EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 111/2026

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 000229/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 000072/2026

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

1. PREÂMBULO

1.1 Torna-se público que a Prefeitura Municipal de Extrema, por meio do Setor de Compras e Licitações, sediado Avenida Delegado Waldemar Gomes Pinto, 1624 - Bairro da Ponte Nova, Cidade de Extrema - MG - CEP: 37.642-350, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 4.441, de 21 de março de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1.2 **DATA DA SESSÃO PÚBLICA**: **12 de agosto de 2026** - HORÁRIO: **09:00** horário de Brasília.

1.3 **LOCAL DA SESSÃO PÚBLICA**: **PLATAFORMA WWW.AMMLICITA.ORG.BR**

1.4 **TIPO DE JULGAMENTO**: **MENOR PREÇO POR ITEM - PREGÃO**

1.5 **MODO DE DISPUTA**: **ABERTO**

1.6 **LIMITE IMPUGNAÇÃO: 07 de agosto de 2026** - HORÁRIO: **23:59** horário de Brasília.

1.7 **INÍCIO ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS**: **27 de julho de 2026** - HORÁRIO: **16:00** horário de Brasília.

1.8 **FINAL ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS**: **12 de agosto de 2026** - HORÁRIO: **09:00** horário de Brasília.

1.9 **ABERTURA DAS PROPOSTAS**: **12 de agosto de 2026** - HORÁRIO: **09:00** horário de Brasília.

1.10 **INÍCIO DA SESSÃO DE LANCES**: **12 de agosto de 2026** - HORÁRIO: **09:00** horário de Brasília.

1.11 **INTERVALO DE LANCES**
1.11.1 **INTERVALO DE LANCES TODOS OS LOTES R$ 0,01**

1.12 VALIDADE EM MESES**: 12 MESES**

1.13 PREFERÊNCIAS EQUIPARADAS: **COM COTAS PARA ME E EPP:**
1.13.1 A presente licitação tem por objeto **REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS CARNES HORTIFRUTIGRANJEIROS REFRIGERANTES E ALIMENTOS EM BLISTER**, desde que de acordo com as especificações constantes neste edital e em seu Anexo I.

1.13.2 Os Lotes 24, 29, 31, 86, 92, 131 e 136 Cota Principal, está destinado à participação de todos os interessados que atendam aos requisitos deste edital;

1.13.3 Os Lotes 01 à 23, 25 à 28, 30, 32 à 85, 87 à 91, 93 à 130, 132 à 135, 137 à 140 Cota Reservada, está destinado à participação exclusiva das Microempresas - ME, Empresas de Pequeno Porte - EPP e Micros empreendedores Individuais - MEI, sem prejuízo da sua participação na cota principal;

1.13.4 Se não houver empresas enquadradas como Microempresas - ME, Empresas de Pequeno Porte - EPP e Micros empreendedores Individuais - MEI interessadas nos Lotes 01 à 23, 25 à 28, 30, 32 à 85, 87 à 91, 93 à 130, 132 à 135, 137 à 140 Cota Reservada, será aceito proposta de todas a empresas que atendam aos requisitos deste edital, desde que cotados na proposta inicial.

1.13.5 O objeto licitatório encontra-se descriminado no termo de referência constante no anexo I deste instrumento convocatório.

1.14 **DA ESCOLHA DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**
Registro de preços é um procedimento administrativo que a Administração pode adotar para compras, obras ou serviços rotineiros. É a regra para aquisição de bens de uso frequente. O instrumento está no art. 6º, inciso XLV e arts. 82 a 86 da Lei nº 14.133/2021. A escolha deste procedimento se dá devido ao fato de que os preços ficam à disposição da Administração, que realizará as contratações quando lhe forem convenientes, garantido assim maior agilidade operacional e eficiência nas compras e serviços para as diversas secretarias municipais, por intermédio de um modo mais rápido e eficiente, reduzindo custos e evitando multiplicidade de licitações contínuas e seguidas com objetos semelhantes e homogêneos.

1.15 **JUSTIFICATIVA PARA DISPENSA DE DIVULGAÇÃO DA IRP**
"De acordo com o §1º do art. 86 da Lei 14.133/21: § 1º "O procedimento previsto no caput deste artigo será dispensável quando o órgão ou entidade gerenciadora for o único contratante."

A Prefeitura Municipal de Extrema é a gerenciadora e única contratante do objeto em comento, desse modo, de acordo com o artigo supramencionado está dispensada da divulgação de IRP. Resta claro, no caso concreto, que a dispensa de publicação de IRP trará maior celeridade na conclusão do processo, uma vez que a tramitação de tal procedimento é incompatível com a necessidade de atendimento rápido da demanda. Ademais, a atual estrutura organizacional não está dimensionada para suportar a implementação e a gestão eficaz de ARP para demandas de entidades externas e, diante disso, as limitações estruturais e operacionais inviabilizam, no momento, atender de forma plena as obrigações de gerenciamento de ARP abrindo IRP para órgãos externos, sem que haja um impacto negativo na gestão interna.

2. DO OBJETO

2.1 O objeto da presente licitação é REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS CARNES HORTIFRUTIGRANJEIROS REFRIGERANTES E ALIMENTOS EM BLISTER conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

2.2 Valor da Contratação: **R$ 2.566.474,83 (dois milhões quinhentos e sessenta e seis mil quatrocentos e setenta e quatro reais e oitenta e três centavos)**.

3. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

3.1 Poderão participar deste Pregão em relação a documentação de habilitação interessados que estejam cadastrados nos seguintes sistemas:

3.1.1 Poderão participar deste Pregão interessados que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018 conforme preconiza o item 7.1.3 e seus subitens.

3.1.2 Poderão participar deste Pregão interessados que estejam com Credenciamento regular junto a plataforma (AMM LICITA) https://ammlicita.org.br.

3.2 Poderão participar deste Pregão todos os interessados que tenham em seu objeto de contrato ou CNAE principal ou secundários ramo pertinente ao objeto desta licitação.

3.3 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.

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

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

3.6 Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, conforme artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

3.7 Não poderão disputar esta licitação:

3.7.1 Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

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

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

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

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

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

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

3.7.8 Agente público do órgão ou entidade licitante;

3.7.9 Pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

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

3.8 O impedimento de que trata o item 3.7.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.9 A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.7.2 e 3.7.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.11 O disposto nos itens 3.7.2 e 3.7.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

3.13 A vedação de que trata o item 3.7.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3.14 Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará "sim" ou "não" em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

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

3.14.2 nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação no campo "não" impedirá o prosseguimento no certame;

3.14.3 nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte.

3.14.4 que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

3.14.5 que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

3.14.6 que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

3.14.7 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;

3.14.8 que a proposta foi elaborada de forma independente;

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

3.14.10 que o objeto é prestado por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

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

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

4.1.1 valor unitário e total do item em duas casas decimais.

4.1.2 Fabricante, marca e modelo em um campo somente (**campo marca da plataforma**)

4.1.3 Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso.

4.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

4.3 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

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

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

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

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

5. DOS DOCUMENTOS EXIGIDOS PARA HABILITAÇÃO

5.1 DOCUMENTAÇÕES QUANTO À HABILITAÇÃO JURÍDICA:

a) Registro Comercial, no caso de empresa individual com atividades afins ao objeto de licitação;

b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, com atividades afins ao objeto de licitação;

c) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada da prova de diretoria em exercício, com atividades afins ao objeto de licitação.

5.2 DOCUMENTAÇÕES QUANTO À HABILITAÇÃO FISCAL:

a) Prova de inscrição no CNPJ.

b) Certidão Negativa de Débito relativo ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviços (FGTS).

c) Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União ou Certidão Positiva com Efeito de Negativa.

d) Certidão Negativa de Débito para com a Fazenda Estadual ou Certidão Positiva com Efeito de Negativa.

e) Certidão Negativa de Débito para com a Fazenda Municipal ou Certidão Positiva com Efeito de Negativa.

f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

5.3 DOCUMENTAÇÕES QUANTO À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO - FINANCEIRA:

a) Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial ou Extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, quando deverá ser observado, por empresa em Recuperação Judicial ou Extrajudicial o seguinte:

a1) Empresas que se encontrem em recuperação judicial ou extrajudicial poderão participar do certame desde que apresentem certidão emitida pelo juízo em que tramita o procedimento da recuperação judicial ou extrajudicial, certificando que a empresa está apta econômica e financeiramente a suportar o cumprimento de um futuro contrato com a Administração, levando em consideração o objeto a ser licitado, junto de documento que comprove que o plano de recuperação foi acolhido na esfera judicial, na forma do art. 58 da Lei n.º 11.101/2005, sem o prejuízo de eventuais diligências da Administração junto ao juízo onde se processa a recuperação, a fim de se constatar a capacidade econômico financeira da licitante (Vide: TCU - Acórdão TCU 1.201/2021; TCEMG - Processos nº 1.098.537 e nº 1.047.863).

5.4 DOCUMENTAÇÕES QUANTO À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

a) Comprovação, mediante apresentação de atestado de capacitação fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando o fornecimento de produtos semelhantes ou afins (vedadas exigências de quantidades mínimas ou prazos máximos), podendo observar o modelo no ANEXO IV. Poderá ser realizada a promoção de diligência pelo Agente de Contratação e Equipe de Apoio a fim de verificar se os serviços descritos no atestado foram efetivamente prestados pela empresa licitante podendo ser solicitados cópias de notas fiscais, contratos ou outros documentos que julgar necessário.

5.4.1 **DEVERÁ SER APRESENTADO JUNTO A HABILITAÇÃO PARA EMPRESA QUE COTAREM OS LOTES DE CARNES 15, 36, 45, 46, 47, 49, 61, 71, 72, 73, 74, 75, 94, 99, 106, 107, 109 e 124:**

a) Alvará expedido pela Vigilância Sanitária Municipal, Estadual ou Federal da empresa licitante.

5.5 CONSIDERAÇÕES GERAIS:

5.5.1 **Para os Lotes 15, 36, 45, 46, 47, 49, 71, 72, 73, 74, 75, 94, 97, 99, 106, 107, 109, 111 e 124** deverão ser apresentados Laudo de Análise Microbiológica e Ficha Técnica juntamente com Amostra após solicitação do Agente de Contratação, conforme descritivo dos itens.

5.5.2 **Para Lote 61** deverão ser apresentados Certificado Sanitário emitido pelo Serviço do SIPA, Laudo de Fiscalização da Vigilância Sanitária e Ficha Técnica juntamente com amostra após solicitação do Agente de Contratação, conforme descritivo dos itens.

5.5.3 **Para lotes 03 à 06, 09 à 14, 18, 20, 22 à 30, 33 à 35, 37, 42 à 44, 50, 52, 53, 55 à 60, 62 à 66, 68, 69, 78, 79, 84, 89 à 91, 93, 95, 96, 98, 100 à 103, 105, 112, 113, 115, 122, 123, 125 à 134, 136 e 138** apresentar Ficha Técnica, conforme descritivo dos itens.

5.5.4 **Para lotes 116 à 120** apresentar Ficha Técnica/Rótulo, conforme descritivo dos itens.

5.5.5 **Para lotes 31. 40, 54, 86, 92 e 140** apresentar Amostra após solicitação do Agente de Contratação, conforme descritivo dos itens.

5.5.6 **Para Lotes os quais não foram solicitados Documentos Complementares ou apenas Fichas Técnicas** e que apresentadas não sejam suficientes para aferição da qualidade, composição ou adequação dos produtos às especificações do Anexo I - Termo de Referência, poderá ser exigida a apresentação de amostras para análise técnica.

5.5.7 Sob pena de inabilitação, todos os documentos a que se referem ao item 5 deste Edital, deverão estar em nome/razão social da licitante, o número do CNPJ/MF e o endereço respectivo, observado que:
I) se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;

II) se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;

III) se a licitante for a matriz e o fornecimento for realizado pela filial, os documentos exigidos neste Edital deverão ser apresentados tanto em relação à matriz quanto à filial.

5.5.8 A licitante poderá apresentar os comprovantes de regularidade junto à Seguridade Social - CND/lNSS e junto ao FGTS centralizados junto à matriz desde que junte comprovante da centralização do recolhimento das contribuições, e apresente certidão em que conste o CNPJ da entidade centralizadora.

6. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

6.2 As impugnações e os pedidos de esclarecimentos deverão ser realizados por forma eletrônica preferencialmente, na Plataforma de Licitações (**www.ammlicita.org.br**) no prazo de 03 (três) dias úteis no horário das 08:00 às 23:59 horas ou por e-mail: (**compraspme@extrema.mg.gov.br**), ou protocolados na Gerência de Compras e Licitações no horário comercial (08:00 às 12:00/13:00 às 17:00 horas) no prazo de 03 (três) dias úteis anterior a data da abertura do certame no horário das 08:00 às 23:59 horas ou protocolados na Gerência de Compras e Licitações no mesmo prazo no horário das (08:00 às 12:00 e das 13:00 as 17:00 horas por representante legal da empresa ou procurador com poderes específicos, que deverá ser comprovado através de documentação (Procuração dentro de vigência atual) que obrigatoriamente deverá acompanhar a impugnação ou questionamento.

6.3 A impugnação ou questionamento será dirigido à autoridade que elaborou o Termo de Referência para análise e julgamento, onde será proferida a decisão da impugnação ou resposta ao questionamento em até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

6.4 A impugnação ou questionamento interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

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

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

6.6 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame caso o teor interfira em elaboração de proposta e prejudique a apuração de proposta mais vantajosa.

6.7 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico.

7. DA REPRESENTAÇÃO E CREDENCIAMENTO - APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO NA PLATAFORMA.

7.1 DA REPRESENTAÇÃO E CREDENCIAMENTO

7.1.1 O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

7.1.2 O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio https://www.gov.br/compras/pt-br/, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP - Brasil.

7.1.3 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.

7.1.4 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.

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

7.1.6 Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.

7.1.7 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

7.1.8 O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

7.1.9 Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

7.1.10 Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.

7.1.11 Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

7.1.12 Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

7.2 APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA NA PLATAFORMA:
7.2.1 O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento no sistema eletrônico seguindo orientações conforme item 4 deste edital.

7.3 APRESENTAÇÃO DA HABILITAÇÃO NA PLATAFORMA:
7.3.1 Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, de acordo com o seu nível de cadastramento, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

7.3.2 As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

7.3.3 Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em Primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto a existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
a) SICAF conforme item 7.1.2 deste edital.

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União.

c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça.

d) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União - TCU.

7.3.4 Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas "a", "b", "c", "d" acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>.

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

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

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

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

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

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

7.3.10 Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do licitante será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômico-financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

7.3.10.1 O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

7.3.10.2 É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

7.3.11 O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.

7.3.12 Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

7.3.13 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.

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

8.1 DA ABERTURA DA SESSÃO

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

8.1.2 O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.

8.1.2.1 Também será desclassificada a proposta que não identifique o licitante.

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

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

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

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

8.1.5 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.

8.1.5.1 O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item ou valor do lote conforme tipo de julgamento.

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

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

8.1.8 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa:
8.1.8.1 **MODO DE DISPUTA ABERTO**

> Art. 32. No modo de disputa aberto, de que trata o inciso I do caput do art. 31, a etapa de envio de lances na sessão pública durará dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
>
> §1º A prorrogação automática da etapa de envio de lances, de que trata o caput, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.
>
> §2º Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida no caput e no § 1º, a sessão pública será encerrada automaticamente.
>
> §3º Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, nos termos do disposto no § 1º, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço disposto no parágrafo único do art. 7º, mediante justificativa.

8.1.9 Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.

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

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

8.1.12 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.

8.1.13 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

8.1.14 O critério de julgamento adotado será o conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

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

8.1.17 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
0
8.1.18 A mais bem classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

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

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

8.1.21 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.

8.1.22 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

> I - Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
>
> II - Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
>
> III - Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento; **(Vide Decreto nº 11.430, de 2023)**

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

§ 1º Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

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

II - Empresas brasileiras;

III - Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

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

§ 2º As regras previstas no **caput** deste artigo não prejudicarão a aplicação do disposto no **art. 44 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.**

8.1.23 Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

8.1.24 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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

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

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

8.1.25 A proposta final, após negociação, deverá conter preço unitário e total com duas casas decimais, em conformidade com o Art. 1º, § 2º, da Lei nº 9.069/1995, não cabendo a exceção prevista no § 5º do mesmo artigo.

8.1.26 A empresa deverá arredondar para baixo o preço unitário ofertado, se for o caso, ou seja, as casas decimais excedentes serão simplesmente desprezadas no preço unitário, resultando, consequentemente, em novo valor total.

9. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA, DA FASE DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E DA AFERIÇÃO DE QUALIDADE POR MEIO DE (CATÁLOGOS E/OU AMOSTRAS)

9.1 DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

9.1.1 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

9.1.2 Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), desconto menor do que o mínimo exigido ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

9.1.2.1 Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

9.1.3 Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

9.1.4 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

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

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

9.1.5.2 Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se foro caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

9.1.6 Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

9.1.7 Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a sua continuidade.

9.1.8 Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

9.1.9 Será desclassificada a proposta que:
a) Contiver vícios insanáveis;

b) Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

c) Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

d)Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

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

9.1.10 Será desclassificada a empresa nos itens ou lotes que:
a) Quando o julgamento for por LOTE ou GLOBAL, se o lote tiver itens diferentes a empresa deverá cotar todos os itens que a compõem onde não o fazendo será automaticamente desclassificada em todos os itens por se tratar de julgamento por lote.

9.2 DA FASE DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

9.2.1 Para as empresas detentoras do melhor preço que optar por cotar a marca e modelo sugerida (quando estiver explícito no descritivo do item) não necessitará de apresentação de catálogo e/ou amostras para análise e sua devida adjudicação, pois justifica-se a sugestão de marca e modelo por se tratar de produtos e/ou equipamentos que já foram aprovados pelos membros de apoio com base em análise de amostras, em execuções de contratos em procedimentos licitatórios anteriores.

9.2.2 Para as empresas detentoras do melhor preço que optaram por cotar marcas e modelos diferentes das indicadas, será necessário o julgamento do produto por meio de catálogos e/ou amostras seguindo o item 9.3 deste edital.

9.2.3 O Agente de Contratação e sua Equipe de apoio poderá exigir após encerrada a fase de disputa que apresente de forma complementar a documentação (catálogos ou fichas técnicas ou declarações ou certificados quando explícito no descritivo do item) dentro do prazo máximo de 2 (duas) horas para o devido julgamento dos itens que compõem os lotes, onde constatado problemas na plataforma para anexar a documentação será aberto para a empresa enviar por e-mail dentro do mesmo prazo após solicitação (dentro do prazo máximo de 30 minutos) no chat da plataforma pela empresa temporariamente classificada em primeiro lugar.

9.2.4 O agente de Contratação e sua Equipe de apoio suspenderão o certame iniciando a análise de toda a documentação apresentada pelo vencedor temporário em cada lote, onde irá emitir documento informando APROVAÇÃO ou REPROVAÇÃO do item e do lote com divulgação no QUADRO DE AVISO dentro da plataforma de dia e hora para consequente abertura de prazo para contestações ou recursos (o prazo para contestações ou apresentação de recursos será de 2 horas e nas mesmas condições descritas no item 9.2.3 deste edital). O representante não estando logado no dia e hora da abertura significará na decadência de direitos a apresentação de contestações ou recursos.

9.2.5 O agente de Contratação e sua Equipe de apoio convocará continuamente após desclassificação os demais colocados no lote para que apresentem nas mesmas condições descritas no item 9.2.3, sendo aplicado as condições novamente descritas no item 9.2.4 até a obtenção de um vencedor do lote ou o seu fracasso.

9.3 DA AFERIÇÃO DE QUALIDADE POR MEIO DE (CATÁLOGOS E/OU AMOSTRAS)

9.3.1 **POR CATÁLOGOS E OU FICHA TÉCNICA**

a) A licitante deverá apresentar Catálogo Técnico, emitido pelo fabricante, em original ou impressos do site do próprio fabricante.

b) A apresentação do exigido acima deverá ocorrer juntamente com os documentos de habilitação ou complementar, em conformidade com o disposto no item 9.2.3 do Edital.

c) Os catálogos serão utilizados para conferência de todas as características exigidas para o item e comprovação dos requisitos técnicos do objeto, devendo conter no mínimo as especificações constantes na Descrição Detalhada do Item (anexo deste edital);

d) Os catálogos deverão ser apresentados de forma nítida e legível, em língua portuguesa sem rasuras ou emendas, contendo todas as características do produto ofertado, com ilustrações/fotos do equipamento, cores disponíveis, desenho industrial discriminando as dimensões, peso, marca, modelo e especificações técnicas; ou seja, informações claras e mínimas que possam garantir uma análise e julgamento do produto ofertado.

e) Catálogos impressos pela Internet somente serão considerados válidos, desde que este possibilite a averiguação completa da descrição do objeto e conste a origem do site oficial do fabricante e que informe a "FONTE" (Exemplo link meramente ilustrativo: endereço completo http://www.julgamentocatalogo/extrema) do respectivo documento, possibilitando a comprovação da autenticidade do documento proposto;

9.3.2 **POR AMOSTRAS**

9.3.2.1 Havendo necessidade, a Secretaria requisitante poderá exigir a amostra física dos itens dos licitantes provisoriamente classificados em primeiro lugar, caso ainda permaneça alguma dúvida quanto à compatibilidade dos itens ofertados com as especificações constantes no edital com base nos seguintes critérios:

a) A amostra será requerida após a etapa de lances e apenas do licitante classificado em primeiro lugar.

b) O prazo de envio da amostra pelo licitante será de ATÉ 05 (CINCO) DIAS ÚTEIS, considerando que tais itens são de fácil obtenção e será contado a partir da data da solicitação efetuada pelo Agente de Contratação (na sessão, ou posteriormente via publicação ou e-mail). Tal prazo poderá ser prorrogado, desde que haja solicitação tempestiva do licitante (formulada durante o transcurso do prazo que se pretende prorrogar) e fundada em motivo legítimo.

c) Serão avaliadas as amostras recebidas comparando as informações constantes na embalagem dos bens propostos com as exigências constantes na especificação de cada item objeto da licitação (Anexo I - Termo de Referência), além de fazer as devidas medições e análise pertinente do material.

d) O Setor Técnico elaborará e divulgará o Laudo de Avaliação da amostra, encaminhando-o para que o setor de licitações da Prefeitura anexe no processo licitatório pertinente.

e) Será concedido o prazo de até 5 (cinco) dias úteis para a retirada da amostra após a conclusão da avaliação, sob pena de estar expressamente renunciando ao produto. Não será deduzida a amostra, sob qualquer hipótese (aprovada ou não, retirada ou não), do eventual quantitativo a ser entregue pela contratada.

f) Será desclassificado o licitante que não encaminhar a amostra no prazo solicitado e apresentar a amostra em desconformidade com o previsto no edital;

g) Será permitido à empresa que teve a amostra reprovada, em exercício de seu direito à ampla defesa, apresentar contraprova e/ou resposta ao laudo de avaliação no prazo de até 02 (dois) dias úteis, improrrogáveis, contados a partir da data de sua notificação.

9.3.2.2 Os representantes das empresas provisoriamente classificados em primeiro lugar deverão após solicitação do Agente de Contratação enviar as amostras nas condições abaixo:

a) Informamos que receberemos as amostras no horário comercial 8:00 às 12:00 e 13:00 às 17:00 na sala de licitações, localizado a Avenida Delegado Waldemar Gomes Pinto, 1624 - no Bairro da Ponte Nova - Extrema - MG - Cep: 37.642-350 até as **17:00 horas de data a confirmar**.

b) Amostras postadas pelo correio até data a confirmar deve ser encaminhada o código de rastreio pelo e-mail (**compraspme@extrema.mg.gov.br**), para efetivar a comprovação de remessa dentro do prazo estipulado.

10. DA FASE DE HABILITAÇÃO DA EMPRESA VENCEDORA

10.1 Encerrada a etapa de negociação, o Agente de Contratação verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, e conforme item 7.3 e seus subitens deste edital.

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

10.3 Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPP, o Agente de Contratação verificará se faz jus ao benefício.

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

10.5 Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a fim de assegurar o tratamento isonômico entre as licitantes, informa-se que foram utilizados os seguintes acordos, dissídios ou convenções coletivas de trabalho no cálculo do valor estimado pela Administração:

10.5.1 Indicar os acordos, dissídios ou convenções coletivas;

10.5.2 O(s) sindicato(s) indicado(s) no subitem acima não é (são) de utilização obrigatória pelos licitantes, mas, ao longo da execução contratual, sempre se exigirá o cumprimento dos acordos, dissídios ou convenções coletivas adotados por cada licitante/contratado.

10.6 Será aberto os arquivos digitais anexados na plataforma que contém os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021. conforme demonstrados abaixo:

10.7 Após anexados na plataforma os arquivos digitais para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):

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

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

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

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

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

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

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

11. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

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

11.1.1. Ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal;

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

11.1.3 Observar o limite de duas casas decimais, conforme disposto no subitem 8.1.25 deste Edital.

11.2 A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

11.3 Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

11.4 Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso.

11.4.1 Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

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

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

11.7 Deverá ser utilizado, preferencialmente, o modelo de proposta anexo a este Edital.

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

12. DOS RECURSOS e CONTRARRAZÕES

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

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

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

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

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

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

12.4 Os recursos e contrarrazões deverão ser encaminhados conforme segue abaixo:

12.4.1 Os recursos deverão ser realizados por forma eletrônica preferencialmente, na Plataforma de Licitações (**www.ammlicita.org.br**) no prazo de 03 (três) dias úteis no horário das 08:00 às 23:59 horas ou por e-mail: (**compraspme@extrema.mg.gov.br**) ou protocolados na Gerência de Compras e Licitações no horário comercial (08:00 às 12:00/13:00 às 17:00 horas) para apresentação das correspondentes razões, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões da mesma forma apresentada acima em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos. Por representante legal da empresa ou procurador com poderes específicos, que deverá ser comprovado através de documentação (Procuração dentro de vigência atual) que obrigatoriamente deverá acompanhar o recurso e contrarrazões.

12.5 O recurso e contrarrazões 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.

12.6 Os recursos e contrarrazões interpostas fora do prazo não serão conhecidos.

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

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

12.9 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico.

13. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

13.1 A sessão pública poderá ser reaberta:

13.1.1 Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

13.1.2 Quando houver erro na aceitação do preço mais bem classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

13.2 Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

13.2.1 A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat") ou e-mail de acordo com a fase do procedimento licitatório.

13.2.2 A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

14. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

14.1 O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Agente de Contratação, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

14.2 Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará procedimento licitatório.

15. DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS

15.1 Poderá ser exigida garantia contratual dos bens fornecidos na presente contratação, complementar à legal, conforme prazos mínimos e demais regras constantes do Termo de Referência.

16. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS OU CONTRATOS OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

16.1 Serão elaboradas as ATAS DE REGISTRO DE PREÇOS ou CONTRATOS seguindo o modelo sugerido no ANEXO V - Minuta de Ata de Registro de Preços ou Minuta de Contratos, fundamentada nos dados apresentados no Termo de Referência (Anexo I).

16.1.1 Será incluído na ata, sob a forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame.

16.2 Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 5 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços ou Contrato, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de cair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

16.2.1 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, preferencialmente por meio eletrônico podendo seu representante assinar eletronicamente e devolvendo pelo mesmo canal ou por correspondência postal com aviso de recebimento (AR) caso seja solicitada para que seja assinada e devolvida no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento, para ambos os casos acima descritos.

16.2.2 O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitante(s) vencedor(s), durante o seu transcurso, e desde que;
(a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

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

16.4 O preço, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência do contrato.

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

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

16.7 Após recebimento da **ARP** ou **CONTRATO** devidamente assinado pelo representante da empresa contratada, o gestor de contratos disponibilizará após motivada, pelo e-mail **mariana.licitacoes@extrema.mg.gov.br** cópia eletrônica ou física conforme solicitação, ficando desobrigada a enviar cópias via correio sem motivação.

17. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA
17.1 Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:
17.1.1 Dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

17.1.2 Dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

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

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

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

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

17.3.1 Quando o licitante vencedor não assinar o contrato de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

17.3.2 Quando houver a rescisão contratual do fornecedor, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.

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

17.4.1 Convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

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

18. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

18.1 As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência anexo a este Edital.

19. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

19.1 Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

20. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

20.1 As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

21. DO PAGAMENTO

21.1 As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

21.2 Havendo atraso no pagamento de suas obrigações a Prefeitura do Município de Extrema - MG. procederá à atualização financeira diária de seus débitos, por meio da média de índices de preços de abrangência nacional, tendo como base o dia limite para pagamento e como data final o dia anterior ao da emissão da ordem bancária, ou pelo índice que venha a substituí-lo.

21.2.1 Para fins de cálculos de utilização de correção, por atraso, utilizar-se-á a seguinte fórmula:

EM = IxNxVP, onde:
EM = Encargos Moratórios
N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = Valor da parcela em atraso;
I = Índice de compensação financeira = assim apurado:
onde I = IPCA-E (do IBGE) do período, "Pro Rata Die", desprezando-se as frações inferiores a 15 dias.

22. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES
22.1 Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

22.1.1 Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Agente de Contratação durante o certame;

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

22.1.2.1 Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação quando exigível sem justificativa;

22.1.2.2 Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível sem justificativa;

22.1.2.3 Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva sem justificativa;

22.1.2.4 Deixar de apresentar amostra quando exigido sem justificativa;

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

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

22.1.3 Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

22.1.4 Fraudar a licitação;

22.1.5 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

22.1.5.1 Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

22.1.5.2 Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

22.1.5.3 Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

22.1.6 Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

22.1.7 Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013;

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

22.2.1 Advertência;

22.2.2 Multa;

22.2.3 Impedimento de licitar e contratar

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

22.3 Na aplicação das sanções serão considerados:

22.3.1 A natureza e a gravidade da infração cometida.

22.3.2 As peculiaridades do caso concreto

22.3.3 As circunstâncias agravantes ou atenuantes

22.3.4 Os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

22.4 A multa será recolhida em percentual de **0,5% a 30%** incidente sobre o valor total apurado de itens vencidos pela empresa, recolhida no prazo máximo de **10 (dez) dias úteis**, a contar da comunicação oficial.

22.4.1 Para as infrações previstas nos itens **22.1.1, 22.1.2** e seus subitens, a multa será de **0,5% a 15%** do valor do contrato licitado.

22.4.2 Para as infrações previstas nos itens **22.1.3, 22.1.4, 22.1.5, 22.1.6** e seus subitens, **22.1.7**, a multa será de **15% a 30%** do valor do contrato licitado.

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

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

22.7 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens **22.1.1, 22.1.2** e seus subitens, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo **de 3 (três) anos**.

22.8 Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens **22.1.3, 22.1.4, 22.1.5, 22.1.6** e seus subitens, **22.1.7**, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens **22.1.1, 22.1.2** e seus subitens que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

22.9 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item **22.1.2.5**, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

22.10 A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

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

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

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

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

23. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

23.1 Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

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

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

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

23.5 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.

23.6 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.

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

23.8 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.

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

23.10 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na plataforma AMM LICITA - https://ammlicita.org.br/ e endereço eletrônico <https://www.extrema.mg.gov.br/imprensaoficial/licitacoes/>.

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

23.11.1 **ANEXO I** - Termo de Referência

23.11.2 **APÊNDICE DO ANEXO I** - Estudo Técnico Preliminar

23.11.3 **ANEXO II** - Modelo Proposta Financeira Inicial

23.11.4 **ANEXO III** - Modelo Declarações

23.11.5 **ANEXO IV** - Modelo Atestado

23.11.6 **ANEXO V** - Minuta de Ata de Registro de Preços

23.11.7 **APÊNDICE DO ANEXO V** - Cadastro Reserva

Extrema, 24 de julho de 2026.

ASSINADO DIGITALMENTE
PAULO ROBERTO DA SILVA JUNIOR:06342189803
A conformidade com a assinatura pode ser verificada em:
https://serpro.gov.br/assinador-digital
Serpro

_____
PAULO ROBERTO DA SILVA JUNIOR
(Pregoeiro/Agente de Contratação)

ANEXO I - TERMO DE REFERENCIA

SECRETARIA: GABINETE DO PREFEITO, SECRETARIA MUNICIPAL DA SAUDE, SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO, SECRETARIA MUNICIPAL DE AGROPECUÁRIA, SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL, SECRETARIA MUNICIPAL DE COMUNICAÇÃO, SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA, SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTE, LAZER E JUVENTUDE, SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS, SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E FINANÇAS, SECRETARIA MUNICIPAL DE RELAÇÕES GOVERNAMENTAIS E PLANEJAMENTO URBANO, SECRETARIA MUNICIPAL DE TURISMO e SECRETARIA MUNICIPAL DO MEIO AMBIENTE.

LOCAL (Gerência/Setor): 59 º BATALHÃO POLICIA MILITAR - PONTE NOVA, 8ª DELEGACIA DE POLICIA CIVIL, ALMOXARIFADO DA SAÚDE, ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE, ATERRO SANITÁRIO, CAPS, CEMITÉRIO MUNICIPAL, CENTRO DE CONTROLE DE ZOONOSES, CENTRO DE ESPECIALIDADES DE ODONTOLOGIA MUNICIPAL, CENTRO DE ESPECIALIDADES MÉDICAS, CENTRO DE SAUDE MENTAL, CENTRO DE TESTAGEM E ACONSELHAMENTO - CTA, CONSERVADOR DAS AGUAS, CORPO DE BOMBEIROS, CRAS - CENTRO DE REF. DE ASSIST. SOCIAL - LESTE, CRAS - CENTRO DE REF. DE ASSIST. SOCIAL - SUL, CRAS - CENTRO DE REFERÊNCIA DA ASSISTÊNCIA SOCIAL - CENTRAL, CREAS - CENTRO DE REFERÊNCIA ESPECIALIZADO DA ASSI, CREAS - CENTRO DE REFERÊNCIA ESPECIALIZADO DA ASSISTÊNCIA SOCIAL, FARMACIA DE MINAS, GABINETE DO PREFEITO, GERÊNCIA DE FAZENDA E GEOINFORMAÇÃO, GERÊNCIA DE FROTAS E PATRIMÔNIO, GERÊNCIA DE RECURSOS HUMANOS, GERÊNCIA DE VIGILÂNCIA PATRIMONIAL, GERÊNCIA DE VIGILÂNCIA PATRIMONIAL, NUTRIÇÃO - PRONTO SOCORRO, POLICIA FLORESTAL, PRESIDIO, PROJETO FLORIDADE, SECRETARIA DE RELAÇÕES GOVERNAMENTAIS E PLANEJAMENTO URBANO, SECRETARIA MUNICIPAL DE AGROPECUÁRIA, SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, SECRETARIA MUNICIPAL DE COMUNICAÇÃO, SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA, SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTE, JUVENTUDE E LAZER, SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS, SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE, SECRETARIA MUNICIPAL DE TURISMO, SECRETARIA MUNICIPAL DO MEIO AMBIENTE, SETOR DE MANUTENÇÃO SECRETARIA DE SAÚDE, TERMINAL RODOVIÁRIO e VIGILÂNCIA SANITÁRIA

1. OBJETO

REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS CARNES HORTIFRUTIGRANJEIROS REFRIGERANTES E ALIMENTOS EM BLISTER.

1.1. **Natureza do objeto:**
(X) bem comum de consumo

( ) bem para distribuição gratuíta

( ) bem patrimonial

2. PRAZO DA CONTRATAÇÃO

2.1 Prazo de execução do contrato: 12 (doze) meses.

2.2 Prazo de vigência contratual: 12 (doze) meses.

2.3 Possibilidade de prorrogação:
(X) sim

( ) não

2.4 Do reajuste: O reajuste será concedido anualmente, decorrido 12 meses da contratação, calculado pelo INPC-IBGE, ou outro indice qu evenha a substitui-lo.

3. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação tem como fundamento o Estudo Técnico Preliminar elaborado para análise da necessidade administrativa e definição da solução mais vantajosa para atendimento das demandas do Município, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal nº 4.441/2023, bem como demais legislações aplicáveis à contratação pública e às normas sanitárias pertinentes ao fornecimento de gêneros alimentícios.

A contratação justifica-se pela necessidade contínua de abastecimento das Secretarias Municipais, gerências, unidades administrativas, Hospital e Pronto Socorro Municipal e demais setores vinculados à Prefeitura, visando garantir o regular funcionamento das atividades administrativas, institucionais e de atendimento à população.

Parte significativa da demanda destina-se à Secretaria Municipal de Saúde, especialmente ao Hospital e Pronto Socorro Municipal, onde os gêneros alimentícios serão utilizados no atendimento de pacientes internados e em observação, incluindo fornecimento de refeições leves, lanches e complementos alimentares, compostos por itens como alimentos em blister, biscoitos, torradas, manteiga, geleias, chá, café, sucos e demais produtos necessários ao adequado acolhimento dos usuários do sistema público de saúde.

Os quantitativos estimados foram definidos com base no histórico de consumo de exercícios anteriores, especialmente considerando os dados do processo licitatório de nº 115/2025 (REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, CARNES, HORTIFRUTIGRANJEIROS, REFRIGERANTES E ALIMENTOS EM BLISTER), além das demandas encaminhadas pelas Secretarias, gerências e demais unidades participantes da contratação, por meio de levantamento interno realizado junto ao sistema de pesquisa de preços do Município.

A contratação contempla itens de natureza comum, amplamente comercializados no mercado, tais como carnes bovinas, suínas e de aves, hortifrutigranjeiros, frios, ovos, arroz, feijão, óleo, alimentos industrializados, bebidas, sucos e refrigerantes, cuja aquisição ocorre de forma contínua em razão da necessidade permanente de abastecimento das unidades municipais.

4. DESCRIÇÃO DETALHADA DA SOLUÇÃO

A solução consiste na aquisição parcelada de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis por meio de fornecedores especializados, visando atender às demandas das Secretarias Municipais, gerências, unidades administrativas, Hospital e Pronto Socorro Municipal e demais setores vinculados à Prefeitura.

A contratação contempla itens como carnes bovinas, suínas e de aves, hortifrutigranjeiros, frios, ovos, arroz, feijão, óleo, alimentos em blister, biscoitos, torradas, geleias, chá, café, sucos, refrigerantes e demais produtos necessários ao abastecimento contínuo das unidades municipais.

O fornecimento ocorrerá de forma parcelada, conforme demanda da Administração, mediante emissão de Autorizações de Fornecimento, garantindo maior controle de consumo, redução de desperdícios e regularidade no abastecimento, especialmente nas unidades de saúde, onde parte significativa dos itens será destinada à alimentação de pacientes internados e em observação.

Os produtos deverão atender às normas sanitárias vigentes, possuir adequada conservação, acondicionamento e prazo de validade compatível com o consumo previsto. Não se aplicam exigências de manutenção ou assistência técnica ao objeto da contratação.

4.1 **Resultados a serem obtidos:**

Com a contratação, busca-se garantir o abastecimento contínuo e adequado das unidades municipais, assegurando a continuidade das atividades administrativas, institucionais e de atendimento à população.

Pretende-se ainda:

- Evitar desabastecimento das unidades municipais;

- Garantir alimentação adequada aos pacientes do Hospital e Pronto Socorro Municipal;

- Promover maior eficiência logística e administrativa;

- Reduzir desperdícios e melhorar o controle de estoque e consumo;

- Assegurar fornecimento de produtos com qualidade e regularidade.

4.2 **Sustentabilidade do objeto:**

A contratação observará, sempre que possível, critérios de sustentabilidade ambiental, social e econômica, em conformidade com a legislação aplicável e com o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

Deverão ser priorizadas boas práticas relacionadas ao adequado acondicionamento e transporte dos alimentos, redução de desperdícios, utilização de embalagens apropriadas e destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados.

A Administração também buscará promover o consumo consciente, o planejamento adequado das aquisições e a redução de perdas decorrentes de armazenamento inadequado ou vencimento de produtos.

4.3 **Da exigência de amostras/demonstração:**
A licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar deverá apresentar ficha técnica dos itens ofertados para análise da Administração. Caso a documentação apresentada não seja suficiente para aferição da qualidade, composição ou adequação dos produtos às especificações do Termo de Referência, poderá ser exigida a apresentação de amostras para análise técnica.

A exigência de amostras será aplicada especialmente aos itens relacionados à alimentação hospitalar, alimentos em blister, frios, carnes e demais produtos cuja qualidade, conservação e aceitabilidade sejam essenciais ao atendimento das necessidades da Administração Pública.

As amostras serão avaliadas quanto à conformidade com as especificações técnicas, qualidade, acondicionamento, características sensoriais, prazo de validade e atendimento às normas sanitárias aplicáveis. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema/plataforma eletrônica utilizada no certame.

Caso a(s) amostra(s) apresentada(s) pela licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar não seja(m) aprovada(s), será convocada a licitante subsequente, observada a ordem de classificação, para apresentação de documentação e/ou amostras, e assim sucessivamente, até a identificação de proposta que atenda integralmente às exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

As amostras disponibilizadas à Administração poderão ser manuseadas e submetidas às análises necessárias pela equipe técnica responsável, não gerando direito a ressarcimento. Após a homologação do certame, as amostras não consumidas ou inutilizadas durante a avaliação deverão ser retiradas pelos fornecedores no prazo de até 03 (três) dias úteis, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito à indenização.

Quando aplicável, os fornecedores deverão disponibilizar, sem ônus adicional, todas as informações necessárias à adequada análise dos produtos, incluindo fichas técnicas, rótulos, especificações e demais documentos pertinentes.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1 **Obrigações da Contratada:**
A Contratada deverá cumprir integralmente as obrigações previstas neste Termo de Referência, no Edital, em seus anexos e em sua proposta comercial, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto contratado.

Caberá à Contratada:

5.1.1 Efetuar a entrega dos itens em perfeitas condições, conforme especificações, prazos e locais estabelecidos, acompanhados da respectiva nota fiscal com todas as discriminações inerentes ao objeto;

5.1.2 Atuar como pessoa jurídica autônoma, sem qualquer vínculo empregatício ou institucional com a Prefeitura Municipal de Extrema/MG, sendo responsável exclusiva pela qualidade dos materiais e serviços fornecidos, vedada qualquer cobrança de valores adicionais não previstos contratualmente;

5.1.3 Arcar com todas as despesas diretas e indiretas necessárias ao cumprimento do contrato, incluindo materiais, equipamentos, transporte, logística, mão de obra, tributos, encargos e demais custos operacionais, sem ônus adicional à Administração;

5.1.4 Manter, durante toda a execução contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas, inclusive quanto à regularidade fiscal, trabalhista e técnica, sob pena de rescisão, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021;

5.1.5 Respeitar integralmente as disposições legais relativas às responsabilidades civil, sanitária, trabalhista, fiscal, previdenciária e ambiental decorrentes da fabricação, transporte, entrega e instalação dos produtos, respondendo integralmente por eventuais danos causados à Administração Pública ou a terceiros, por ação ou omissão, dolo ou culpa, durante a execução contratual;

5.1.6 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, total ou parcialmente, às suas expensas, o objeto do contrato em que se verifiquem vícios, defeitos ou inconformidades, dentro do prazo estabelecido pela Administração;

5.1.7 Comunicar à Contratante, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, quaisquer motivos que impossibilitem o cumprimento dos prazos de entrega, devidamente justificados e comprovados;

5.1.8 Prestar prontamente esclarecimentos e informações solicitadas pela Administração, dentro dos prazos fixados, assegurando transparência e rastreabilidade na execução do contrato;

5.1.9 Indicar preposto ou representante técnico responsável por acompanhar a execução do contrato, com disponibilidade para comunicação direta com a Administração, visando à resolução de eventuais pendências e acompanhamento das entregas;

5.1.10 Responder por quaisquer danos, prejuízos ou paralisações na entrega dos materiais decorrentes de sua atuação, salvo em casos de força maior devidamente comprovada e comunicada à Contratante no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas;

5.1.11 Manter representante disponível para comunicação durante todo o período de vigência contratual, a fim de garantir o cumprimento das obrigações e a pronta resolução de eventuais demandas.

5.2 **Do transporte e local de entrega:** Os itens deverão ser entregues embalados em seus invólucros originais, observando-se o local, horários, marcas e quantitativos indicados na Autorização de Fornecimento.

5.2.1 Os produtos perecíveis, refrigerados e congelados deverão ser transportados em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente aquelas estabelecidas pela ANVISA e demais órgãos competentes, garantindo condições adequadas de higiene, acondicionamento, conservação e controle de temperatura durante todo o transporte até a efetiva entrega.

5.2.2 Os veículos utilizados no transporte deverão estar em condições adequadas de limpeza, conservação e funcionamento, de forma a evitar contaminação, deterioração ou comprometimento da qualidade dos produtos. Os itens que necessitem refrigeração ou congelamento deverão ser entregues em temperatura compatível com sua conservação e consumo seguro, podendo a Administração recusar produtos que apresentem sinais de descongelamento, armazenamento inadequado, avarias ou condições impróprias para consumo.

5.3 **Das despesas com translado:** Todas as despesas com transporte, translado, hospedagem, alimentação e demais custos logísticos necessários ao fornecimento dos materiais correrão exclusivamente por conta da Contratada, não cabendo à Prefeitura Municipal de Extrema/MG qualquer ônus adicional além do valor contratado. A Contratada deverá planejar e custear integralmente os deslocamentos e demais despesas de seus representantes, técnicos ou prepostos eventualmente designados para a entrega, instalação, acompanhamento ou manutenção dos materiais.

5.4 **Das Obrigações da Contratante:**
A Contratante deverá cumprir integralmente as obrigações previstas neste Termo de Referência, no Edital e em seus anexos, assegurando as condições necessárias à execução adequada do objeto contratado.

Caberá à Contratante:
5.4.1 Designar formalmente o gestor e, se necessário, o fiscal do contrato, nos termos do artigo 117 da Lei nº 14.133/2021, os quais serão responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização da execução contratual, observando o cumprimento das cláusulas e especificações pactuadas.

5.4.2 Convocar a empresa contratada para assinatura do contrato de fornecimento e retirada da nota de empenho, por meio de telefone, e-mail ou outro meio idôneo de comunicação, conforme endereço eletrônico e telefônico indicados na proposta.

5.4.3 Monitorar, durante a vigência contratual, a manutenção das condições de habilitação e qualificação exigidas no certame, podendo solicitar, a qualquer tempo, a apresentação de documentos atualizados, como certidões e comprovantes de regularidade.

5.4.4 Informar, sempre que solicitado, os dados relativos aos fornecedores classificados, incluindo nomes, preços, quantidades disponíveis e especificações técnicas dos materiais, conforme a ordem de classificação da licitação e o previsto no instrumento convocatório.

5.4.5 Conduzir, quando necessário, reuniões técnicas com os fornecedores para alinhamento quanto às obrigações contratuais, prazos de entrega e demais condições específicas da execução contratual.

5.4.6 Adotar as medidas necessárias para assegurar que os pagamentos sejam realizados em conformidade com as condições pactuadas, orientando o fornecedor sobre os procedimentos e documentos necessários para a emissão e aceitação da cobrança, de forma a evitar atrasos.

5.4.7 Promover os trâmites administrativos relacionados à eventual renegociação de preços, nos termos da legislação vigente, mediante justificativa técnica e econômico-financeira, bem como aplicar, quando cabível, penalidades previstas no contrato, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

5.4.8 Notificar formalmente a contratada quanto a irregularidades na execução contratual, fixando prazos para a correção, bem como formalizar eventuais sanções, retenções por danos ou débitos, conforme previsto contratualmente e na legislação aplicável.

5.5 **Garantia da contratação:**

5.5.1 Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021 http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

5.7 **Garantia dos materiais**

Os materiais fornecidos deverão atender integralmente às especificações previstas neste Termo de Referência, observando os padrões de qualidade, acondicionamento, conservação e validade exigidos pela legislação sanitária vigente.

A contratada será responsável pela substituição, no prazo estabelecido pela Administração, dos produtos entregues em desacordo com as especificações, com prazo de validade inadequado, sinais de deterioração, avarias, descongelamento, violação de embalagem ou quaisquer condições impróprias para consumo, sem ônus adicional para a Administração.

Os produtos perecíveis, refrigerados e congelados deverão ser entregues em condições adequadas de conservação e temperatura, garantindo segurança alimentar até o efetivo recebimento pela Administração.

O recebimento dos materiais não exclui a responsabilidade da contratada quanto à qualidade, integridade e adequação dos produtos fornecidos durante o prazo de validade dos itens.

6. ACEITABILIDADE E PRAZO - DETALHAMENTO DA EXECUÇÃO DO OBJETO

O fornecimento dos gêneros alimentícios ocorrerá de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração, mediante emissão de Autorização de Fornecimento, observando os quantitativos, marcas aprovadas, locais e prazos indicados pela contratante.

As entregas deverão ser realizadas diretamente nas Secretarias Municipais, gerências, unidades administrativas, Hospital e Pronto Socorro Municipal e demais locais indicados pela Administração, compreendendo áreas urbanas e rurais do Município, em dias úteis e dentro do horário de expediente estabelecido pela contratante.

Os produtos deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, devidamente acondicionados, embalados e transportados conforme as normas sanitárias vigentes, especialmente no caso de itens perecíveis, refrigerados e congelados.

No ato da entrega, os itens poderão ser submetidos à conferência quantitativa e qualitativa pela Administração ou por servidor designado, podendo haver pesagem, contagem e verificação das condições de acondicionamento, validade e integridade dos produtos, na presença do entregador ou preposto da contratada.

Serão recusados produtos entregues em desacordo com as especificações do Termo de Referência, com sinais de deterioração, descongelamento, violação de embalagem, prazo de validade inadequado ou quaisquer condições impróprias para consumo.

O recebimento provisório ocorrerá no momento da entrega, para conferência dos itens, e o recebimento definitivo será efetivado após verificação da conformidade dos produtos com as exigências contratuais. A liquidação e o pagamento ocorrerão após o recebimento definitivo e apresentação da documentação fiscal regular, nos prazos estabelecidos pela Administração.

6.1 **Justificatificativas para o parcelamento ou não do objeto**

O parcelamento do objeto mostra-se técnica e economicamente viável, considerando que os itens possuem natureza divisível, características distintas e ampla comercialização no mercado, podendo ser fornecidos de forma independente sem prejuízo ao conjunto da contratação.

A adoção do julgamento por item possibilita maior competitividade, ampliação da participação de fornecedores, inclusive de empresas de menor porte, e obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração Pública, em conformidade com a Súmula nº 247 do Tribunal de Contas da União - TCU.

Além disso, o parcelamento favorece melhor adequação às especialidades dos fornecedores, especialmente em relação aos itens perecíveis, carnes, hortifrutigranjeiros, frios, bebidas e alimentos industrializados, contribuindo para maior eficiência logística e abastecimento contínuo das unidades municipais.

Dessa forma, considerando a divisibilidade do objeto e a inexistência de prejuízo técnico ou econômico à execução contratual, a contratação será realizada com adjudicação por item, observando os princípios da competitividade, economicidade e eficiência administrativa.

6.2 **Da gestão do contrato**
6.2.1 Gestor do contrato: Juliana Vidal de Souza - Registro nº 028609.

6.2.2 **Fiscais de contrato**:
GABINETE DO PREFEITO - Daniela Maria de Araujo Campos, Registro nº 029132;

SECRETARIA MUNICIPAL DA SAUDE - Isabella Figueiredo da Silva Morais, Registro nº 027012;

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO - Bruna Aparecida Cardoso Alcantara Prado, Registro nº 030338;

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGROPECUÁRIA - Alana da Silva Santos, Registro nº 028697;

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL - Eliana Cristina da Silva, Registro nº 030292;

SECRETARIA MUNICIPAL DE COMUNICAÇÃO - Layra Rayane Souza Carvalho, Registro nº 028978;

SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA - Cleiton de Souza Jorge, Registro nº 030179;

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - Luciana da Silva Jesus, Registro nº 029354;

SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTE, LAZER E JUVENTUDE - Rafael Felicio Alves, Registro nº 027359;

SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS - Ana Paula Ferreira Silva, Registro nº 029575;

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E FINANÇAS - Bruna Silva dos Santos, Registro nº 029278;

SECRETARIA MUNICIPAL DE RELAÇÕES GOVERNAMENTAIS E PLANEJAMENTO URBANO - Fernando César da Silva, Registro nº 028581;

SECRETARIA MUNICIPAL DE TURISMO - Cleide da Silva Santos Claudino, Registro nº 026619;

SECRETARIA MUNICIPAL DO MEIO AMBIENTE - Débora Pereira Anjos Costa, Registro nº 030026.

6.2.3 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e do Decreto Municipal nº 4441/2023 e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

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

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

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

6.2.7 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

6.2.8 O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.2.9 O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.2.10 Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.2.11 O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.2.12 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.2.13 O fiscal técnico do contrato comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

6.2.14 Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

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

6.2.16 O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.2.17 O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

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

6.2.19 O gestor do contrato deverá elaborará relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.3 **Local de entrega:**
Os produtos deverão ser entregues nos locais indicados pela Administração Municipal na respectiva Autorização de Fornecimento, compreendendo as Secretarias Municipais, gerências, unidades administrativas, Hospital e Pronto Socorro Municipal e demais setores vinculados à Prefeitura.

As entregas poderão ocorrer em qualquer localidade pertencente ao Município, incluindo áreas urbanas e rurais, conforme a necessidade da Administração, devendo a contratada possuir capacidade logística para atendimento integral da demanda.

Os materiais deverão ser entregues em dias úteis, durante o horário de expediente da unidade solicitante, salvo situações excepcionais previamente autorizadas pela Administração.

O transporte, descarga e entrega dos produtos serão de inteira responsabilidade da contratada, sem quaisquer ônus adicionais para a Administração Pública.

7. MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1 Os materiais poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 2 (dois) dias uteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.2 O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da conformidade dos materiais fornecidos, ou de parte deles, com as especificações estabelecidas, e sua consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.3 Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021 <http://www.planalto.gov.br/ccivil 03/ ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm>, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 5 (cinco) dias úteis.

7.4 No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021 <http://www.planalto.gov.br/ccivil 03/ ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm>, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que se refere à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

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

7.6 O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da Contratada pela qualidade, conformidade, segurança e adequação dos materiais fornecidos, nem demais responsabilidades decorrentes da execução do contrato.

7.7 **Liquidação**

7.7.1 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

7.7.2 O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021 <http://www.planalto.gov.br/ccivil 03/ _ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm>.

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

a) o prazo de validade/vigência contratual/empenho/aviso de fornecimento;

b) a data da emissão;

c) os dados do contrato e do órgão contratante;

d) o período respectivo de execução do contrato;

e) o valor a pagar; e

f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

7.7.5 A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021. <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm>

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

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

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

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

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

7.8 **Prazo de pagamento**
7.8.1 O pagamento ocorrerá até o 20º dia útil do mês imediatamente subsequente ao recebimento/entrega dos bens e/ou serviços.

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

8. FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR
8.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO Eletrônico, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço por item.

8.2 **Exigências de habilitação**
Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

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

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

8.2.1.3 **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>;

8.2.1.4 **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;

8.2.1.5 **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 <https://www.gov.br/economia/pt-br/assuntos/drei/legislacao/arquivos/legislacoes-federais/indrei772020.pdf>.

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

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

8.2.1.8 **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 <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l5764.htm>.

8.2.1.9 **Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021 <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/decreto/d10880.htm>.

8.2.1.10 **Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS - CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 <https://www.gov.br/trabalho-e-previdencia/pt-br/servicos/empregador/programa-de-alimentacao-do-trabalhador-pat/arquivos-legislacao/instrucoes-normativas/pat_in_971_2009.pdf> (arts. 17 a 19 e 165).

8.2.1.11 A licitante deverá apresentar Alvará/Licença Sanitária vigente, expedido pelo órgão competente de Vigilância Sanitária Municipal, Estadual ou Distrital, compatível com as atividades de armazenamento, comercialização, manipulação, distribuição ou transporte de gêneros alimentícios, conforme aplicável ao objeto da contratação, nos termos da legislação sanitária vigente e das normas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária ANVISA.

Quando aplicável, também poderão ser exigidos registros, autorizações, certificados ou comprovantes de regularidade emitidos pelos órgãos competentes para fabricação, comercialização, armazenamento ou transporte dos produtos ofertados, em conformidade com a legislação específica incidente sobre os itens contratados.

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

8.2.2 **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

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

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

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

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

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

8.2.2.6 Prova de regularidade com a Fazenda (Estadual/Distrital) ou (Municipal/Distrital) do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

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

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

8.2.3 **Qualificação Econômico-Financeira**

8.2.3.1 Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea "c", da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021 <https://www.gov.br/compras/pt-br/acesso-a-informacao/legislacao/instrucoes-normativas/instrucao-normativa-seges-me-no-116-de-21-de-dezembro-de-2021>), ou de sociedade simples;

8.2.3.2 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm>);

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

8.2.4 **Qualificação Técnica**

8.2.4.1 Não será exigido registro ou inscrição da empresa em entidade profissional específica, considerando que a atividade de fornecimento de gêneros alimentícios objeto da presente contratação não está vinculada, por determinação legal, à fiscalização obrigatória por conselho profissional para fins de habilitação jurídica ou técnica.

8.2.4.2 A licitante deverá apresentar Alvará/Licença Sanitária vigente, expedido pelo órgão competente de Vigilância Sanitária, compatível com as atividades relacionadas ao objeto da contratação, quando aplicável.

8.2.4.3 Será exigida comprovação de aptidão para o fornecimento de materiais compatíveis com o objeto desta contratação, mediante apresentação de atestado(s) de capacidade técnica emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que demonstre(m) a execução satisfatória de fornecimento de gêneros alimentícios similares em características, quantidades e complexidade operacional ao objeto licitado.

8.2.4.3.1 Os atestados deverão comprovar que a licitante possui capacidade operacional para atendimento das demandas de fornecimento, especialmente quanto ao armazenamento, transporte e entrega de produtos perecíveis, refrigerados e congelados, quando aplicável.

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

8.3.1 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 <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l5764.htm> e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971 <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l5764.htm>;

8.3.2 A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual - DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

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

8.3.4 O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107 <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l5764.htm>; Lei 5764/71 Define a Política Nacional de Cooperativismo, institui o regime jurídico das sociedades cooperativas, e dá outras providências.

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

8.3.6 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;

8.3.7 A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971 <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l5764.htm>, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO
9.1 O valor estimado total da contratação é de **R$ 2.565,337,23 (dois milhões quinhentos e sessenta e cinco mil trezentos e trinta e sete reais e vinte e três centavos).**

9.2 A estimativa do valor da contratação foi elaborada considerando os quantitativos estimados para atendimento das demandas das Secretarias Municipais, gerências, unidades administrativas, Hospital e Pronto Socorro Municipal e demais setores vinculados à Prefeitura, observando os preços praticados no mercado para fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis.

9.3 **metodologia da pesquisa ou fonte de pesquisa**
A pesquisa de preços foi realizada em conformidade com a legislação aplicável, utilizando múltiplas fontes para obtenção de valores compatíveis com os praticados no mercado.

Para composição da estimativa, foram utilizadas consultas em banco eletrônico de preços; pesquisa junto a fornecedores do ramo; análise de contratações anteriores do próprio Município; valores praticados em contratações similares de outros órgãos públicos, quando aplicável.

A utilização de pesquisa junto ao mercado local justifica-se pela necessidade de aferição da realidade regional dos preços, especialmente em relação aos itens perecíveis, refrigerados, congelados e hortifrutigranjeiros, cujos valores podem sofrer variações em razão de sazonalidade, logística, oferta e demanda.

As cotações, documentos e demais evidências utilizadas para formação do preço estimado integram os autos do processo administrativo correspondente.

10. PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1 - Ficha Orçamentária - RECURSOS PRÓPRIOS E FEDERAL

00012-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02001001.0412200222.002.33903000000.15000000000),

00079-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02004001.0412200152.006.33903000000.15000000000),

00093-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02004001.0412200152.007.33903000000.15000000000),

00107-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02004001.0412200152.295.33903000000.15000000000),

00128-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02004002.0412200152.008.33903000000.15000000000),

00150-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02004002.0618100162.012.33903000000.15000000000),

00166-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02004002.0618100162.013.33903000000.15000000000),

00175-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02004002.0618100162.014.33903000000.15000000000),

00184-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02004002.0618100162.015.33903000000.15000000000),

00189-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02004002.0618100162.016.33903000000.15000000000),

00205-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02004003.0412200152.296.33903000000.15000000000),

00220-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02004003.1512200102.002.33903000000.15000000000),

00289-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02005001.0412200172.020.33903000000.15000000000),

00351-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02006003.0412200182.035.33903000000.15000000000),

00389-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02006005.0412800142.063.33903000000.15000000000),

00461-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02007003.0412200182.043.33903000000.15000000000),

00520-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02009001.2012200212.050.33903000000.15000000000),

00548-15000001002 - MATERIAL DE CONSUMO (02010001.1012200072.116.33903000000.15000001002),

00580-15000001002 - MATERIAL DE CONSUMO (02010001.1030100072.122.33903000000.15000001002),

00605-15000001002 - MATERIAL DE CONSUMO (02010001.1030200072.125.33903000000.15000001002),

00631-15000001002 - MATERIAL DE CONSUMO (02010001.1030300072.131.33903000000.15000001002),

00645-15000001002 - MATERIAL DE CONSUMO (02010001.1030400072.287.33903000000.15000001002),

00668-15000001002 - MATERIAL DE CONSUMO (02010001.1030500072.135.33903000000.15000001002),

00824-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02012001.1230600092.086.33903000000.15000000000),

00824-15500000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02012001.1230600092.086.33903000000.15500000000),

00824-15520000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02012001.1230600092.086.33903000000.15520000000),

00978-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02013001.0812200082.147.33903000000.15000000000),

01007-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02013001.0824400082.150.33903000000.15000000000),

01020-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02013001.0824400082.152.33903000000.15000000000),

01147-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02014001.1854100122.174.33903000000.15000000000),

01170-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02014001.1854100132.183.33903000000.15000000000),

01183-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02014001.1854100202.187.33903000000.15000000000),

01210-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02015001.1512200102.190.33903000000.15000000000),

01282-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02016001.1339200052.216.33903000000.15000000000),

01341-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02017001.2369500032.224.33903000000.15000000000),

01420-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02018001.0412200062.249.33903000000.15000000000).

11. QUANTITATIVO E DESCRITIVO COMPLETO

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
1	**00001**	**00001**	00003556	ABACAXI PEROLA abacaxi a graúdo, variedade pérola, fruta de boa qualidade, sem amassados e pedaços sem deterioração, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme. fruta bem desenvolvida e madura e de aspecto fresco, com peso entre 1,5 e 1,8 kg, com coroa. acondicionadas em caixas plásticas resistentes, não serão aceitas produtos acondicionados em caixas de madeira.		KLG	1.449	10,6300	15.402,87
2	**00002**	**00009**	00019081	ABOBRINHA ITALIANA DE TAMANHO MÉDIO COM CASCA FIRME LISA LUSTROSA E MACIA COR VERDE BRILHANTE abobrinha variedade italiana de tamanho médio, com casca firme, lisa, lustrosa e macia, cor verde brilhante, com aspecto fresco. sem machucaduras. acondicionadas em caixas plásticas resistentes, não serão aceitos produtos acondicionados em caixa de madeira.		KLG	20	4,4000	88,00
3	**00003**	**00010**	00059369	ACUCAR CRISTAL PACOTE COM 5 KG açúcar obtida de cana de açúcar, tipo cristal, com aspecto, cor e cheiro próprio e sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 98,5%, admitindo umidade máxima de 3% pp., sem fermentação isento de sujidades e parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou		PCT	5.481	14,2200	77.939,82

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				vegetais. o produto deverá estar acondicionados em sacos plásticos transparentes e incolor. pacotes de 5 kg, contendo informações do produto, aparecendo em local visível a classe, o tipo e peso líquido do produto, data do envase, prazo de validade, nº. do lote e informação de armazenagem. o produto deverá ter validade de no mínimo 10 (dez) meses no ato da entrega. marca sugerida: guarani, caravelas, colombo, delta, mixçúcar ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao fornecedor.					
4	**00004**	**00041**	00093473	AÇÚCAR EM SACHÊ açúcar refinado amorfo ou granulado, de origem vegetal (cana-de-açúcar). aspecto sólido, pó granulado, cor branca uniforme, odor e sabor próprios. isento de umidade, sujidades, parasitas e materiais estranhos. acondicionado individualmente em sachês aluminizados ou de papel com barreira protetora, pesando aproximadamente 5g cada. embalagem primária hermeticamente fechada, trazendo externamente os dados de identificação, lote, data de fabricação e validade. fornecimento em caixa de papelão resistente, contendo aproximadamente 400 unidades de sachês. o produto deve atender integralmente às resoluções da anvisa e do ministério da agricultura (mapa). marca sugerida: união, caravelas, da barra, alto alegre ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.		CX	202	26,8700	5.427,74
5	**00005**	**00044**	00081867	ADOCANTE DIETÉTICO EM PÓ EM SACHÊ adoçante dietético em pó, tipo pó granulado, de origem artificial/vegetal (derivado da cana-de-açúcar), à base de sucralose. aspecto sólido, coloração branca uniforme, odor e sabor próprios, com alta capacidade de dissolução e poder edulcorante estável em diferentes temperaturas. isento de umidade, sujidades ou corpos estranhos. acondicionado individualmente em sachês de papel com barreira de proteção ou material aluminizado, contendo aproximadamente 0,6g de produto por envelope. embalagem primária hermeticamente fechada, trazendo impressos de forma legível os dados de identificação, lote, data de fabricação, validade e ingredientes. fornecimento em caixas de papelão resistente, devidamente lacradas, contendo aproximadamente 1.000 unidades de		CX	308	83,7900	25.807,32

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				sachês. o produto deve atender integralmente à legislação vigente da anvisa e do ministério da saúde. marca sugerida: linea, single, zero-cal, bom sabor ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.					
6	**00006**	**00048**	00079392	ADOÇANTE DIETÉTICO LIQUIDO adoçante dietético em solução líquida, composto por 100% sucralose ou por sucralose associada a acessulfame de potássio ou sorbitol. aspecto líquido, límpido, incolor a levemente amarelado, odor e sabor próprios, com alta capacidade de homogeneização. isento de sedimentos, impurezas ou corpos estranhos. acondicionado em frasco plástico opaco ou semitransparente (pead ou pet), atóxico e resistente, com capacidade líquida de no mínimo 75 ml. o frasco deve possuir tampa rosqueável e bico dosador tipo conta-gotas. embalagem com rotulagem legível contendo dados de identificação, lote, data de fabricação, validade, ingredientes e informação nutricional. prazo de validade mínimo de 12 meses, contados a partir da data de recebimento definitivo pelo órgão. o produto deve atender integralmente às normas da anvisa e do ministério da saúde. marca sugerida: linea sucralose, gold sucralose, zero-cal, assugrin ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.		FR	467	9,0300	4.217,01
7	**00007**	**00057**	00019346	ALFACE: VERDURA DE BOA QUALIDADE COM FOLHAS VERDES SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO TURGESCENTES INTAC verdura de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos e de aspecto fresco. acondicionadas em caixas plásticas resistentes, não serão aceitas produtos acondicionados em caixas de madeira.		KLG	25	4,4800	112,00
8	**00008**	**00058**	00000556	ALHO GRAÚDO alho selecionado, graúdo, diâmetro de 5 a 6 cm, os dentes grandes de consistência firme, a polpa deve ser clara, devem estar bem definidos e unidos, limpos, firmes e sem machucados.não deverá apresentar bulbo chocho,brotado, mofado, dano por praga ou doença.		KG	30	19,7000	591,00
9	**00009**	**00060**	00093472	AMIDO DE MILHO 2 amido de milho pacote 500g embalada em pacotes		UND	27	14,9700	404,19

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				plásticos ou em embalagens secundárias de papelão e primárias de plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 500g de peso líquido. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. o produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega. marcas sugeridas: maizena, yoki, apti, pachá, kisabor ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.					
10	**00010**	**00063**	00059370	ARROZ TIPO 1 PACOTE COM 5 KG arroz tipo 1, beneficiado, polido, longo, fino. embalagem: pacotes de 5 kg, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. acondicionados em fardos lacrados. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, numero de lote, data de validade, quantidade do produto. o produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega. marca sugerida: camil, prato fino, tio joão, qrende ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.		PCT	30	29,7200	891,60
11	**00011**	**00066**	00057409	ATUM ENLATADO atum em conserva (ralado ou pedaços), elaborado a partir de pescado fresco, limpo, eviscerado e submetido a esterilização comercial. apresentando odor, sabor e textura próprios da espécie, isento de substâncias estranhas. peso líquido de no mínimo 170g (padrão) o produto deverá estar de acordo com as normas da anvisa e registro no ministério da agricultura (sif/dipoa). a rotulagem deve conter marca, dados do fabricante, lote, data de fabricação e validade. marca sugerida: gomes da costa, coqueiro, ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.		LAT	200	9,1600	1.832,00
12	**00012**	**00067**	00092497	AVEIA EM FLOCOS aveia em flocos finos. isenta de impurezas, mofos, umidade, fabricada a partir de matéria prima limpa, isentas de matéria terrosa e parasita. embalagem primária plástica, limpas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalagem contendo 500 g de peso liquido. embalagem de polietileno		PCT	24	12,5100	300,24

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				lacrada, com as informações de rotulagem litografadas ou com etiqueta indelével com o nome do produto, marca, identificação do fabricante, peso líquido, ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade e lote. na embalagem deve conter informações nutricionais, os ingredientes , data da fabricação, data da validade e lote. o produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega. marca sugerida: yoki, naturalife, jasmine, quaker ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao fornecedor.					
13	**00013**	**00068**	00005393	AZEITE DE OLIVA EMBALAGEM C 500 ML azeite de oliva extra virgem, com acidez livre menor que 0,8%. não poderá conter no produto outros ingredientes. características: aspecto, cheiro, sabor e cor característicos, isento de ranço. embalagem primária: garrafa de vidro ou pet, opaca ou escura, com tampa rosca metalizada ou tampa plástica, com dosador com volume de 500ml por unidade. deve conter as seguintes informações: identificação do produto, marca, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto, número de registro. o produto deverá ter a validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. marca sugerida: galo, andorinha, castelo ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao fornecedor.		UN	25	37,7700	944,25
14	**00014**	**00070**	00103634	AZEITONA VERDE SEM CAROÇO azeitona verde, tipo inteira, sem caroço (descaroçada), imersa em salmoura. acondicionada em embalagem primária atóxica, hermeticamente fechada (pote de vidro, embalagem plástica de polipropileno transparente ou sachê) com no mínimo 200g. a embalagem deve estar íntegra, sem vazamentos, estufamentos ou amassados (se enlatada). com identificação clara do fabricante, lote, data de fabricação e validade. mínima de 06 (seis) a 10 (dez) meses a contar da data de entrega. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao fornecedor.		UN	150	4,6300	694,50
15	**00015**	**00071**	00003549	BACON MAGRO bacon tipo manta (ou em peça), elaborado a partir da barriga de suíno, com baixo teor de gordura. o produto deve ser defumado, curado e apresentar características organolépticas próprias (cor, sabor e aroma). textura firme, não amolecida, não pegajosa e		KG	192	59,3600	11.397,12

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				sem excesso de salmoura. embalagem de no mínimo 1kg, acondicionado à vácuo em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e selada hermeticamente, garantindo a integridade do produto até o consumo. produto com registro no sif (serviço de inspeção federal) ou sie (serviço de inspeção estadual). validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega. deve estar companhado por ficha técnica do produto e o laudo de apresentação amostral de padrão microbiológico conforme resolução - rdc nº 313 de 04 de setembro de 2024, anvisa com data de emissão não superior a 365 dias para adjudicação do item ao fornecedor. apresentar amostra.					
16	**00016**	**00074**	00019085	BANANA NANICA: PRODUTO DE BOA QUALIDADE SEM DEFEITOS APRESENTANDO TAMANHO COR E CONFORMAÇÃO UNIFO banana nanica kg extra. fruta de boa qualidade, sem defeitos apresentando tamanho, cor e conformação uniforme. fruta bem desenvolvida, madura e de aspecto fresco. devem ter comprimento entre 15 e 18 cm (classe 15). acondicionada em caixas plásticas limpas e resistentes, não serão aceitas produtos acondicionados em caixas de madeira.		KLG	2.799	5,0500	14.134,95
17	**00017**	**00081**	00078463	BANANA PRATA banana prata kg extra. fruta de boa qualidade, sem defeitos apresentando tamanho, cor e conformação uniforme. fruta bem desenvolvida, madura e de aspecto fresco. acondicionada em caixas plásticas limpas e resistentes, não serão aceitas produtos acondicionados em caixas de madeira.		KG	110	7,8000	858,00
18	**00018**	**00084**	00072987	BARRA DE CEREAL barra de cereal integral, sabores variados, pronta para consumo com peso minimo de 22g por unidade. elaborada à base de cereais (aveia, flocos de cereais, cevada, flocos de arroz, milho), farinha de soja, xarope de glicose e/ou mel, gordura de palma/vegetal e 0% de gordura trans. produto crocante, sem odor ou sabor de ranço, com cor e sabor característicos do tipo de fruta/chocolate informado. embalagem individual, filme poliéster metalizado, resistente, atóxica, vedação térmica de alta qualidade, garantindo a integridade e crocância do produto. deve conter externamente dados de identificação do produto, marca, sabor, ingredientes, informações nutricionais,		UN	25.000	2,1700	54.250,00

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade.validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. marca sugerida nutry, trio ou nature valley, similares ou superiores em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao fornecedor.					
19	**00019**	**00087**	00000558	BATATA MONALIZA GRAÚDA batata monalisa extra. variedade bintje, monalisa. produto de boa qualidade, lisa, selecionada especial, graúda, firme, lavada, com tamanho e cor uniformes, livres de umidade externa, desprovidos de sabor ou odor estranhos, sem manchas esverdeadas ou brotos e de aspecto fresco. comprimento aproximado da unidade entre 10 e 12 cm e diâmetro transversal de 4,5 a 6 cm. acondicionada em caixas plásticas limpas e resistentes, não serão aceitos produtos acondicionados em caixas de madeira.		KG	60	9,4500	567,00
20	**00020**	**00088**	00003525	BATATA PALHA batata palha tradicional produzida a partir de batatas selecionadas. deve apresentar formato de filetes finos, aspecto crocante, cor amarelo-clara uniforme, odor e sabor característicos. acondicionada em embalagem plástica ou aluminizada, selada hermeticamente (lacre de fábrica), garantindo a crocância e integridade do produto com peso líquido aproximado de 250g por embalagem. validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. as embalagens devem estar íntegras, não violadas, limpas e acondicionadas em caixas de papelão reforçadas para o transporte (embalagem secundária), se aplicável. marca sugerida: yoki, elma chips ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao fornecedor.		PCT	750	13,2300	9.922,50
21	**00021**	**00092**	00019087	BETERRABA: PRODUTO DE BOA QUALIDADE A CASCA DEVE SER LISA FIRME E SEM RACHADURAS COR CONCENTRADA beterraba extra aa beterraba extra aa, diâmetro equatorial entre 9 e 11 cm. produto de boa qualidade. a casca deve ser lisa, firme, sem manchas, brotos, e sem rachaduras. cor concentrada, de aspecto fresco e tamanho médio. acondicionada em caixas plásticas limpas resistentes, não serão aceitas produtos acondicionados em caixas de madeira.		KLG	30	4,8600	145,80
22	**00022**	**00093**	00058344	BISCOITO AMANTEIGADO 330G biscoito assado, tipo amanteigado, formato uniforme, inteiro e firme. textura crocante, sabor e aroma característicos		UN	500	7,5300	3.765,00

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				do produto. aspecto visual íntegro, sem excesso de resíduos ou fragmentos triturados. isento de mofo, sujidades, larvas, parasitas e materiais estranhos. acondicionado em pacote de polipropileno ou polietileno atóxico, resistente e transparente, permitindo a perfeita visualização do produto.. conteúdo líquido de no mínimo 330g por pacote. a embalagem deve conter rotulagem clara com identificação do fabricante, ingredientes, lote, informações nutricionais e alérgicas. validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega definitiva. o produto deve atender às resoluções da anvisa e do ministério da saúde. marca sugerida: mabel, marilan, vitarella, piraquê ou similar/superior em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.					
23	**00023**	**00094**	00088535	BISCOITO CREAM CRACKER 200G biscoito salgado, tipo cream cracker tradicional, assado, formato uniforme, inteiro e firme. produzido obrigatoriamente à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. textura crocante, com sabor e aroma característicos do produto. isento de sabor ou odor rançoso, mofado, amargo ou estranho à sua natureza. aspecto íntegro, sem excesso de resíduos ou fragmentos triturados no fundo do pacote. livre de sujidades, parasitas e materiais estranhos. acondicionado em pacote de filme bopp (polipropileno biorientado) ou polipropileno atóxico, hermeticamente vedado e resistente, garantindo a total integridade e crocância do produto. conteúdo líquido de no mínimo 200g por pacote. embalagem com rotulagem clara contendo identificação do fabricante, ingredientes, lote, informações nutricionais e alertas de alérgenos. validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega na unidade requisitante. o produto deve atender integralmente às resoluções da anvisa e do ministério da saúde. marca sugerida: vitarella, mabel, marilan, piraquê, aymoré, bauducco ou similar/superior em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.		PCT	100	3,6300	363,00
24	**00024**	**00095**	00075388	BISCOITO CREAM CRACKER SACHÊ COM 2 UNIDADES - CAIXA COM 180 UNIDADES biscoito salgado, tipo cream cracker tradicional, assado, formato uniforme, inteiro e firme. produzido à base de farinha de trigo enriquecida com		CX	1.560	91,6500	142.974,00

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				ferro e ácido fólico. textura crocante, com sabor e aroma característicos do produto. livre de sujidades, parasitas e materiais estranhos. acondicionado em embalagem individual tipo sachê, hermeticamente vedado, confeccionado em filme plástico atóxico (bopp ou polipropileno) e resistente, contendo exatamente 02 (duas) unidades de biscoito por sachê. o fornecimento deve ser em caixa de papelão resistente, devidamente lacrada de fábrica, contendo no mínimo 180 unidades de sachês. a embalagem (sachê e caixa) deve conter rotulagem clara com dados do fabricante, ingredientes, lote, validade, informações nutricionais e alertas de alérgenos. validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. o produto deve atender integralmente às normas da anvisa e do ministério da saúde. marca sugerida: bauducco, vitarella, mabel, piraquê, renata, marilan, le petit ou similar/superior em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.					
25	**00025**	**00109**	00089591	BISCOITO CROCANTE E RECHEADO biscoito salgado, tipo laminado (snack salgado), textura crocante, formato uniforme, inteiro e firme. produzido à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. disponibilizado em sabores variados (tais como original, integral, queijo, presunto, cebola e alho, entre outros aceitos pelo órgão mercadológico). livre de sujidades, parasitas e materiais estranhos. acondicionado em embalagem primária de filme plástico atóxico hermeticamente vedado, estruturado em formato multipack contendo sachês individuais internos de porção fracionada, totalizando o peso líquido de no mínimo 106 gramas por pacote. embalagem com rotulagem clara contendo identificação do fabricante, ingredientes, lote, data de fabricação, validade, informações nutricionais e alertas compulsórios de alérgenos. validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega definitiva. o produto deve atender integralmente às normas da anvisa e do ministério da saúde. marca sugerida: club social, pit stop, similar ou superior em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.		PCT	10.350	5,2900	54.751,50
26	**00026**	**00113**	00067901	BISCOITO DE MAISENA biscoito doce, tipo maisena, formato uniforme, inteiro e firme. textura crocante, sabor doce moderado e aroma característico do produto. produzido à base de amido de		PCT	30	6,9900	209,70

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				milho (maisena) e farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. livre de sujidades, parasitas e materiais estranhos. acondicionado em embalagem primária de pacote com dupla proteção de polipropileno, resistente, atóxica e hermeticamente lacrada, contendo peso líquido na faixa de 350 a 400 gramas por pacote. o acondicionamento de transporte deve ser em embalagem secundária de caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. a embalagem deve trazer impressos externamente de forma clara os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, prazo de validade e quantidade líquida do produto. validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega definitiva. o produto deve atender integralmente às resoluções da anvisa e do ministério da saúde. marca sugerida: marilan, parati, renata, triunfo, ninfa ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao fornecedor.					
27	**00027**	**00114**	00066445	BISCOITO DE POLVILHO - PACOTE 100GR biscoito de polvilho salgado, tipo tradicional, formato uniforme, inteiro e firme. textura crocante, sabor e aroma característicos do produto. produzido com os seguintes ingredientes base: polvilho azedo, gordura vegetal, ovo e sal. o produto deve ser isento de açúcar, sem lactose e sem glúten. livre de sujidades, parasitas e materiais estranhos. acondicionado em embalagem primária de saco de polietileno transparente, atóxico e hermeticamente selado, contendo peso líquido de no mínimo 100 gramas por pacote, permitindo a perfeita visualização do produto. a rotulagem deve estar em estrita conformidade com a legislação vigente, trazendo de forma clara e legível os dados de identificação do fabricante, procedência, lote, fabricação, validade, informações nutricionais e os destaques obrigatórios de ausência de glúten e lactose. validade mínima de 05 meses a contar da data de entrega definitiva. o produto deve atender integralmente às resoluções da anvisa e do ministério da saúde. marca sugerida: minasbom, nazinha, barbieri, liane, creck creck ou similar/superior em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.		UN	50	5,6800	284,00
28	**00028**	**00115**	00054010	BISCOITO INTEGRAL PACOTE 170GR biscoito salgado, formato tipo cracker ou palito, sabor integral, assado e sem recheio. produzido à base de farinhas de		UN	150	6,0200	903,00

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				cereais integrais (tais como aveia, trigo integral, linhaça, gergelim, entre outros grãos assemelhados). textura crocante, formato uniforme, inteiro e firme. apresentando coloração, aroma e sabor característicos dos cereais componentes. livre de sujidades, parasitas e materiais estranhos. acondicionado em embalagem primária individual (pacote) confeccionada em material plástico transparente e resistente (polipropileno ou similar), permitindo a perfeita visualização do produto, com fechamento por solda reforçada para garantir a total hermeticidade e integridade física do alimento. conteúdo líquido na faixa de 160 a 170 gramas por pacote. a embalagem deve conter rotulagem clara contendo dados do fabricante, ingredientes, lote, fabricação, validade, informações nutricionais e os alertas compulsórios de alérgenos. validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega definitiva. o produto deve atender integralmente às resoluções da anvisa e do ministério da saúde. marca sugerida: piraque, marilan, vitarella, bauducco, mabel ou similar/superior em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao fornecedor.					
29	**00029**	**00117**	00081864	BISCOITO MAIZENA SACHÊ COM 2 UNIDADES - CAIXA COM 180 UNIDADES biscoito doce, tipo maisena, formato uniforme, inteiro e firme. textura crocante, sabor doce moderado e aroma característico do produto. produzido à base de amido de milho (maisena) e farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. livre de sujidades, parasitas e materiais estranhos. acondicionado em embalagem individual tipo sachê (porção fracionada), hermeticamente vedado, confeccionado em filme plástico atóxico e resistente (bopp ou polipropileno), contendo exatamente 02 (duas) unidades de biscoito por sachê. o fornecimento deve ser em caixa de papelão resistente, devidamente limpa e lacrada de fábrica, contendo no mínimo 180 unidades de sachês. a embalagem (sachê e caixa) deve conter rotulagem clara com dados do fabricante, ingredientes, lote, validade, informações nutricionais e alertas compulsórios de alérgenos. validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega definitiva. o produto deve atender integralmente às resoluções da anvisa e do ministério da saúde. marca sugerida: bauducco, marilan, mabel, liane, renata ou		CX	1.573	97,2500	152.974,25

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				similar/superior em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao fornecedor.					
30	**00030**	**00133**	00013182	BISNAGUINHAS pão de leite tipo bisnaguinha, doce, de consistência macia, miolo branco ou levemente amarelado, casca dourada, brilhante e homogênea. produto assado, fresco, sem sinais de embatumamento (massa pesada), não queimado, não amassado e sem furos. deve apresentar características organolépticas (sabor, cheiro, cor) normais, livre de sujidades e parasitas. embalado em pacote plástico transparente, atóxico, selado/lacrado, contendo peso líquido de 300g. a embalagem deve proteger o produto contra contaminação e manter o frescor.validade mínima de 45 dias a partir da data de entrega. marca sugerida: panco, visconti, seven boys, pullman, bauducco, wickbold ou similar/superior em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.		PCT	65	12,7300	827,45
31	**00031**	**00135**	00103484	CAFÉ EM PÓ TRADICIONAL PACOTE COM 500G café em pó tradicional - torrado e moído, não podendo estar adulterado por qualquer forma ou meio, inclusive pela adição de corantes ou outros produtos que modifique sua composição e não se admitindo sob qualquer forma a adição de cafés esgotados (borra solúvel, borra de infusão de café torrado ou moído); impurezas (cascas e paus), sedimentos e matérias estranhas, em g/100g, não podem ser maiores que 1% (um por cento); o produto deverá ser constituído de café até tipo 6 cob (classificação oficial brasileira), com bebida variando de mole a rio, isento de gosto rio zona, com um máximo de 10% (dez por cento) de defeitos pretos, verdes e ardidos (desde que seu gosto típico não seja acentuado) e ausência de grãos pretos - verdes e fermentados; espécie: 85% (oitenta e cinco por cento) a 100% (cem por cento) de café arábica, podendo ser adicionado até o máximo de 15% (quinze por cento) de café conilon; torra: moderadamente clara a moderamente escura; moagem: fina, para filtragem em papel ou pano; embalagem: o produto deverá ser embalado em envoltório metalizado composta de polietileno e poliéster, fechamento hermético (vácuo) e acondicionado, com peso líquido de 500 g a unidade, no transporte devem ser embalados em caixa de até 10 (dez)quilos, devendo constar no rotulo		PCT	20.934	31,0000	648.954,00

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				de embalagem secundaria, além da quantidade de pacotes e/ou peso líquido, as demais informações previstas na legislação. o material da embalagem utilizado, não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto nem se por este alterado. rotulagem: no rotulo da embalagem primaria deverão estar impressas de forma clara, visível, legível e indelével, as seguintes informações: denominação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, peso líquido, prazo de validade, lote ou data de fabricação, informações do estabelecimento (nome, endereço e cnpj), alertas sobre alergênicos, informações de conservação e possíveis avisos nutricionais frontais e também atendendo ao descritivo do produto; validade: o produto deverá ter o prazo de validade mínimo de 09 (nove) meses a partir da data de entrega. marca pré-qualificada: pacaembu ou similar em qualidade. apresentar amostra.					
32	**00032**	**00168**	00072771	CAMOMILA PARA CHÁ chá de camomila (flores secas/desidratadas).lores secas, com aroma suave e característico, cor amarelada/creme.100% natural, sem adição de talos, folhas, sementes, fragmentos de insetos, sujidades ou materiais estranhos pacotes com 1000g, selados hermeticamente para preservar o aroma e a integridade da flor. rótulo contendo nome do produto, ingredientes, peso líquido, nome do fabricante, cnpj, data de fabricação, data de validade, lote e informações nutricionais. validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.		KG	574	77,7900	44.651,46
33	**00033**	**00183**	00092450	CANELA EM CASCA PACOTE COM 20G. canela em casca, especiaria obtida a partir da casca seca do tronco de plantas do gênero cinnamomum (canela em casca), proveniente de matéria-prima sã e de boa qualidade. aspecto físico em fragmentos ou rolos tubulares integrados, secos, textura própria, coloração marrom-avermelhada típica e uniforme, sem manchas aparentes, bolores ou sinais de oxidação. sabor e aroma característicos. isento de sujidades, parasitas, larvas, fragmentos de insetos ou quaisquer materiais estranhos à sua natureza. acondicionado em embalagem primária de material plástico atóxico, íntegro e termoselado, contendo peso líquido aproximado de 20 gramas. a embalagem deverá conter externamente impressos de forma legível		PCT	15	8,6200	129,30

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, prazo de validade e quantidade líquida do produto. validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega definitiva. o produto deve atender integralmente às resoluções da anvisa, do ministério da saúde e do mapa. marca sugerida: kisabor, kitano, hikari, similar ou superior em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.					
34	**00034**	**00185**	00083305	CANELA EM PÓ 50G canelá em pó, especiaria obtida a partir da moagem fina da casca seca do tronco de plantas do gênero cinnamomum (canela em pó), proveniente de matéria-prima sã e de primeira qualidade. aspecto de pó homogêneo, de granulometria fina e uniforme, sem grumos ou sinais de compactação. coloração marrom-clara a marrom-escura característica, com aroma e sabor próprios da espécie. isento de sujidades, parasitas, larvas, fragmentos de insetos e qualquer material estranho à sua natureza. acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxico transparente, hermeticamente selado, contendo peso líquido aproximado de 30 gramas. a embalagem deve apresentar identificação clara e legível na rotulagem contendo os ingredientes, peso líquido, identificação do fornecedor/fabricante, número de lote, data de fabricação e prazo de validade. validade mínima de 10 (dez) meses a contar da data de entrega definitiva. o produto deve atender integralmente às resoluções da anvisa, do ministério da saúde e do mapa. marca sugerida: kitano, hikari, kisabor ou similar/superior em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.		PCT	15	10,4400	156,60
35	**00035**	**00187**	00034359	CANJIQUINHA PACOTE C 500GR produto obtido a partir da trituração ou degerminação do grão de milho, tipo canjiquinha de milho (xerém), com textura fina e granulometria uniforme. coloração amarela típica do grão. matéria-prima sã, limpa, de primeira qualidade, isenta de mofos, impurezas, sujidades, parasitas, larvas ou detritos estranhos à sua natureza. acondicionado em embalagem plástica atóxica, transparente e resistente, perfeitamente vedada (não violada), contendo peso líquido de 500 gramas. a embalagem deve trazer impressos externamente de forma legível os dados do produto: identificação, procedência, ingredientes,		PCT	160	6,9100	1.105,60

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				informações nutricionais, número de lote, gramatura (peso líquido), data de fabricação e data de vencimento. validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega definitiva. o produto deve atender integralmente às resoluções da anvisa, do ministério da saúde e do mapa. marca sugerida: yoki, kisabor, hikari, sinhá, da terrinha ou similar/superior em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.					
36	**00036**	**00189**	00072736	CARNE BOVINA MOIDA: CARNE BOVINA MOIDA TIPO MÚSCULO RESFRIADA carne moída de bovino, livres de aponeuroses, linfonodos, glândulas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões, pele e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano. produto sem adição de temperos, sal, aditivos e conservantes. resfriada com temperatura entre 0 e 4°c. aspecto: grânulos de carne soltos, não pegajoso, consistência macia, própria do produto, limpa, sem aparas, nervuras, pelancas, gorduras, cartilagens, tendões, ossos, que comprometam seu padrão de qualidade, sem indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e larvas, cor e odor característico do produto. todas as operações efetuadas desde a matéria prima até o produto acabado devem ser controladas, visando a preservação da qualidade do produto. aplicam-se as boas práticas de fabricação em todas as fases do processo. prazo de validade de 12 meses, armazenagem à na entrega o produto não deverá ter sido fabricado há mais de 90 dias. o produto deve ser acondicionado em sacos de polietileno, termosselado, atóxico, apropriado para contato direto com o alimento, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, peso líquido de 2 kg cada, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, inspecionado pela ima ou sif com o selo correspondente, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, contendo em seu rótulo: identificação do produto, lote, data de validade, peso, componentes do produto informação nutricional, certificação comprobatória de serviço de inspeção estadual ou federal. dispostas em embalagem secundária de caixas de papelão ondulado reforçado resistente a danos durante o transporte, ao impacto e às condições de estocagem		KLG	20	42,6600	853,20

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				congelada, com etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme resolução 360/03 anvisa. os veículos para transporte deverão ser adequados ao tipo de produto e estar providos de medidores de temperatura de fácil leitura, o produto deve ser transportado à temperatura de -12° c ou mais frio com o objetivo de manter a qualidade e a temperatura do produto. o veículo deve estar devidamente higienizado em seu interior, juntamente com o produto não deve ser transportado objetos e materiais estranhos, caso esteja apenas em sua embalagem primária, não deverá ser transportado em contato direto com o piso do veículo com o objetivo de manter a qualidade do produto. marca sugerida: alessi, beefalo ou similar/superior em qualidade.deve estar companhado por ficha técnica do produto e o laudo de apresentação amostral de padrão microbiológico conforme resolução - rdc nº 313 de 04 de setembro de 2024, anvisa com data de emissão não superior a 365 dias para adjudicação do item ao fornecedor. apresentar amostra.					
37	**00037**	**00190**	00016356	CATCHUP TRADICIONAL FRASCO 400GR catchup tipo tradicional, obtido a partir da polpa de tomate maduro, açúcar, vinagre, sal e especiarias. produto pronto para consumo. frasco plástico atóxico, tipo squeeze ou rígido, com tampa dosadora que garanta o fechamento hermético. embalagem com 370 a 400g. embalagem rotulada conforme legislação vigente (anvisa/mapa), contendo informações obrigatórias: nome do produto, marca, lista de ingredientes, conteúdo líquido, dados do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade. validade mínima de 10 a 12 meses na data da entrega. marca sugerida: quero, hellmans, heinz, hemmer, similar ou superior em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.		FR	120	10,8700	1.304,40
38	**00038**	**00192**	00019088	CEBOLA: PRODUTO DE BOA QUALIDADE DE COLORAÇÃO AMARELA BEM BRILHANTE BULBO REDONDO OBLONGO OU PIRI cebolas selecionadas cebolas selecionadas variedade amarela/vermelha. produto de ótima qualidade, bulbo fresco, redondo, oblongo ou piriforme, de tamanho bem desenvolvido, haste seca, sem manchas e sem brotos e de aspecto fresco, graúda com diâmetro equatorial mínimo		KLG	70	7,7300	541,10

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				de 6 cm. acondicionada em caixas plásticas limpas e resistentes, não serão aceitas produtos acondicionados em caixas de madeira.					
39	**00039**	**00194**	00019089	CENOURA: PRODUTO DE BOA QUALIDADE SEM RACHADURAS PERFURAÇÕES E CORTES COM ASPECTO AROMA E SABOR T cenoura com comprimento mínimo de 16 cm, variedade brasília, nantes, kuroda produto de boa qualidade sem rachaduras, perfurações e cortes, sãs, inteiras. com aspecto, aroma e sabor típicos do produto. uniformidade no tamanho, cor laranja vivo, livres de umidade externa e de aspecto fresco. acondicionadas em caixas plásticas resistentes, não serão aceitas produtos acondicionados em caixas de papelão com tampa ou madeira.		KLG	20	8,4300	168,60
40	**00040**	**00195**	00059373	CHA MATE CAIXA COM 1 KG chá mate tostado , sabor natural, constituído de folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos fragmentados, sãos, limpos e dessecados, acondicionado em caixas de papelão íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 1 kg de peso liquido. rendimento 18,5 l. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. o produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega. marca sugerida: matte leão ou similar/superior em qualidade. apresentar amostra do item.		CX	133	48,2000	6.410,60
41	**00041**	**00205**	00013149	CHEIRO VERDE HIDROPÔNICO cheiro verde de boa qualidade, com folhas verdes escuras, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, com excelente grau de limpeza apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos e de aspecto fresco. acondicionadas em caixas plásticas resistentes, não serão aceitas produtos acondicionados em caixas de madeira.		KLG	22	13,4300	295,46
42	**00042**	**00207**	00067900	CHOCOLATE EM PÓ chocolate em pó, solúvel, contendo em sua formulação no mínimo 32% de cacau e açúcar, sem glúten. pó homogêneo, de granulometria fina, coloração, aroma e sabor característicos, com grande capacidade de dissolução. isento de umidade, grumos compactos, sujidades, parasitas, larvas ou materiais estranhos. acondicionado em embalagem primária		KLG	287	82,3200	23.625,84

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				atóxica, lacrada e resistente, contendo aproximadamente 01 kg de peso líquido. a embalagem deverá conter externamente de forma clara e legível os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade líquida do produto. o produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega definitiva. deverá ser apresentada amostra do produto para análise e julgamento técnico. o item deve atender integralmente às resoluções da anvisa e do ministério da saúde. marca sugerida: mavalério, qualimax, harald, sicao, nestlé ou similar/superior em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.					
43	**00043**	**00217**	00023350	COCO RALADO ADOÇADO E ÚMIDO - PACOTE C 100GR coco ralado. embalagem plástica integra, atóxica, termoselada, contendo 100g, com as informações de rotulagem com o nome do produto, marca, identificação do fabricante, peso líquido, ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade e lote. na embalagem deve conter informações nutricionais, os ingredientes, data da fabricação, data da validade e lote. produto desidratado contendo entre os ingredientes somente: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada. deve apresentar coloração branca e consistência firme. sabor característico, sem sinais de ranço ou amargor, ausente de sujidades, parasitas ou larvas. validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega do produto. marca sugerida: sococo, copra, apti, dr. oetker ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.		PCT	375	10,3500	3.881,25
44	**00044**	**00221**	00000531	COLORAU colorau (calorífico) pacote em 500 gramas em pó fino, de coloração avermelhada e sem presença de sujidade ou matérias estranhas, sem adição de sal (zero sódio por porção). embalagem plástica transparente, atóxico, resistente e hermeticamente fechado de 500 gramas, que deve estar de acordo com a legislação vigente, com as informações de rotulagem litografadas ou com etiqueta indelével com o nome do produto, marca, identificação do fabricante, peso líquido, ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade e lote. validade mínima de 08 meses. marca		PCT	5	14,1700	70,85

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				sugerida: kiflor, kisabor, p.q. alimentos ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.					
45	**00045**	**00222**	00034364	CONTRA FILÉ BOVINO carne bovina, tipo contra filé, peça congelada, limpa, sem aparas, nervuras, pelancas, gorduras, cartilagens, tendões, que comprometam seu padrão de qualidade. a carne deverá conter no máximo, 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e de ossos. quanto a perda de líquidos durante o descongelamento, este não deverá ser superior á 3%. prazo de validade de 12 meses, armazenagem à temperatura de -12° c à-18°c, na data de entrega, o produto não deverá ter sido fabricado há mais de 90 dias. embaladas a vácuo, em sacos de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com o alimento, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, peso liquido de aproximadamente 2 kg cada, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica), inspecionado pela ima ou sif, dispostas em embalagem secundária de caixas de papelão ondulado reforçado resistente a danos durante o transporte, ao impacto e às condições de estocagem congelada, com abas superiores e inferiores lacradas, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, contendo em seu rótulo: identificação do produto, lote, data de validade, peso, componentes do produto, informação nutricional, certificação comprobatória de serviço de inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal. veículos para transporte deverão ser adequados ao tipo de produto e estar providos de medidores de temperatura de fácil leitura. a qualidade e quantidade dos produtos deverão ser atendidas conforme especificação. padrão de análise microbiológica: fornecedor deverá apresentar o laudo de análise microbiológica de uma amostra de no mínimo 200 gramas do produto conforme rdc nº313 de 4 de setembro de 2024 marcas sugeridas: jf foods, beefalo, centroeste, alessi ou similar em qualidade apresentar ficha técnica e amostra do item.		KLG	180	62,6200	11.271,60

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
46	**00046**	**00224**	00002827	COSTELA DE BOI costela de boi em peça congelada, limpa, sem aparas, nervuras, pelancas, gorduras, cartilagens, tendões, que comprometam seu padrão de qualidade. prazo de validade de 12 meses, armazenagem à temperatura de -12° c à-18°c, na data de entrega, o produto não deverá ter sido fabricado há mais de 90 dias. embaladas a vácuo, em sacos de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com o alimento, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, peso liquido de aproximadamente 2 kg cada, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica), inspecionado pela ima ou sif, dispostas em embalagem secundária de caixas de papelão ondulado reforçado resistente a danos durante o transporte, ao impacto e às condições de estocagem congelada, com abas superiores e inferiores lacradas, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, contendo em seu rótulo: identificação do produto, lote, data de validade, peso, componentes do produto, informação nutricional, certificação comprobatória de serviço de inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal. veículos para transporte deverão ser adequados ao tipo de produto e estar providos de medidores de temperatura de fácil leitura. a qualidade e quantidade dos produtos deverão ser atendidas conforme especificação. padrão de análise microbiológica: fornecedor deverá apresentar o laudo de análise microbiológica de uma amostra de no mínimo 200 gramas do produto conforme rdc nº313 de 4 de setembro de 2024 marcas sugeridas: jf foods, beefalo, centroeste, alessi ou similar em qualidade apresentar ficha técnica e amostra do item.		KG	430	43,0600	18.515,80
47	**00047**	**00226**	00034355	COSTELA SUÍNA costela suína em peça congelada, limpa, sem aparas, nervuras, pelancas, gorduras, cartilagens, tendões, que comprometam seu padrão de qualidade. prazo de validade de 12 meses, armazenagem à temperatura de -12° c à-18°c, na data de entrega, o produto não deverá ter sido fabricado há mais de 90 dias. embaladas a vácuo, em sacos de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com o		KLG	500	28,2600	14.130,00

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				alimento, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, peso liquido de aproximadamente 2 kg cada, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica), inspecionado pela ima ou sif, dispostas em embalagem secundária de caixas de papelão ondulado reforçado resistente a danos durante o transporte, ao impacto e às condições de estocagem congelada, com abas superiores e inferiores lacradas, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, contendo em seu rótulo: identificação do produto, lote, data de validade, peso, componentes do produto, informação nutricional, certificação comprobatória de serviço de inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal. veículos para transporte deverão ser adequados ao tipo de produto e estar providos de medidores de temperatura de fácil leitura. a qualidade e quantidade dos produtos deverão ser atendidas conforme especificação. padrão de análise microbiológica: fornecedor deverá apresentar o laudo de análise microbiológica de uma amostra de no mínimo 200 gramas do produto conforme rdc nº313 de 4 de setembro de 2024 marcas sugeridas: jf foods, beefalo, centroeste, alessi ou similar em qualidade apresentar ficha técnica e amostra do item.					
48	**00048**	**00228**	00036914	COUVE MANTEIGA EM MAÇO couve - verdura de boa qualidade com folhas verdes sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas com excelente grua de limpeza apresentando folhas limpas livres de terra restos vegetais ou materiais estranhos e de aspecto fresco. com no mínimo 300g.		UN	80	6,4300	514,40
49	**00049**	**00229**	00072753	COXA E SOBRE COXA DE FRANGO RESFRIADO coxa e sobrecoxa de frango resfriado, embalados em sacos de polietileno, contendo 1 kg ou 2 kg cada, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física química e organoléptica). inspecionado pela ima ou sif, dispostas em caixas de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrada. contendo em seu rótulo: identificação do produto,		KG	60	12,7300	763,80

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				lote, data de validade, peso, componentes do produto, informação nutricional, certificação comprobatória de serviço de inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal. características organolépticas: aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme, superfície não pegajosa; odor característico, cor própria rosa clara, sem manchas de sangue azuis ou esverdeadas. característica microbiológica: coliformes a 45°c máximo 104/g. prazo de validade de 12 meses, armazenagem à temperatura de 0 à 4°c, na data de entrega, o produto não deverá ter sido fabricado há mais de 90 dias, após entrega nos locais indicados. veículos para transporte deverão ser adequados ao tipo de produto e estar providos de medidores de temperatura de fácil leitura. a qualidade e quantidade dos produtos deverão ser atendidas conforme especificação. é tolerável uma diferença de 10% do percentual aceitável de perdas. a limpeza que ultrapassar o esperado será devolvida ao frigorífico com notificação por escrito para que haja reposição. o vencedor da licitação deverá apresentar o respectivo certificado sanitário emitido pelo serviço do sipa (serviço de inspeção de produto animal), o fornecedor deverá ter o laudo de fiscalização da vigilância sanitária. padrão de análise microbiológica: fornecedor deverá apresentar o laudo de análise microbiológica de uma amostra de no mínimo 200 gramas do produto conforme rdc nº313 de 4 de setembro de 2024. marca sugerida: ns alimentos, c. vale, centroeste, rosaves ou superior em qualidade. apresentar ficha técnica e amostra.					
50	**00050**	**00230**	00009740	CREME DE LEITE LATA DE 300GR creme de leite, tipo original (esterilizado/homogeneizado), com teor de gordura mínimo de 25% (25g por 100g de produto). produto obtido a partir do creme de leite cru, submetido a processo térmico adequado (uht ou esterilização) para garantir a conservação. creme consistente, de coloração branca a levemente amarelada, sabor e odor característicos. acondicionado em lata metálica, hermeticamente fechada, com sistema de abertura fácil ou com chave/abridor, com peso líquido aproximado de 300g. a lata deve estar intacta, sem amassados, estufamentos, ferrugem ou perfurações. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação,		LAT	740	4,8800	3.611,20

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				marca do fabricante, procedência (nome e endereço do fabricante), informações nutricionais, número do lote e peso líquido. validade minima de 6 a 10 meses a contar da data de entrega. marca sugerida: nestlé, itambé ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.					
51	**00051**	**00234**	00072770	ERVA DOCE PARA CHÁ sementes de erva-doce. frutos secos, maduros, inteiros, sãos, limpos e dessecados. coloração verde-pardacenta a marrom clara característica. o produto deve estar isento de mofo, bolor, parasitas (insetos), fragmentos de insetos, sujidades (terra, pedras), materiais estranhos à espécie, corantes artificiais ou odor de fermentação. o produto deve ser embalado em invólucro atóxico, resistente, transparente (para visualização da qualidade), hermeticamente fechado/selado, garantindo a integridade e higiene do produto. peso:1000g. a embalagem não deve apresentar sinais de violação, umidade ou mofo. a embalagem deve conter rótulo com informações claras e legíveis, em conformidade com a legislação da anvisa.		KG	168	45,5500	7.652,40
52	**00052**	**00244**	00034349	ERVILHA REIDRATADA LATA DE 310GR ervilha reidratada, em conserva. grãos inteiros, tenros, de cor verde uniforme, sem manchas escuras ou presença de grãos quebrados/rachados. acondicionada em embalagem metálica, vernizada internamente, vedada hermeticamente, resistente e limpa. peso líquido aproximado de 300g a 310g. peso drenado mínimo de 170g a 200g. a embalagem deve conter externamente rótulo original de fábrica, contendo identificação do produto, marca, dados do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e tabela nutricional. prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. marca sugerida: quero, fugini, knorr, bonare, predilecta, bonare, similar ou superior em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.		LAT	320	5,2100	1.667,20
53	**00053**	**00246**	00071476	EXTRATO DE TOMATE EMBALAGEM TETRA PACK DE 350G ou embalagem em lata 350 gr contendo extrato de tomate concentrado, substancia seca, menos cloreto de sódio, mínimo de 18%,coloração vermelha, sem conservante e sem corante, isento de peles e sementes, com acréscimo de		UN	120	7,2600	871,20

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				vitamina a e vitamina e, isento de glúten . acondicionado em recipiente tetra pack ou lata, resistente, vedado hermeticamente e limpo, sem amassados, ou estufadas, contendo 350g de peso líquido. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. o produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. marca sugerida:quero, predilecta, elefante, fugini, heinz ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.					
54	**00054**	**00249**	00092464	FARINHA DE MANDIOCA GROSSA TIPO 1. farinha de mandioca grossa tipo 1, embalagem de 500g e embalagem plástica secundária. produto obtido da mandioca, de primeira qualidade, torrada e moída no grau médio, sem sujidades e qualquer material estranho, com coloração e odor característico. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade. o produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. marca sugerida: lopo, kisabor, kicaldo ou similar em qualidade. apresentar amostra para adjudicação do item ao vencedor.		PCT	24	6,3300	151,92
55	**00055**	**00250**	00083267	FARINHA DE MILHO EM FLOCOS AMARELA farinha de milho em flocos, amarela, embalada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 01 kg de peso liquido. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. o produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. marca sugerida: lopo, kiflor, kisabor ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.		PCT	10	10,0800	100,80
56	**00056**	**00251**	00034397	FARINHA DE ROSCA - PACOTE C 500GR farinha de rosca, obtida pela moagem de pães torrados, seca, fina, cor amarelada, isenta de impurezas. embalagem plástica, atóxica, 500g, com rotulagem conforme anvisa. validade mínima 6 meses a partir da data de entrega. marca sugerida: yoki, kisabor, pachá ou similar em qualidade.		PCT	10	14,9500	149,50

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				apresentar catálogo técnico para adjudicação do item ao fornecedor.					
57	**00057**	**00252**	00103488	FARINHA DE TRIGO 1KG farinha de trigo 1kg tipo 1, enriquecida com ferro e acido fólico, embalagem contendo 01 kg de peso liquido em pacotes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. o produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. marca sugerida: dona benta, renata, coamo, globo, ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.		PCT	12	4,9800	59,76
58	**00058**	**00253**	00003537	FEIJÃO PRETO feijão tipo 1, preto, pacote com 1 kg embalagem com 1 kg em sacos plásticos transparentes, limpos, de polietileno atóxico, resistente, termo selado, em fardos lacrados, isento de matéria terrosa, parasitas, carunchos, sem matos, pedaços de grãos ardidos, brotados, chocos, imaturos, mofados, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, numero de lote,data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. o produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega marca sugerida: camil, pachá, kicaldo, urbano, namorado ou similar/superior em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.		KG	20	9,4100	188,20
59	**00059**	**00254**	00059381	FEIJAO TIPO 1 CARIOQUINHA PACOTE COM 1 KG feijão tipo 1 carioquinha pacote com 1 kg em sacos plásticos transparentes, limpos, de polietileno atóxico, resistente, termo selado, em fardos lacrados, isento de matéria terrosa, parasitas, carunchos, sem matos, pedaços de grãos ardidos, brotados, chocos, imaturos, mofados, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, numero de lote,data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. o produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. marca sugerida: fantástico,		PCT	30	8,9100	267,30

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				camil, real xiq ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.					
60	**00060**	**00255**	00019506	FERMENTO EM PÓ QUIMICO CONTENDO AMIDO DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA FOSFATO MONOSSÓDICO BICARBONA fermento químico em pó contendo amido de milho, fosfato monossódico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. em embalagem de 250g, com tampa medidora. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. o produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. marca sugerida: royal, apti, fleischmann ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao fornecedor.		UN	5	6,7600	33,80
61	**00061**	**00256**	00093831	FILE DE TILAPIA CONGELADO (IQF) file de tilapia congelado iqf, filé de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelados individualmente. os filés devem apresentar tamanhos uniformes. após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. a variação do peso após descongelamento pode ser de até 10%. deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (sif). embalagem: primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 1 kg cada, sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. o rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. embalagem secundária: caixa de papelão que garanta a integridade do produto. validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega. o vencedor da licitação deverá apresentar o respectivo certificado sanitário emitido pelo serviço do sipa (serviço de inspeção de produto animal), o fornecedor deverá ter o laudo de fiscalização da vigilância sanitária. marca sugerida: magic fish, veigamar. apresentar ficha técnica e amostra.		KG	10	54,4400	544,40

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
62	**00062**	**00257**	00000553	FUBÁ DE MILHO fubá de milho moído fino, amarelo, embalado em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 01 kg de peso liquido. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de abricação, data de validade, quantidade do produto. o produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. marca sugerida: lopo, yoki, kiflor, hikari, pachá ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.		PCT	15	8,6300	129,45
63	**00063**	**00258**	00095691	GELATINA EM PÓ DIVERSOS SABORES COM AÇÚCAR ADICIONADO COM NO MÍNIMO DE 20GR pó para preparo de sobremesa gelatina, diversos sabores. ingredientes básicos: açúcar, gelatina, reguladores de acidez (citrato de sódio, ácido fumárico ou ácido cítrico), aromatizante e corantes artificiais permitidos. deve apresentar textura firme, sabor característico, isento de sujidades. em embalagem sachê/pacote com 20g a 35g, com identificação, lote e validade. validade mínima de 8 meses na entrega. marca sugerida: dr. otker, royal ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.		UN	930	2,0800	1.934,40
64	**00064**	**00260**	00081866	GELÉIA DIET SABORES DIVERSOS BLISTER DE 13GR geleia de frutas diet, sabores diversos, sem adição de açúcar. produto de consistência firme a cremosa, sabor e aroma característicos da fruta, isento de matérias estranhas, sujeiras, sujidades e parasitas. embalagem individual tipo sachê/blistercontendo de 13g a 15g por sachê em caixa com 140 a 144unidades. as embalagens unitárias devem ser seladas hermeticamente, atóxicas, resistentes, de fácil abertura, garantindo a integridade do produto. deve conter rotulagem nutricional completa de acordo com as normas da anvisa, constando: sabor, ingredientes, teor de gorduras e açúcares (conforme tabela nutricional diet/light), lote, data de fabricação e validade. validade minima de 10 meses a partir da data de entrega. marca sugerida: junior, bom sabor, homemade ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.		CX	332	131,2400	43.571,68
65	**00065**	**00262**	00082131	GELÉIA EM BLISTER SABORES DIVERSOS geleia de frutas, sabores diversos.		CX	300	101,7300	30.519,00

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				produto de consistência firme a cremosa, sabor e aroma característicos da fruta, isento de matérias estranhas, sujeiras, sujidades e parasitas. embalagem individual tipo sachê/blistercontendo de 13g a 15g por sachê em caixa com 140 a 144unidades. as embalagens unitárias devem ser seladas hermeticamente, atóxicas, resistentes, de fácil abertura, garantindo a integridade do produto. deve conter rotulagem nutricional completa de acordo com as normas da anvisa, constando: sabor, ingredientes, teor de gorduras e açúcares, lote, data de fabricação e validade. validade minima de 10 meses a partir da data de entrega. marca sugerida: junior, bom sabor, homemade ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.					
66	**00066**	**00263**	00078541	IOGURTE FRUTAS VERMELHAS iogurte líquido, obtido pela fermentação do leite integral pasteurizado ou esterilizado, sem sorbato, sabor frutas vermelhas. deve conter consistência cremosa, homogênea, sabor característico de frutas vermelhas (morango, amora, framboesa), isento de corantes artificiais, livre de mofo, estufamento ou sabor/odor estranhos. embalagem: frasco plástico atóxico, resistente, vedado, contendo aproximadamente 1 litro. deve conter rotulagem nutricional conforme normas da anvisa, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e registro no órgão fiscalizador (sif, sie ou sim - ministério da agricultura/serviço de inspeção). oproduto deve ser conservado sob refrigeração (temperatura de até 10°c ou conforme instrução do fabricante). validade: mínimo de 75% da vida útil total do produto no momento da entrega. marca sugerida: itambé, porto alegre, danone ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.		LIT	60	16,3500	981,00
67	**00067**	**00265**	00059429	LARANJA PERA KG laranja pera kg extra. fruta de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme. fruta bem desenvolvida e madura e de aspecto fresco. estadio de coloração c2 ou c3. acondicionadas em caixas plásticas resistentes, não serão aceitas produtos acondicionados em caixas de madeira.		KLG	734	9,9100	7.273,94
68	**00068**	**00269**	00003538	LEITE CONDENSADO leite condensado, tipo integral, obtido pela evaporação parcial da água do leite integral e adição		UN	1.895	9,3600	17.737,20

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				de sacarose (açúcar). produto homogêneo, consistente, de cor branca-cremosa, odor e sabor característicos, isento de grumos, sujidades, mofos ou substâncias nocivas à saúde. não serão aceitos mistura láctea condensada, produtos com adição de amido, soro de leite ou corantes artificiais. embalados em lata ou caixa (tetra pak) de 395g (peso líquido), hermeticamente fechada. no rótulo, devem constar obrigatoriamente: nome do produto, marca do fabricante, ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e registro no órgão competente . devem ser entregues em caixas fechadas, de fácil contagem e transporte. marca sugerida: moça, italac, cemil, camponesa ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao fornecedor.					
69	**00069**	**00273**	00034350	LEITE DE CÔCO FRASCO 200ML leite de coco natural pasteurizado e homogeneizado. embalagem frasco de vidro ou material plástico (pet) transparente, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, contendo 200 ml do produto. a embalagem não deve apresentar sujidades, vazamentos, estufamento ou deformações. ingredientes: composto basicamente de leite de coco, água, conservadores (sorbato de potássio, benzoato de sódio, metabissulfito de sódio), acidulante (ácido cítrico) e espessante/estabilizante permitidos pela anvisa. validade: mínima de 10 a 14 meses a contar da data de entrega, com, no mínimo, 75% da vida útil total restante. rótulo contendo informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, prazo de validade, lote, cnpj do fabricante e registro no órgão competente. marca sugerida: sococo, copra, maiscoco, ducoco ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.		FR	320	6,4600	2.067,20
70	**00070**	**00277**	00065368	LIMAO TAITI/CRAVO limao taiti ou cravo: limão taiti ou cravo, grupo de coloração: c2; classe: 56 (diâmetro variando entre 56mm a 60mm); categoria i. deverá estar fresco, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. o produto não deverá apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa		KLG	30	5,9000	177,00

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				deverá estar intacta e uniforme. deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. as frutas devem ser firmes,devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.					
71	**00071**	**00279**	00003552	LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA linguiça calabresa defumada e cozida com gomos firmes, cor avermelhada característica, aroma defumado, livre de umidade excessiva, não pegajosa e sem cristais de gelo. sabor: característico, com presença de pimenta calabresa e alho. composição: carne suína, toucinho, água, sal, conservantes (nitrito/nitrato de sódio), antioxidante (eritorbato de sódio) e especiarias (pimenta calabresa). não deve conter carne mecanicamente separada (cms) de aves ou tecidos não comestíveis. o produto deve conter o carimbo do sif (serviço de inspeção federal), sie (estadual) ou sim (municipal), garantindo a conformidade com as normas sanitárias. acondicionamento: embalagem a vácuo, incolor, atóxica, resistente, lacrada com aproximadamente 2,5kg. a embalagem deve conter obrigatoriamente: identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, número do lote e informações nutricionais. validade mínima de 3 meses na data de entrega. temperatura: produto refrigerado (conservar entre 0°c a 10°c ou conforme instrução do fabricante). marca sugerida: seara, perdigão, sadia, adel ou similar em qualidade.deve estar companhado por ficha técnica do produto e o laudo de apresentação amostral de padrão microbiológico conforme resolução - rdc nº 313 de 04 de setembro de 2024,		KG	430	42,4400	18.249,20

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				anvisa com data de emissão não superior a 365 dias para adjudicação do item ao fornecedor. apresentar amostra.					
72	**00072**	**00282**	00089526	LINGUIÇA DE PERNIL FINA linguiça de pernil suíno, tipo fina preparada exclusivamente com carne suína (pernil), toucinho suíno, temperos naturais (alho, sal, condimentos). aspecto fresco, firme, cor própria da carne suína, sem umidade excessiva, não pegajosa e sem manchas pardacentas ou esverdeadas. deve ser isenta de sujidades, parasitas, larvas e substâncias estranhas. não deve conter corantes artificiais, pimenta em excesso ou outros ingredientes não permitidos pela legislação vigente. conservação: produto resfriado, mantido em temperatura adequada de refrigeração. embalagem primária: acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, vedada hermeticamente (preferencialmente a vácuo), garantindo a integridade do produto. embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, impermeabilizada internamente, lacrada. no rótulo deve conter obrigatoriamente: nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, selo de inspeção federal (sif) ou equivalente (estadual/municipal homologado), data de fabricação e prazo de validade. validade mínima de 6 meses (se congelado) ou conforme normas de frescal, com, no máximo, 15% do prazo de validade decorrido no ato da entrega. marca sugerida: perdigão, aurora, perola ou similar em qualidade. deve estar companhado por ficha técnica do produto e o laudo de apresentação amostral de padrão microbiológico conforme resolução - rdc nº 313 de 04 de setembro de 2024, anvisa com data de emissão não superior a 365 dias para adjudicação do item ao fornecedor. apresentar amostra.		KLG	30	32,8400	985,20
73	**00073**	**00283**	00095471	LINGUIÇA PAIO KG linguiça tipo paio elaborada com carnes suína e bovina (sendo a carne suína predominante), toucinho, condimentos naturais (como alho, cebola, pimenta) e sal. não deve conter carnes separadas mecanicamente (cms) em excesso ou proteínas vegetais. defumada, gomos curtos ou médios, padronizada e uniforme com aspecto firme, de cor avermelhada característica, sem umidade excessiva, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas. deve estar acondicionada em embalagem plástica atóxica, limpa, resistente, selada a vácuo. a embalagem deve conter internamente/externamente os dados de		PCT	10	29,6800	296,80

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				identificação, marca do fabricante, prazo de validade, número do lote, peso líquido e o selo de inspeção federal (sif), estadual (sie) ou municipal (sim). conservação resfriada (temperatura de 0º a 7º c) e com validade mínima de 30 dias no ato da entrega. marca sugerida: aurora, seara, premiada ou similar em qualidade. deve estar companhado por ficha técnica do produto e o laudo de apresentação amostral de padrão microbiológico conforme resolução - rdc nº 313 de 04 de setembro de 2024, anvisa com data de emissão não superior a 365 dias para adjudicação do item ao fornecedor. apresentar amostra.					
74	**00074**	**00284**	00013254	LINGUIÇA TOSCANA inguiça tipo toscana suína em gomos, preparada exclusivamente com carne suína e toucinho, adicionada de condimentos naturais (sal, alho, cebola, especiarias). não pode conter carne bovina, mecanicamente separada (cms), ou proteínas vegetais (soja). aspecto e sabor: frescal, cor vermelha/rosada característica, aspecto firme, não pegajosa, sabor condimentado, livre de pimenta. deve estar acondicionada em embalagem plástica atóxica, limpa, resistente, selada. congelada (temperatura menos que 12°c) ou resfriada (conforme legislação vigente). produto com registro no sif, sie ou sim, sem presença de cartilagens, ossos ou sujidades. no ato da entrega, deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida. marca sugerida: sadia, perdigão, aurora ou similar em qualidade. deve estar companhado por ficha técnica do produto e o laudo de apresentação amostral de padrão microbiológico conforme resolução - rdc nº 313 de 04 de setembro de 2024, anvisa com data de emissão não superior a 365 dias para adjudicação do item ao fornecedor. apresentar amostra.		KLG	430	32,4800	13.966,40
75	**00075**	**00286**	00034352	LOMBO SUÍNO lombo suíno em peça congelado, prazo de validade de 12 meses, armazenagem à temperatura de -12° c à -18°c, na data de entrega, o produto não deverá ter sido fabricado há mais de 90 dias; embalagem primária: em sacos de polietileno de alta densidade multicamadas, termossolado, atóxico, apropriado para contato direto com o alimento, transparente, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, peso liquido de aproximadamente 2 kg cada, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao		KLG	520	36,6400	19.052,80

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica), inspecionado pela ima ou sif, dispostas em embalagem secundária de caixas de papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. contendo em seu rótulo: identificação do produto, lote, data de validade, peso, componentes do produto, informação nutricional, certificação comprobatória de serviço de inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal. padrão de análise microbiológica: fornecedor deverá apresentar o laudo de análise microbiológica de uma amostra de no mínimo 200 gramas do produto conforme rdc nº313 de 4 de setembro de 2024. marca sugerida: beefallo, alessi ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica e amostra.					
76	**00076**	**00289**	00002849	LOURO EM PÓ PACOTE MÍNIMO DE 12GR louro em pó, obtido de espécimes vegetais. deve conter coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos a sua espécie. embalagem polietileno contendo no mínimo 15g, transparente atóxico resistente, hermeticamente vedado. embalagem com as informações de rotulagem litografadas ou com etiqueta indelével com o nome do produto, marca, identificação do fabricante, peso líquido, ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade e lote. validade mínima de 10 (dez) meses a contar da data de entrega. marca sugerida: pq alimentos, kitano ou similar/superior em qualidade.		PCT	5	7,1000	35,50
77	**00077**	**00290**	00019109	MAÇÃ FUJI: FRUTA DE BOA QUALIDADE APRESENTANDO TAMANHO COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME FRUTA BEM DESEN maçã fuji: fruta de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme. fruta bem desenvolvida e madura. peso entre 100 e 115 g, e de aspecto fresco. embalagem caixa de papelão com tampa, nova erotulada com peso aproximado de 18 kg e número aproximado de maçãs 80 a 150 unidades		KLG	2.829	14,1300	39.973,77
78	**00078**	**00298**	00002842	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE macarrão de semola com ovos tipo espaguete.		PCT	30	5,2800	158,40

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				pacote com 500 gramas, enriquecido com ferro e ácido fólico, corantes naturais (urucum e curcuma), não fermentado ou rançoso. pacote transparente de polietileno atóxico, resistente termoselada. embalagem de 500 g. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, numero de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. o produto deverá apresentar validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega. marca sugerida: dona benta, renata, petybom, adria ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.					
79	**00079**	**00299**	00010545	MAIONESE POTE 500GR maionese tipo tradicional, obtida pela emulsão de óleo vegetal e ovos pasteurizados, com consistência cremosa, cor amarela clara/creme, cheiro e sabor característicos, sem sabores residuais de gordura ou ranço. em embalagem de pote plástico, atóxico, resistente, transparente ou opaco, contendo 500g (peso líquido), hermeticamente fechado. devem constar identificação do produto, marca, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, peso e validade, conforme normas anvisa. validade mínima de 8 meses no ato da entrega. marca sugerida: hellmanns, liza ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.		POT	570	9,0700	5.169,90
80	**00080**	**00304**	00071487	MAMÃO PAPAIA: FRUTA DE BOA QUALIDADE APRESENTANDO TAMANHO COR E CONFORMAÇÃO UNIFORE FRUTA BEM DE fruta de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme. fruta bem desenvolvida e madura, sem amassados, de aspecto fresco. mais da metade da casca deverá estar amarelada. acondicionadas em caixas de madeira descartável nova e rotulada.		KG	90	13,2200	1.189,80
81	**00081**	**00306**	00059466	MANDIOCA KG tipo branca ou amarela, de primeira, raízes grandes no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor próprios da espécie, uniformes frescas e com casca inteira sem ferimento ou defeitos não fibrosa livre de terra e corpos estranhos.		KLG	30	8,0300	240,90
82	**00082**	**00307**	00095137	MANDIOQUINHA SALSA EXTRA AAA mandioquinha amarela extra aaa. produto de boa qualidade. a casca deve ser lisa, firme e sem rachaduras. cor concentrada,		KLG	60	14,8800	892,80

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				aspecto fresco, comprimento entre 9 e 15 cm. acondicionada em caixas plásticas limpas e resistentes, não serão aceitos produtos acondicionados em caixas de madeira.					
83	**00083**	**00309**	00036653	MANGA TOMY manga do tipo tomy. produto íntegro,sem picadas de insetos ou sinais de apodrecimentos, sem sinal de amassamento ou manchas grandes e médias de pragas, firme, em ponto de maturação próprio para o consumo. não serão aceitos produtos imaturos. acondicionadas em caixas plasticas resistentes.		KLG	1.314	9,0300	11.865,42
84	**00084**	**00313**	00075390	MANTEIGA SEM SAL BLISTER 10G - CAIXA COM 192 UNIDADES manteiga extra, sem sal, de primeira qualidade, obtida a partir do creme de leite pasteurizado. produto cremoso, homogêneo, livre de gorduras vegetais adicionadas, cor uniforme e sabor característico. deve estar em embalagem individual tipo blister (sachê/barqueta) selada, com peso líquido de 10g, caixa contendo no mínimo 144 unidades. embalagem: deve ser resistente, atóxica e higiênica, protegendo o produto contra contaminações e garantindo a integridade durante o transporte e armazenamento. a embalagem deve conter, obrigatoriamente, rotulagem com informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e número de registro no sif (serviço de inspeção federal) ou sie. deve ser mantida sob refrigeração entre 1°c e 10°c (ou conforme indicação do fabricante). garantir 75% da sua vida útil no ato da entrega. marca sugerida: presidente, vigor, bom sabor ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.		CX	450	152,2900	68.530,50
85	**00085**	**00314**	00098034	MARACUJÁ AZEDO - FRESCO maracujá azedo - fresco, firme, maduro, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. tamanho mínimo de 75 mm, coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido com polpa intacta. isento de sujidades, parasitas, larvas, bolores e outros defeitos que possam interferir em sua aparência e qualidade. acondicionada em embalagem plástica ou de papelão empilhaveis, resistentes e que conservem o produto, não serão aceitos produtos acondicionados em caixas de madeira.		KLG	350	14,6300	5.120,50
86	**00086**	**00316**	00059387	MARGARINA VEGETAL COM SAL POTE DE 500 GRAMAS margarina cremosa com sal, produzida exclusivamente de gordura vegetal, livre de gorduras -		UN	8.998	9,3500	84.131,30

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				trans, obrigatoriamente contendo no mínimo 70% de lipídios. embalada em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizados entre a tampa e o pote, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, com peso liquido de 500 gramas. acondicionado em caixas limpas, integras e resistentes a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, numero de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. o produto deverá apresentar validade mínima de cinco meses a partir da data de entrega. marca sugerida: qualy, doriana ou similar em qualidade. apresentar amostra do produto para adjudicação do item ao vencedor.					
87	**00087**	**00345**	00059427	MELANCIA KG variedade redonda graúda. fruta de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme. fruta bem desenvolvida e madura e de aspecto fresco, devendo pesar entre 8 a 10 kg, casca firme, lustrosa. deverão ser entregues por unidade.		KLG	1.160	4,6600	5.405,60
88	**00088**	**00351**	00071490	MELÃO AMARELO fruta in natura, espécie amarelo. apresentação: limpa, com grau de maturidade adequado, íntegro, firme; sem rachaduras, sem podridão, com polpa doce e abundante, casca lisa, sem manchas, sem deformidades, isenta de isentos/e ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. pouco tempo de estocagem.fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.		KG	270	9,0600	2.446,20
89	**00089**	**00356**	00081065	MILHO BRANCO PARA CANJICA canjica tipo 1 milho branca. embalagem plástica, resistente, transparente com 500g, termoselada, integra. na embalagem deverá constar data de fabricação, lote, prazo de validade e informações nutricionais. o produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. marca sugerida: yoki, hikari, kisabor, pachá, kiflor, lopo ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica pára adjudicação do item ao vencedor.		PCT	60	6,1800	370,80
90	**00090**	**00358**	00083308	MILHO DE PIPOCA TIPO 1 milho de pipoca tipo 1 embalagem plástica, resistente, transparente com 500g, termoselada, integra. na embalagem		KLG	78	5,4200	422,76

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				deverá constar data de fabricação, lote, prazo de validade e informações nutricionais. submetido a calor deve ter a propriedade de estourar no mínimo 95% dos grãos sem queimar. o produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. marca sugerida: yoki, pachá, urbano, amafil, camil ou similar/superior em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.					
91	**00091**	**00361**	00034405	MILHO VERDE EM CONSERVA - LATA DE 280GR milho verde cru reidratado ou pré-cozido, gãos inteiros, com tamanho e coloração uniforme e caracteristico, imerso apenas em água ou à vácuo, sem adição de sal e/ou açúcar. acondicionado em embalagens com peso drenado de 170g. validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. na embalagem deve conter informações nutricionais, os ingredientes , data da fabricação, data da validade e lote. marca sugerida: bonare, fugini, quero, predilecta, knorr ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.		LAT	480	4,3600	2.092,80
92	**00092**	**00364**	00072757	MINI BOLO SABORES DIVERSOS mini bolo, sabor variados (chocolate, baunilha, laranja, coco, cenoura), pronto para consumo, massa macia e fofinha, sem recheio, embalado individualmente com aproximadamente 30g. acondicionado de forma a preservar o formato, sem estar amassado ou esfarelado. cor, sabor e textura típicos do sabor. cada unidade deve conter rotulagem com: nome do produto, sabores, peso líquido, ingredientes, data de fabricação, prazo de validade, identificação do lote, dados do fabricante, informação nutricional e registro no órgão competente. validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. marca sugerida: bauducco, visconti ou similar em qualidade. apresentar amostra para adjudicação do item ao fornecedor.		UN	23.330	5,1400	119.916,20
93	**00093**	**00372**	00074849	MINI PÃO DE QUEIJO CONGELADO pão de queijo congelado, formato tradicional (bolinha), com aproximadamente 20 a 30g por unidade em embalagem/pacotes de polietileno atóxico, selados, pesando entre 1 e 2kg, resistentes ao transporte e armazenamento. rotulagem conforme legislação vigente (anvisa/mapa), contendo: nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade, identificação do fabricante e carimbo de		PCT	487	21,6600	10.548,42

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				inspeção. validade mínima de 5 meses à partir da data de entrega. marca sugerida: forno de minas, perdigão, pif paf ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao fornecedor.					
94	**00094**	**00377**	00002822	MIOLO DE ACEM EM CUBO MAGRO carne bovina, tipo acém, limpa, sem aparas, nervuras, pelancas, gorduras, cartilagens, tendões, que comprometam seu padrão de qualidade, cortada em cubos. a carne deverá ser isenta de cartilagens e de ossos. quanto a perda de líquidos durante o descongelamento, este não deverá ser superior á 3%. prazo de validade de 12 meses, armazenagem à temperatura de -12° c à -18°c, na data de entrega, o produto não deverá ter sido fabricado há mais de 90 dias. embaladas a vácuo, em sacos de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com o alimento, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, peso liquido de 2 kg cada, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica), inspecionado pela ima ou sif, dispostas em embalagem secundária de caixas de papelão ondulado reforçado resistente a danos durante o transporte, ao impacto e às condições de estocagem congelada, com abas superiores e inferiores lacradas, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, contendo em seu rótulo: identificação do produto, lote, data de validade, peso, componentes do produto, informação nutricional, certificação comprobatória de serviço de inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal. veículos para transporte deverão ser adequados ao tipo de produto e estar providos de medidores de temperatura de fácil leitura. a qualidade e quantidade dos produtos deverão ser atendidas conforme especificação. padrão de análise microbiológica: fornecedor deverá apresentar o laudo de análise microbiológica de uma amostra de no mínimo 200 gramas do produto conforme rdc nº 313 de 4 de setembro de 2024 marcas sugeridas: jf foods, beefalo, centroeste, alessi ou similar em qualidade apresentar ficha técnica e amostra.		KG	140	35,7700	5.007,80
95	**00095**	**00380**	00103636	MOLHO DE TOMATE molho de tomate tradicional, embalagem tipo caixa (tetra		CX	50	4,6500	232,50

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				pak), peso líquido de 520g. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, peso líquido e data de validade. validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. o produto deve estar em conformidade com as normas vigentes da anvisa. marca sugerida: pomarola, predilecta, fugini, quero ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.					
96	**00096**	**00382**	00034347	MOLHO SHOYU TRADICIONAL FRASCO 150ML molho de soja tradicional, obtido através da fermentação natural de soja e milho, com sabor e aroma característicos. produto líquido, cor marrom escuro, isento de sujidades e/ou materiais estranhos. deve apresentar sabor intenso, salgado equilibrado e aroma próprio. embalagem de frasco plastico resistente, atóxico, vedado, com tampa com lacre de no mínimo 150ml. a embalagem deve conter externamente dados de identificação do produto, procedência (fabricante), informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e número de registro no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (mapa) ou órgão competente. no momento da entrega, o produto deve estar com, no mínimo, 75% da sua validade total disponível. marca sugerida: sakura, castelo ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao fornecedor.		FR	5	5,0400	25,20
97	**00097**	**00383**	00013183	MORTADELA FATIADA mortadela tipo bologna, fatiada de forma fina e uniforme, cor rosada, aspecto fresco, consistência firme. deve ser produzida a partir de carne suína e bovina, toucinho e condimentos. o produto deverá possuir registro no ministério da agricultura (sif - serviço de inspeção federal) ou órgão estadual/municipal equivalente (sie/sim). acondicionada em embalagens plásticas transparentes (tipo polietileno atóxico), lacradas, resistentes. a embalagem deve proteger o produto contra contaminações e contendo rotulagem com: descrição, peso líquido, ingrediente, data de fabricação e validade. peso entre 500g e 1kg. produto resfriado, transportado em temperatura de 0°c a 6°c. o produto não pode estar com menos de 70% de sua vida útil no momento de sua entrega. marca sugerida: aurora, seara, perdigão, ceratti, marba ou similar em		KG	682	72,1000	49.172,20

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				qualidade. deve estar companhado por ficha técnica do produto e o laudo de apresentação amostral de padrão microbiológico conforme resolução - rdc nº 313 de 04 de setembro de 2024, anvisa com data de emissão não superior a 365 dias para adjudicação do item ao fornecedor. apresentar amostra.					
98	**00098**	**00393**	00081067	MOSTARDA EM POTE DE 200 GRAMAS mostarda cremosa tipo americana, preparada à base de mostarda em pó, vinagre, água, açúcar, sal, cúrcuma e outras especiarias. consistência pastosa, sabor e cor próprios. acondicionada em bisnaga de polietileno (plástico) atóxico, resistente, vedada hermeticamente, contendo peso líquido aproximado de 200g. a embalagem deverá conter externamente informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e identificação do fabricante. validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. marca sugerida: arisco, castelo, cepera, hemmer, heinz, hellmans, quero ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.		UN	90	6,8400	615,60
99	**00099**	**00394**	00003554	MUSCULO EM PEDAÇOS músculo bovino traseiro em pedaços, com no máximo 10% de gordura fracionado em rodelas de aproximadamente 60 gr. aspecto, cor e odores característicos do corte, sem presença de ossos e de aponeuroses, sem manchas esverdeadas. prazo de validade de 12 meses, armazenagem à temperatura de -12° c à -18°c, na data de entrega, o produto não deverá ter sido fabricado há mais de 90 dias. embaladas a vácuo, em sacos de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com o alimento, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, peso líquido de 2 kg cada, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica), inspecionado pelo sif, dispostas em embalagem secundária de caixas de papelão ondulado reforçado resistente a danos durante o transporte, ao impacto e às condições de estocagem congelada, com abas superiores e inferiores lacradas, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, contendo em seu rótulo: identificação do produto, lote, data de validade, peso,		KG	20	45,6400	912,80

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				componentes do produto, informação nutricional, certificação comprobatória de serviço de inspeção. veículos para transporte deverão ser adequados ao tipo de produto e estar providos de medidores de temperatura de fácil leitura. marca sugerida: alessi ou similar em qualidade. deve estar companhado por ficha técnica do produto e o laudo de apresentação amostral de padrão microbiológico conforme resolução - rdc nº 313 de 04 de setembro de 2024, anvisa com data de emissão não superior a 365 dias para adjudicação do item ao fornecedor. apresentar amostra.					
100	**00100**	**00395**	00003547	MUSSARELA EM FATIAS queijo do tipo muçarela. deve apresentar textura macia, massa semidura, cor branca levemente amarelada, sabor suave e característico. fatiado de forma uniforme e fina. embalagem pacotes plásticos atóxicos, selados a vácuo (ou atmosfera modificada), permitindo a visualização do produto, contendo data de fabricação, prazo de validade e número do lote conforme legislação vigente.. produto inspecionado, com carimbo sif, sie ou sim (serviço de inspeção federal, estadual ou municipal). peso entre 500g e 1kg. transportado e armazenado em temperatura refrigerada entre 0°c a 6°c (ou conforme fabricante). marca sugerida: piracanjuba, porto alegre, crioulo ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.		KG	1.130	54,5500	61.641,50
101	**00101**	**00409**	00059388	OLEO DE SOJA FRASCO DE 900 ML oleo de soja frasco de 900 ml de polipropileno transparente, atóxica limpas, não amassadas, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas limpas, integras e resistentes. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. o produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega. marca sugerida: soya, liza, vitaliv, coamo ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao fornecedor.		UN	30	8,3400	250,20
102	**00102**	**00411**	00059389	OREGANO PACOTE COM 500 GRAMAS orégano, em folhas secas, obtido de espécimes vegetais genuínos, grãos sãos e limpos, coloração verde pardacenta,		UN	8	4,6000	36,80

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				com cheiro aromático e sabor próprio, isento de sujidades, pedras e materiais estranhos a sua espécie. acondicionado em sacos plásticos transparente, atóxico, resistente e hermeticamente fechado, pacotes com 500 gramas, embalados em caixa de papelão reforçado, limpas e integras. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, numero de lote,data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. o produto deverá apresentar validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega. marca sugerida: knorr, kitano, hikari, kisabor, pq alimentos ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao fornecedor.					
103	**00103**	**00413**	00002831	OVOS GRANDES ovos de galinha, brancos, tipo extra, fresco, limpo, pesando aproximadamente 60 gramas por unidade, isento de sujidades, fungos e substancias tóxicas,casca lisa e sem rachaduras, acondicionado em bandejas de papelão, contendo 30 unidades,acomodados em caixas de papelão fechadas, com 12 bandejas (30 ovos em cada), limpas, secas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, prazo mínimo de validade de 15 dias de seu acondicionamento , e suas condições deverão estar de acordo coma as norma vigentes. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de validade e data de embalagem, condições de armazenamento, quantidade do produto, número e carimbo de inspeção do sif. marca sugerida: mantiqueira, granja faria, naturovos, granja yabuta ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao fornecedor.		DZ	12	11,5500	138,60
104	**00104**	**00414**	00081064	PALMITO PUPUNHA - VIDRO DE 300 G palmito de pupunha picado em conserva, tenro, cultivado, descascado, limpo, pré-cozido e envasado em solução de cobertura. palmitos firmes, sem partes fibrosas de difícil mastigação, isentos de material estranho na cor branca/creme com sabor e odor característicos. armazenado em pote de vidro transparente, hermeticamente fechado, contendo no mínimo 300g. o produto deve estar em conformidade com as normas da anvisa e deverá possuir registro no órgão competente. validade		VD	95	35,9400	3.414,30

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				mínima de 12 meses a partir da data de entrega. marca sugerida: castelo, palmeiral, vale fértil, pote doro, toscana ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.					
105	**00105**	**00416**	00003546	PÃO DE FORMA pão de forma tradicional, fatiado, pronto para consumo. o produto deve conter superfície lisa, macia, não quebradiça, miolo consistente, fatias uniformes. pacote de polietileno transparente, atóxico, resistente, pesando aproximadamente 400 a 500g por unidade. deve ser livre de aditivos proibidos, corantes artificiais, fungos ou sujeiras. a embalagem deve conter identificação do produto, marca, ingredientes, valor nutricional, data de fabricação e validade.validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. marca sugerida: pullman, panco, bauducco ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao fornecedor.		PCT	835	13,4700	11.247,45
106	**00106**	**00422**	00030688	PEITO DE FRANGO COM OSSO carne de frango do corte peito, com ossos, congelado em temperatura entre -12 a -18°c. a carne deve ter aspecto firme, cor branca/amarelada característica, sem odores anormais. deve ser proveniente de abatedouros com registro sif/sie/sim. sem adição de temperos e com teor máximo de água/glaceamento de 8%. deve estar em embalagem plástica, transparente, resistente, atóxica, vedada. identificação no rótulo contendo cnpj do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. transportado em veículos refrigerados a uma temperatura igual ou inferior a 0°c em conformidade com as normas da anvisa. validade mínima de 6 meses, com data de fabricação de, no máximo, 30 dias antes da entrega. marca sugerida: rosaves ou similar em qualidade. deve estar companhado por ficha técnica do produto e o laudo de apresentação amostral de padrão microbiológico conforme resolução - rdc nº 313 de 04 de setembro de 2024, anvisa com data de emissão não superior a 365 dias para adjudicação do item ao fornecedor. apresentar amostra.		KG	30	19,4800	584,40
107	**00107**	**00423**	00002826	PEITO DE FRANGO EM FILÉ carne de frango do corte peito, em filé, sem ossos e sem pele, congelado em temperatura entre -12 a -18°c. a carne deve ter aspecto firme, cor branca/amarelada característica, sem odores anormais.		KG	30	23,1400	694,20

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				deve ser proveniente de abatedouros com registro sif/sie/sim. sem adição de temperos e com teor máximo de água/glaceamento de 8%. deve estar em embalagem plástica, transparente, resistente, atóxica, vedada. identificação no rótulo contendo cnpj do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. transportado em veículos refrigerados a uma temperatura igual ou inferior a 0°c em conformidade com as normas da anvisa. validade mínima de 6 meses, com data de fabricação de, no máximo, 30 dias antes da entrega. marca sugerida: rosaves ou similar em qualidade. deve estar companhado por ficha técnica do produto e o laudo de apresentação amostral de padrão microbiológico conforme resolução - rdc nº 313 de 04 de setembro de 2024, anvisa com data de emissão não superior a 365 dias para adjudicação do item ao fornecedor. apresentar amostra.					
108	**00108**	**00424**	00035059	PERA WILLIANS pêra, variedade williams, fresca, com polpa firme e intacta. frutos bem desenvolvidos, com grau de maturação adequado, apresentando coloração e tamanho uniformes. deve estar isenta de sujeiras, parasitas, danos físicos/mecânicos (machucados, cortes, perfurações) ou manchas pardas, com casca sã. peso médio: aproximadamente 100g a 130g por unidade. acondicionadas em embalada em caixa de papelão ondulado ou caixa plástica resistente, de forma a não danificar os frutos.		KLG	130	20,9100	2.718,30
109	**00109**	**00426**	00003555	PERNIL SEM OSSO pernil suíno em cubos congelado, sem osso, prazo de validade de 12 meses, armazenagem à temperatura de -12° c à -18°c, na data de entrega, o produto não deverá ter sido fabricado há mais de 90 dias; embalagem primária: em sacos de polietileno de alta densidade multicamadas, termossolado, atóxico, apropriado para contato direto com o alimento, transparente, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, peso liquido de 2 kg cada, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica), inspecionado pela ima ou sif, dispostas em embalagem secundária de caixas de papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva,		KG	610	27,1800	16.579,80

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. contendo em seu rótulo: identificação do produto, lote, data de validade, peso, componentes do produto, informação nutricional, certificação comprobatória de serviço de inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal. marca sugerida: alessi. deve estar companhado por ficha técnica do produto e o laudo de apresentação amostral de padrão microbiológico conforme resolução - rdc nº 313 de 04 de setembro de 2024, anvisa com data de emissão não superior a 365 dias para adjudicação do item ao fornecedor. apresentar amostra.					
110	**00110**	**00430**	00002836	PIMENTÃO VERDE pimentão com casca verde, lisa, brilhante, formato cônico a retangular, com comprimento maior que 12 cm. o produto deve ser livre de podridão, dano por praga, murcho, passado, livre de mofos e partes estragadas. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. deverá ser entregue em caixas plásticas higienizadas empilhável. não serão aceitos produtos acondicionados em caixas de madeira.		KG	20	14,0100	280,20
111	**00111**	**00431**	00005396	PRESUNTO MAGRO EM FATIAS presunto cozido magro em fatias. produto obtido a partir de carne de pernil suíno, sem capa de gordura externa, , sem adição de glúten. apresentar fatias finas e uniformes, com coloração rosada característica, sabor e odor agradáveis, isento de sujidades, parasitas, larvas e tecidos conjuntivos excessivos. deve ser resfriado, conservado a temperatura inferior a 8°c. acondicionado em embalagem primária plástica, transparente, atóxica, vedada, contendo identificação do produto, marca, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. peso entre 500g e 1kg. validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega. produto sujeito a verificação no ato da entrega (condições higiênicas, embalagem e integridade) conforme instrução normativa normas do mapa/anvisa vigentes. marca sugerida: seara, perdigão, ceratti, sadia ou similar em qualidade. deve estar companhado por ficha técnica do produto e o laudo de apresentação amostral de padrão microbiológico conforme resolução - rdc nº 313 de 04 de setembro de 2024, anvisa com data de emissão não		KG	990	28,4400	28.155,60

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				superior a 365 dias para adjudicação do item ao fornecedor. apresentar amostra.					
112	**00112**	**00444**	00030615	QUEIJO MINAS TIPO PADRÃO queijo tipo minas padrão (meia cura) com consistência firme, textura fechada (com poucas olhaduras), cor branca a levemente amarelada, sabor suave e característico, em peça inteira (cilíndrica ou retangular/barra), acondicionada em embalagem plástica original, transparente, resistente, atóxica e inviolável. peças com peso minimo de 200g embalados a vácuo. o produto deverá conter carimbo de inspeção oficial (sif, sie ou sim) e seguir normativas sanitárias da legislação vigente. a embalagem deve conter dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade. validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. marca sugerida: godam, piracanjuba, tirolez ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.		KLG	10	45,2900	452,90
113	**00113**	**00445**	00034408	QUEIJO PARMESÃO RALADO queijo tipo parmesão, curado e maturado, ralado fino ou médio, com cor e sabor característicos. produto isento de impurezas, materiais estranhos, odores ou sabores estranhos. pacote ou pote selado, atóxico, resistente, transparente ou metalizado, que garanta a integridade do produto até o consumo. a embalagem deve conter dados do fabricante, marca, ingredientes, valor nutricional, lote, data de fabricação e validade. embalagem com 500g a 1kg. o produto deve possuir registro no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (mapa/sif) ou selo de inspeção estadual (sie). validade mínima de 60 dias a contar da data de entrega. marca sugerida: vigor. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.		KLG	5	115,6500	578,25
114	**00114**	**00446**	00075674	QUIABO quiabo de coloração verde, comprimento minimo de 9 cm, livre de partes estragadas, podridão, passado, ferimento ou murcho, com grau de amadurecimento apropriado para consumo. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. deverá ser entregue em caixas plásticas higienizadas empilhável. não serão aceitos produtos acondicionados em caixas de madeira.		KLG	30	14,2300	426,90
115	**00115**	**00447**	00066382	REFRESCO EM PÓ VARIOS SABORES PACOTE COM 25GR preparado sólido para refresco, envelope de 25g com rendimento de 1 litro. sabores diversos		PCT	1.000	1,3200	1.320,00

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				(uva, laranja, maracujá, morango, abacaxi, pêssego). a embalagem deve ser resistente, atóxica, vedada, contendo identificação do produto, marca, ingredientes, lote, data de fabricação e validade (mínima de 6 meses a contar da entrega). marca sugerida: tang, clight, mid, fresh, frisco, trink ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.					
116	**00116**	**00448**	00003548	REFRIGERANTE EMBALAGEM PET DE 02 LITROS FARDO COM 06 UNIDADES refrigerante em embalagem pet de 2 litros, sabor guaraná, fardo com 6 unidades. deve possuir os seguintes ingredientes: água gaseificada, açúcar, extrato de guaraná, regulador de acidez, ácido cítrico e citrato de sódio, aroma sintético idêntico ao natural, corante caramelo iv, conservadores sorbato de potássio e benzoato de sódio, edulcorantes e para uma porção de 200ml possuir em sua composição o limite mínimo de 20mg de sódio, e máximo de 15g de açucares. marca sugerida: kuat, antarctica ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica/rótulo para adjudicação do item ao vencedor.		FD	920	46,7000	42.964,00
117	**00117**	**00458**	00097200	REFRIGERANTE EM LATA COM 350ML - FARDO COM 12 UNIDADES refrigerante gaseificado, sabores variados, acondicionado em lata de alumínio com volume líquido de 350ml. fardo lacrado contendo 12 (doze) unidades de 350ml cada, com embalagem secundária resistente (plástico retrátil ou caixa de papelão) que garanta a integridade do produto durante o transporte e armazenamento. no rótulo deve conter todas as informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote, em conformidade com as normas da anvisa e demais orgãos. validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. marca sugerida: coca-cola, antarctica, pepsi, fanta, sprite ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica/rótulo para adjudicação do item ao vencedor.		FD	564	43,1100	24.314,04
118	**00118**	**00467**	00044616	REFRIGERANTE SABOR COLA EM GARRAFA PET 02 LITROS água gaseificada, açúcar, cafeína, extrato de noz de cola corante caramelo iv, acidulante, ácido fosfórico e aromatizante e possuir em uma porção de 350 ml máximo de 23 mg de sódio e máximo de 37g de açúcares. marca sugerida: coca cola, pepsi ou similar em qualidade. apresentar ficha		UN	3.504	10,6600	37.352,64

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				técnica/rótulo para adjudicação do item ao vencedor.					
119	**00119**	**00478**	00044614	REFRIGERANTE SABOR GUARANÃ EM GARRAFA PET 02 LITROS refrigerante em embalagem pet de 2 litros, sabor guaraná. deve possuir os seguintes ingredientes: água gaseificada, açúcar, extrato de guaraná, regulador de acidez, ácido cítrico e citrato de sódio, aroma sintético idêntico ao natural, corante caramelo iv, conservadores sorbato de potássio e benzoato de sódio, edulcorantes e para uma porção de 200ml possuir em sua composição o limite mínimo de 20mg de sódio, e máximo de 15g de açucares. marca sugerida: kuat, antarctica ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica/rótulo para adjudicação do item ao vencedor.		UN	1.904	9,1300	17.383,52
120	**00120**	**00488**	00044615	REFRIGERANTE SABOR LARANJA EM GARRAFA PET 02 LITROS refrigerante sabor laranja, garrafa pet de 2 litros. deve possuir os seguintes ingredientes: água gaseificada, açúcar, sucos concentrados de laranja e maçã, vitamina c, reguladores de acidez, ácido cítrico e citrato de sódio, aromatizante sintético idêntico ao natural, corante artifical amarelo crepúsculo fcf, conservadores sorbato de potássio e benzoato de sódio, e possuir em uma porção de 200 ml: máximo de 63 mg de sódio e o máximo de 19 mg de açúcares. marca sugerida: fanta, sukita ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica/rótulo para adjudicação do item ao vencedor.		UN	1.784	9,2900	16.573,36
121	**00121**	**00497**	00019116	REPOLHO VERDE: VERDURA DE BOA QUALIDADE COM FOLHAS VERDES SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO TURGESCENTES verdura de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos. acondicionadas em caixas plásticas resistentes, não serão aceitas produtos acondicionados em caixas de madeira.		KLG	10	6,3800	63,80
122	**00122**	**00498**	00095693	REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL - POTE COM NO MÍNIMO 200 GR requeijão cremoso tradicional com sabor suave, característico, textura cremosa, uniforme e espalhável, sabor e odor característico, com coloração branca ou		UN	204	12,5100	2.552,04

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				ligeiramente amarelada, com onsistência cremosa, sem separação de soro. potes de material atóxico, resistente e transparente, com peso líquido de no mínimo 200g. selagem com filme alumínio ou plástico apropriado, lacrado hermeticamente, garantindo a integridade do produto e tampa plástica de proteção. no rótulo deve conter o selo com nome do produto, marca, cnpj do fabricante, local de origem, data de fabricação, peso líquido, lista de ingredientes, informação nutricional e prazo de validade e registro no ministério da agricultura (mapa) ou serviço de inspeção oficial (sim, sie ou sif). validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega. o produto deve ser transportado e mantido sob refrigeração entre 1°c e 10°c. marca sugerida: itambé, vigor, nestle, tirolez ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.					
123	**00123**	**00500**	00059392	SAL REFINADO EXTRA IODADO PACOTE COM 1 KG sal refinado extra iodado pacote com 1 kg constituído de cristais de granulação uniforme, isenta de impurezas e umidade. acondicionado em sacos plásticos transparente, atóxico, resistente e hermeticamente fechado e limpo, contendo 1 kg de peso liquido. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricional, numero de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. o produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. marca sugerida: cisne, sal lebre, moc ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao fornecedor.		UN	40	4,3400	173,60
124	**00124**	**00502**	00000579	SALSICHA produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne (bovina e/ou suína e/ou aves), adicionado de ingredientes e condimentos, embutido em envoltório artificial (tipo colágeno ou celulose) ou natural, e submetido a um processo térmico adequado. produto deve ter sabor e aroma característicos, isenta de substâncias estranhas (físicas, químicas ou microbiológicas) que alterem suas características naturais. pacote de 500g a 1kg, embalagem primária resistente, atóxica, selada hermeticamente. o rótulo deve conter obrigatoriamente: procedência do produto, lista de ingredientes, tabela nutricional, peso líquido, data de fabricação, prazo de		KG	108	16,0400	1.732,32

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				validade e carimbo de registro no sim, cispoa ou sif. o produto deve ser fornecido congelado ou resfriado (conforme a preferência da licitação), mantido a temperatura de -18°c (congelado) ou inferior, ou entre 0°c a 4°c (resfriado), preservando a qualidade até a entrega. validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega. marca sugerida: sadia, perdigão, avivar ou similar em qualidade. deve estar companhado por ficha técnica do produto e o laudo de apresentação amostral de padrão microbiológico conforme resolução - rdc nº 313 de 04 de setembro de 2024, anvisa com data de emissão não superior a 365 dias para adjudicação do item ao fornecedor. apresentar amostra.					
125	**00125**	**00505**	00044617	SORVETE SABOR CREME POTE C 1800 LITROS A 2000 LITROS sorvete de massa, sabores diversos, tipo tradicional/cremoso, base leite. embalagem pote plástico descartável e atóxico, com volume entre 1,8 e 2,0 litros, hermeticamente fechado. produto não deve apresentar cristais de gelo, sabor rançoso ou odor estranho. consistência firme e cremosa. embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e número do lote. validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. produto congelado, temperatura de conservação abaixo de -18°c (ou conforme indicação do fabricante). marca sugerida: kibon, nestlé, jundiá ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.		POT	30	38,0900	1.142,70
126	**00126**	**00506**	00075710	SUCO CONCENTRADO DE CAJU - FRASCO 500 ML aquisição de suco concentrado líquido, industrializado, sabor caju, acondicionado em embalagem plástica de 500ml. aspecto, cor, odor e sabor próprios da fruta, isento de matérias estranhas. não fermentado, não alcoólico e sem glúten. rótulo contendo obrigatoriamente: nome do produto, sabor, marca, ingredientes, lote, data de fabricação, prazo de validade e registro no ministério da agricultura (mapa). validade mínima de 10 a 12 meses a contar da data de entrega. o produto deve ser estável fora de refrigeração (temperatura ambiente) antes de aberto, conforme especificação do fabricante. marca sugerida: maguary, vale, da fruta, jandaia ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para		UN	310	6,1100	1.894,10

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				adjudicação do item ao vencedor.					
127	**00127**	**00509**	00081070	SUCO CONCENTRADO SABOR GOIABA aquisição de suco concentrado líquido, industrializado, sabor goiaba, acondicionado em embalagem plástica de 500ml. aspecto, cor, odor e sabor próprios da fruta, isento de matérias estranhas. não fermentado, não alcoólico e sem glúten. rótulo contendo obrigatoriamente: nome do produto, sabor, marca, ingredientes, lote, data de fabricação, prazo de validade e registro no ministério da agricultura (mapa). validade mínima de 10 a 12 meses a contar da data de entrega. o produto deve ser estável fora de refrigeração (temperatura ambiente) antes de aberto, conforme especificação do fabricante. marca sugerida: maguary, vale, da fruta, jandaia ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.		UN	480	5,7900	2.779,20
128	**00128**	**00511**	00081072	SUCO CONCENTRADO SABOR MANGA aquisição de suco concentrado líquido, industrializado, sabor manga, acondicionado em embalagem plástica de 500ml. aspecto, cor, odor e sabor próprios da fruta, isento de matérias estranhas. não fermentado, não alcoólico e sem glúten. rótulo contendo obrigatoriamente: nome do produto, sabor, marca, ingredientes, lote, data de fabricação, prazo de validade e registro no ministério da agricultura (mapa). validade mínima de 10 a 12 meses a contar da data de entrega. o produto deve ser estável fora de refrigeração (temperatura ambiente) antes de aberto, conforme especificação do fabricante. marca sugerida: maguary, vale, da fruta, jandaia ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.		UN	80	6,4900	519,20
129	**00129**	**00512**	00081073	SUCO CONCENTRADO SABOR MARACUJÁ aquisição de suco concentrado líquido, industrializado, sabor maracujá, acondicionado em embalagem plástica de 500ml. aspecto, cor, odor e sabor próprios da fruta, isento de matérias estranhas. não fermentado, não alcoólico e sem glúten. rótulo contendo obrigatoriamente: nome do produto, sabor, marca, ingredientes, lote, data de fabricação, prazo de validade e registro no ministério da agricultura (mapa). validade mínima de 10 a 12 meses a contar da data de entrega. o produto deve ser estável fora de refrigeração (temperatura ambiente) antes de aberto, conforme especificação		UN	540	7,8600	4.244,40

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				do fabricante. marca sugerida: maguary, vale, da fruta, jandaia ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.					
130	**00130**	**00516**	00081074	SUCO CONCENTRADO SABOR UVA aquisição de suco concentrado líquido, industrializado, sabor uva, acondicionado em embalagem plástica de 500ml. aspecto, cor, odor e sabor próprios da fruta, isento de matérias estranhas. não fermentado, não alcoólico e sem glúten. rótulo contendo obrigatoriamente: nome do produto, sabor, marca, ingredientes, lote, data de fabricação, prazo de validade e registro no ministério da agricultura (mapa). validade mínima de 10 a 12 meses a contar da data de entrega. o produto deve ser estável fora de refrigeração (temperatura ambiente) antes de aberto, conforme especificação do fabricante. marca sugerida: maguary, vale, da fruta, jandaia ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.		UN	205	7,1200	1.459,60
131	**00131**	**00519**	00072756	SUCO PRONTO EMBALADO EM EMBALAGEM TETRA PAK DE 200ML VÁRIOS SABORES suco de fruta pronto para beber (integral, néctar ou bebida de fruta), sabores variados (laranja, uva, pêssego, manga, abacaxi, goiaba, etc.), sem adição de álcool. embalagem primária cartonada asséptica tipo longa vida (tetra pak ou similar), hermeticamente fechada, atóxica, contendo 200ml e um canudo embalado e fixado a embalagem. o produto deve apresentar sabor, aroma e cor característicos da fruta, textura uniforme, sem separação de fases ou presença de grumos, livre de sujeiras, parasitas ou larvas. embalagem rotulada com informações claras: nome do produto, sabor, peso/volume líquido, identificação da origem/fabricante, lote, tabela nutricional, data de fabricação e prazo de validade, em conformidade com as normas da anvisa/mapa. prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. o produto não deve exigir refrigeração antes de aberto, garantindo sua conservação em temperatura ambiente. marca sugerida: maguary, da fruta, dell valle, do bem ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.		CX	29.000	4,9400	143.260,00
132	**00132**	**00523**	00023412	SUCO PRONTO EMBALADO EM EMBALAGEM TETRA PARK DE 01 LITRO VÁRIOS SABORES suco de fruta pronto para beber (integral, néctar ou bebida de fruta), sabores variados (laranja,		CX	4.628	9,7000	44.891,60

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				uva, pêssego, manga, abacaxi, goiaba, etc.), sem adição de álcool. embalagem primária cartonada asséptica tipo longa vida (tetra pak ou similar), hermeticamente fechada, atóxica, contendo 1000ml. o produto deve apresentar sabor, aroma e cor característicos da fruta, textura uniforme, sem separação de fases ou presença de grumos, livre de sujeiras, parasitas ou larvas. embalagem rotulada com informações claras: nome do produto, sabor, peso/volume líquido, identificação da origem/fabricante, lote, tabela nutricional, data de fabricação e prazo de validade, em conformidade com as normas da anvisa/mapa. prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. o produto não deve exigir refrigeração antes de aberto, garantindo sua conservação em temperatura ambiente. marca sugerida: maguary, da fruta, dell valle, aurora ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.					
133	**00133**	**00534**	00040892	SUCO PRONTO TIPO LIGHT EMBALADO EM EMBALAGEM TETRA PARK DE 01 LITRO VÁRIOS SABORES suco de fruta light pronto para beber (integral, néctar ou bebida de fruta), sabores variados (laranja, uva, pêssego, manga, abacaxi, goiaba, etc.), sem adição de álcool. embalagem primária cartonada asséptica tipo longa vida (tetra pak ou similar), hermeticamente fechada, atóxica, contendo 1000ml. o produto deve apresentar sabor, aroma e cor característicos da fruta, textura uniforme, sem separação de fases ou presença de grumos, livre de sujeiras, parasitas ou larvas. embalagem rotulada com informações claras: nome do produto, sabor, peso/volume líquido, identificação da origem/fabricante, lote, tabela nutricional, data de fabricação e prazo de validade, em conformidade com as normas da anvisa/mapa. prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. o produto não deve exigir refrigeração antes de aberto, garantindo sua conservação em temperatura ambiente. marca sugerida: maguary, da fruta, dell valle, aurora ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.		UN	1.210	10,2100	12.354,10
134	**00134**	**00538**	00034392	TEMPERO CASEIRO SEM PIMENTA - POTE C 300GR tempero caseiro completo sem adição de pimenta, com pasta homogênea ou granulado, composto		PT	20	5,9100	118,20

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				basicamente por alho, cebola, sal e ervas aromáticas. características próprias do produto, sabor agradável e marcante, sem sabor residual de ranço ou fermentação. cor característica (clara/amarelada), isento de sujidades, parasitas ou larvas. uso: ideal para temperar carnes, aves, peixes, arroz, feijão e legumes. ote plástico transparente e atóxico, vedado com lacre de segurança, garantindo a integridade do produto. peso líquido: 300g (trezentos gramas). o rótulo deve conter obrigatoriamente: nome do produto, ingredientes, peso líquido, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote e cnpj do fabricante, de acordo com a legislação vigente da anvisa. validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. marca sugerida: quero, sabor ami ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.					
135	**00135**	**00539**	00019117	TOMATE: PRODUTO DE BOA QUALIDADE SEM DEFEITOS NA CASCA BEM DESENVOLVIDOS E MADUROS GRAÚDOS COM C tomate salada extra variedade débora, pizzadoro, pêra, júpiter, italiano e colibri. produto de boa qualidade, sem defeitos na casca, bem desenvolvidos e maduros, graúdos, com cor e conformação uniformes, podendo ser redondo ou oblongo. a polpa deve ser intacta e firme e de aspecto fresco. o calibre deve ter de 5 a 8 cm, com peso de 150 a 180 gramas por unidade. acondicionado em caixas plásticas limpas e resistentes, não serão aceitos produtos acondicionados em caixas de madeira.		KLG	60	10,0700	604,20
136	**00136**	**00540**	00081865	TORRADA INTEGRAL EM SACHÊ torrada integral sachê, sabor natural, crocante, característica integral, sabor e odor próprios, isenta de odores e sabores estranhos (rançoso, mofado). sachê individual de material plástico, transparente ou impresso, selado hermeticamente, garantindo a crocância e integridade do produto contendo aproximadamente 14g a 15g, contendo 02 (duas) unidades de torradas por sachê. caixa coletiva ou pacote contendo 100 unidades de sachês. cada sachê deve conter obrigatoriamente a marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, tabela nutricional e ingredientes. validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. marca sugerida: bauducco, marilan, renata, lev ou similar em qualidade. apresentar ficha		CX	646	177,8200	114.871,72

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				técnica para adjudicação do item ao vencedor.					
137	**00137**	**00548**	00014271	UVA ITÁLIA fruta in natura, tipo extra a, variedade itália. deve apresentar cachos bem cheios, uniformes, com bagas firmes, graúdas e inteiras. coloração verde-amarelada, com presença de pruína (cera natural) que recobre os grãos. não deve apresentar amadurecimento excessivo, rachaduras, perfurações, manchas, sinais de doenças, pragas (larvas/insetos), sujeiras ou danos físicos por manuseio/transporte. grau de maturação adequado para consumo. acondicionada em embalagens apropriadas, limpas e atóxicas.		KLG	270	14,6000	3.942,00
138	**00138**	**00551**	00081063	UVA PASSA ESCURA SEM CAROÇO 200 G uva passa escura sem semente e sem adição de açúcar. cor característica. acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxico, resistente e hermeticamente fechado de aproximadamente 200 g, que deve estar de acordo com a legislação vigente. embalagem lacrada, com as informações de rotulagem litografadas ou com etiqueta indelével com o nome do produto, marca, identificação do fabricante, peso líquido, ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade e lote. o produto deverá ter na data da entrega, no mínimo 80% (oitenta por cento) do seu prazo de validade ainda por vencer. marca sugerida: vila oliva, fontini ou similar em qualidade. apresentar ficha técnica para adjudicação do item ao vencedor.		PCT	90	10,2000	918,00
139	**00139**	**00552**	00014270	UVA RUBI uva rubi, in natura, tipo extra/1ª qualidade. frutos firmes, inteiros, rosados e com sabor característico. devem apresentar uniformidade de tamanho e cor, sem defeitos, pragas ou maturação excessiva. entrega em embalagens higienizadas e resistentes.		KLG	640	22,9000	14.656,00
140	**00140**	**00556**	00000546	VINAGRE DE VINHO TINTO OU BRANCO vinagre de vinho tinto ou branco, acondicionado em frascos de polietileno, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. frasco com 750 ml. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, numero de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. o produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. marca sugerida : palhinha,		FR	20	7,5400	150,80

#	Lote	Ítem(*)	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
				toscano, galo de barcelos ou similar em qualidade. apresentar amostra para adjudicação do item ao vencedor.					

(*) Primeiro item encontrado (por ordem crescente) antes de ser consolidado.

APÊNDICE DO ANEXO I - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÃO
(X) consta no PAC

( ) não consta no PAC

2. DESIGNAÇÃO DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO
2.1 Juliana Vidal de Souza - Registro n° 028609

2.2 Isabella Figueiredo da Silva Morais - Registro nº 027012

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO
A presente contratação tem por finalidade atender às necessidades de fornecimento de gêneros alimentícios destinados às Secretarias Municipais, gerências, unidades administrativas e demais locais vinculados à Prefeitura, contemplando o atendimento das demandas operacionais, administrativas, institucionais e sociais desenvolvidas pela Administração Pública Municipal.

A necessidade identificada decorre da utilização contínua de alimentos perecíveis e não perecíveis para suporte às atividades desempenhadas pelos diversos setores municipais, incluindo preparo e fornecimento de alimentação, atendimento a programas e ações institucionais, realização de reuniões, eventos, capacitações, recepção de usuários, servidores e participantes de atividades promovidas pelo Município.

Destaca-se que a maior parte da demanda é destinada à Secretaria Municipal de Saúde, especialmente para atendimento do Hospital e Pronto Socorro Municipal, onde os gêneros alimentícios são utilizados no fornecimento de alimentação aos pacientes internados e em observação. Entre os itens utilizados estão alimentos em blister, biscoitos, torradas, manteiga, geleias, chá, café, sucos e demais produtos destinados à composição de refeições leves e lanches, visando garantir condições adequadas de acolhimento, recuperação e atendimento aos pacientes.

A contratação contempla itens variados, tais como arroz, feijão, óleo, carnes bovinas, suínas e de aves, frios, ovos, hortifrutigranjeiros, frutas, alimentos em blister, biscoitos, geleias, sucos em pó, sucos em embalagem tetra pack, refrigerantes em garrafa e lata, entre outros gêneros alimentícios necessários ao adequado funcionamento das unidades administrativas.

Considerando que a demanda abrange múltiplas Secretarias, gerências e locais de atendimento municipal, a realização de contratação unificada possibilita maior padronização do fornecimento, otimização logística, racionalização dos procedimentos administrativos e melhor gerenciamento das aquisições, promovendo economicidade e eficiência administrativa.

A ausência da contratação poderá ocasionar desabastecimento, interrupção de atividades essenciais e prejuízos ao regular funcionamento dos serviços públicos municipais, especialmente no atendimento prestado pelas unidades de saúde, comprometendo o fornecimento de alimentação aos pacientes e o desenvolvimento das atividades administrativas e institucionais do Município.

Dessa forma, a contratação mostra-se necessária para garantir o abastecimento contínuo e adequado dos setores municipais, assegurando a continuidade dos serviços e o atendimento ao interesse público.

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS PARA A CONTRATAÇÃO

A contratação deverá assegurar o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados ao atendimento das demandas das Secretarias Municipais, gerências, unidades administrativas, Hospital e Pronto Socorro Municipal e demais locais vinculados à Prefeitura.

Os produtos deverão atender aos padrões mínimos de qualidade, segurança alimentar, acondicionamento, conservação e validade, observando as normas sanitárias vigentes, especialmente as expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, Ministério da Agricultura e demais órgãos competentes.

Os itens deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, devidamente armazenados, embalados e transportados conforme as exigências aplicáveis a cada tipo de produto, garantindo a integridade, higiene e conservação dos alimentos durante todo o processo de entrega. Para os produtos perecíveis e refrigerados, a contratada deverá assegurar o transporte em condições adequadas de temperatura e acondicionamento, de forma a evitar deterioração e riscos à saúde dos usuários.

Os gêneros alimentícios deverão possuir prazo de validade compatível com o consumo previsto pela Administração, não sendo aceitos produtos vencidos, deteriorados, adulterados, com embalagens violadas ou em desacordo com as especificações do Termo de Referência.

A contratação contempla itens diversos, tais como carnes bovinas, suínas e de aves, hortifrutigranjeiros, ovos, frios, arroz, feijão, óleo, alimentos em blister, biscoitos, torradas, manteiga, geleias, chá, café, sucos e refrigerantes, destinados especialmente ao atendimento das unidades de saúde, incluindo o Hospital e Pronto Socorro Municipal, onde parte significativa dos produtos será utilizada na alimentação de pacientes internados e em observação.

A contratada deverá possuir capacidade operacional e logística para realização das entregas conforme as demandas da Administração, inclusive em diferentes Secretarias, gerências e unidades municipais, observando os prazos, quantidades e locais indicados nas Autorizações de Fornecimento.

Como prática de sustentabilidade, a contratação deverá priorizar produtos adequadamente acondicionados, com embalagens que garantam conservação e redução de desperdícios, bem como observar boas práticas de manipulação, armazenamento e transporte de alimentos. A Administração também busca promover o consumo consciente e o adequado planejamento das aquisições, evitando perdas decorrentes de vencimento ou armazenamento inadequado.

A contratação possui natureza continuada, considerando que os gêneros alimentícios são indispensáveis ao funcionamento regular das unidades administrativas e de saúde do Município, especialmente para manutenção do atendimento aos pacientes do Hospital e Pronto Socorro Municipal. A eventual interrupção do fornecimento poderá comprometer atividades essenciais e causar prejuízos ao interesse público.

A vigência inicial da contratação deverá observar o período previsto no instrumento contratual e na legislação aplicável, podendo haver prorrogação nos casos legalmente admitidos, desde que mantida a vantajosidade para a Administração Pública.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Foram analisadas soluções disponíveis no mercado para atendimento da necessidade de fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados às Secretarias Municipais, gerências, unidades administrativas, Hospital e Pronto Socorro Municipal e demais setores vinculados à Prefeitura.

A análise levou em consideração a natureza contínua da demanda, a diversidade dos itens necessários, a necessidade de entregas parceladas, a logística de distribuição, o atendimento às normas sanitárias e a busca pela proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

SOLUÇÃO A - Aquisição por meio de fornecedores especializados em gêneros alimentícios

A solução consiste na contratação de empresa(s) especializada(s) no fornecimento de gêneros alimentícios, incluindo carnes, hortifrutigranjeiros, frios, ovos, alimentos em blister, bebidas, produtos industrializados e demais itens necessários ao atendimento das demandas municipais.

O fornecimento ocorre de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração, mediante emissão de Autorizações de Fornecimento, permitindo maior controle do consumo, redução de desperdícios e manutenção do abastecimento contínuo das unidades municipais.

Essa solução é amplamente utilizada pela Administração Pública, especialmente em razão da diversidade de itens, da necessidade de reposição frequente de produtos perecíveis e da possibilidade de adequação das entregas conforme a demanda real de consumo.

Entre os benefícios observados destacam-se:

- Maior flexibilidade no fornecimento;

- Abastecimento contínuo;

- Redução de perdas por vencimento;

- Possibilidade de aquisição conforme demanda;

- Padronização dos produtos;

- Atendimento às exigências sanitárias;

- Otimização logística e administrativa;

- Maior competitividade entre fornecedores.

SOLUÇÃO B - Contratação de empresa para fornecimento de kits alimentares prontos
Consiste na contratação de empresa responsável pelo fornecimento de kits alimentares previamente montados, contendo combinações padronizadas de alimentos e bebidas.

Embora a solução possa reduzir parte da operacionalização interna, ela não atende integralmente às necessidades da Administração, considerando a diversidade de demandas entre Secretarias e, principalmente, das unidades de saúde, que necessitam de fornecimento variado e contínuo de itens específicos, perecíveis e fracionados, conforme a rotina de atendimento aos pacientes.

Além disso, a padronização dos kits poderia gerar desperdícios, limitação de escolha dos produtos e menor eficiência no controle do consumo.

SOLUÇÃO C - Terceirização completa do serviço de alimentação
Consiste na contratação de empresa especializada para gerenciamento integral do fornecimento e preparo da alimentação, incluindo aquisição de insumos, armazenamento, logística e distribuição.

Entretanto, essa solução é menos vantajosa para a presente demanda, uma vez que parte significativa dos itens é destinada ao consumo direto, apoio administrativo e fornecimento fracionado às unidades municipais, não se tratando exclusivamente de serviço de preparo de refeições.

Além disso, a terceirização integral acarretaria maior custo operacional e contratual, redução da flexibilidade de aquisição dos itens e possível limitação no atendimento das demandas específicas de cada Secretaria e unidade administrativa.

CONCLUSÃO
Após análise das alternativas disponíveis, verificou-se que a contratação unificada por meio de fornecedores especializados em gêneros alimentícios mostra-se a solução mais vantajosa para a Administração Pública.

A solução proporciona melhor relação custo-benefício, considerando:
- Economia de escala decorrente da contratação conjunta;

- Redução de custos administrativos;

- Maior eficiência na gestão contratual;

- Padronização dos produtos adquiridos;

- Melhor planejamento das entregas;

- Maior controle do consumo e estoque;

- Redução de desperdícios;

- Garantia de abastecimento contínuo das unidades municipais, especialmente do Hospital e Pronto Socorro Municipal.

A contratação centralizada também favorece a competitividade entre fornecedores e possibilita maior eficiência logística, permitindo entregas parceladas conforme a necessidade de cada unidade administrativa.

Dessa forma, conclui-se que a aquisição unificada dos gêneros alimentícios atende de maneira mais eficiente, econômica e adequada ao interesse público, sendo a alternativa mais vantajosa para suprir as necessidades da Administração Municipal.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução escolhida consiste na aquisição parcelada de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis por meio de fornecedores especializados, visando atender às demandas das Secretarias Municipais, gerências, unidades administrativas, Hospital e Pronto Socorro Municipal e demais setores vinculados à Prefeitura.

A contratação contempla o fornecimento de itens como carnes, hortifrutigranjeiros, frios, ovos, arroz, feijão, óleo, alimentos em blister, biscoitos, geleias, chá, café, sucos, refrigerantes e demais produtos necessários ao regular funcionamento das unidades municipais.

O fornecimento será realizado de forma parcelada, conforme demanda da Administração, permitindo maior controle de consumo, redução de desperdícios e garantia de abastecimento contínuo, especialmente nas unidades de saúde, onde parte significativa dos itens será destinada à alimentação de pacientes internados e em observação.

A solução mostra-se tecnicamente adequada por se tratar de itens comuns, amplamente disponíveis no mercado e de aquisição contínua. Sob o aspecto econômico, a contratação por fornecedores especializados proporciona maior competitividade, economicidade, eficiência logística e melhor gestão das aquisições.

Não se aplicam exigências de manutenção ou assistência técnica ao objeto, cabendo à contratada realizar a substituição dos produtos entregues em desacordo com as especificações ou em condições inadequadas para consumo.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

A estimativa das quantidades a serem contratadas foi elaborada com base no histórico de consumo registrado em contratações anteriores, especialmente no processo licitatório de nº 115/2025 (REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, CARNES, HORTIFRUTIGRANJEIROS, REFRIGERANTES E ALIMENTOS EM BLISTER), considerando a natureza contínua da demanda e a necessidade de abastecimento regular das unidades municipais.

Para composição dos quantitativos, foi disponibilizada abertura de carona para todas as Secretarias, gerências e demais locais vinculados à Prefeitura que utilizam os itens objeto da contratação, oportunidade em que cada setor avaliou suas necessidades específicas e inseriu os quantitativos estimados no sistema de pesquisa de preços.

A definição das quantidades também levou em consideração o consumo médio dos exercícios anteriores, a ampliação ou redução das demandas dos setores, bem como a necessidade de manutenção do abastecimento contínuo das unidades administrativas e de saúde, especialmente do Hospital e Pronto Socorro Municipal.

Dessa forma, os quantitativos estimados buscam garantir atendimento adequado das demandas da Administração, evitando desabastecimento e possibilitando maior economicidade e ganho de escala na contratação.

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se que o valor da contratação seja de R$ 2.565,337,23 (dois milhões quinhentos e sessenta e cinco mil trezentos e trinta e sete reais e vinte e três centavos) conforme Planilha de "Preço médio da proposta de preços consolidado" anexa a esse estudo.

A estimativa foi elaborada com base em pesquisa de preços realizada junto ao Banco de Preços, bem como consulta ao mercado local, visando obter valores compatíveis com a realidade regional e assegurar maior precisão na formação do preço estimado da contratação.

Para composição da estimativa, foram considerados fatores que influenciam diretamente a variação dos preços dos gêneros alimentícios, especialmente em relação aos itens perecíveis, tais como sazonalidade, custos logísticos, disponibilidade de produtos e oscilações de mercado.

Dessa forma, a estimativa busca refletir valores compatíveis com os praticados no mercado, garantindo maior segurança à contratação e observância aos princípios da economicidade e da vantajosidade para a Administração Pública.

9. JUSTIFICATIVA PARA O NÃO PARCELAMENTO

O parcelamento da contratação mostra-se técnica e economicamente viável, considerando que o objeto é composto por itens distintos, com características e naturezas diversas, os quais podem ser fornecidos de forma independente, sem prejuízo ao conjunto da contratação.

Os gêneros alimentícios previstos possuem ampla comercialização no mercado e podem ser adjudicados por item, possibilitando maior competitividade entre os fornecedores, ampliação da participação de empresas no certame e obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração Pública.

Além disso, o parcelamento contribui para melhor adequação das contratações às especialidades dos fornecedores, especialmente em relação aos itens perecíveis, hortifrutigranjeiros, carnes, frios, bebidas e produtos industrializados, favorecendo a eficiência logística e o abastecimento contínuo das unidades municipais.

Dessa forma, considerando a divisibilidade do objeto e a inexistência de prejuízo técnico ou econômico à execução contratual, recomenda-se o julgamento por item, em observância aos princípios da competitividade, economicidade e eficiência administrativa.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

A presente contratação possui relação com as atividades contínuas de abastecimento e manutenção das unidades administrativas e de saúde do Município, especialmente do Hospital e Pronto Socorro Municipal.

Entretanto, não foram identificadas contratações interdependentes que condicionem diretamente a execução do objeto ou que possam comprometer a futura contratação.

Há apenas contratações correlatas relacionadas ao fornecimento de materiais de consumo, gás de cozinha, materiais de limpeza e demais itens utilizados no funcionamento das unidades municipais, as quais complementam as atividades administrativas e operacionais dos setores atendidos, sem interferência direta na execução do presente objeto.

Dessa forma, verifica-se que a contratação poderá ser realizada de forma independente, não havendo necessidade de adoção de medidas adicionais em razão de vínculos contratuais interdependentes.

11. DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a presente contratação, pretende-se garantir o abastecimento contínuo e adequado de gêneros alimentícios destinados às Secretarias Municipais, gerências, unidades administrativas, Hospital e Pronto Socorro Municipal e demais setores vinculados à Prefeitura, assegurando a continuidade das atividades administrativas, institucionais e de atendimento à população.

Busca-se proporcionar maior eficiência no fornecimento dos produtos, garantindo qualidade, regularidade das entregas e atendimento das demandas das unidades municipais, especialmente das unidades de saúde, onde os itens serão utilizados no atendimento e alimentação de pacientes internados e em observação.

A contratação também visa promover economicidade à Administração Pública, por meio da aquisição parcelada e centralizada dos itens, possibilitando ganho de escala, maior competitividade entre fornecedores, melhor gestão contratual e redução de custos administrativos e operacionais.

Como resultados pretendidos, destacam-se:

- Manutenção do abastecimento regular das unidades municipais;

- Redução de riscos de desabastecimento;

- Melhoria no controle de consumo e estoque;

- Redução de desperdícios;

- Maior eficiência logística e administrativa;

- Fornecimento de produtos adequados às normas sanitárias e padrões de qualidade exigidos;

- Melhor aproveitamento dos recursos públicos disponíveis.

Além disso, busca-se assegurar maior planejamento das aquisições e utilização racional dos recursos materiais e financeiros, contribuindo para a eficiência da gestão pública e para o adequado atendimento do interesse público.

12. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Para a adequada execução da contratação deverão ser observadas as rotinas internas de recebimento, conferência, armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios nas unidades atendidas, especialmente em relação aos produtos perecíveis e refrigerados, visando garantir a adequada conservação dos itens.

Os servidores responsáveis pela fiscalização e gestão contratual deverão ser formalmente designados, cabendo-lhes acompanhar o fornecimento, verificar a conformidade dos produtos entregues e adotar as providências necessárias em caso de descumprimento contratual.

Não se verificou necessidade de realização de adaptações estruturais relevantes ou capacitações específicas prévias para execução da contratação, considerando tratar-se de fornecimento de itens comuns e rotineiramente adquiridos pela Administração Pública.

13. IMPACTOS AMBIENTAIS

A presente contratação poderá gerar impactos ambientais relacionados principalmente à utilização de embalagens plásticas, papel, papelão, latas, vidros e resíduos orgânicos decorrentes do consumo dos gêneros alimentícios, especialmente em relação aos produtos perecíveis, alimentos industrializados e bebidas.

Também poderão ocorrer impactos associados ao transporte e logística de entrega dos produtos, em razão da emissão de poluentes e do consumo de combustíveis utilizados no abastecimento das unidades municipais.

Como medidas mitigadoras, a Administração e a futura contratada deverão adotar boas práticas voltadas à redução de desperdícios, ao adequado armazenamento dos alimentos e à correta destinação dos resíduos gerados, observando, sempre que possível:

- Fornecimento de produtos em embalagens adequadas e recicláveis;

- Redução de perdas e desperdícios de alimentos;

- Observância das boas práticas de transporte e conservação dos produtos;

- Separação e destinação ambientalmente adequada dos resíduos recicláveis;

- Incentivo ao consumo consciente e ao planejamento das aquisições;

- Substituição de produtos inadequados ou deteriorados, evitando descarte desnecessário.

A contratação também deve buscar promover práticas alinhadas aos princípios do desenvolvimento sustentável previstos na Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos, contribuindo para o uso racional dos recursos públicos e naturais.

Além disso, a presente contratação guarda consonância com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Organização das Nações Unidas (ONU), especialmente:

- ODS 2 - Fome Zero e Agricultura Sustentável;

- ODS 3 - Saúde e Bem-Estar;

- ODS 12 - Consumo e Produção Responsáveis.

Dessa forma, busca-se minimizar os impactos ambientais decorrentes da contratação, promovendo maior sustentabilidade, eficiência no consumo dos recursos e responsabilidade socioambiental no âmbito da Administração Pública.

14. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO:

Considerando os levantamentos realizados no presente Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação para aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis por meio de fornecedores especializados mostra-se técnica e economicamente viável, atendendo adequadamente às necessidades das Secretarias Municipais, unidades administrativas e unidades de saúde do Município.

Dessa forma, opina-se favoravelmente pela continuidade da contratação pretendida, por ser a solução mais adequada e vantajosa para garantir o abastecimento contínuo dos setores municipais, observando os princípios da economicidade, eficiência e interesse público.

ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS INICIAL

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

À
Prefeitura Municipal de Extrema
Departamento de Licitação

Propomos a execução do objeto, conforme quadro a seguir e processo licitatório na modalidade Pregão Eletrônico nº 000072/2026.
Item

Item	SICAM	Descrição	Qtde	Unidade	Marca/Modelo	Valor Global do Lote

O preço contido nesta proposta inclui todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, materiais, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, frete, embalagens, lucro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto constante no edital e anexos, do processo licitatório na modalidade Pregão Eletrônico nº 000072/2026.

Validade da proposta: 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de sua apresentação.

DADOS DA EMPRESA PROPONENTE:	
Razão Social:	CNPJ sob nº:
Endereço Completo:	Fax:
Telefone:	E-mail:
Dados Bancários:	
Inscrição Estadual nº:	
Inscrição Municipal nº:	

Local e data.

_____
Empresa Proponente
Representante legal da empresa

ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÕES

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 000229/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 000072/2026

À PREFEITURA MUNICIPAL DE EXTREMA

(Nome da Empresa) ----------, CNPJ n. ----------, sediada na Rua ----------, n. ----------, bairro, ----------, CEP---------- Município ----------, por seu representante legal abaixo assinado para fins do disposto no inciso I do art. 63 da Lei n.º 14.133, de 01 de abril de 2021, que:

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

( ) que a integralidade dos custos constantes da proposta compreende o 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.

( ) que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores

( ) que está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos

( ) 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 7°, XXXIII, da Constituição

( ) que inexiste no quadro da empresa, de sócios ou empregados com vínculo de parentesco em linha reta, colateral ou por afinidade até o terceiro grau, ou, ainda, que sejam cônjuges ou companheiros de ocupantes do quadro deste Órgão licitante, nos cargos de direção, gerência, chefia

Se couber, também declara que:

( ) que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para

reabilitado da Previdência Social, de que trata o art. 93 da Lei nº 8.213/91

( ) se organizado em cooperativa declara, ainda, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021

( ) se enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa declara, ainda, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

Local e data

Nome e Assinatura do representante legal

ANEXO IV - MODELO DE ATESTADO DE CAPACITAÇÃO

Atestamos para fins de participação em licitações, a quem possa interessar, que a empresa ....., CNPJ..... , localizada à Rua.....nº.....bairro....., neste município, já forneceu **(descrever o objeto fornecido suficientemente detalhado, para permitir a caracterização das atividades desenvolvidas, objeto do edital)**, de forma satisfatória, atendendo as especificações exigidas, onde cumpriu com todos os compromissos assumidos, inclusive, quanto ao prazo e à qualidade dos materiais e/ou serviços fornecidos, e que até esta data não consta em nossos Registros, nenhum ato que macule ou desabone sua idoneidade, motivo pelo qual está apto a se candidatar à execução do objeto do presente certame.

Local e data

Nome da empresa/CNPJ

Nome e Assinatura do Representante

OBS: O MODELO DE ATESTADO DISPONIBILIZADO PELO MUNICÍPIO, É UM DOCUMENTO SUGESTIVO, PODENDO A SUA FORMATAÇÃO SER ALTERADA PELO EMITENTE, DESDE QUE AS INFORMAÇÕES CONSTANTES ATENDAM AS EXIGÊNCIAS DO EDITAL

ANEXO V - MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

CONTRATANTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE EXTREMA - MG
CNPJ: 18.677.591/0001-00

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º ___/2026

PROCESSO LICITATÓRIO Nº **000229/2026**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº **000072/2026**

O **MUNICÍPIO DE EXTREMA**, Estado de Minas Gerais, pessoa jurídica de direito público interno, com sede administrativa na Av. Delegado Waldemar Gomes Pinto nº 1.624, Bairro Ponte Nova, Extrema - MG., devidamente inscrita no C.N.P.J./MF, sob o nº 18.677.591/0001-00, neste ato representado, na forma de sua Lei Orgânica, pelo Ordenador de Despesas do Município, nomeado pelo Decreto nº 5.056 de 20 de JANEIRO de 2026, Sr. **EDMAR BRANDÃO LUCIANO**, Servidor Público, portador do CPF n° 033.506.XXX-XX, endereço administrativo, Av. Del. Waldemar Gomes Pinto nº 1624 - Bairro Ponte Nova - Extrema - MG - CEP: 37642-350, a seguir denominada simplesmente **ÓRGÃO GERENCIADOR**, institui a presente Ata de Registro de Preços (ARP), considerando o julgamento da licitação na modalidade **Pregão Eletrônico** nº **000072/2026**, na forma ELETRÔNICA, RESOLVE registrar os preços da empresa , inscrita sob o CNPJ nº , situada à , representada pelo Sr. (a) portador do CPF Nº e carteira de identidade nº , indicada e qualificada nesta ATA, de acordo com a classificação por ela alcançada e na quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto **REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS CARNES HORTIFRUTIGRANJEIROS REFRIGERANTES E ALIMENTOS EM BLISTER**, especificado(s) no(s) item(ns) do Termo de Referência, anexo do edital de Licitação que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O valor total da Contratação é de R$

2.2. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem relacionada no Anexo desta Ata.

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

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será a Prefeitura Municipal de Extrema.

3.2. Não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

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

4.2.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e

4.2.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

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

4.3.1. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

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

4.5. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

4.6. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.

Dos limites para as adesões

4.7. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

4.8. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

4.9. Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.7.

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

Vedação a acréscimo de quantitativos

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

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

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços terá seu início em **__/__/2026** até **___/___/2026**, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

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

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

5.1.3. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos no orçamento (dotação):

00012-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02001001.0412200222.002.33903000000.15000000000), 00079-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02004001.0412200152.006.33903000000.15000000000), 00093-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02004001.0412200152.007.33903000000.15000000000), 00107-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02004001.0412200152.295.33903000000.15000000000), 00128-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02004002.0412200152.008.33903000000.15000000000), 00150-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02004002.0618100162.012.33903000000.15000000000), 00166-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02004002.0618100162.013.33903000000.15000000000), 00175-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02004002.0618100162.014.33903000000.15000000000), 00184-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02004002.0618100162.015.33903000000.15000000000), 00189-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02004002.0618100162.016.33903000000.15000000000), 00205-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02004003.0412200152.296.33903000000.15000000000), 00220-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02004003.1512200102.002.33903000000.15000000000), 00289-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02005001.0412200172.020.33903000000.15000000000), 00351-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02006003.0412200182.035.33903000000.15000000000), 00389-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02006005.0412800142.063.33903000000.15000000000), 00461-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02007003.0412200182.043.33903000000.15000000000), 00520-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02009001.2012200212.050.33903000000.15000000000), 00548-15000001002 - MATERIAL DE CONSUMO (02010001.1012200072.116.33903000000.15000001002), 00580-15000001002 - MATERIAL DE CONSUMO (02010001.1030100072.122.33903000000.15000001002), 00605-15000001002 - MATERIAL DE CONSUMO (02010001.1030200072.125.33903000000.15000001002), 00631-15000001002 - MATERIAL DE CONSUMO (02010001.1030300072.131.33903000000.15000001002), 00645-15000001002 - MATERIAL DE CONSUMO (02010001.1030400072.287.33903000000.15000001002), 00668-15000001002 - MATERIAL DE CONSUMO (02010001.1030500072.135.33903000000.15000001002), 00824-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02012001.1230600092.086.33903000000.15000000000), 00824-15500000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02012001.1230600092.086.33903000000.15500000000), 00824-15520000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02012001.1230600092.086.33903000000.15520000000), 00978-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02013001.0812200082.147.33903000000.15000000000), 01007-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02013001.0824400082.150.33903000000.15000000000), 01020-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02013001.0824400082.152.33903000000.15000000000), 01147-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02014001.1854100122.174.33903000000.15000000000), 01170-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02014001.1854100132.183.33903000000.15000000000), 01183-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02014001.1854100202.187.33903000000.15000000000), 01210-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02015001.1512200102.190.33903000000.15000000000), 01282-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02016001.1339200052.216.33903000000.15000000000), 01341-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02017001.2369500032.224.33903000000.15000000000) e 01420-15000000000 - MATERIAL DE CONSUMO (02018001.0412200062.249.33903000000.15000000000)

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

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

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art.

124 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

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

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

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

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

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

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

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

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante

solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

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

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

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

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

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

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

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

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

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

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

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

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

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

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

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

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

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

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

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.4.1. Por razão de interesse público;

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

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

10. DAS PENALIDADES

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

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

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

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

11. CONDIÇÕES GERAIS

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

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

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 002 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

_____

EDMAR BRANDÃO LUCIANO
Ordenador de Despesas
Decreto nº 5.056 de 20 de JANEIRO de 2026

_____

Apêndice do Anexo V - Cadastro Reserva

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

Fornecedor *(razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)*

Item	Descrição	Marca/Modelo	Unid	Qtde Máxima	Qtde Mínima	Valor Unitário	*Prazo garantia ou validade*

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

Fornecedor *(razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)*

Item	Descrição	Marca/Modelo	Unid	Qtde Máxima	Qtde Mínima	Valor Unitário	Prazo garantia ou validade