ 25,00	R\$ 75.000,00	Média
37	Extrato de tomate sem tempero, concentrado, 100% natural, ingrediente básico tomate, sal e açúcar, prazo de validade 12 meses, conservação isento de fermentação, embalagem plástica sachê, hermeticamente fechado. Peso 1.700 kg. (COTA RESERVADA 25% MPES)	UN	1.000			Média
38	Farinha de trigo especial de 1ª qualidade , tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Obtido de grãos de trigo são e limpos, sem fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas, ranços, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem primária, papel atóxico, contendo 1kg. Validade 06 meses. Contendo a data de validade na embalagem, informações nutricionais, em pacote devidamente embalados. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	4.000	R\$ 5,98	R\$ 23.920,00	Média
39	Farinha de Arroz sem glutém especial de 1ª qualidade, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Obtido de grãos de trigo são e limpos, sem fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas, ranços, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem primária, papel atóxico, contendo 1kg. Validade 06 meses. Contendo a data de validade na embalagem, informações nutricionais, em pacote devidamente embalados. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.000	R\$ 13,96	R\$ 13.960,00	Média
40	Feijão carioquinha , tipo 1, classe cores, maquinado. Embalagem contendo 01 kg, de alta resistência (0,12 a 0,14 micra), teor de impureza máximo de 1%, com identificação do produto, marca do fabricante, validade e peso. O produto deverá ter registro na ANVISA. Validade de 03 a 06 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	9.000	R\$ 10,31	R\$ 92.790,00	Média
41	Fermento químico em pó , de primeira qualidade, embalagem plástica com formato anatômico, aplicação culinária em geral. Embalagem com 100g. Validade de 06 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	2.000	R\$ 4,58	R\$ 9.160,00	Média



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

42	Fermento biológico instantâneo para pão , apresentação em pó embalagens plásticas, com formato anatômico, aplicação culinária em geral. Prazo de validade 180 dias. Embalagem a vácuo contendo 500 g. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	400	R\$ 27,60	R\$ 11.040,00	Média
43	Fubá aspecto físico fino pó , enriquecido com ácido fólico e ferro, fino, fabricado de matérias sãs e limpas e livres de matérias estranhas. Não deve estar fermentado, rançoso ou úmido. Validade mínima de 3 meses a partir da data da entrega. 1kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.000	R\$ 5,94	R\$ 5.940,00	Média
44	Farinha de mandioca tipo 1 pura, torrada sem aditivo químico, pacote de 1 kg (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.000	R\$ 10,19	R\$ 10.190,00	Média
45	Filé de peito de frango ; apresentação sem tempero, característica adicionais sem osso e resfriado, de 1ª qualidade, e com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem de 01 Kg (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	KG	7.312	R\$ 22,10	R\$ 161.595,20	Média
46	Filé de peito de frango ; apresentação sem tempero, característica adicionais sem osso e resfriado, de 1ª qualidade, e com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem de 01 Kg (COTA RESERVADA 25% MPEs)	KG	2.437	R\$ 22,10	R\$ 53.857,70	Média
47	Filé de Tilápia produto in natura , sem pele e sem espinhas, congelado, sem presença de cristais de gelo com peso médio definido (ex: 100g a 200g por filé), isento de parasitas e sujidades. Embalagem primária atóxica de 1kg ou 2kg, selada e com registro SIF, SIE/SIM/COINTA/SISBI, validade mínima de 6 meses e temperatura de armazenamento a -18°C. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	1.000	R\$ 53,46	R\$ 53.460,00	Média
48	logurte com polpa de frutas – adoçado com fibras, sabor morango, com consistências cremosas ou líquidas a base de leite integral pasteurizado, acondicionadas em saco de plástico, atóxico e estéril, fechado à vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIFDIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Contendo 1 litro. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	LT	18.750	R\$ 12,02	R\$ 225.375,00	Média
49	logurte com polpa de frutas – adoçado com fibras, sabor morango, com consistências cremosas ou líquidas a base de leite integral pasteurizado, acondicionadas em saco de plástico, atóxico e estéril, fechado à vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIFDIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Contendo 1 litro. (COTA RESERVADA 25% MPEs)	LT	6.250	R\$ 12,02	75.125,00	Média



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

50	Laranja fruta in natura , espécie pera rio, 80% de maturação, tamanho uniforme, de 1ª qualidade, consumo humano. A fruta deverá estar madura própria para consumo. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	7.000	R\$ 5,03	R\$ 35.210,00	Média
51	Leite condensado – produzido com leite integral e/ou leite em pó, açúcar e lactose, acondicionado em embalagem de 395g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Validade de 06 meses a partir da entrega do produto. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	3.000	R\$ 7,14	R\$ 21.420,00	Média
52	Leite de coco , natural, produto obtido de leite de coco, pasteurizado e homogeneizado. Pó uniforme sem grumos, integral, concentrado, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspectos cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionado em vidros apropriados com 200ml, embalados em caixas de papelão limpas, integradas e resistentes. A embalagem deverá conter dados de identificação, procedência nutricional, nº do lote, validade e quantidade. Registro na ANVISA. Validade de 06 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	1.200	R\$ 5,80	R\$ 6.960,00	Média
53	Leite integral pasteurizado Tipo C , líquido com teor de matéria gorda mínimo de 3%, embalagem em saco plástico contendo 01 litro, validade mínima de 02 a 04 dias, a contar da data da entrega na unidade requisitante (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	LT	24.750	R\$ 5,80	R\$ 143.550,00	Média
54	Leite integral pasteurizado Tipo C , líquido com teor de matéria gorda mínimo de 3%, embalagem em saco plástico contendo 01 litro, validade mínima de 02 a 04 dias, a contar da data da entrega na unidade requisitante (COTA RESERVADA 25% MPEs)	LT	8.250	R\$ 5,80	R\$ 47.850,00	Média
55	Leite integral pasteurizado UHT zero lactose , líquido com teor de matéria gorda mínimo de 3%, embalagem Treta Pak contendo 01 litro. Validade mínima de 04 a 06 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	LT	1.000	R\$ 7,64	R\$ 7.640,00	Média
56	Maçã fruta in natura , espécie gala ou fuji, tamanho uniforme, de 1ª qualidade, sabor e cheiro próprio, isento de sujeiras e rachaduras. A fruta deve estar madura própria para consumo imediato. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	KG	7.500	R\$ 10,85	R\$ 81.375,00	Média
57	Maçã fruta in natura , espécie gala ou fuji, tamanho uniforme, de 1ª qualidade, sabor e cheiro próprio, isento de sujeiras e rachaduras. A fruta deve estar madura própria para consumo imediato. (COTA RESERVADA 25% MPEs)	KG	2.500	R\$ 10,85	R\$ 27.125,00	Média
58	Macarrão com Sêmola Parafuso , pacote de 500 gramas, prazo de validade 12 meses (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	8.000	R\$ 4,59	R\$ 36.720,00	Média
59	Macarrão de Arroz sem glúten Parafuso , pacote de 500 gramas, prazo de validade 12 meses (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.000	R\$ 7,10	R\$ 7.100,00	Média



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

60	Mamão fruta in natura , espécie formosa, com 60 a 80% de maturação, tamanho uniforme de 1ª qualidade. A fruta deverá estar madura, própria para consumo imediato. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	7.000	R\$ 9,11	R\$ 63.770,00	Média
61	Mandioca descascada limpa e sem manchas , congelados pacotes íntegros de 01 kg que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de fabricação e data de vencimento. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	5.000	R\$ 9,14	R\$ 45.700,00	Média
62	Manteiga de Leite , embalagem plástica transparente de 1 Kg. contendo tabela nutricional, data de fabricação, prazo de validade e registro no ministério da agricultura SIM, SIE ou SIF. Validade no mínimo de 90 dias. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	800	R\$ 58,77	R\$ 47.016,00	Média
63	Margarina com sal , contendo no mínimo 80% de lipídios, Margarina com sal, de acordo com o pedido, produzida com matérias-primas sãs, limpas e de boa qualidade. Isenta de materiais estranhos e sujidades, com pelo menos 80% de lipídeos. Ingredientes básicos: óleos vegetais líquidos, água, leite em pó desnatado reconstituído, aroma idêntico ao natural de manteiga, antioxidantes, corantes naturais de urucum e cúrcuma. Embalagem de 1 kg. Não contém glúten. Prazo de validade: 3 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	3.000	R\$ 16,19	R\$ 48.570,00	Média
64	Melancia in natura , espécie fruta redonda, aplicação alimentar. Características: graúda, de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas, larvas, tamanho e coloração uniforme devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, pesando em 08 a 12 kg cada unidade, acondicionada em granel. A fruta deverá estar madura e própria para consumo imediato. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	15.000	R\$ 4,50	R\$ 67.500,00	Média
65	Milho Verde em conserva , contendo grãos de milho verde cozidos, aplicação uso culinário. Contendo prazo de validade na embalagem sachê, aproximadamente 2 kg com validade mínima 12 meses. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	UN	3.000	R\$ 30,60	R\$ 90.780,00	Média
66	Milho Verde em conserva , contendo grãos de milho verde cozidos, aplicação uso culinário. Contendo prazo de validade na embalagem sachê, aproximadamente 2 kg com validade mínima 12 meses. (COTA RESERVADA 25% MPEs)	UN	1.000	R\$ 30,60	R\$ 30.260,00	Média
67	Oleo Vegetal Comestível , matéria prima soja, aplicação na culinária em geral, tipo refinado, calorias de 810/100. Embalagem plástica com 900ml. Contendo data validade 10 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	10.000	R\$ 8,73	R\$ 87.300,00	Média
68	Ovos de galinha de 1ª qualidade , fresco, branco, casca dura, limpo, tamanho uniforme, peso de 45 a 55 g, pasteurizado, com clara límpida, transparente, consistente e densa, gema translúcida, consistente e centralizada no meio da clara. Sabor e odor característico e agradável. Não apresentando trincas, deformações, manchas, rachaduras,	DZ	8.000	R\$ 10,51	R\$ 84.080,00	Média



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

	bolores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalagem nova com data de validade e inspeção. (Dúzia) (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)					
69	Polpa de fruta sabor ABACAXI - congelada, pasteurizada, sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas, acondicionado em saco plástico transparente. O produto deverá ter ficha técnica, bem como registro no órgão componente. Embalagem contendo 01 Kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	2.000	R\$ 21,20	R\$ 42.400,00	Média
70	Polpa de fruta sabor ABACAXI COM HORTELÃ - congelada, pasteurizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas, acondicionado em saco plástico transparente. O produto deverá ter ficha técnica, bem como registro no órgão componente. Embalagem contendo 01 Kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	500	R\$ 18,85	R\$ 9.425,00	Média
71	Polpa de fruta sabor ACEROLA - congelada, pasteurizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas, acondicionado em saco plástico transparente. O produto deverá ter ficha técnica, bem como registro no órgão componente. Embalagem contendo 01 Kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	3.000	R\$ 19,46	R\$ 58.380,00	Média
72	Polpa de fruta sabor CAJU - congelada, pasteurizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas, acondicionado em saco plástico transparente. O produto deverá ter ficha técnica, bem como registro no órgão componente. Embalagem contendo 01 Kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	2.000	R\$ 19,52	R\$ 39.040,00	Média
73	Polpa de fruta sabor MORANGO - congelada, pasteurizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas, acondicionado em saco plástico transparente. O produto deverá ter ficha técnica, bem como registro no órgão componente. Embalagem contendo 01 Kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	500	R\$ 27,04	R\$ 12.020,00	Média
74	Polpa de fruta sabor MARACUJA - congelada, pasteurizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas, acondicionado em saco plástico transparente. O produto deverá ter ficha técnica, bem como registro no órgão componente. Embalagem contendo 01 Kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.000	R\$ 37,88	R\$ 37.800,00	Média
75	Polpa de fruta sabor GOIABA - congelada, pasteurizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas, acondicionado em saco plástico transparente. O produto deverá ter ficha técnica, bem como registro no órgão componente. Embalagem contendo 01 Kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.000	R\$ 24,19	R\$ 24.190,00	Média
76	Polvilho doce , aspecto físico pó fino, isento de sujidades, mofo ou fermentação, cor amarela, matéria primária em plástico transparente, atóxico de alta resistência (0,12 a 0,14 micra). Pacote de 01 kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	100	R\$ 12,25	R\$ 1.225,00	Média
77	Queijo tipo mussarela , ingredientes: leite pasteurizado, fermento lácteo, coalho, cloreto de cálcio e sal, apresentação fatiado, crosta firme, consistente, semi dura, branco, creme homogêneo,	KG	7.500	R\$ 50,08	R\$ 375.600,00	Média



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

	odor característico, sabor suave, cravo vacada. Embalagem de plástico transparente contendo a tabela de informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Validade de 03 meses. O transporte do produto deverá ocorrer em veículo refrigerado. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)					
78	Queijo tipo mussarela , ingredientes: leite pasteurizado, fermento lácteo, coalho, cloreto de cálcio e sal, apresentação fatiado, crosta firme, consistente, semi dura, branco, creme homogêneo, odor característico, sabor suave, cravo vacada. Embalagem de plástico transparente contendo a tabela de informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Validade de 03 meses. O transporte do produto deverá ocorrer em veículo refrigerado. (COTA RESERVADA 25% MPEs)	KG	2.500	R\$ 50,08	R\$ 125.200,00	Média
79	Repolho verde , verdura in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio, apresentação cor e tamanho uniforme, com maturidade para transportação, manipulação e conservação adequada para consumo, isento de manchas e bolores. Livre de resíduos de fertilizantes. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	9.000	R\$ 4,34	R\$ 39.060,00	Média
80	Rosquinha tipo biscoito , apresentação redonda, sabor coco, classificação doce, de primeira qualidade. Características adicionais sem recheio. Embalagem de 345g aproximadamente, embalado em pacote atóxico. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	4.500	R\$ 5,83	R\$ 26.235,00	Média
81	Rosquinha tipo biscoito sem glúten e lactose , apresentação redonda, sabor coco, classificação doce, de primeira qualidade. Características adicionais sem recheio. Embalagem de 345g aproximadamente, embalado em pacote atóxico. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.500	R\$ 7,88	R\$ 11.820,00	Média
82	Sal , tipo refinado, iodado, seco, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo 98,5% de cloreto de sódio, embalagem primária saco de polietileno atóxico, transparente, e com peso de 01 Kg. Para aplicação alimentícia. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	1.000	R\$ 3,05	R\$ 3.050,00	Média
83	Tomate in natura , espécie salada, tamanho uniforme, de 1ª qualidade, isento de sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	11.000	R\$ 8,41	R\$ 92.510,00	Média
84	Vinagre , composição: água potável, fermentado acético de álcool, conservador INS 224 e corante natural INS 150c. Acidez volátil 4,0%. Álcool, embalagem transparente contendo 750 ml. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	1.000	R\$ 4,28	R\$ 4.280,00	Média
85	Pão francês - 45 a 50 g aproximadamente a unidade Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico e sal, com a casca crocante e interior maciço, assado no dia da entrega, acondicionado em saco plástico apropriados e o transporte deverá ocorrer em veículo	KG	9.000	R\$ 22,64	R\$ 203.760,00	Média



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

	fechado, totalmente higienizado e próprio para distribuição do alimento. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)					
86	Pão francês - 45 a 50 g aproximadamente a unidade Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico e sal, com a casca crocante e interior maciço, assado no dia da entrega, acondicionado em saco plástico apropriados e o transporte deverá ocorrer em veículo fechado, totalmente higienizado e próprio para distribuição do alimento. (COTA RESERVADA 25% MPEs)	KG	3.000	R\$ 22,64	R\$ 67.920,00	Média
88	Pão de leite , tipo cachorro-quente, pesando aproximadamente 50 g. Embalados em sacos transparente, contendo cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujeiras, parasitas e larvas. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	KG	7.500	R\$ 24,45	R\$ 183.375,00	Média
89	Pão de leite , tipo cachorro-quente, pesando aproximadamente 50 g. Embalados em sacos transparente, contendo cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujeiras, parasitas e larvas. (COTA RESERVADA 25% MPEs)	KG	2.500	R\$ 24,45	R\$ 61.125,00	Média

9.2.1. O valor total estimado da contratação é de R\$ 5.702.569,03 (cinco milhões, setecentos e dois mil, quinhentos e sessenta e nove reais e três centavos)

9.3. O pagamento deverá ser realizado com verba:

- Municipal - R\$ R\$ 570.120,90 (10%)
- Federal PENAE- R\$ 4.560.967,23 (80%)
- Federal Salário Educação - R\$ 570.120,90 (10%)

9.3.1. Forma de pagamento: O documento de cobrança da Contratada será mediante nota fiscal, cujo crédito será realizado na conta corrente indicada pela Contratada.

9.4 Os recursos são pertinentes à seguinte dotação orçamentária:

Órgão: 02

Unidade: 02.03

Função: 12

Sub-Função: 361, 365 e 367

Programa: 0002

Projeto/Atividade: 2.113, 2.116, 2.118, 2.122.

Elemento de Despesa: 33.90.30.00

Ficha: 101,102,103,137,138,139,159,160,161,166,167,168

Desdobramento nº: 07

Fonte de Recursos: 1500, 1550, 1552

Plano Plurianual: Lei nº 1.829/2025

10. ALINHAMENTO AOS INSTRUMENTOS DE PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO

10.1. O objeto estudado encontra-se alinhado com os instrumentos orçamentários do município e com o Plano Anual de contratação, conforme ID 36/20296 - link <https://pncp.gov.br/app/pca/15389596000130/2026/1>.

11. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS

11.1. O resultado pretendido da aquisição de gêneros alimentícios para a rede municipal de ensino do município de Costa Rica/MS abrangerá diversos aspectos, incluindo:





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

- Alimentação Saudável e Nutritiva: Será garantido que os beneficiários das instituições de ensino que tenham acesso a uma alimentação de qualidade, balanceada e nutritiva, promovendo assim a saúde e o bem-estar de todos.
- Segurança Alimentar: Assegurar-se-á de que os alimentos fornecidos atendam aos mais altos padrões de segurança alimentar, livres de contaminações e próprios para o consumo humano.
- Economia Local Fortalecida: Será contribuído para o fortalecimento da economia local, apoiando produtores e fornecedores da região.
- Sustentabilidade Ambiental: Reduzir-se-á o impacto ambiental associado à produção e transporte de alimentos, optando por práticas mais sustentáveis e a priorização da compra local, o que reduzirá as emissões de carbono e promoverá a conservação dos recursos naturais.
- Desenvolvimento Comunitário: Estimular-se-á o desenvolvimento comunitário ao promover o envolvimento e a colaboração entre diferentes partes interessadas, fortalecendo os laços sociais e fomentando um senso de pertencimento à comunidade.
- Eficiência Operacional: Garantir-se-á a continuidade e eficiência das operações das instituições envolvidas, evitando interrupções no fornecimento de alimentos e otimizando os recursos disponíveis.
- Transparência e Accountability: Assegurar-se-á a transparência e prestação de contas em todo o processo de aquisição, garantindo que os recursos públicos sejam utilizados de forma responsável e eficaz.
- Satisfação dos Beneficiários: Será proporcionada uma experiência positiva aos beneficiários das instituições, garantindo que suas necessidades alimentares sejam atendidas de forma adequada e satisfatória.

11.2. Em resumo, o resultado pretendido será criar um sistema de alimentação que promova a saúde, a sustentabilidade e o desenvolvimento local, contribuindo para o bem-estar das instituições de ensino do município como um todo.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL OU ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DO ÓRGÃO DA ADMINISTRAÇÃO

12.1 Não há providencias adicionais a serem adotadas, tendo em vista que as cozinhas das unidades escolares já se encontram devidamente estruturadas, dispoendo de todos os equipamentos necessários para a adequada confecção da merenda escolar. Ressalta-se, ainda, que tais ambientes são equipados com sistema de climatização, garantindo melhores condições de trabalho às profissionais responsáveis pelo preparo dos alimentos.

Destaca-se, que as merendeiras já receberam capacitação apropriada, estando aptas a realizar a preparação da merenda escolar em conformidade com as exigências legais vigentes e com o padrão de qualidade adotado pelo município, incluindo a elaboração de cardápios específicos destinados a atender alunos com restrições alimentares. Ademais, o gestor e o fiscal de contratos foram devidamente designados e capacitados para o exercício de suas funções, em observância à Lei nº 14.133/2021 e ao Decreto Municipal nº 4.926/2023 – Plano Básico de Fiscalização. Diante do exposto, verifica-se que a Secretaria Municipal de Educação já adotou todas as providencias necessárias que antecedem o regular andamento do presente processo.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

13.1. De acordo com a solução adotada não há contratações que guardam relação/afinidade/dependência com o objeto da contratação, sejam elas já realizadas ou em contratações futuras.

14. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

14.1. O parcelamento se aplica ao presente ETP, tendo o julgamento da contratação escopo no critério das ofertas como “*menor preço por item*”, mostrando-se tecnicamente e economicamente viável, tendo em vista o objetivo de





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

propiciar a ampla participação de licitantes na disputa, aumentando a competitividade e a viabilização de melhores propostas.

15. DOS POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS, INCLUÍDOS REQUISITOS DE BAIXO CONSUMO DE ENERGIA E DE OUTROS RECURSOS

15.1. Para a presente contratação, verificam-se possíveis impactos ambientais, incluídos requisitos de baixo consumo de energia, (*logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos*) *no que couber, sendo necessárias as seguintes ações mitigadoras e de implantação/instalação:

15.1.1. Possíveis impactos ambientais

- Produção de Alimentos: uso intensivo de água, aplicação de agrotóxico e fertilizantes químicos.
- Transporte e logística: alto consumo de combustíveis fósseis, emissão de CO₂ por veículos e poluição atmosférica;
- Embalagens: geração de resíduos sólidos (plásticos, papelão), baixa reciclabilidade de alguns materiais e uso excessivo de embalagens individuais;
- Armazenamento e Conservação: alto consumo de energia (refrigeração e congelamento) e perdas por armazenamento inadequado;

Desperdício de alimentos: sobra na preparação e consumo e descarte inadequado (geração de metano em aterros)

15.1.2. Medidas Mitigadoras e sustentáveis

- Seleção de fornecedores: priorizar produtos locais e regionais, orgânicos e de base agroecológica e da agricultura familiar;
- Critérios de baixo consumo de energia e recursos: preferir alimentos in natura ou minimamente processados que dispensem refrigeração intensiva e de safra (menor uso de insumos e energia);
- Transporte e logística: priorizar fornecedores próximos otimizando rotas de entrega e incentivo de uso de veículos mais eficientes ou menos poluentes;
- Embalagens: priorizar embalagens recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis reduzindo embalagens individuais;
- Armazenamento: planejar compra conforme a demanda e manter o controle da temperatura para evitar perdas;
- Redução de desperdícios: planejar cardápios, inserir na comunidade escolar a educação alimentar aos alunos e aproveitamento integral dos alimentos e destinação adequada e compostagem de resíduos orgânicos;

Gestão de resíduos: implantar a coleta seletiva nas instituições de ensino.

16. GERENCIAMENTO DE RISCOS

16.1. O presente estudo identificou pontualmente os riscos relacionados ao objeto, e relacionou no Anexo II – Relatório de Gerenciamento de Riscos deste Estudo Técnico Preliminar.

16.1.1. Plano Básico de Fiscalização

16.1.1.1. A equipe de fiscalização designada deverá obrigatoriamente atender ao Plano Básico de Fiscalização, conforme disposto no Decreto nº 4.926/2023 publicado no site eletrônico do município, podendo ser acessado através do link: https://www.costarica.ms.gov.br/arquivos/plano_de_fiscalizaCAo_do_municipio_de_costa_rica-ms_14094038.pdf.

16.1.1.2. Matriz de Risco





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

- Para o objeto estudado, considerando que não encontramos riscos pontuais ao objeto conforme registrado no item acima, entendemos que não é necessário formalizar a matriz de riscos.
- Para o objeto estudado identificamos os riscos pontuados no Anexo II, porém não sugerimos a formalização da matriz de riscos, porquanto com a adoção das ações mitigadoras apontada, a divisão de riscos entre as partes não se mostra necessária.
- Para o objeto estudado, e conforme os riscos pontuais ao objeto relacionados na tabela acima, sugerimos a realização da formalização da matriz de riscos com os apontamentos abaixo lançados quanto a divisão dos riscos entre as partes: _____.

17. DA DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

17.1. Devido à necessidade do objeto pretendido neste estudo e após análise das informações apresentadas pela unidade demandante, consideramos **VIÁVEL** a contratação, **segundo as orientações técnicas contidas neste estudo.**



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

(Este anexo é um modelo e deve ser feito em papel timbrado do licitante)

ANEXO II**MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS
SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS**

MUNICÍPIO DE COSTA RICA			
ÓRGÃO: PREFEITURA MUNICIPAL DE COSTA RICA			
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº: 82/2026		PREGÃO ELETRÔNICO Nº 15/2026	
TIPO DE JULGAMENTO:		MENOR PREÇO POR ITEM	
RAZÃO SOCIAL:			CNPJ/CPF:
ENDEREÇO:		BAIRRO:	
CIDADE/UF:	CEP:	TELEFONE:	
REPRESENTANTE LEGAL:			CPF:
RG:	E-mail:		

PROPOSTA:

Item	Descrição	Unidade Medida	Quant.	Valor Unitário	Valor Total	Marca
1	Abacaxi pérola de 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de maturidade tal que lhe permita suportar manipulação e transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo (a fruta deverá estar madura ao ponto de consumo), obedecendo aos padrões da ANVISA. Cada um deverá ter pelo menos 01 a 1.800 kg. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 14/78 da CNNPA. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	7.000	R\$	R\$	
2	Abóbora tipo cabotian de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniformes; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação e transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	2.500	R\$	R\$	
3	Abobrinha verde , in natura, espécie brasileira, tamanho uniforme. Produto de primeira qualidade. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	3.000	R\$	R\$	
4	Chocolate em pó , sabor chocolate, com composição básica de cacau em pó e açúcar, pó fino de fácil preparo, cor marrom claro a escuro, sabor e cheiro	PCT	6.000	R\$	R\$	



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

	próprio, enriquecido de 8 vitaminas, embalagem primária- pacotes de 800gr, em saco plástico de polietileno atóxico, validade mínima de 12 meses. Marcas de Referência: Nescau, Nestle e Toddy, ou de qualidade igual/superior. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)					
5	Chocolate em pó , sabor chocolate, com composição básica de cacau em pó e açúcar, pó fino de fácil preparo, cor marrom claro a escuro, sabor e cheiro próprio, enriquecido de 8 vitaminas, embalagem primária- pacotes de 800gr, em saco plástico de polietileno atóxico, validade mínima de 12 meses. Marcas de Referência: Nescau, Nestle e Toddy, ou de qualidade igual/superior. (COTA RESERVADA 25% MPES)	PCT	2.000	R\$	R\$	
6	Açúcar tipo cristal , composição origem vegetal, características sacarose de cana de açúcar, embalagem primária em saco plástico atóxico, transparente de alta resistência (0,14 a 0,15 micra). Pacote de 05 kg. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	PCT	2.250	R\$	R\$	
7	Açúcar tipo cristal , composição origem vegetal, características sacarose de cana de açúcar, embalagem primária em saco plástico atóxico, transparente de alta resistência (0,14 a 0,15 micra). Pacote de 05 kg. (COTA RESERVADA 25% MPES)	PCT	750	R\$	R\$	
8	Alho de 1ª qualidade , graúdo, novo, bulbo inteiro, são e sem brotos, compacto/firme, tamanho e conformação uniformes, tipos das variedades, devendo ser bem desenvolvidos, sem réstia. Não apresentando grãos chochos, ardidos e manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalados em sacos plásticos com identificação eletrônica de validade e peso. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	1.800	R\$	R\$	
9	Amido de milho 100% puro , extraído do melhor milho de melhor qualidade, característica embalagem de 1 kg sendo valor energético 70 kcal, 3% a cada porção de 20 g, e valor energético de 17 g, equivalente a 6%, não contendo glúten, característica adicional espessante, prazo de validade 12 meses. Caixa ou embalagem plástica com 01 kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.000	R\$	R\$	
10	Arroz branco agulhinha , não integral, tipo 1, classe longo fino, umidade máxima de 14%, isento de sujidades e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (encapamento). Embalagem intacta, primária 5 kg em saco plástico atóxico transparente de alta resistência (0,14 a 0,15 micra). Validade 12 meses a partir da data de entrega. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	PCT	6.750	R\$	R\$	
11	Arroz branco agulhinha , não integral, tipo 1, classe longo fino, umidade máxima de 14%, isento de sujidades e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (encapamento). Embalagem intacta, primária 5 kg em saco plástico atóxico transparente de	PCT	2.250	R\$	R\$	



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

	alta resistência (0,14 a 0,15 micra). Validade 12 meses a partir da data de entrega. (COTA RESERVADA 25% MPEs)					
12	Aveia em flocos finos , acondicionado em embalagem resistente em polietileno atóxico contendo 500 g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis meses a contar da data de entrega). (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	600	R\$	R\$	
13	Banana nanica in natura, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e formação uniforme, com grau de maturação tal que permita suportar o transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato ou imediato. Não apresentando manchas, mancha duras e bolor. A fruta deverá estar madura ao ponto de consumo. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	KG	5.250	R\$	R\$	
14	Banana nanica in natura, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e formação uniforme, com grau de maturação tal que permita suportar o transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato ou imediato. Não apresentando manchas, mancha duras e bolor. A fruta deverá estar madura ao ponto de consumo. (COTA RESERVADA 25% MPEs)	KG	1.750	R\$	R\$	
15	Batata Monalisa , legume in natura, de 1ª qualidade, tamanho uniforme, lisa e limpa, sem lesões de origem mecânica ou física. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	9.000	R\$	R\$	
16	Beterraba , legume in natura, espécie comum, tamanho uniforme de 1ª qualidade, casca lisa, limpa, firme e sem rachaduras, cor concentrada, sem lesões de origem física ou mecânica. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	2.000	R\$	R\$	
17	Biscoito sabor água e sal , crocante, apresentação quadrada, classificação salgado, sem recheio, aplicação alimentação humana, embalagem primária em saco plástico atóxico, com aproximadamente 345 gramas contendo três pacotes individuais cada embalagem. Validade de 12 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	3.000	R\$	R\$	
18	Biscoito sabor água e sal sem glúten , crocante, apresentação quadrada, classificação salgado, sem recheio, aplicação alimentação humana, embalagem primária em saco plástico atóxico, com aproximadamente 345 gramas contendo três pacotes individuais cada embalagem. Validade de 12 meses. EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.500	R\$	R\$	
19	Biscoito sabor coco , apresentação quadrada, classificação doce, sem recheio, aplicação alimentação humana, embalagem primária em saco plástico atóxico com 345 g aproximadamente. Validade de 12 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	3.000	R\$	R\$	
20	Biscoito sabor coco sem glúten , apresentação quadrada, classificação doce, sem recheio, aplicação alimentação humana, embalagem primária em saco plástico atóxico com 345 g aproximadamente. Validade de 12 meses. EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.500	R\$	R\$	



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

21	<p>Carne bovina, tipo miolo de acém, conforme solicitado: Moida, carne fresca, resfriada, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como, insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livre de qualquer substância contaminante que possa encobrir alguma alteração. Deve ser fresca, de abate recente, ser isenta de cartilagens e ossos. Com no máximo 8 % de sebo e gordura. Não pode ser adicionada de quaisquer outros tipos de carnes, gorduras, diafragmas ou outro item. Características adicionais: cor vermelho vivo, de 1ª qualidade, máximo de 1% de resíduo, resfriada imediatamente após moagem, submetida ao processo de inspeção SIF/SIE/SIM/COINTA/SISBI . Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado com temperatura inferior a 7°C e estar de acordo com o regulamento vigente na instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 – regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado; ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Embalado a cada 2 kg. O produto deve ser acompanhado de análise microbiológica em laboratório oficial de no mínimo 90 dias de emissão da análise. Contagem de aeróbios mesófilos; Contagem escherichia coli; Pesquisa de salmonela spp; Staphylococcus coagulase.</p> <p>(COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)</p>	KG	14.250	R\$	R\$	
22	<p>Carne bovina, tipo miolo de acém, conforme solicitado: Moida, carne fresca, resfriada, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como, insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livre de qualquer substância contaminante que possa encobrir alguma alteração. Deve ser fresca, de abate recente, ser isenta de cartilagens e ossos. Com no máximo 8 % de sebo e gordura. Não pode ser adicionada de quaisquer outros tipos de carnes, gorduras, diafragmas ou outro item. Características adicionais: cor vermelho vivo, de 1ª qualidade, máximo de 1% de resíduo, resfriada imediatamente após moagem, submetida ao processo de inspeção SIF/SIE/SIM/COINTA/SISBI . Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado com temperatura inferior a 7°C e estar de acordo com o regulamento vigente na instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 – regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado; ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Embalado a cada 2 kg. O produto deve ser acompanhado de análise microbiológica em laboratório oficial de no mínimo 90 dias de emissão da análise. Contagem de aeróbios mesófilos; Contagem escherichia coli; Pesquisa de salmonela spp; Staphylococcus coagulase.</p> <p>(COTA RESERVADA 25% MPEs)</p>	KG	4.750	R\$	R\$	



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

23	<p>Carne bovina, in natura, tipo músculo, Carne bovina de 1ª, tipo músculo picado em cubos, sem gordura externa, cortado em cubos de 2 cm a 3 cm, de abate recente. Carne fresca, resfriada, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livre de quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Deve conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagem, e de ossos. Deve ser manipulada no dia por estabelecimento com boas práticas de manipulação, higiene e licença da vigilância sanitária. Serão rejeitadas as carnes com coloração, odor e aspecto impróprios. Validade mínima de 3 meses. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote; número do registro em órgão competente; SIF/SIE/SIM/COINTA/SISBI. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado com temperatura inferior a 7°C, de acordo com o regulamento vigente na instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 – regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado; ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Embalado a cada 2 kg. O produto deve ser acompanhado de análise microbiológica em laboratório oficial de no mínimo 90 dias da emissão da análise. Contagem de aeróbios mesófilos; Contagem escherichia coli; Pesquisa de salmonela spp; Staphylococcus coagulase.</p> <p>(COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)</p>	KG	9.000	R\$	R\$	
24	<p>Carne bovina, in natura, tipo músculo, Carne bovina de 1ª, tipo músculo picado em cubos, sem gordura externa, cortado em cubos de 2 cm a 3 cm, de abate recente. Carne fresca, resfriada, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livre de quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Deve conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagem, e de ossos. Deve ser manipulada no dia por estabelecimento com boas práticas de manipulação, higiene e licença da vigilância sanitária. Serão rejeitadas as carnes com coloração, odor e aspecto impróprios. Validade mínima de 3 meses. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote; número do registro em órgão competente; SIF/SIE/SIM/COINTA/SISBI. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado com temperatura inferior a 7°C, de acordo com o regulamento vigente na instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 – regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado; ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Embalado a cada 2 kg. O produto deve ser acompanhado de análise microbiológica em laboratório oficial de no mínimo 90 dias da emissão da análise. Contagem de aeróbios</p>	KG	3.000	R\$	R\$	



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

	mesófilos; Contagem escherichia coli; Pesquisa de salmonela spp; Staphylococcus coagulase. (COTA RESERVADA 25% MPEs)					
25	Carne bovina, in natura, tipo patinho , de acordo com solicitado no pedido, cortado em bifes de espessura média, com aproximadamente 180 gramas, de abate recente. Carne fresca, resfriada, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livre de quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Deve conter no máximo 5% de gordura e sebo, ser isenta de cartilagem, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Serão rejeitadas as carnes com coloração, odor e aspecto impróprios. Validade mínima de 3 meses. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote; número do registro em órgão competente; SIF/SIE/SIM/COINTA/SISBI. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado inferior a 7°C e estar de acordo com o regulamento vigente na instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 – regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado; ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Embalado a cada 2 kg. O produto deve ser acompanhado de análise microbiológica em laboratório oficial de no mínimo 90 dias da emissão da análise. Contagem de aeróbios mesófilos; Contagem escherichia coli; Pesquisa de salmonela spp; Staphylococcus coagulase. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	KG	5.062	R\$	R\$	
26	Carne bovina, in natura, tipo patinho , de acordo com solicitado no pedido, cortado em bifes de espessura média, com aproximadamente 180 gramas, de abate recente. Carne fresca, resfriada, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livre de quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Deve conter no máximo 5% de gordura e sebo, ser isenta de cartilagem, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Serão rejeitadas as carnes com coloração, odor e aspecto impróprios. Validade mínima de 3 meses. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote; número do registro em órgão competente; SIF/SIE/SIM/COINTA/SISBI. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado inferior a 7°C e estar de acordo com o regulamento vigente na instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 – regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado; ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Embalado a cada 2 kg. O produto deve ser acompanhado de análise microbiológica em laboratório oficial de no mínimo 90 dias da emissão da análise. Contagem de aeróbios mesófilos; Contagem	KG	1.687	R\$	R\$	



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

	escherichia coli; Pesquisa de salmonela spp; Staphylococcus coagulase. (COTA RESERVADA 25% MPEs)					
27	Carne de frango tipo coxa e sobrecoxa , congelada, proveniente de aves sãs, limpas e isento de parasitas, de abate recente. Carne fresca, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livres de quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Isenta de adição de água, soja ou qualquer tempero. Possuir licença da vigilância sanitária e registro ministério agricultura. Serão rejeitadas as carnes com coloração, odor e aspecto impróprios. Validade mínima de 2 meses da data de entrega. Com registro no SIF/SIP. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	KG	10.687	R\$	R\$	
28	Carne de frango tipo coxa e sobrecoxa , congelada, proveniente de aves sãs, limpas e isento de parasitas, de abate recente. Carne fresca, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livres de quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Isenta de adição de água, soja ou qualquer tempero. Possuir licença da vigilância sanitária e registro ministério agricultura. Serão rejeitadas as carnes com coloração, odor e aspecto impróprios. Validade mínima de 2 meses da data de entrega. Com registro no SIF/SIP. (COTA RESERVADA 25% MPEs)	KG	3.562	R\$	R\$	
29	Cebola nacional, in natura de 1ª qualidade , lisa, com polpa intacta e limpa com coloração e tamanho uniforme típico das variedades. Sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, mancha duras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de terra aderente a casca e resíduos de fertilizantes. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	8.000	R\$	R\$	
30	 Cenoura in natura, de 1ª qualidade , lisa, casca firme, sem rugas, de aparência fresca, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniforme típico da variedade. Sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, mancha duras, bolores ou outros efeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de terra aderente a casca e resíduos de fertilizantes. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	8.000	R\$	R\$	
31	Chuchu de 1ª qualidade in natura , espécie verde comum, tamanho uniforme, apresentando grau de maturação apropriado para consumo. Com ausência de sujidades. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	2.000	R\$	R\$	
32	Coco ralado sem sacarose, baixo teor de gordura, sem aditivo, c/ parte dos componentes do endosperma do fruto, sãos e maduros, sem cheiro ou ranço. Embalagem plástica atóxica, contendo 100 g. Produto de primeira qualidade. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.000	R\$	R\$	
33	Colorau , classificação condimento, apresentação industrial, matéria prima colorau, aspecto físico pó, aplicação culinária. Embalagem: pacote com 500 g, contendo data de fabricação e prazo de validade. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	800	R\$	R\$	



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

34	Condimento tipo orégano , apresentação desidratado de 1ª qualidade, embalagem plástica transparente pacote contendo 500g. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	700	R\$	R\$	
35	Creme de leite , ingredientes gordura láctea com até 35%, apresentação embalagem tetrapak, peso 200g, conservação ambiente seco e arejado, prazo de validade contida na embalagem. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	5.000	R\$	R\$	
36	Extrato de tomate sem tempero, concentrado, 100% natural, ingrediente básico tomate, sal e açúcar, prazo de validade 12 meses, conservação isento de fermentação, embalagem plástica sachê, hermeticamente fechado. Peso 1.700 kg. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	UN	3.000	R\$	R\$	
37	Extrato de tomate sem tempero, concentrado, 100% natural, ingrediente básico tomate, sal e açúcar, prazo de validade 12 meses, conservação isento de fermentação, embalagem plástica sachê, hermeticamente fechado. Peso 1.700 kg. (COTA RESERVADA 25% MPEs)	UN	1.000	R\$	R\$	
38	Farinha de trigo especial de 1ª qualidade , tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Obtido de grãos de trigo são e limpos, sem fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas, ranços, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem primária, papel atóxico, contendo 1kg. Validade 06 meses. Contendo a data de validade na embalagem, informações nutricionais, em pacote devidamente embalados. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	4.000	R\$	R\$	
39	Farinha de Arroz sem glúten especial de 1ª qualidade, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Obtido de grãos de trigo são e limpos, sem fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas, ranços, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem primária, papel atóxico, contendo 1kg. Validade 06 meses. Contendo a data de validade na embalagem, informações nutricionais, em pacote devidamente embalados. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.000	R\$	R\$	
40	Feijão carioquinha , tipo 1, classe cores, maquinado. Embalagem contendo 01 kg, de alta resistência (0,12 a 0,14 micra), teor de impureza máximo de 1%, com identificação do produto, marca do fabricante, validade e peso. O produto deverá ter registro na ANVISA. Validade de 03 a 06 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	9.000	R\$	R\$	
41	Fermento químico em pó , de primeira qualidade, embalagem plástica com formato anatômico, aplicação culinária em geral. Embalagem com 100g. Validade de 06 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	2.000	R\$	R\$	
42	Fermento biológico instantâneo para pão , apresentação em pó embalagens plásticas, com formato anatômico, aplicação culinária em geral. Prazo de validade 180 dias. Embalagem a vácuo contendo 500 g. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	400	R\$	R\$	
43	Fubá aspecto físico fino pó , enriquecido com ácido fólico e ferro, fino, fabricado de matérias sãs e limpas e livres de matérias estranhas. Não deve estar	PCT	1.000	R\$	R\$	



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

	fermentado, rançoso ou úmido. Validade mínima de 3 meses a partir da data da entrega. 1kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)					
44	Farinha de mandioca tipo 1 pura, torrada sem aditivo químico, pacote de 1 kg (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.000	R\$	R\$	
45	Filé de peito de frango ; apresentação sem tempero, característica adicionais sem osso e resfriado, de 1ª qualidade, e com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem de 01 Kg (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	KG	7.312	R\$	R\$	
46	Filé de peito de frango ; apresentação sem tempero, característica adicionais sem osso e resfriado, de 1ª qualidade, e com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem de 01 Kg (COTA RESERVADA 25% MPEs)	KG	2.437	R\$	R\$	
47	Filé de Tilápia produto in natura , sem pele e sem espinhas, congelado, sem presença de cristais de gelo com peso médio definido (ex: 100g a 200g por filé), isento de parasitas e sujidades. Embalagem primária atóxica de 1kg ou 2kg, selada e com registro SIF, SIE/SIM/COINTA/SISBI, validade mínima de 6 meses e temperatura de armazenamento a -18°C. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	1.000	R\$	R\$	
48	logurte com polpa de frutas – adoçado com fibras, sabor morango, com consistências cremosas ou líquidas a base de leite integral pasteurizado, acondicionadas em saco de plástico, atóxico e estéril, fechado à vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIFDIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Contendo 1 litro. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	LT	18.750	R\$	R\$	
49	logurte com polpa de frutas – adoçado com fibras, sabor morango, com consistências cremosas ou líquidas a base de leite integral pasteurizado, acondicionadas em saco de plástico, atóxico e estéril, fechado à vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIFDIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Contendo 1 litro. (COTA RESERVADA 25% MPEs)	LT	6.250	R\$	R\$	
50	Laranja fruta in natura , espécie pera rio, 80% de maturação, tamanho uniforme, de 1ª qualidade, consumo humano. A fruta deverá estar madura própria para consumo. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	7.000	R\$	R\$	
51	Leite condensado – produzido com leite integral e/ou leite em pó, açúcar e lactose, acondicionado em embalagem de 395g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da	UN	3.000	R\$	R\$	



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

	ANVISA e INMETRO. Validade de 06 meses a partir da entrega do produto. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)					
52	Leite de coco , natural, produto obtido de leite de coco, pasteurizado e homogeneizado. Pó uniforme sem grumos, integral, concentrado, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspectos cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionado em vidros apropriados com 200ml, embalados em caixas de papelão limpas, integradas e resistentes. A embalagem deverá conter dados de identificação, procedência nutricional, nº do lote, validade e quantidade. Registro na ANVISA. Validade de 06 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	1.200	R\$	R\$	
53	Leite integral pasteurizado Tipo C , líquido com teor de matéria gorda mínimo de 3%, embalagem em saco plástico contendo 01 litro, validade mínima de 02 a 04 dias, a contar da data da entrega na unidade requisitante (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	LT	24.750	R\$	R\$	
54	Leite integral pasteurizado Tipo C , líquido com teor de matéria gorda mínimo de 3%, embalagem em saco plástico contendo 01 litro, validade mínima de 02 a 04 dias, a contar da data da entrega na unidade requisitante (COTA RESERVADA 25% MPES)	LT	8.250	R\$	R\$	
55	Leite integral pasteurizado UHT zero lactose , líquido com teor de matéria gorda mínimo de 3%, embalagem Treta Pak contendo 01 litro. Validade mínima de 04 a 06 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	LT	1.000	R\$	R\$	
56	Maçã fruta in natura , espécie gala ou fuji, tamanho uniforme, de 1ª qualidade, sabor e cheiro próprio, isento de sujeiras e rachaduras. A fruta deve estar madura própria para consumo imediato. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	KG	7.500	R\$	R\$	
57	Maçã fruta in natura , espécie gala ou fuji, tamanho uniforme, de 1ª qualidade, sabor e cheiro próprio, isento de sujeiras e rachaduras. A fruta deve estar madura própria para consumo imediato. (COTA RESERVADA 25% MPES)	KG	2.500	R\$	R\$	
58	Macarrão com Sêmola Parafuso , pacote de 500 gramas, prazo de validade 12 meses (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	8.000	R\$	R\$	
59	Macarrão de Arroz sem glutém Parafuso , pacote de 500 gramas, prazo de validade 12 meses (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.000	R\$	R\$	
60	Mamão fruta in natura , espécie formosa, com 60 a 80% de maturação, tamanho uniforme de 1ª qualidade. A fruta deverá estar madura, própria para consumo imediato. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	7.000	R\$	R\$	
61	Mandioca descascada limpa e sem manchas , congelados pacotes íntegros de 01 kg que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de fabricação e data de vencimento. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	5.000	R\$	R\$	
62	Manteiga de Leite , embalagem plástica transparente de 1 Kg. contendo tabela nutricional, data de fabricação, prazo de validade e registro no ministério da agricultura SIM, SIE ou SIF. Validade no mínimo de 90 dias.	KG	800	R\$	R\$	



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

	(EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)					
63	Margarina com sal , contendo no mínimo 80% de lipídios, Margarina com sal, de acordo com o pedido, produzida com matérias-primas sãs, limpas e de boa qualidade. Isenta de materiais estranhos e sujidades, com pelo menos 80% de lipídeos. Ingredientes básicos: óleos vegetais líquidos, água, leite em pó desnatado reconstituído, aroma idêntico ao natural de manteiga, antioxidantes, corantes naturais de urucum e cúrcuma. Embalagem de 1 kg. Não contém glúten. Prazo de validade: 3 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	3.000	R\$	R\$	
64	Melancia in natura , espécie fruta redonda, aplicação alimentar. Características: graúda, de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas, larvas, tamanho e coloração uniforme devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, pesando em 08 a 12 kg cada unidade, acondicionada em granel. A fruta deverá estar madura e própria para consumo imediato. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	15.000	R\$	R\$	
65	Milho Verde em conserva , contendo grãos de milho verde cozidos, aplicação uso culinário. Contendo prazo de validade na embalagem sachê, aproximadamente 2 kg com validade mínima 12 meses. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	UN	3.000	R\$	R\$	
66	Milho Verde em conserva , contendo grãos de milho verde cozidos, aplicação uso culinário. Contendo prazo de validade na embalagem sachê, aproximadamente 2 kg com validade mínima 12 meses. (COTA RESERVADA 25% MPES)	UN	1.000	R\$	R\$	
67	Óleo Vegetal Comestível , matéria prima soja, aplicação na culinária em geral, tipo refinado, calorias de 810/100. Embalagem plástica com 900ml. Contendo data validade 10 meses. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	10.000	R\$	R\$	
68	Ovos de galinha de 1ª qualidade , fresco, branco, casca dura, limpo, tamanho uniforme, peso de 45 a 55 g, pasteurizado, com clara límpida, transparente, consistente e densa, gema translúcida, consistente e centralizada no meio da clara. Sabor e odor característico e agradável. Não apresentando trincas, deformações, manchas, rachaduras, bores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalagem nova com data de validade e inspeção. (Dúzia) (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	DZ	8.000	R\$	R\$	
69	Polpa de fruta sabor ABACAXI - congelada, pasteurizada, sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas, acondicionado em saco plástico transparente. O produto deverá ter ficha técnica, bem como registro no órgão componente. Embalagem contendo 01 Kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	2.000	R\$	R\$	
70	Polpa de fruta sabor ABACAXI COM HORTELÃ - congelada, pasteurizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas, acondicionado em saco plástico transparente. O produto deverá ter ficha técnica, bem como registro no órgão componente. Embalagem contendo 01 Kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	500	R\$	R\$	
71	Polpa de fruta sabor ACEROLA - congelada, pasteurizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio,	PCT	3.000	R\$	R\$	



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

	ausente de substâncias estranhas, acondicionado em saco plástico transparente. O produto deverá ter ficha técnica, bem como registro no órgão componente. Embalagem contendo 01 Kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)					
72	Polpa de fruta sabor CAJU - congelada, pasteurizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas, acondicionado em saco plástico transparente. O produto deverá ter ficha técnica, bem como registro no órgão componente. Embalagem contendo 01 Kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	2.000	R\$	R\$	
73	Polpa de fruta sabor MORANGO - congelada, pasteurizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas, acondicionado em saco plástico transparente. O produto deverá ter ficha técnica, bem como registro no órgão componente. Embalagem contendo 01 Kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	500	R\$	R\$	
74	Polpa de fruta sabor MARACUJA - congelada, pasteurizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas, acondicionado em saco plástico transparente. O produto deverá ter ficha técnica, bem como registro no órgão componente. Embalagem contendo 01 Kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.000	R\$	R\$	
75	Polpa de fruta sabor GOIABA - congelada, pasteurizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas, acondicionado em saco plástico transparente. O produto deverá ter ficha técnica, bem como registro no órgão componente. Embalagem contendo 01 Kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.000	R\$	R\$	
76	Polvilho doce , aspecto físico pó fino, isento de sujidades, mofo ou fermentação, cor amarela, matéria primária em plástico transparente, atóxico de alta resistência (0,12 a 0,14 micra). Pacote de 01 kg. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	100	R\$	R\$	
77	Queijo tipo mussarela , ingredientes: leite pasteurizado, fermento lácteo, coalho, cloreto de cálcio e sal, apresentação fatiado, crosta firme, consistente, semi dura, branco, creme homogêneo, odor característico, sabor suave, cravo vacada. Embalagem de plástico transparente contendo a tabela de informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Validade de 03 meses. O transporte do produto deverá ocorrer em veículo refrigerado. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	KG	7.500	R\$	R\$	
78	Queijo tipo mussarela , ingredientes: leite pasteurizado, fermento lácteo, coalho, cloreto de cálcio e sal, apresentação fatiado, crosta firme, consistente, semi dura, branco, creme homogêneo, odor característico, sabor suave, cravo vacada. Embalagem de plástico transparente contendo a tabela de informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Validade de 03 meses. O transporte do produto deverá ocorrer em veículo refrigerado. (COTA RESERVADA 25% MPes)	KG	2.500	R\$	R\$	
79	Repolho verde , verdura in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio, apresentação cor e tamanho uniforme,	KG	9.000	R\$	R\$	



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

	com maturidade para transportação, manipulação e conservação adequada para consumo, isento de manchas e bolores. Livre de resíduos de fertilizantes. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)					
80	Rosquinha tipo biscoito , apresentação redonda, sabor coco, classificação doce, de primeira qualidade. Características adicionais sem recheio. Embalagem de 345g aproximadamente, embalado em pacote atóxico. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	4.500	R\$	R\$	
81	Rosquinha tipo biscoito sem glutém e lactose , apresentação redonda, sabor coco, classificação doce, de primeira qualidade. Características adicionais sem recheio. Embalagem de 345g aproximadamente, embalado em pacote atóxico. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	PCT	1.500	R\$	R\$	
82	Sal , tipo refinado, iodado, seco, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo 98,5% de cloreto de sódio, embalagem primária saco de polietileno atóxico, transparente, e com peso de 01 Kg. Para aplicação alimentícia. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	1.000	R\$	R\$	
83	Tomate in natura , espécie salada, tamanho uniforme, de 1ª qualidade, isento de sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	KG	11.000	R\$	R\$	
84	Vinagre , composição: água potável, fermentado acético de álcool, conservador INS 224 e corante natural INS 150c. Acidez volátil 4,0%. Álcool, embalagem transparente contendo 750 ml. (EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS)	UN	1.000	R\$	R\$	
85	Pão francês - 45 a 50 g aproximadamente a unidade Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico e sal, com a casca crocante e interior maciço, assado no dia da entrega, acondicionado em saco plástico apropriados e o transporte deverá ocorrer em veículo fechado, totalmente higienizado e próprio para distribuição do alimento. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	KG	9.000	R\$	R\$	
86	Pão francês - 45 a 50 g aproximadamente a unidade Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico e sal, com a casca crocante e interior maciço, assado no dia da entrega, acondicionado em saco plástico apropriados e o transporte deverá ocorrer em veículo fechado, totalmente higienizado e próprio para distribuição do alimento. (COTA RESERVADA 25% MPEs)	KG	3.000	R\$	R\$	
88	Pão de leite , tipo cachorro-quente, pesando aproximadamente 50 g. Embalados em sacos transparente, contendo cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujeiras, parasitas e larvas. (COTA PRINCIPAL 75% AMPLA CONCORRÊNCIA)	KG	7.500	R\$	R\$	
89	Pão de leite , tipo cachorro-quente, pesando aproximadamente 50 g. Embalados em sacos transparente, contendo cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujeiras, parasitas e larvas. (COTA RESERVADA 25% MPEs)	KG	2.500	R\$	R\$	

VALOR TOTAL DA PROPOSTA R\$ (valor por extenso)

O prazo de validade da proposta é de ____ (____) dias.





Proc. 00082/2026

Fls. _____

MUNICÍPIO DE COSTA RICA

Nome do banco indicado para o pagamento: _____, Agência: _____,

Conta Corrente: _____.

Prazo de entrega: _____ (_____) dias corridos, contados do recebimento da Autorização de Fornecimento.

Declaro que examinei, conheço e me submeto a todas as condições expressas no Edital e seus anexos, bem como verifiquei todas as especificações contidas, não havendo quaisquer discrepâncias nas informações, nas condições de fornecimento e documentos que dele fazem parte.

Declaro que o preço ofertado 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.

Declaro ainda que, estou ciente de todas as condições que possam de qualquer forma influir nos custos diretos ou indiretos, assumindo total responsabilidade por erros ou omissões existentes nesta proposta, bem como qualquer despesa relativa à realização integral de seu objeto.

Local ____ de _____ de 2025.

Representante Legal



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

(apenas para conhecimento, a empresa não precisa preencher)

ANEXO III**MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS****REGISTRO DE PREÇOS E TERMO DE COMPROMISSO DE FORNECIMENTO Nº/20.....****REFERENTE AO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 15/2026 – PROCESSO Nº 82/2026**

Pelo presente instrumento, de um lado, **MUNICÍPIO DE COSTA RICA** - CNPJ n. 15.389.596/0001-30, com sede à Rua Ambrosina Paes Coelho, nº 228, Centro, em Costa Rica/MS, ordenador de Despesas: **Cleverson Alves dos Santos**, Prefeito Municipal, brasileiro, casado, advogado, portador da carteira de identidade com RG n. 1876103 SSP/DF, inscrito no CPF sob o n. 648.171.485-00, residente e domiciliado à Rua Francisco Augusto Mesquita Filho, nº 365, Jardim Eldorado, na cidade de Costa Rica, estado de Mato Grosso do Sul, por intermédio da **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO (FUNDO DE MANUTENÇÃO E DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO BÁSICA E DE VALORIZAÇÃO DOS PROFISSIONAIS DA EDUCAÇÃO – FUNDEB)**, inscrito no CNPJ n. 30.056.699/0001-72: Ordenador de Despesas: **Maria Aparecida Francisca de Souza Almeida**, Secretária Municipal de Educação em exercício, brasileira, casada, pedagoga, portadora da carteira de identidade com RG n. 436777 SSP/MS, inscrita no CPF sob o n. 421.005.00-63, residente e domiciliada à Avenida José Ferreira da Costa, nº 1902, Bairro Centro, na cidade de Costa Rica, estado de Mato Grosso do Sul; doravante denominado **ORGÃO GERENCIADOR E DE OUTRO LADO**, as empresas abaixo especificadas a empresa _____, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº _____, sediado(a) na _____, o(s) fornecedor(es) abaixo qualificado(s), doravante denominado(s) **DETENTOR DA ATA**, neste ato representado(a) por _____ (nome e função no contratado), portador do RG n. _____ devidamente inscrito no CPF sob o n. _____, com endereço eletrônico _____, conforme atos constitutivos da empresa **OU** *procuração apresentada nos autos*, tudo registrado e em consonância com o Processo Administrativo nº e em observância às disposições da [Lei 14.133, de 2021](#), e demais legislações correlatas aplicáveis, resolvem firmar a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº _____/20, decorrente do **Pregão Eletrônico nº 15/2026, Processo nº 82/2026**, atendendo às condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei 14.133, de 2021, e mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO PREPOSTO INDICADO PELA CONTRATADA (se for o caso)

1.1. Nos termos constantes no Anexo VII do edital, *Termo de Nomeação de Preposto*, a detentora da ata mantém a nomeação do preposto indicado e devidamente qualificado no respectivo Termo, para acompanhar a execução do Contrato decorrente desta ARP, ou instrumento equivalente, e demais atos necessários ao cumprimento das obrigações assumidas no respectivo instrumento.

1.2. A contratada se compromete a manter atualizado o Termo de Nomeação de Preposto no respectivo instrumento decorrente desta Ata, mantendo sempre todos os dados atualizados bem como o endereço eletrônico do mesmo, para os fins de eficiente comunicação no processo de fiscalização.



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA****CLÁUSULA SEGUNDA – DO ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTES**

2.1. OS ÓRGÃOS GERENCIADORES será a **Secretaria Municipal de Educação**.

2.2. Este instrumento, formalizado pelo órgão/entidade gerenciador(a) e o detentor da ata, objetiva atender às demandas dos seguintes órgãos e/OU entidades participantes do registro de preços:

Item nº	Órgãos/Entidades Participantes	Unidade de medida	Quantidade total

CLÁUSULA TERCEIRA – DO OBJETO

3.1. A presente Ata tem por objeto o **Registro de Preço visando a futura e eventual Aquisição de Gêneros Alimentícios que serão destinados a Merenda Escolar dos Alunos das Escolas e Creches da Rede Municipal de Educação de Costa Rica-MS**, especificado no Termo de Referência anexo ao Edital regente do certame.

CLÁUSULA QUARTA – DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES

4.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as seguintes:

Item X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade de medida	Quantidade	Valor Un

4.1.1. O registro de que trata o subitem 4.1 é composto pela unidade de contratação, sem a indicação do total a ser eventualmente adquirido, conforme autoriza o §3º do art. 82 da Lei 14.133, de 2021.

4.1.2. Nas contratações decorrentes desta ata de registro de preço, o quantitativo a ser eventualmente adquirido ficará limitado ao valor máximo da despesa fixado no Termo de Referência.

4.2. O presente instrumento caracteriza-se como documento vinculativo e obrigacional, com característica de **compromisso para futura contratação** dos itens indicados no subitem 4.1, onde são registrados o objeto, os preços, os fornecedores, os órgãos participantes e as condições a serem praticadas conforme condições definidas no edital e seus anexos, propostas de preços apresentadas e ata do Pregão Eletrônico nº ____/20__, que integram este instrumento.

4.3. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

estabelecidas, mas não obrigará os órgãos e entidades participantes a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada.

CLÁUSULA QUINTA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

5.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 12 (doze) meses contados da data da assinatura, ou seja, de ____/____/20__ até ____/____/20__ e poderá ser prorrogado por igual período, observado as regras previstas na Ata de Registro de Preço, na forma do artigo 84 da Lei 14.133, de 2021.

5.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições contidas na respectiva ARP.

5.2. No ato de prorrogação da vigência da ata de registro de preços poderá haver a renovação dos quantitativos registrados, até o limite do quantitativo original, desde que justificado pelo órgão gerenciador.

5.2.1. Os Procedimentos de renovação da ARP serão formalizados a partir da verificação da permanência da vantajosidade, conforme definido no Decreto Municipal nº ____/____, devidamente materializado no Estudo Técnico Preliminar instituído no Anexo VII do referido normativo.

5.3. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ARP.

CLÁUSULA QUINTA – DA REVISÃO DO PREÇO REGISTRADO

Revisão de Preço

6.1. Durante a vigência da ARP o órgão gerenciador deverá proceder à atualização periódica dos preços registrados, em intervalos não superiores a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados nesta ata, e havendo a oscilação de mercado, poderá adotar uma das medidas previstas abaixo, se for o caso.

6.2. Nas hipóteses da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei 14.133, de 2021 (caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal como pactuado), os preços registrados poderão ser alterados, desde que observadas as disposições delineadas neste instrumento.

6.3. Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado, por motivo superveniente, caberá ao órgão gerenciador promover as negociações para viabilizar a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado, mediante as seguintes providências:

I – convocar o detentor da ARP, a fim de estabelecer negociação para redução dos preços originalmente registrados e a sua adequação ao praticado no mercado;

II – liberar o detentor da ARP do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade, se frustrada a negociação com ele intentada;

III – convocar os licitantes que aceitaram cotar sua proposta em valor igual ao licitante vencedor, na ordem de classificação, visando a promover igual negociação.

6.4. Quando o preço do mercado se tornar superior aos preços registrados e o detentor da ARP comunicar





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

e comprovar, antes do pedido de fornecimento, a impossibilidade de cumprimento do compromisso inicialmente assumido, o órgão gerenciador deverá:

- I – liberar o fornecedor do compromisso assumido e sem aplicação da penalidade, se confirmada a veracidade dos motivos e dos comprovantes apresentados;
- II – promover a negociação com os licitantes que aceitaram cotar sua proposta em valor igual ao licitante vencedor, observado o procedimento descrito no subitem 6.6.

6.4.1. Não havendo êxito nas negociações de que trata o subitem 6.6, ou não existindo licitantes que aderiram ao preço do vencedor nem existindo licitantes remanescentes, o órgão gerenciador deverá proceder o cancelamento da ARP.

6.5. Na hipótese em que o detentor da ARP, antes do pedido de fornecimento, solicitar a revisão do preço registrado e comprovar que a elevação seja decorrente de evento posterior à assinatura da ARP, absolutamente independente da vontade das partes e proveniente de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis que inviabilizem a manutenção dos preços registrados, o órgão gerenciador deverá:

- I – proceder às negociações na forma do subitem 6.6, e no caso do seu êxito, liberar o detentor da ARP do compromisso assumido e sem aplicação da penalidade;
- II – promover a alteração do preço registrado em favor do solicitante se frustrada a negociação de que trata o inciso I deste item.

6.5.1. Diante da inexistência de licitantes que reduziram ao preço do vencedor ou de licitantes remanescentes que impeçam a realização das negociações mencionadas no inciso I, a revisão do preço solicitada pelo detentor da ata ficará condicionada a demonstração, por ele, de que o valor pretendido está compatível com os valores praticados pelo mercado.

6.5.2. A fixação do novo preço a ser registrado deverá ser consignada em Termo Aditivo à ARP, com as justificativas cabíveis, observada a anuência das partes.

6.5.3. O órgão gerenciador deverá decidir sobre a revisão de preços, no prazo definido no parágrafo único do art. 123 da Lei 14.133, de 2021.

6.5.4. A critério do órgão gerenciador, as utilizações e as adesões à ARP poderão ser suspensas durante o período de análise do pedido de revisão.

Da negociação para fins de revisão de preço

6.6. As negociações de que tratam os subitens 6.4.1 e 6.5 deverão observar o seguinte procedimento:

6.6.1. O órgão gerenciador deverá convocar os licitantes que aceitaram cotar sua proposta em valor igual ao licitante vencedor, bem como os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a formalização da ata de registro de preço nas condições propostas pelo detentor da ata.

6.6.2. Na hipótese de nenhum dos convocados aceitar a contratação nos termos do supracitado item 6.6.1, o Órgão Gerenciador, poderá convocá-los para negociação, sempre na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço registrado em ata.





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

CLÁUSULA SÉTIMA – DA SUBSTITUIÇÃO DE MARCA OU MODELO DO PRODUTO REGISTRADO

7.1. O órgão gerenciador poderá aceitar que o detentor da ARP substitua o produto por outro de marca ou de modelo diferente daquele registrado na ARP, se for comprovado o motivo ou por fato superveniente à licitação e desde que não haja majoração do preço registrado, e também o novo produto deve possuir, comprovadamente, desempenho e qualidade iguais ou superiores.

7.2. A aceitação de que trata o subitem 7.1, poderá ser precedida de parecer técnico, solicitado pelo gerenciador, que ateste as informações prestadas pelo detentor da ata e a aceitação da substituição deverá ser consignada na ARP através de Termo Aditivo.

CLÁUSULA OITAVA – DO CANCELAMENTO DOS PREÇOS REGISTRADOS E CANCELAMENTO DA ARP

8.1. O órgão gerenciador deverá cancelar o PREÇO REGISTRADO do detentor da ata quando este:

- I – for liberado nas hipóteses previstas no inciso II do subitem 6.3 e no inciso I do subitem 6.4 desta ARP.
- II – descumprir as condições da ARP, sem justificativa aceitável;
- III – não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado (subitem 6.2);
- IV – não aceitar o preço revisado pelo órgão gerenciador;
- V – sofrer a sanção prevista no inciso IV do art. 156 da Lei 14.133, de 2021.

8.2. A ATA DE REGISTRO DE PREÇO será cancelada, total ou parcialmente, pelo órgão gerenciador:

- I – pelo decurso do prazo de vigência ou quando não restarem detentores da ARP e aderentes de preço;
- II – pelo cancelamento de todos os preços registrados;
- III – em razão da utilização total dos itens da ARP, salvo na hipótese de sua prorrogação;
- IV – por fato superveniente, decorrente de 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 das obrigações previstas na ARP;
- V – por razões de interesse público, devidamente justificadas.

8.2.1. Na hipótese em que o detentor da ata solicite o cancelamento em razão do disposto no inciso IV do subitem 8.2, o órgão gerenciador poderá, como alternativa ao cancelamento:

- I - suspender temporariamente as utilizações e as adesões à ARP até a regularização do fornecimento do produto registrado, desde que demonstrado o interesse público e a vantagem na manutenção do respectivo preço registrado;
- II - proceder às negociações com os licitantes que reduziram seus preços ao valor do vencedor, e também com os licitantes remanescentes na forma do subitem 6.6.

8.3. Nas hipóteses dos incisos II e V do subitem 8.1 e dos incisos IV e V do subitem 8.2 deste instrumento, o órgão gerenciador deverá motivar a sua decisão no processo, assegurando o contraditório e a ampla defesa do detentor da ARP e também dos aderentes, se houver.

CLÁUSULA NONA – DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DAS PARTES





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

9.1. São obrigações do ÓRGÃO GERENCIADOR a prática de todos os atos de controle e administração do Sistema de Registro de Preços, e ainda o seguinte:

9.1.1. Publicar o extrato da ARP na imprensa oficial do Município, com a indicação do número da respectiva licitação, do objeto e endereço eletrônico onde poderão ser obtidas informações mais detalhadas da ARP.

9.1.2. Publicar nos mesmos moldes delineados no subitem 9.1.1 eventuais alterações que possam ocorrer na ARP, inclusive de detentores da ARP, de marca e/ou modelo, quantitativos dos itens ou de seus preços.

9.1.3. Divulgar, mediante publicação no portal do município e no PNCP, o preço registrado, com indicação dos fornecedores, e essa informação deverá ficar disponível durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

9.1.4. Gerenciar a Ata de Registro de Preços, com a prática, em especial, dos seguintes atos:

9.1.4.1. Emitir a autorização de compra;

9.1.4.2. Indicar para os Órgãos e/ou Entidades Participantes da ARP, os fornecedores e seus respectivos saldos dos itens, visando subsidiar os pedidos de compras.

9.1.4.3. Proceder atualização periódica dos preços registrados, com o objetivo de verificar a oscilação de mercado, nos termos previstos na Cláusula Sexta.

9.1.4.5. Se necessário, promover o remanejamento ou redistribuição das quantidades entre os órgãos e/ou entidades participantes.

9.1.4.6. Prorrogar a vigência da ARP, se for o caso, desde que observado o disposto no art. 84 da Lei 14.133, de 2021.

9.1.4.7. Aceitar, se for o caso, que o detentor da ARP substitua o produto por outro de marca ou de modelo diferente daquele registrado nesta ata, nos termos da Cláusula Sétima;

9.1.4.8. Receber a "*solicitação de adesão*" e autorizar, se for o caso, o pedido de adesão à ARP formulado pelos órgãos e as entidades não participantes, por meio do "*termo de adesão*".

9.1.5. Promover o cancelamento do preço registrado ou da Ata de Registro de Preços, total ou parcialmente, quando houver situações previstas na Cláusula Oitava desta Ata.

9.1.6. Emitir decisão de forma explícita, sobre todas as solicitações e reclamações elaboradas pelos detentores da Ata de RP, que forem relacionadas ao gerenciamento da ata, com exceção dos requerimentos que forem manifestamente impertinentes ou meramente protelatórios.

9.1.6.1. Com relação à obrigação delineada no subitem 9.1.6, o Órgão Gerenciador terá o prazo de até *30(trinta) dias*, a contar da data do protocolo do requerimento, para decidir sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução dos contratos regidos pela Lei 14.133, de 2021, admitida a prorrogação motivada, por igual período. (art. 123 da Lei)

9.2. São obrigações dos ÓRGÃOS E ENTIDADES PARTICIPANTES da ata:

9.2.1. Solicitar o uso da ARP ao órgão gerenciador, que indicará o fornecedor e os preços que serão praticados, obedecida a ordem de classificação.

9.2.2. Realizar todos os atos voltados à execução financeira, inclusive os relacionados à prestação de





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

contas.

9.2.3. Requisitar a autorização e o empenho da despesa, correspondente aos pedidos de fornecimento ou de contratação, dentro do prazo de vigência da ARP.

9.2.4. Formalizar a contratação decorrente da ARP.

9.2.7. Instaurar, no âmbito de suas contratações, procedimento administrativo, em que seja assegurada a ampla defesa e o contraditório, para fins de aplicação de penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na Ata de RP, ou do descumprimento das obrigações contratuais, devendo informar as ocorrências ao órgão gerenciador.

9.2.8. Efetuar os pagamentos dentro das condições estabelecidas no Edital.

9.2.9. Não participar em mais de uma ata de registro de preços, que tenha o mesmo objeto, no prazo de validade desta ARP, salvo na ocorrência de registro de quantitativo inferior ao máximo previsto no edital (inciso VIII do art. 82 da Lei 14.133, de 2021).

9.2.10. A existência de preços registrados implicará compromisso do detentor da ata de fornecimento nas condições estabelecidas no Termo de Referência, mas não obrigará os órgãos e entidades participantes a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada.

9.3. São obrigações do DETENTOR DA ARP (fornecedor):

9.3.1. Manter, durante a vigência do RP, todas as obrigações assumidas e as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

9.3.2. Responder as solicitações, pedidos e/ou informações, feitas pelo Órgão Gerenciador e Órgãos e/ou Entidades participantes.

9.3.3. Na hipótese do preço do mercado tornar-se superior aos preços registrados na ARP, **comunicar e comprovar, antes do pedido de fornecimento** realizado pelos órgãos e entidades participantes, a impossibilidade de cumprimento do compromisso inicialmente assumido.

9.3.3. No caso de solicitação de revisão de preço, deverá comprovar que a elevação seja decorrente de evento posterior à assinatura da ARP, absolutamente independente da vontade das partes e proveniente de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis que inviabilizem a manutenção dos preços registrados.

9.3.4. Na hipótese de solicitar a substituição do produto por outro de marca ou de modelo diferente do registrado na ARP, conforme disposto na cláusula sétima deste instrumento, deverá comprovar o motivo ou o fato superveniente à licitação, e desde que o novo produto possua, comprovadamente, desempenho e qualidade iguais ou superiores ao registrado, não podendo haver majoração do preço registrado.

9.3.5. Caso solicite o cancelamento do item registrado, deverá comprovar o fato superveniente à assinatura da ARP, decorrente de caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução das obrigações previstas na ARP.

9.3.6. Todos os produtos deverão ser de boa qualidade, podendo a contratante recusar o caso esteja divergente com descrito no edital.

9.3.7. Entregar os materiais nas condições estabelecidas no edital e seus anexos e atender todos os pedidos de contratação durante o período de duração do registro de Preços, independentemente da quantidade do pedido ou de valor mínimo, de acordo com a sua capacidade de fornecimento fixada na proposta de preço de sua titularidade, observando as quantidades, prazos e locais estabelecidos pelo Órgão Usuário da Ata;

9.3.8. Comunicar antecipadamente a data e horário da entrega dos materiais, não sendo aceitos os produtos que estiverem em desacordo com as especificações constantes do edital;

9.3.9. Atender as despesas e encargos de qualquer natureza com o seu pessoal envolvido na entrega dos materiais, responsabilizando-se pelos encargos de natureza trabalhista, previdenciária, fiscal, de acidente de trabalho e outras;

9.3.10. Manter, durante a vigência do registro de preços, a compatibilidade de todas as obrigações assumidas e as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, na qual decorreu o presente ajuste;

9.3.11. Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pelos Órgãos participantes desta Ata, cujas reclamações se obriga a atender prontamente, bem como dar ciência aos mesmos, imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da execução do objeto contratado;

9.3.12. Substituir em qualquer tempo e sem qualquer ônus para os Órgãos participantes desta Ata toda ou em parte da remessa devolvida, no prazo máximo de 02 (dois) dias corridos, quando constatadas divergências das especificações, sujeitando às penalidades cabíveis;

9.3.13. Manter o mais completo e absoluto sigilo sobre quaisquer dados, informações, documentos relacionados ou não com a prestação dos produtos desta Ata;

9.3.14. Atender a demanda dos órgãos ou entidade usuários, durante a fase da negociação de revisão de preços, com os preços inicialmente registrados, garantida a compensação dos valores dos Materiais já entregues, caso do reconhecimento pela Administração do rompimento do equilíbrio originalmente estipulado;

9.3.15. Atender as ordens de fornecimentos emitidas no prazo de vigência da Ata de Registro de Preço, quando a conclusão de entrega venha ocorrer em data posterior a do seu vencimento.

9.3.16. Todos os custos relativos a entrega dos produtos (custas, fretes, deslocamento, combustível e outras) ficará a cargo da Contratada.

9.3.17. Permitir o acompanhamento da execução e fiscalização da execução contratual.





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

9.3.18. CONTRATADA deverá entregar os produtos integralmente, nas quantidades especificadas em cada requisição emitida pelas Secretarias durante a vigência contratual, no **prazo máximo de 10 (dez) dias corridos**, contados a partir do recebimento da respectiva requisição/solicitação.

9.3.19. A CONTRATADA garantirá os produtos contra quaisquer defeitos de fabricação, de embalagem, de transporte e de descarga nos locais de entrega, ficando obrigada a substituir, por sua conta e risco e dentro dos prazos fixados pelo órgão contratante, os produtos que forem considerados inadequados às especificações, bem como aqueles recusados por apresentarem defeitos ou avarias que comprometam o uso adequado.

9.3.20. Todos os custos decorrentes da entrega, incluindo frete, taxas, embalagens, transporte, descarga e demais despesas necessárias à execução contratual, serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA, não cabendo qualquer ônus adicional à CONTRATANTE.

9.3.21. **Do local e horário de entrega/execução:**

9.3.22. **Locais de Entrega:**

- Secretaria Municipal de Educação, Rua José Pereira da Silva, 650 – Centro;
- Apae, Rua 17 de junho, nº 334 – Vila São Francisco;
- EM Cívico Militar Profº Adenocre Alexandre de Moraes, Rua José Calazans da Silva, 172 – Centro;
- EM Francisco Martins Carrijo, Rua Francisco Martins Carrijo, 316 – Vila São Francisco;
- EM Joaquim Faustino Rosa, Rua Tércio Teixeira Machado, 1.161- Centro;
- EM Vale do Amanhecer, Rua Adonel Dias Costa, 252 – Vale do Amanhecer;
- EM Fábio Rodrigues Barbosa, Rua José Brulino de Souza, 206 – Jardim Imbirussu;
- CEI Ambrosina Paes Coelho, Rua Laerte Souza da Costa, 190 – Centro;
- CEI Davina Correa de Oliveira, Rua Isméria Borges Nunes, 605 – Vila Nunes;
- CEI Ilídia Lacerda de Almeida, Rua Domingos Augusto Coelho, 204 – Centro;
- CEI Sonho Meu, Rua Lauristides Martins Carrijo, 333 – Vila São Francisco;
- CEI Sonho de Ninar, Rua Adonel Dias Costa, 220 – Vale do Amanhecer;
- CEI Sonho da Vovó, Rua Maria Rosa de Jesus, 315 – Jardim Imbirussu

9.3.23. **Horário de Entrega:**

9.3.24. O horário de entrega dos produtos deverão ser entre 06h30 às 09h Horário local MS.

Pães:

- A contratante deverá providenciar a entrega dos pães em todas as creches e escolas da rede municipal de ensino, conforme cronograma enviado.
- A contratante deverá ter capacidade de entregar os pães em todas as unidades escolares, de segunda à sexta feira, nos seguintes horários:
 - ❖ Período da manhã: até às 6h30 (creches) – A entrega é realizada todos os dias da semana;
 - ❖ Período da manhã: até às 7h00 (escolas) – Cada instituição encaminha o dia de entrega.

9.3.25. Os demais produtos deverão ser entregues entre 06h30 e 09h Horário local MS, no endereço de cada instituição, e recebido por pessoa designada pelo Diretor(a) escolar.



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA****CLÁUSULA DÉCIMA – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

10.1. O processo de aplicação de penalidades tipifica como infração administrativa a conduta do fornecedor que descumpra suas disposições ou as previstas no art. 155 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021. As infrações abrangem, sem prejuízo de outras, as seguintes hipóteses:

- 10.1.1. Dar causa à inexecução parcial da ata de registro de preços ou do contrato;
- 10.1.2. Dar causa à inexecução parcial da ata de registro de preços ou do contrato, gerando grave dano à Administração Pública, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 10.1.3. Dar causa à inexecução total da ata de registro de preços ou do contrato;
- 10.1.4. Deixar de entregar a documentação exigida para participação no certame;
- 10.1.5. Não manter a proposta submetida, exceto em razão de fato superveniente devidamente justificado;
- 10.1.6. Não celebrar a ata de registro de preços ou o contrato, ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando devidamente convocado no prazo de validade da proposta;
- 10.1.7. Ensejar o retardamento injustificado na execução ou na entrega do objeto licitado;
- 10.1.8. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame, ou prestar declaração falsa durante a fase de licitação ou execução do contrato;
- 10.1.9. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução da ata de registro de preços ou do contrato;
- 10.1.10. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, considerando-se, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte, ou o conluio entre fornecedores, em qualquer etapa da licitação, inclusive após o encerramento da fase de lances;
- 10.1.11. Praticar atos ilícitos com o intuito de frustrar os objetivos desta licitação;
- 10.1.12. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 (Lei Anticorrupção).

10.2. O fornecedor que incorrer em qualquer das infrações acima descritas estará sujeito, em processo administrativo de aplicação de penalidade, sem prejuízo da responsabilização civil e criminal cabível, às sanções previstas no art. 156 da Lei nº 14.133/2021, observada a dosimetria legal, conforme segue:

- a) Advertência, pela infração do subitem 10.1.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- b) Multa compensatória ou moratória, de 0,5% (meio por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor estimado do(s) item(ns) afetado(s) pela conduta infratora, aplicada a qualquer das infrações dos subitens 10.1.1 a 10.1.12, nos termos do art. 162 da Lei nº 14.133/2021:

b.1.) Multa moratória: Incidente sobre o valor da parcela inadimplida, em razão de atraso injustificado na execução, na razão de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, até o limite de 10% (dez por cento) do valor total do contrato, não cumulável com a multa compensatória; a partir do 11º (décimo primeiro) dia, autoriza-se a recusa do objeto e a aplicação de multa compensatória, podendo culminar na extinção unilateral do contrato (art. 137, I, Lei nº 14.133/2021);

b.2.) Multa compensatória: Fixada entre 0,5% (meio por cento) e 30% (trinta por cento) do valor estimado da contratação ou do contrato, graduada conforme a gravidade:

- 0,5% para as infrações dos subitens 10.1.4 e 10.1.5;
- 1% para a infração do subitem 10.1.6;
- 10% para inobservância de prazos de garantia contratual (subitem 10.1.3, parcial);





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

- 20% sobre o valor da parcela não executada, para inexecução parcial (subitem 10.1.1);
- 20% para as infrações dos subitens 10.1.2, 10.1.7 a 10.1.12, especialmente em casos de fraude, dano grave ou inexecução total;

c) Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública direta e indireta do Município, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nas hipóteses dos subitens 10.1.2 a 10.1.7, quando não se justificar sanção mais grave (art. 156, II, Lei nº 14.133/2021);

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, impedindo a participação em processos licitatórios no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes municipais, pelo prazo de 3 (três) a 6 (seis) anos, nas hipóteses dos subitens 10.1.8 a 10.1.12 ou em casos que exijam a penalidade máxima (art. 156, III, Lei nº 14.133/2021).

10.3. Na dosimetria e aplicação das sanções, serão observados os critérios do art. 156, § 1º, da Lei nº 14.133/2021, a saber:

I. A natureza e a gravidade da infração cometida;

II. As peculiaridades do caso concreto;

III. As circunstâncias agravantes ou atenuantes, considerando-se agravantes a violação de dever profissional, conluio entre fornecedores, apresentação de documento falso no processo administrativo ou reincidência (condenação definitiva por infração anterior);

IV. Os danos decorrentes para a Administração Pública;

V. A existência de programa de integridade implementado ou aperfeiçoado pelo infrator, nos termos das normas dos órgãos de controle.

10.4. Caso a multa aplicada, acrescida das indenizações devidas, supere o valor eventualmente devido pela Administração ao fornecedor infrator, proceder-se-á à compensação com os pagamentos pendentes, à dedução da garantia contratual ou à cobrança judicial da diferença remanescente (art. 156, § 3º, Lei nº 14.133/2021).

10.5. A imposição das sanções ora previstas não obsta, em nenhuma hipótese, a obrigação de reparação integral dos danos causados à Administração Pública, nos termos do art. 37, § 6º, da Constituição Federal de 1988.

10.6. Para aplicação da multa prevista na alínea "b" do item 10.2, será assegurada ao interessado a oportunidade de defesa prévia, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da intimação (art. 157, Lei nº 14.133/2021).

10.7. As sanções de impedimento ou declaração de inidoneidade (alíneas "c" e "d" do item 10.2) serão aplicadas por meio de processo de responsabilização instaurado por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis ou, na ausência destes, por empregados públicos permanentes com pelo menos 3 (três) anos de serviço no órgão (art. 158, Lei nº 14.133/2021). A comissão avaliará os fatos e circunstâncias, intimando o licitante ou contratado para apresentar defesa escrita e indicar provas, no prazo de 15 (quinze) dias úteis da intimação.

10.8. A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, vedada apenas a cumulação de multas moratória e compensatória no mesmo fato (art. 156, § 4º, Lei nº 14.133/2021).





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

10.9. Toda aplicação de penalidade ocorrerá em processo administrativo que garanta o contraditório e a ampla defesa, observados os procedimentos da Lei nº 14.133/2021.

10.10. Constituem infrações administrativas, sujeitas às sanções previstas neste edital, as condutas praticadas durante a fase de julgamento do certame, nos termos do art. 155, incisos VIII e IX, da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, especialmente:

I – Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para habilitação, qualificação técnica, econômico-financeira ou análise de propostas, ou prestar declaração falsa durante a fase de julgamento ou lances;

II – Fraudar o processo licitatório, por meio de ato fraudulento que comprometa a lisura da avaliação de propostas, critérios de julgamento ou fase de lances;

III – Comportar-se de modo inidôneo, incluindo conluio entre licitantes para manipular resultados, declaração falsa quanto às condições de participação ou enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte, em qualquer momento da fase de julgamento, inclusive após o encerramento dos lances;

IV – Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação, como obstrução à análise de propostas ou simulação de competitividade.

Parágrafo único. As infrações acima descritas equiparam-se às previstas nos subitens 10.1.8, 10.1.9, 10.1.10 e 10.1.11 do presente edital, sem prejuízo de outras disposições legais ou edilicias aplicáveis.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS CONTRATAÇÕES DECORRENTES DA ARP

11.1. Celebrado o contrato em decorrência da ARP, os órgãos e entidades participantes passam a ser designados como “Contratantes” e o detentor da ata como “Contratado”, observadas as obrigações para cada um, fixadas no Termo de Referência.

11.2. A contratação com o detentor da ARP será formalizada pelos órgãos e entidades participantes, por intermédio do instrumento de contrato, dentro do prazo de validade da respectiva ARP, podendo esse ser substituído por nota de empenho de despesa, carta-contrato, autorização de compra ou ordem de execução de serviço, observado o disposto no art. 95 da Lei 14.133, de 2021.

11.3. Será admitida a forma eletrônica na celebração da contratação, mediante certificado digital emitido em âmbito da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira (ICP-Brasil).

11.4. O prazo para assinatura da ata/contrato, retirada de nota de empenho ou instrumento equivalente, será de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data da comunicação formal, podendo ser prorrogado, em conformidade com o disposto no § 1º, do artigo 90, da Lei 14.133, de 2021.

10.5. A formalização dos contratos decorrentes do Sistema de Registro de Preço, deverá ser providenciada dentro do prazo de vigência da ARP.

11.5.1. Se o instrumento de contrato for substituído por outro instrumento hábil, na forma do art. 95 da Lei 14.133, de 2021, a emissão dos referidos documentos e o seu envio ao detentor da ARP deverá ocorrer dentro do prazo de vigência da Ata.

11.6. Na assinatura do contrato:

I – será exigida a comprovação das condições de habilitação fiscal e trabalhista consignadas no edital de licitação;





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

II – será realizada consulta nos cadastros a que se referem o subitem 16.2. do Edital;

11.7. O prazo de duração dos instrumentos/contratos, decorrentes da ARP, não se confunde com o prazo de vigência da própria ata (previsto no subitem 5.1), haja vista que o prazo de duração dos contratos/instrumentos segue o disposto pelo Capítulo V do Título III da Lei 14.133, de 2021.

11.8. O instrumento que se utilizará da Ata de Registro de Preços será a Ordem de fornecimento, em modelo padronizado do órgão, podendo ser firmado contrato com o prazo de vigência da contratação, na forma do artigo 105 da Lei 14.133, de 2021.

11.9. O instrumento do contrato conterà o detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

11.10. Em se tratando de execução de recursos da União decorrente de transferência voluntária, as regras de pagamento atenderão ao regramento próprio editado por aquele ente.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS CONDIÇÕES GERAIS

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

12.2. A ata de realização da sessão pública do pregão, com relação dos licitantes que aceitaram reduzir/cotar seus preços ao valor da proposta do licitante vencedor do certame, (**cadastro de reserva**), nos termos do item 10.7 do Edital, **segue anexa** a esta Ata de Registro de Preços.

12.3. A presente Ata de Registro de Preços será regida pela Lei 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO FORO

14.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Costa Rica, estado de Mato Grosso do Sul, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Instrumento, que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei 14.133, de 2021.

Costa Rica MS, de de 2025.

MUNICÍPIO DE COSTA RICA – MS
Cleverson Alves dos Santos
Prefeito Municipal / Ordenador de Despesas

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO (FUNDO DE MANUTENÇÃO E DESENVOLVIMENTO DA
EDUCAÇÃO BÁSICA E DE VALORIZAÇÃO DOS PROFISSIONAIS DA EDUCAÇÃO – FUNDEB)
Maria Aparecida Francisca de Souza Almeida
Ordenadora de Despesas/Secretária Municipal





Proc. 00082/2026

Fls. _____

MUNICÍPIO DE COSTA RICA

Representante legal do DETENTOR DA ATA

TESTEMUNHAS:

1 _____

2 _____



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

(O CADASTRO DEVERÁ SER ANEXO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS)

APÊNDICE DO ANEXO III**CADASTRO DE RESERVA
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____/20__**

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

Fornecedor (<i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i>)					
Item	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Valor Un

2. Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Fornecedor (<i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i>)					
Item	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Valor Un



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

(apenas para conhecimento, a empresa não precisa preencher)

ANEXO IV**MINUTA DO TERMO DE CONTRATO Nº ____/20____**
(Processo Administrativo nº 82/2026)

O MUNICÍPIO DE COSTA RICA - CNPJ n. 15.389.596/0001-30, com sede à Rua Ambrosina Paes Coelho, nº 228, Centro, em Costa Rica/MS, ordenador de Despesas: **Cleverson Alves dos Santos**, Prefeito Municipal, brasileiro, casado, advogado, portador da carteira de identidade com RG n. 1876103 SSP/DF, inscrito no CPF sob o n. 648.171.485-00, residente e domiciliado à Rua Francisco Augusto Mesquita Filho, nº 365, Jardim Eldorado, na cidade de Costa Rica, estado de Mato Grosso do Sul, por intermédio do e a **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO (FUNDO DE MANUTENÇÃO E DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO BÁSICA E DE VALORIZAÇÃO DOS PROFISSIONAIS DA EDUCAÇÃO – FUNDEB)**, inscrito no CNPJ n. 30.056.699/0001-72: Ordenador de Despesas: Maria Aparecida Francisca de Souza Almeida, Secretária Municipal de Educação em exercício, brasileira, casada, pedagoga, portadora da carteira de identidade com RG n. 436777 SSP/MS, inscrita no CPF sob o n. 421.005.00-63, residente e domiciliada à Avenida José Ferreira da Costa, nº 1902, Bairro Centro, na cidade de Costa Rica, estado de Mato Grosso do Sul;; doravante denominado CONTRATANTE, e **DE OUTRO LADO** o(a) _____, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº _____, sediado(a) na _____, doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por _____ (nome e função no contratado), portador do RG n. _____ devidamente inscrito no CPF sob o n. _____, com endereço eletrônico nº ____/202____, Processo Administrativo nº ____/202____, mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO PREPOSTO INDICADO PELA CONTRATADA

1.1. Nos termos constantes no Anexo VII do edital, Termo de Nomeação de Preposto, a CONTRATADA nomeia e constitui o(a) senhor(a) _____, devidamente qualificado(a) no respectivo Termo, com endereço eletrônico _____, como o **preposto** responsável para acompanhar a execução do Contrato ou instrumento equivalente, e todos os atos necessários ao cumprimento das obrigações assumidas na presente contratação.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO

2.1. O objeto do presente instrumento é a _____, nas condições estabelecidas no Termo de Referência e na Proposta de Preços.

2.2. Quantidade e especificação do objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1					
2					
3					





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

- 2.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:
- 2.3.1. O Termo de Referência;
 - 2.3.2. O Edital da Licitação;
 - 2.3.3. A Documentação de Habilitação e a Proposta de Preços do contratado;

CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO OBJETO

3.1. Por se tratar de objeto não contínuo ou contratado por escopo, a vigência da contratação será de (___) _____ (anos/meses), contados da data da assinatura do contrato condicionados a eficácia jurídica à sua publicação no prazo legal, podendo ser prorrogada pelo prazo necessário à conclusão do objeto, desde que justificado nos autos, nos termos do art. 111 da Lei 14.133/2021.

3.2. A prorrogação de que trata o item anterior será oficializada através de termo de apostilamento, devidamente justificadas as razões da prorrogação, e, sendo a culpa do Contratado, será aberto processo de aplicação de penalidades.

3.2.1. Eventual atraso no cumprimento do objeto poderá ensejar processo de apuração de responsabilidade devendo a contratada informar com a antecedência máxima possível a incidência de eventos que possam ensejar o descumprimento do prazo de vigência ajustado.

3.3. O presente Contrato será regido pela Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e, os casos omissos serão decididos pelo Contratante, segundo as disposições contidas na referida Lei, e demais normas federais aplicáveis e também os normativos internos regentes, e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos, devendo ser observado no sítio eletrônico do órgão, as normas regentes das contratações formalizadas pela Nova Lei de Licitações – Lei 14.133/21.

CLÁUSULA QUARTA – DOS MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

4.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4.2. A Gestão e fiscalização Contratual, conforme a alínea “f” do inciso XXIII do art.6º da NLL, se dará nos termos do Plano Básico de Fiscalização, conforme devidamente publicado no sítio eletrônico do município, no link: <https://www.costarica.ms.gov.br/portal/diario-oficial>.

CLÁUSULA QUINTA – DO PREÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.1. O valor do fornecimento será de R\$ _____ (_____), cujo pagamento se dará em até _____ dias úteis (corridos ou uteis) após o recebimento definitivo do objeto.

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3. O documento de cobrança da Contratada será mediante nota fiscal/fatura, cujo crédito será realizado na conta corrente indicada pela Contratada.

5.4. Na nota fiscal, para que não haja divergências nas informações para a Receita Federal via REINF (conforme IN RFB nº 1.234/2012, art. 158 I, da Constituição Federal), deverão constar todos os descontos formalizados na contratação.

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

5.6. Se for constatado erro ou irregularidade na nota fiscal/fatura, a Contratante, a seu critério, poderá devolvê-la para as devidas correções, ou aceitá-la, com a glosa da parte que considerar indevida, nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

5.6.1. Na hipótese de devolução, a nota fiscal/fatura será considerada como não apresentada, para fins de atendimento das condições contratuais.

5.6.2 A requerimento expresso e tempestivo da Contratada, caso haja atraso no pagamento por culpa da CONTRATANTE, poderá ser aplicada a correção monetária entre a data do adimplemento das obrigações e a do efetivo pagamento com base com base no IPCA, ou IGPM, caso o primeiro índice não possa ser aplicado, ou outro índice aplicável, caso o IGPM, por razões justificadas, não possa ser aplicado.

5.7. O pagamento fica condicionado a comprovação pela contratada que se encontra “em dia” com suas obrigações para com o sistema de seguridade social, mediante apresentação das Certidões Negativas de Débitos com as Receitas Federal, Estadual e Municipal, com o FGTS e com a Justiça do Trabalho (CNDT), conforme documentos exigidos na fase preparatória da contratação, devendo o CONTRATADO se manter adimplente durante todo o período da contratação.

5.7.1. Havendo alguma restrição, a empresa deverá regularizar a situação fiscal e trabalhista, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, sob pena de extinção contratual.

5.8. A Contratante não pagará, sem que tenha autorização prévia e formal, qualquer compromisso que lhe venha a ser cobrado diretamente por terceiros, sejam ou não instituições financeiras.

5.9. Os eventuais encargos financeiros, processuais e outros, decorrentes da inobservância, pela Contratada, de prazo de pagamento, serão de sua exclusiva responsabilidade.

5.10. A Contratante efetuará retenção, na fonte, dos tributos e contribuições sobre todos os pagamentos devidos à Contratada, na forma da legislação aplicável.

5.11. Em se tratando de execução de recursos da União decorrente de transferência voluntária, as regras de pagamento atenderão ao regramento próprio editado por aquele ente.





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

5.12. A NF será encaminhada juntamente com os documentos fiscais atualizados, assim como, com o relatório mensal de prestação de serviços respectivo.

CLÁUSULA SEXTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

Recurso: Próprios; Órgão ____; Unidade ____; Função: ____; Sub função: ____; Programa: ____; Projeto atividade ____; Elemento de despesa: ____; Reduzido: 8917; Plano Plurianual Lei ____/202____.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO REAJUSTE

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data da elaboração do orçamento estimado da contratação.

7.2. Se tratando de contrato por escopo o valor pactuado não será reajustado, exceto se, por culpa da Administração, ultrapassar 1 ano de vigência, ocasião em que será aplicada a variação acumulada do Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M), acumulado do período de execução do contrato, visando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do Contrato.

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

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

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do Contratante:

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

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

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

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

8.1.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

- 8.1.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;
- 8.1.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 8.1.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 8.1.9. Emitir decisão explícita sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 8.1.9.1. A Administração terá o prazo de 01 (um) mês, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 8.1.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 01 (um) mês.
- 8.1.11. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

- 9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- 9.1.1. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 9.1.2. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de **24 (vinte e quatro) horas** que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 9.1.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 9.1.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 9.1.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

9.1.6. O contratado deverá entregar junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:

- 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
- 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
- 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;
- 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
- 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.1.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.1.8. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de **24 (vinte e quatro) horas**, qualquer ocorrência anormal ou dificuldade criada pela contratante na entrega do objeto.

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

9.1.10. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);

9.1.11. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, quando solicitado e no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);

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

9.1.13. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.14. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;

9.1.15. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

9.1.16. Informar eventual alteração do preposto ou de sua qualificação, para providências quanto ao apostilamento devido, mantendo atualizado o endereço eletrônico do mesmo para os fins de eficiente comunicação no processo de fiscalização.





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

9.1.17. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

9.1.18. Que dentre os (as) aprendizes a serem contratados (as) deverá ser priorizado (a) adolescente entre 14 e 18 anos que estejam em situação de vulnerabilidade ou de risco social, nos termos do art. 53, caput, incisos I a III, §§ 1º e §2º, do Decreto Presidencial n. 9.579/2018, com redação conferida pelo Decreto n.º 11.479/2023;

9.1.19. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

9.1.20. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

9.3.20. CONTRATADA deverá entregar os produtos integralmente, nas quantidades especificadas em cada requisição emitida pelas Secretarias durante a vigência contratual, no **prazo máximo de 10 (dez) dias corridos**, contados a partir do recebimento da respectiva requisição/solicitação.

9.3.21. A CONTRATADA garantirá os produtos contra quaisquer defeitos de fabricação, de embalagem, de transporte e de descarga nos locais de entrega, ficando obrigada a substituir, por sua conta e risco e dentro dos prazos fixados pelo órgão contratante, os produtos que forem considerados inadequados às especificações, bem como aqueles recusados por apresentarem defeitos ou avarias que comprometam o uso adequado.

9.3.22. Todos os custos decorrentes da entrega, incluindo frete, taxas, embalagens, transporte, descarga e demais despesas necessárias à execução contratual, serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA, não cabendo qualquer ônus adicional à CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA GARANTIA DE EXECUÇÃO DO OBJETO

10.1. Conforme estudos prévios, a presente contratação não requer garantias para a execução do objeto.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. O processo de aplicação de penalidades tipifica como infração administrativa a conduta do fornecedor que descumpra suas disposições ou as previstas no art. 155 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021. As infrações abrangem, sem prejuízo de outras, as seguintes hipóteses:

11.1.1. Dar causa à inexecução parcial do contrato ou instrumento equivalente;

11.1.2. Dar causa à inexecução parcial do contrato ou instrumento equivalente, gerando grave dano à Administração Pública, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

11.1.3. Dar causa à inexecução total do contrato ou instrumento equivalente;

11.1.4. Deixar de entregar a documentação exigida para participação no certame;

11.1.5. Não manter a proposta submetida, exceto em razão de fato superveniente devidamente justificado;





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

11.1.6. Não celebrar o contrato ou instrumento equivalente, ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando devidamente convocado no prazo de validade da proposta;

11.1.7. Ensejar o retardamento injustificado na execução ou na entrega do objeto licitado;

11.1.8. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame, ou prestar declaração falsa durante a fase de licitação ou execução do contrato;

11.1.9. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato ou instrumento equivalente;

11.1.10. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, considerando-se, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte, ou o conluio entre fornecedores, em qualquer etapa da licitação, inclusive após o encerramento da fase de lances;

11.1.11. Praticar atos ilícitos com o intuito de frustrar os objetivos desta licitação;

11.1.12. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 (Lei Anticorrupção).

11.2. O fornecedor que incorrer em qualquer das infrações acima descritas estará sujeito, em processo administrativo de aplicação de penalidade, sem prejuízo da responsabilização civil e criminal cabível, às sanções previstas no art. 156 da Lei nº 14.133/2021, observada a dosimetria legal, conforme segue:

a) Advertência, pela infração do subitem 11.1.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

b) Multa compensatória ou moratória, de 0,5% (meio por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor estimado do(s) item(ns) afetado(s) pela conduta infratora, aplicada a qualquer das infrações dos subitens 11.1.1 a 11.1.12, nos termos do art. 162 da Lei nº 14.133/2021:

b.1.) Multa moratória: Incidente sobre o valor da parcela inadimplida, em razão de atraso injustificado na execução, na razão de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, até o limite de 10% (dez por cento) do valor total do contrato, não cumulável com a multa compensatória; a partir do 11º (décimo primeiro) dia, autoriza-se a recusa do objeto e a aplicação de multa compensatória, podendo culminar na extinção unilateral do contrato (art. 137, I, Lei nº 14.133/2021);

b.2.) Multa compensatória: Fixada entre 0,5% (meio por cento) e 30% (trinta por cento) do valor estimado da contratação ou do contrato, graduada conforme a gravidade:

- 0,5% para as infrações dos subitens 11.1.4 e 11.1.5;
- 1% para a infração do subitem 11.1.6;
- 10% para inobservância de prazos de garantia contratual (subitem 11.1.3, parcial);
- 20% sobre o valor da parcela não executada, para inexecução parcial (subitem 11.1.1);
- 20% para as infrações dos subitens 11.1.2, 11.1.7 a 11.1.12, especialmente em casos de fraude, dano grave ou inexecução total;

c) Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública direta e indireta do Município, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nas hipóteses dos subitens 11.1.2 a 11.1.7, quando não se justificar sanção mais grave (art. 156, II, Lei nº 14.133/2021);

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, impedindo a participação em processos licitatórios no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes municipais, pelo prazo de 3 (três) a 6 (seis) anos, nas hipóteses dos subitens 11.1.8 a 11.1.12 ou em casos que exijam a penalidade máxima (art. 156, III, Lei nº 14.133/2021).

11.3. Na dosimetria e aplicação das sanções, serão observados os critérios do art. 156, § 1º, da Lei nº 14.133/2021, a saber:





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

- I. A natureza e a gravidade da infração cometida;
- II. As peculiaridades do caso concreto;
- III. As circunstâncias agravantes ou atenuantes, considerando-se agravantes a violação de dever profissional, conluio entre fornecedores, apresentação de documento falso no processo administrativo ou reincidência (condenação definitiva por infração anterior);
- IV. Os danos decorrentes para a Administração Pública;
- V. A existência de programa de integridade implementado ou aperfeiçoado pelo infrator, nos termos das normas dos órgãos de controle.

11.4. Caso a multa aplicada, acrescida das indenizações devidas, supere o valor eventualmente devido pela Administração ao fornecedor infrator, proceder-se-á à compensação com os pagamentos pendentes, à dedução da garantia contratual ou à cobrança judicial da diferença remanescente (art. 156, § 3º, Lei nº 14.133/2021).

11.5. A imposição das sanções ora previstas não obsta, em nenhuma hipótese, a obrigação de reparação integral dos danos causados à Administração Pública, nos termos do art. 37, § 6º, da Constituição Federal de 1988.

11.6. Para aplicação da multa prevista na alínea "b" do item 11.2, será assegurada ao interessado a oportunidade de defesa prévia, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da intimação (art. 157, Lei nº 14.133/2021).

11.7. As sanções de impedimento ou declaração de inidoneidade (alíneas "c" e "d" do item 11.2) serão aplicadas por meio de processo de responsabilização instaurado por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis ou, na ausência destes, por empregados públicos permanentes com pelo menos 3 (três) anos de serviço no órgão (art. 158, Lei nº 14.133/2021). A comissão avaliará os fatos e circunstâncias, intimando o licitante ou contratado para apresentar defesa escrita e indicar provas, no prazo de 15 (quinze) dias úteis da intimação.

11.8. A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, vedada apenas a cumulação de multas moratória e compensatória no mesmo fato (art. 156, § 4º, Lei nº 14.133/2021).

11.9. Toda aplicação de penalidade ocorrerá em processo administrativo que garanta o contraditório e a ampla defesa, observados os procedimentos da Lei nº 14.133/2021.

11.10. Constituem infrações administrativas, sujeitas às sanções previstas neste edital, as condutas praticadas durante a fase de julgamento do certame, nos termos do art. 155, incisos VIII e IX, da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, especialmente:

- I – Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para habilitação, qualificação técnica, econômico-financeira ou análise de propostas, ou prestar declaração falsa durante a fase de julgamento ou lances;
- II – Fraudar o processo licitatório, por meio de ato fraudulento que comprometa a lisura da avaliação de propostas, critérios de julgamento ou fase de lances;

III – Comportar-se de modo inidôneo, incluindo conluio entre licitantes para manipular resultados, declaração falsa quanto às condições de participação ou enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte, em qualquer momento da fase de julgamento, inclusive após o encerramento dos lances;





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

IV – Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação, como obstrução à análise de propostas ou simulação de competitividade.

Parágrafo único. As infrações acima descritas equiparam-se às previstas nos subitens 11.1.8, 11.1.9, 11.1.10 e 11.1.11 do presente edital, sem prejuízo de outras disposições legais ou edilícias aplicáveis.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO DO CONTRATO

12.1. O contrato se extinguirá quando executado totalmente o objeto, por se tratar de contrato por escopo.

12.2. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau ([art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1. Conforme justificado no estudo técnico preliminar, não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas no código civil pátrio e na [Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor](#) – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS ALTERAÇÕES

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).

15.2 O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA PUBLICAÇÃO





Proc. 00082/2026

Fls. _____

MUNICÍPIO DE COSTA RICA

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento na sua imprensa oficial, no prazo de até 20 (vinte) dias úteis, contado da data de sua assinatura e no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), sob condição indispensável para sua eficácia.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO

18.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Costa Rica, estado de Mato Grosso do Sul, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

Costa Rica MS, de de 2025.

MUNICÍPIO DE COSTA RICA – MS
Cleverson Alves dos Santos
Prefeito Municipal / Ordenador de Despesas

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO (FUNDO DE MANUTENÇÃO E DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO BÁSICA E DE VALORIZAÇÃO DOS PROFISSIONAIS DA EDUCAÇÃO – FUNDEB)
Maria Aparecida Francisca de Souza Almeida
Ordenadora de Despesas/Secretária Municipal

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1 _____

2 _____



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

(Este anexo é um modelo e deve ser feito em papel timbrado do licitante)

ANEXO V**MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO ME - EPP**

Pregão Eletrônico nº 15/2026
Processo Administrativo nº 82/2026
Sistema Registro de Preços

Eu _____, subscrito abaixo, DECLARO que a empresa (**qualificação da empresa proponente**) _____, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº _____ com sede no endereço _____, município _____/_____, neste ato por mim representada, para todos os fins de direito, especificamente para participação no presente procedimento licitatório, faz jus ao tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar 123/2006, por estar contida no rol de beneficiários do artigo 3ª da referida Lei.

DECLARO também, ciência de que a prestação de informações inverídicas sujeitará a empresa, às penalidades previstas na legislação criminal e tributária relativas à falsidade ideológica (art. 299 do código Penal) e ao crime a ordem tributária (art. 1º da Lei nº 8.137, de 27 de dezembro de 1990).

_____ / _____, _____ de _____ de 2025.

Nome e Assinatura do representante legal



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

(Este anexo é um modelo e deve ser feito em papel timbrado do licitante)

ANEXO VI**MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA**

Pregão Eletrônico nº 15/2026
Processo Administrativo nº 82/2026
Sistema Registro de Preços

A empresa _____, devidamente inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na Rua _____, nº _____, bairro _____, na cidade de _____, com o endereço eletrônico _____, situada no Estado de _____, através do seu representante legal, infra-assinado, e para os fins de participação do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 15/2026**, **DECLARA** sob as penalidades cabíveis, que:

I - atende aos requisitos de habilitação e responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei;

II - não foi declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública e que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

III - conhece as especificações do objeto e os termos constantes neste Edital e seus Anexos, e que, concorda com todos os termos constantes no mesmo e ainda, que possui todas as condições para atender e cumprir as exigências de fornecimento então contidas;

IV - na qualidade de Proponente do procedimento de Pregão Eletrônico instaurado por este Município, o(a) responsável legal da empresa é o(a) Sr.(a)....., Portador(a) do RG sob nº e CPF nº, cuja função/cargo é.....(sócio administrador/procurador/diretor/etc), responsável pela assinatura do Contrato ou instrumento equivalente.

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



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

VI - cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoas com deficiência e para reabilitados da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;

VII - a proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data da entrega das propostas.

VIII – o endereço correto, em caso de qualquer comunicação futura referente a este processo de contratação direta, bem como em caso de eventual contratação, é: _____

E-mail:

Telefone:

IX - Ciência da existência e cumprimento da Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 – Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD) e, se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação, com intuito de proteção dos dados pessoais repassados pelo CONTRATANTE, declara ainda, que os princípios norteadores da referida legislação estão incorporados no desenvolvimento de suas atividades institucionais, bem como na prática de seus agentes de tratamento.

X - para fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133/21, não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos (inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal).

Ressalva: () emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz.

Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.

XI – conhecimento acerca da disposição contida no artigo 155, VIII da Lei 14.133/2021, quanto a apresentação de declaração falsa.

_____ / _____, _____ de _____ de 2025.

Nome e Assinatura do representante legal



**MUNICÍPIO DE COSTA RICA**

(Este anexo é um modelo e deve ser feito em papel timbrado do licitante)

ANEXO VII**MODELO DE TERMO DE NOMEAÇÃO DE PREPOSTO**

Pregão Eletrônico nº 15/2026
Processo Administrativo nº 82/2026
Sistema Registro de Preços

A Empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, com sede à _____, declara que, que caso seja vencedora do certame, nomeia e constitui como seu(a) preposto(a), o(a) Senhor(a)....., brasileiro (a), estado civil, profissão, portador(a) do RG nº _____, inscrito(a) no CPF/MF sob n.º....., residente e domiciliado (a) à _____, na cidade de _____, estado de _____, como responsável para acompanhar a execução do Contrato ou instrumento equivalente, e todos os atos necessários ao cumprimento das obrigações assumidas diante da participação neste certame, bem como representá-la em todos os demais atos que se relacionem à finalidade específica desta nomeação.

Declarando ainda que, o contrato e todas as informações pertinentes devem ser direcionadas para o e-mail: _____.

....., de de 2025.

(Nome da empresa)

(Nome e assinatura do representante legal da empresa, com a indicação da qualidade de sócio/gerente/diretor/procurador) **(confirmar poderes no contrato social ou procuração.)**

(Nome e assinatura do preposto)





MUNICÍPIO DE COSTA RICA

RUA AMBROSINA PAES COELHO, Nº 228 - CENTRO - CNPJ: 15.389.596/0001-30

COSTA RICA/MS - CEP 79.550-000

(67) 3247-7000



CÓDIGO DE ACESSO

6B36637F2E4A47C4B73F1B0002745F34

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Este documento foi assinado digitalmente/eletronicamente pelos seguintes signatários nas datas indicadas

Para verificar a validade das assinaturas acesse o link abaixo

<https://costarica.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/6B36637F2E4A47C4B73F1B0002745F34>